



21 DE MINHAS RECEITAS DE SUCESSO

Diana Loz





AUTORA

DIANA ZOZ

confeitariabrasilcom@gmail.com

whatsapp: 46 988153508



*Neste e-book, você descobrirá
21 receitas irresistíveis de
recheios, coberturas e bolos que
vão transformar suas criações
e deixar seus bolos ainda mais
saborosos e surpreendentes.*

*Se você ainda não me conhece
eu sou Diana, sou confeitadora
profissional e já ajudei
milhares de pessoas comuns a
alcançarem renda mensal de
5 mil a 7 mil através da
confeitaria.*

*É permitida a divulgação
gratuita desse e-book e, caso
você goste das receitas, ao final
do e-book tem uma oferta
especial para você.*

*Espero que você goste das
receitas!*

*Com carinho,
Diana*



SUMÁRIO

1. CREME SUIÇO PARA RECHEIO DE BOLO
2. RECHEIO DE DOCE DE LEITE
3. RECHEIO DE LEITE NINHO
4. RECHEIO DE LEITE NINHO COM CHOCOLATE
5. RECHEIO DE LEITE NINHO SIMPLES
6. RECHEIO MOUSSE DE CHOCOLATE
7. RECHEIO 4 LEITES
8. RECHEIO DE BRIGADEIRO
9. RECHEIO BABA DE MOÇA
10. RECHEIO CREME DE ABACAXI
11. RECHEIO MOUSSE DE MORANGO
12. CREME BELGA COM PÊSSEGOS
13. RECHEIO DE MOUSSE DE MARACUJÁ
14. RECHEIO DE NOZES
15. RECHEIO DE CHANTININHO COM MORANGO



SUMÁRIO

16. BOLO DE BRIGADEIRO CREMOSO COM MOUSSE DE MORANGO

17. BOLO BRIGADEIRO DE LEITE NINHO COM MORANGOS

18. BOLO COM CREME BELGA ABACAXI E COCO

19. CASEIRINHO DE LEITE NINHO COM COBERTURA DE DANETE

20. BOLO DE POTE DE BRIGADEIRO COM MOUSSE DE OVOMALTINE

21. CUPCAKES DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE BRIGADEIRO DE MORANGO E MARSHMALLOW



1. CREME SUIÇO PARA RECHEIO DE BOLO

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de maisena
- 3 latas de leite (medida da lata de leite condensado)
- 1 lata de creme de leite
- 2 gemas sem pele
- 1 colher (chá) de essência Baunilha

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes em uma panela, exceto o creme de Leite. Em seguida leve ao fogo, sempre mexendo até formar um creme.

Cubra o creme com plástico filme para não criar uma casca por cima, ou salpique açúcar por cima.

Depois que esfriar, coloque na batedeira e adicione a lata de creme de leite sem soro e bata até ficar bem cremoso.

Agora é só rechear seu bolo.



2. RECHEIO DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 2 latas de leite condensado cozido 40 minutos
- 8 gemas peneiradas
- 2 latas medidas de leite

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Despeje numa panela. Leve ao fogo até engrossar e soltar do fundo da panela. Use o recheio de doce de leite após estar frio.



3. RECHEIO DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

- 130g de leite em pó
- 1/2 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite (200g)
- 200g de manteiga sem
- 1/2 colher (de sopa) de emulsificante para sorvete

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga junto com o leite condensado na batedeira até ficar esbranquiçado. Continue batendo e vá colocando o emulsificante, o creme de leite e por último o leite em pó aos poucos. Após estar tudo bem agregado, pare de bater.

DICA: Após a mistura de manteiga com leite condensado ficar esbranquiçada, coloque imediatamente o restante dos ingredientes para terminar de bater logo, pois se bater muito, o recheio de leite em ninho pode talhar a manteiga e o recheio não ficar lisinho



4. RECHEIO DE LEITE NINHO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 500ml de chantilly batido
- 4 colheres de chocolate em pó
- 1/2 lata de leite condensado
- 200g de leite Ninho
- 1 colher de sopa de conhaque
- 200g de raspas de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

Primeiro você deve bater o chantilly até ficar bem firme. Em seguida adicione o chocolate em pó, o leite Ninho, o leite condensado e o conhaque e bata rapidamente até misturar tudo muito bem. Retire a tigela da batedeira e adicione as raspas de chocolate.



5. RECHEIO DE LEITE NINHO SIMPLES

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 8 colheres de sopa rasas de amido de milho
- 200g de Leite Ninho

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque todos os ingredientes e bata até obter uma mistura bem homogênea. Em seguida, despeje em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sem parar até engrossar e dá ponto de creme. Retire do fogo e espere esfriar antes de colocar no seu bolo



6. RECHEIO MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 2 claras
- 1 tablete de chocolate meio amargo (200 g)
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 200 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

Bata as claras em ponto de neve e adicione o açúcar aos poucos, sempre batendo, até formar um suspiro bem firme.

Em seguida, derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas. Junte o creme de leite com o chocolate derretido e misture até obter um creme. Despeje essa mistura no suspiro mexendo delicadamente, até ficar homogêneo.

Deixe na geladeira por 1 hora.



7. RECHEIO 4 LEITES

INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado
- 1/2 Lata de Creme de leite sem soro
- 200 ml de leite de coco
- 100 g de leite em pó

MODO DE PREPARO

Junte em uma panela todos os ingredientes, mexa até tudo se misturar bem.

Leve a panela ao fogo baixo, sempre mexendo até que o creme engrosse.

Retirar do fogo, deixar esfriar. Pronto!

Dica para render mais: Espere esfriar, bater com 1 xícara de Chantilly



8. RECHEIO DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

- 15 gramas de farinha de trigo
- 200 ml de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 20 gramas de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Em uma panela, dissolva a farinha e o chocolate no leite condensado.

Adicione o creme de leite, a manteiga e misture bem.

Leve ao fogo, mexendo sempre, até o conteúdo começar a desgrudar do fundo da panela.

Espere esfriar e utilize.



9. RECHEIO BABA DE MOÇA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco
- 3 gemas se a pele
- 1 xícara de chá açúcar

MODO DE PREPARO

Leve todos os ingredientes ao fogo e mexa até engrossar e aparecer o fundo da panela.

Espere esfriar e aplique a baba de moça no seu bolo ou sobremesa.

Dica: Caso queira menos doce, basta retirar o açúcar da receita.



10. RECHEIO CREME DE ABACAXI

INGREDIENTES

- 1 abacaxi picadinho
- 1 xícara de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 1/2 litro de leite
- 2 gemas peneiradas
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o abacaxi e o açúcar (fogo baixo) até todo o caldo do abacaxi secar. Reserve.

Em seguida, leve ao fogo o leite condensado, o amido de milho, o leite, as gemas e a baunilha.

Mexa até engrossar.

Depois que engrossar, tire do fogo e deixe esfriar. Após estar frio, misture com o abacaxi reservado.



11. RECHEIO MOUSSE DE MORANGO

INGREDIENTES

½ lata de leite condensado

½ lata de creme de leite sem soro

1 pacote de pó para suco de morango Tang

1 colher de sopa de gelatina incolor sem sabor

2 xícaras de chá de chantilly batido

morangos picados a gosto (opcional)

Modo de Preparo

Dissolva a gelatina incolor sem sabor em 6 colheres de sopa de água quente.

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o pó para suco de morango e a gelatina incolor dissolvida, até obter uma mistura homogênea.

Transfira para uma tigela e misture o chantilly batido e os morangos picados.

Empregue como recheio dos seus bolos, bolos de pote e naked cakes.

Dica: se você colocar os morangos picados, a durabilidade do seu bolo será de até 3 dias na geladeira!



12. CREME BELGA COM PÊSSEGOS

INGREDIENTES

- 2 gemas
- 500ml de leite
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 lata de pêssegos em calda

Modo de Preparo

Em uma panela, misture as gemas, o leite, o açúcar, o leite condensado e o amido de milho.

Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até engrossar.

Transfira o recheio para uma tigela e cubra com papel filme rente ao creme (para não formar película).

Quando esfriar, bata o creme e o creme de leite na batedeira, até obter uma mistura homogênea.

Leve à geladeira por, no mínimo, 2 horas.

Enquanto isso, pique o pêssego em cubos pequenos e reserve a calda, pois ela pode ser usada para umedecer o bolo.

Quando for rechear o bolo, retire o creme da geladeira e misture o pêssego picado.

Utilize em seguida para rechear os seus bolos e bolos de pote.

Dica: se quiser deixar o creme belga ainda mais levinho, substitua o creme de leite por 200ml de chantilly batido.



13. RECHEIO DE MOUSSE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

Polpa de 1 maracujá grande
1 lata de leite condensado
1 caixinha de chantilly (200ml)
20g de pó sabor maracujá Mavalério
6g de gelatina incolor sem sabor

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata a polpa do maracujá até as sementinhas ficarem bem pequenas. Reserve.

Na batedeira, bata o chantilly bem firme. Reserve.

Em um potinho, dissolva a gelatina sem sabor em 3 colheres de sopa de água.

Leve ao microondas por 20 segundos, para ela derreter.

Em uma tigela, misture a polpa do maracujá, o leite condensado, o pó sabor maracujá e a gelatina sem sabor dissolvida, até obter uma mistura homogênea.

Adicione essa mistura ao chantilly batido e mexa delicadamente.

Leve à geladeira por 30 minutos antes de empregar no recheio do bolo.



14. RECHEIO DE NOZES

INGREDIENTES

500ml de leite
100g de nozes trituradas
1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
5 colheres de sopa de amido de milho
1 colher de sopa de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Em uma panela, dissolva o amido de milho no leite condensado, até ele sumir completamente. Isso garante que o recheio fique bem lisinho.

Adicione o leite e o creme de leite e misture bem.

Ligue o fogo baixo e misture sem parar até obter um mingau grosso.

Retire do fogo, transfira para uma tigela e misture a essência de baunilha e as nozes trituradas.

Tampe a tigela com um plástico bem rente ao recheio (para não formar película).

Leve à geladeira para esfriar antes de empregar no bolo.

Dicas:

Se quiser, troque a essência de baunilha por essência de nozes.

Nunca cozinhe frutas oleaginosas, como nozes, castanhas, amendoim e amêndoas. Elas soltam um óleo que interfere na consistência e no sabor do seu recheio, além de perderem a crocância.



15. RECHEIO DE CHANTININHO COM MORANGO

Ingredientes

500ml de chantilly gelado

½ caixinha de leite condensado gelado

7 colheres de sopa de leite ninho

1 caixinha de morangos picados

Modo de Preparo:

Na batedeira, misture o chantilly gelado, o leite condensado gelado e o leite ninho com a ajuda de uma espátula.

Ligue a batedeira em velocidade média e bata até a mistura ficar consistente.

Leve à geladeira por, pelo menos, 2 horas antes de empregar no recheio.

Enquanto isso, lave os morangos e seque-os bem.

Retire os cabinhos com cuidado, com as mãos, sem cortar a fruta.

Poucos minutos antes de confeitar o bolo, pique os morangos e junte-os ao chantininho.

Para evitar que o morango solte água, veja todas as dicas [CLICANDO AQUI!](#)

Notas

A caixinha de chantilly e de leite condensado devem permanecer pelo maior tempo possível na geladeira antes de serem utilizados na receita. Isso faz com que deem o ponto no chantininho muito mais rapidamente!



16. BOLO DE BRIGADEIRO CREMOSO COM MOUSSE DE MORANGO

IMASSA:

- 6 ovos
- 1 ½ XÍCARA de AÇÚCAR
- 1 XÍCARA de ÁGUA quente
- 1 XÍCARA de CHOCOLATE em pó 50%
- 2 ½ XÍCARAS de FARINHA de trigo PENEIRADA
- ½ XÍCARA de óleo
- 1 colher de SOPA de fermento em pó

Recheio de BRIGADEIRO cremoso:

- 1 LATA de leite CONDENSADO
- 2 colheres de SOPA de CHOCOLATE em pó 50%
- 1 CAIXINHA de creme de leite
- 1 colher de SOPA de MARGARINA sem SAL

Recheio de mousse de MORANGO:

- 1 leite CONDENSADO GELADO
- 1 CAIXINHA de creme de leite GELADO
- 1 envelope de TANG de MORANGO

BATER tudo NA BATEDEIRA por 7 minutos e LEVAR PARA GELAR.



16. BOLO DE BRIGADEIRO CREMOSO COM MOUSSE DE MORANGO

CALDA BÁSICA:

- 3 XÍCARAS de ÁGUA
- ½ XÍCARA de AÇÚCAR
- 1 colher de SOPA de ESSÊNCIA de BAUNILHA
- 3 CRAVOS DA ÍNDIA
- 1 colher de SOPA de rum (OPCIONAL)

COBERTURA:

- 150 GRAMAS de CHOCOLATE AO leite ou meio AMARGO derretido
- 1 CAIXINHA de creme de leite

DECORAÇÃO:

- 50 grs de CHOCOLATE AO leite em RASPAS
- ARABESCOS de CHOCOLATE FRACIONADO
- 80 grs de CHOCOLATE AO leite FRACIONADO derretido.

Modo de PREPARO:

MASSA: BATER AS CLARAS e RESERVAR, em SEGUIDA BATER AS GEMAS com A ÁGUA e o AÇÚCAR por UMA MÉDIA de 5 minutos, ACRESCENTE o óleo e o CHOCOLATE e JÁ desligue (não DEIXANDO BATER muito), desligue A BATEDEIRA e ACRESCENTE A FARINHA e o fermento com movimentos DEVAGAR de BAIXO PARA CIMA, ACRESCENTE AS CLARAS em neve . Leve AO forno A 180 GRAUS de 40 A 45 minutos.



16. BOLO DE BRIGADEIRO CREMOSO COM MOUSSE DE MORANGO

Recheio: Coloque NUMA PANELA o leite CONDENSADO, CHOCOLATE em pó, A MARGARINA e A CAIXA de creme de leite. Leve AO fogo e QUANDO COMEÇAR A BORBULHAR, conte 4 minutos, desli- gue e deixe ESFRIAR. Obs: APÓS frio se estiver duro, pode COLOCAR um pouco de creme de leite.

COBERTURA: DERRETA o CHOCOLATE PICADO no MICROONDAS de 30 em 30 segundos, mexendo sempre PRA não QUEIMAR, em SEGUIDA ACRESCENTE o creme de leite. Atenção: o creme de leite não pode ESTAR GELADO.

CALDA BÁSICA: Ferver A ÁGUA com o AÇÚCAR por 7 minutos, desligue e ACRESCENTE A es- SÊNCIA de BAUNILHA. Deixe ESFRIAR.

MONTAGEM: Coloque dentro DA FORMA um PLÁSTICO ABERTO, ACOMODE UMA PARTE do bolo e regue com A CALDA, coloque UMA CAMADA de mousse. Depois coloque A OUTRA PARTE DA MASSA, regue e coloque o BRIGADEIRO, MAIS UMA CAMADA de bolo e regue NOVAMENTE. Leve prensado PARA GELADEIRA por no mínimo 4 HORAS PARA FICAR firme. Retire DA GELADEIRA e desenforme no PRATO DA EMBALAGEM do bolo. Decore com RASPAS de CHOCOLATE.

.



17. BOLO BRIGADEIRO DE LEITE NINHO COM MORANGOS

MASSA:

- 6 ovos
- 2 ½ XÍCARAS de FARINHA de trigo PENEIRADAS
- 1 XÍCARA e MEIA de AÇÚCAR
- 2 colheres de SOPA de ninho
- 1 XÍCARA de leite morno
- 1 colher de SOPA de fermento em pó
- GOTAS de ESSÊNCIA de BAUNILHA

Recheio de BRIGADEIRO de ninho:

- 3 leite CONDENSADO
- 1 CAIXINHA de creme de leite
- 2 colher de SOPA de MARGARINA sem SAL
- 6 colheres de SOPA de leite em pó ninho

COBERTURA:

- 500 ml de CHANTILY AMÉLIA
- 4 colheres de SOPA de leite em pó ninho
- 100 ml de leite CONDENSADO GELADO

.



17. BOLO BRIGADEIRO DE LEITE NINHO COM MORANGOS

Modo de PREPARO:

MASSA: : BATER AS CLARAS em neve e RESERVAR. Em SEGUIDA BATER o leite morno com o AÇÚCAR e AS GEMAS por 5 minutos. Acrescente AS GOTAS de BAUNILHA, desligue A BATEDEIRA e ACRESCENTE AOS poucos A FARINHA PENEIRADA com o ninho, com movimentos de BAIXO PARA CIMA, ACRESCENTE o fermento e AS CLARAS em neve.

Recheio de ninho: coloque todos os ingredientes NA PANELA e leve AO fogo médio. QUANDO COMEÇAR A BORBULHAR, conte 7 minutos e desligue. Obs: se quiser pode COLOCAR 1 XÍCARA de CHANTILY BATIDO APÓS frio. Molhe o bolo com A CALDA de ninho

CALDA: 3 XÍCARAS de ÁGUA, 1 XÍCARA de AÇÚCAR e 1 XÍCARA de ninho. Ferver por 1 minuto.

COBERTURA: BATER todos os ingredientes NA BATEDEIRA ATÉ DAR ponto de bico.

MONTAGEM: Corte o bolo em três CAMADAS, coloque UMA CAMADA dentro DA FORMA, molhe com A CALDA, coloque METADE do recheio de BRIGADEIRO e METADE dos MORANGOS pic- ADOS, A OUTRA CAMADA de MASSA, molhe, coloque A OUTRA METADE do BRIGADEIRO e A OUTRA CAMADA de MORANGOS, A CAMADA de bolo e molhe. CUBRA o bolo com CHANTININHO e MORAN- gos

DICA: Coloque os MORANGOS no recheio com 1 cm de DISTANCIA DAS LATERAIS, PARA EVITAR SORAR ÁGUA do MORANGOS NA DECORAÇÃO.



18. BOLO COM CREME BELGA ABACAXI E COCO

MASSA:

- 6 ovos
- 2 ½ XÍCARAS de FARINHA de trigo
- 1 ½ XÍCARA de AÇÚCAR
- 1 XÍCARA de leite morno
- 1 colher de SOPA de fermento em pó
- GOTAS de ESSÊNCIA de BAUNILHA

Recheio de Creme BELGA:

- 500 ml de leite
- 2 GEMAS PENEIRADAS
- 1 leite CONDENSADO
- 3 colheres de SOPA de MAISENA
- 1 CAIXINHA de creme de leite

Recheio de ABACAXI:

- 1 ABACAXI GRANDE
- 1 litro de ÁGUA
- AÇÚCAR ATÉ ADOÇAR

LEVAR AO fogo por MÉDIA 30 minutos .

COBERTURA:

- 500 ml de CHANTILY AMÉLIA
- 4 colheres de SOPA de leite em pó ninho
- 3 colheres de SOPA de leite CONDENSADO GELADO



18. BOLO COM CREME BELGA ABACAXI E COCO

Modo de PREPARO:

MASSA: BATER AS CLARAS em neve e RESERVAR. Em SEGUIDA BATER o leite morno com o AÇÚCAR e AS GEMAS por 5 minutos. Acrescente AS GOTAS de BAUNILHA, desligue A BATEDEIRA e acrescente AOS poucos A FARINHA PENEIRADA , com movimentos de BAIXO PARA CIMA, ACRESCENTE o fermento e AS CLARAS em neve. Leve AO forno A 180 GRAUS de 40 A 45 minutos.

Recheio: LEVAR tudo AO fogo médio e QUANDO ENGROSSAR, DESLIGAR. Deixe ESFRIAR e acrescente o creme de leite. CUBRA com um PLÁSTICO filme PARA não CRIAR A PELÍCULA.

MONTAGEM:

Corte o bolo em três CAMADAS, coloque UMA CAMADA NA FORMA, molhe com A CALDA do ABACAXI, ACRESCENTE METADE do creme, METADE do ABACAXI cozido, coloque coco RALADO A VONTADE por CIMA, ACRESCENTE A OUTRA CAMADA DA MASSA, molhe, coloque A OUTRA METADE do creme, ABACAXI e MAIS coco, coloque A ULTIMA CAMADA de bolo e molhe. Leve PARA GELAR PRENSADO. CUBRA o bolo com CHANTININHO, e coco.



19.CASEIRINHO DE LEITE NINHO COM COBERTURA DE DANETE

MASSA:

- 4 ovos (CLARAS SEPARADAS)
- 200 grs de MANTEIGA (pode ser 100 grs de MANTEIGA e 100 grs de MARGARINA sem SAL)
- 300 ml de ÁGUA NATURAL
- 2 XÍCARAS e MEIA de FARINHA de trigo
- 1 XÍCARA e MEIA de AÇÚCAR
- 3 XÍCARAS de leite ninho
- 1 colher (de SOPA) de fermento
- 1 PITADA de SAL (COLOCAR NAS CLARAS)

Modo de PREPARO:

BATER NA BATEDEIRA A MANTEIGA com AS GEMAS e o AÇÚCAR ATÉ ESBRANQUIÇAR, em SEGUIDA COLOCAR A FARINHA MISTURADA com o ninho, coloque TAMBÉM A ÁGUA AOS poucos, e por ultimo AS CLARAS e o fermento. Coloque NAS FORMAS e leve AO forno médio por MÉDIA 30 minutos.



19.CASEIRINHO DE LEITE NINHO COM COBERTURA DE DANETE

COBERTURA de DANETE:

- 1 leite CONDENSADO
- 500 ml de leite
- ½ XÍCARA de CHOCOLATE em pó
- ½ XÍCARA de AMIDO de milho
- 1 GEMA
- 300 ml de creme de leite
- 150grs de CHOCOLATE AO leite PICADO

Leve AO fogo o leite com o leite CONDENSADO, o AMIDO, o CHOCOLATE, cozinhe ATÉ ENGROSSAR, desligue o fogo, coloque o CHOCOLATE PICADO e MEXA bem ATÉ derreter, em SEGUIDA ACRESCENTE o creme de leite.



20. BOLO DE POTE DE BRIGADEIRO COM MOUSSE DE OVOMALTINE

MASSA:

- 4 ovos
- 1 ½ XÍCARA de AÇÚCAR
- 2 XÍCARAS de FARINHA de trigo
- 1 XÍCARA ÁGUA MORNA
- ½ XÍCARA de óleo
- ½ XÍCARA de CHOCOLATE em pó
- 1 colher (SOPA) fermento em pó

Recheio de BRIGADEIRO cremoso:

- 1 leite CONDENSADO
- 1 CAIXINHA de creme de leite
- 1 colher de MARGARINA sem SAL
- 2 colheres (SOPA) de CHOCOLATE 50%

Mousse de OVOMALTINE:

- 1 leite CONDENSADO GELADO
- 500 ml de CHANTILY GELADO
- 3 colheres de SOPA de CHOCOLATE em pó 50%
- 1 XÍCARA de OVOMALTINE
- 150 grs de CHOCOLATE em BARRA AO leite
- ½ CAIXINHA de creme de leite



20. BOLO DE POTE DE BRIGADEIRO COM MOUSSE DE OVOMALTINE

BATER PRIMEIRAMENTE o CHANTILY, ACRESCENTE o leite CONDENSADO, o CHOCOLATE em pó e AINDA NA BATEDEIRA ACRESCENTE o OVOMALTINE e BATA DEVAGAR DELICADAMENTE. Desligue A BATEDEIRA e ACRESCENTE o GANACHE feito com o CHOCOLATE em BARRA e o creme de leite. Leve PARA GELAR.

Modo de PREPARO:

MASSA: coloque no LIQUIDIFICADOR os ovos com o óleo, o CHOCOLATE e o AÇÚCAR e BATA por 4 minutos. A PARTE coloque NUMA TIGELA A FARINHA PENEIRADA , em SEGUIDA ACRESCENTE A mis- TURA do LIQUIDIFICADOR misture bem e ACRESCENTE A ÁGUA MORNA, por último coloque o fermento. Leve AO forno A 180 GRAUS .

CALDA de CHOCOLATE:

- 1 XICARA de ÁGUA
- MEIA XÍCARA de AÇÚCAR
- MEIA XÍCARA de CHOCOLATE em pó Ferver tudo por 1 minuto.

MONTAGEM: Coloque DUAS CAMADAS de bolo e DUAS de recheios. Não ESQUEÇA de MOLHAR um pouco A MASSA com A CALDA de CHOCOLATE.



20. BOLO DE POTE DE BRIGADEIRO COM MOUSSE DE OVOMALTINE

BATER PRIMEIRAMENTE o CHANTILY, ACRESCENTE o leite CONDENSADO, o CHOCOLATE em pó e AINDA NA BATEDEIRA ACRESCENTE o OVOMALTINE e BATA DEVAGAR DELICADAMENTE. Desligue A BATEDEIRA e ACRESCENTE o GANACHE feito com o CHOCOLATE em BARRA e o creme de leite. Leve PARA GELAR.

Modo de PREPARO:

MASSA: coloque no LIQUIDIFICADOR os ovos com o óleo, o CHOCOLATE e o AÇÚCAR e BATA por 4 minutos. A PARTE coloque NUMA TIGELA A FARINHA PENEIRADA , em SEGUIDA ACRESCENTE A mis- TURA do LIQUIDIFICADOR misture bem e ACRESCENTE A ÁGUA MORNA, por último coloque o fermento. Leve AO forno A 180 GRAUS .

CALDA de CHOCOLATE:

- 1 XICARA de ÁGUA
- MEIA XÍCARA de AÇÚCAR
- MEIA XÍCARA de CHOCOLATE em pó Ferver tudo por 1 minuto.

MONTAGEM: Coloque DUAS CAMADAS de bolo e DUAS de recheios. Não ESQUEÇA de MOLHAR um pouco A MASSA com A CALDA de CHOCOLATE.



21. CUPCAKES DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE BRIGADEIRO DE MORANGO E MARSHMALLOW

MASSA:

- 3 XÍCARAS de FARINHA de trigo
- 1 XÍCARA de CHOCOLATE em pó 50%
- 2 XÍCARAS de AÇÚCAR
- 2 XÍCARAS de ÁGUA fervente
- 1 XÍCARA de óleo
- 2 ovos
- 1 colher (de SOPA) de fermento em pó

Modo de PREPARO:

Misture todos os ingredientes NUMA BACIA com UMA ESPÁTULA e deixe por último A ÁGUA

fervente. Coloque NAS FORMINHAS e leve PARA ASSAR A 180 GRAUS por MÉDIA de 30 A 35 minutos.

Recheio:

- 1 leite CONDENSADO
- 1 CAIXINHA de creme de leite
- 1 colher (SOPA) de pó PARA sorvete de MORANGO
- 1 colher (SOPA RASA) de MARGARINA sem SAL



21. CUPCAKES DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE BRIGADEIRO DE MORANGO E MARSHMALLOW

Leve tudo AO fogo e QUANDO COMEÇAR A BORBULHAR, conte 4 minutos e desligue. Recheie os CUPCAKES.

COBERTURA de MARSHMALLOW:

- 200 grs de AÇÚCAR
- 100 ml de ÁGUA GELADA
- 1 colher (SOPA RASA) de EMULSIFICANTE PARA sorvete
- GOTAS de ESSÊNCIA de BAUNILHA PARA SABORIZAR

BATA tudo NA BATEDEIRA por 7 minutos em VELOCIDADE MÁXIMA. CUBRA os CUPCAKES

GOSTOU?



Continue aprendendo com a Confeitaria Brasil Cursos Online



Apostilas completas para todos os níveis



Cursos com videoaulas passo a passo



**Conteúdo que abrange praticamente toda a
confeitaria**



Bônus exclusivos



Certificado de conclusão



Suporte para dúvidas



**Escolha o curso ideal para você e continue sua
jornada na confeitaria!**

CLIQUE AQUI

E SAIBA MAIS