



Contém
45 receitas
pra você!

BOLOS e recheios *de sucesso*

Este é um E-Book para você se tornar uma confeitadora de sucesso, um e-book versátil, prático e com infinitas possibilidades.

ÍNDICE

Introdução

01- Bolo de Baunilha

02- Bolo de Chocolate

03- Pão de Ló de Baunilha

04- Pão de Ló de Chocolate

05- Calda de Leite em Pó

06- Recheio Base

07- Recheio Ferrero Rocher

08- Recheio Mousse de Chocolate

09- Recheio Sonho de Valsa

10- Recheio de Leite Ninho

11- Recheio Ganache de Chocolate

12- Recheio Óreo

13- Recheio Brigadeiro Laka

14- Recheio Diamante Negro

15- Recheio de Maracujá

ÍNDICE

- 16- Recheio 4 leites
- 17- Recheio Mousse de Morango
- 18- Recheio Creme de Chocolate e Café
- 19- Recheio de Beijinho
- 20- Recheio de Doce de Leite Trufado
- 21- Recheio de Cappuccino
- 22- Recheio de Leite Ninho e Chocolate
- 23- Recheio de Alpino
- 24- Recheio Chocolate Branco Gourmet
- 25- Recheio Brigadeiro de Maracujá
- 26- Recheio Ganache de Morango
- 27- Recheio Crocante
- 28- Recheio Estrogonofe de Nozes
- 29- Recheio Brigadeiro de Nutella
- 30- Recheio de Ovomaltine

ÍNDICE

- 31- Recheio de Ameixa
- 32- Recheio de Uvas Passas
- 33- Recheio de Trufa Batida
- 34- Recheio Creme Chocolate e Amendoim
- 35- Recheio Bicho de Pé
- 36- Recheio Pudim de Chocolate
- 37- Recheio de Pistache
- 38- Recheio de Brigadeiro Branco
- 39- Recheio Mousse de Abacaxi
- 40- Recheio Camafeu de Nozes
- 41- Recheio Trufado de Paçoca
- 42- Recheio Prestígio Gourmet
- 43- Recheio Buttercream de Nutella
- 44- Recheio de Churros
- 45- Recheio de Brigadeiro

INTRODUÇÃO

Neste E-Book você irá encontrar muitas receitas de sucesso, tais como dos melhores bolos para serem feitos em uma confeitaria assim como recheios que irão deixar seus clientes apaixonados e fidelizados para sempre.

Fature mais de 5mil somente fazendo bolos e seja uma confeitadeira de sucesso, conquiste sua liberdade financeira.

Bolo de Baunilha

Ingredientes

- 5 CLARAS
- 1 ½ XÍCARA DE AÇUCAR
- 5 GEMAS
- ESSENCIA DE BAUNILHA
- 2 ½ XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO
- 1 XÍCARA DE LEITE
- 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO EM PÓ

Modo de preparo

- 1.1. BATA AS CLARAS EM NEVE POR 1 MINUTO, EM SEGUIDA JUNTE O AÇÚCAR E BATA POR MAIS 4 MINUTOS (OU ATÉ NÃO SENTIR MAIS OS GRANULOS DO AÇÚCAR).
- 2.2. JUNTE AS GEMAS UMA A UMA E BATA POR MAIS 3 MINUTOS, COLOQUE ALGUMAS GOTAS DA ESSENCIA DE BAUNILHA, A MASSA DUPLICOU DE TAMANHO E ESTÁ BEM AERADA? É HORA DE PARAR DE BATER E JUNTAR OS OUTROS INGREDIENTES.
- 3.3. AGORA VÁ ADICIONANDO NA MASSA AOS POUCOS A FARINHA DE TRIGO E O LEITE INTERCALANDO E MEXA LEVEMENTE COM UM FOUE PARA NÃO PERDER A TEXTURA FOFINHA DA MASSA.
- 4.4. POR FIM ADICIONE O FERMENTO EM PÓ
- 5.5. COLOQUE EM UMA FORMA 27X18 OU DE SUA PREFERÊNCIA E LEVE AO FORNO PRÉ AQUECIDO A 160°

Bolo de Chocolate

Ingredientes

- 6 CLARAS
- 1 ½ XÍCARA DE AÇUCAR
- 6 GEMAS
- 2 XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO
- 1 XÍCARA DE CHOCOLATE EM PÓ
- 300 ML DE ÁGUA MORNA
- 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO EM PÓ

Modo de preparo

- 1.1. BATA AS CLARAS EM NEVE POR 1 MINUTO, EM SEGUIDA JUNTE O AÇÚCAR E BATA POR MAIS 4 MINUTOS (OU ATÉ NÃO SENTIR MAIS OS GRANULOS DO AÇÚCAR).
- 2.2. JUNTE AS GEMAS UMA A UMA E BATA POR MAIS 3 MINUTOS, A MASSA DUPLICOU DE TAMANHO E ESTÁ BEM AERADA? É HORA DE PARAR DE BATER E JUNTAR OS OUTROS INGREDIENTES.
- 3.3. AGORA VÁ ADICIONANDO NA MASSA AOS POUCOS A FARINHA DE TRIGO, O CHOCOLATE EM PÓ E A ÁGUA MORNA INTERCALANDO E MEXA LEVEMENTE COM UM FOUE PARA NÃO PERDER A TEXTURA FOFINHA DA MASSA.
- 4.4. POR FIM ADICIONE O FERMENTO EM PÓ
- 5.5. COLOQUE EM UMA FORMA 27X18 OU DE SUA PREFERÊNCIA E LEVE AO FORNO PRÉ AQUECIDO A 160°

Pão de Ló de Baunilha

Ingredientes

- 6 CLARAS
- 180G DE AÇÚCAR
- 6 GEMAS
- 180G DE FARINHA DE TRIGO
- ESSENCIA DE BAUNILHA

Modo de preparo

- 1.1. BATA AS CLARAS EM NEVE POR 1 MINUTO, EM SEGUIDA JUNTE O AÇÚCAR E BATA POR MAIS 4 MINUTOS (OU ATÉ NÃO SENTIR MAIS OS GRANULOS DO AÇÚCAR).
- 2.2. JUNTE AS GEMAS UMA A UMA E BATA POR MAIS 3 MINUTOS, JUNTE ALGUMAS GOTAS DE BAUNILHA, A MASSA DUPLICOU DE TAMANHO E ESTÁ BEM AERADA? É HORA DE PARAR DE BATER E JUNTAR OS OUTROS INGREDIENTES.
- 3.3. AGORA VÁ ADICIONANDO NA MASSA AOS POUCOS A FARINHA DE TRIGO E MEXA LEVEMENTE COM UM FOUE PARA NÃO PERDER A TEXTURA FOFINHA DA MASSA.
- 4.4. COLOQUE EM UMA FORMA 27X18 OU DE SUA PREFERÊNCIA E LEVE AO FORNO PRÉ AQUECIDO A 160°

Pão de Ló de Chocolate

Ingredientes

- 6 CLARAS
- 180G DE AÇÚCAR
- 6 GEMAS
- 120G DE FARINHA DE TRIGO
- 60 GR DE CHOCOLATE EM PÓ

Modo de preparo

- 1.1. BATA AS CLARAS EM NEVE POR 1 MINUTO, EM SEGUIDA JUNTE O AÇÚCAR E BATA POR MAIS 4 MINUTOS (OU ATÉ NÃO SENTIR MAIS OS GRANULOS DO AÇÚCAR).
- 2.2. JUNTE AS GEMAS UMA A UMA E BATA POR MAIS 3 MINUTOS, A MASSA DUPLICOU DE TAMANHO E ESTÁ BEM AERADA? É HORA DE PARAR DE BATER E JUNTAR OS OUTROS INGREDIENTES.
- 3.3. AGORA VÁ ADICIONANDO NA MASSA AOS POUCOS A FARINHA DE TRIGO E O CHOCOLATE EM PÓ E MEXA LEVEMENTE COM UM FOUE PARA NÃO PERDER A TEXTURA FOFINHA DA MASSA.
- 4.4. COLOQUE EM UMA FORMA 27X18 OU DE SUA PREFERÊNCIA E LEVE AO FORNO PRÉ AQUECIDO A 160°

Calda de Leite em Pó

Ingredientes

- 200 ML DE ÁGUA
- 1 COLHER DE SOPA DE LEITE EM PÓ
- 50 ML DE LEITE CONDENSADO

Modo de preparo

1. MISTURAR TUDO E BATER MUITO BEM