Recheios cremosos e consistentes.

Recheios que irão conquistar seus clientes pela qualidade e sabor!



Apostilas Master.



Sumário:

Recheio de nutella	5 e 6
Mousse de brigadeiro para recheio	7 e 8
Recheio de 4 leites	9 e 10
Trufa batida para recheio	11 e 12
Recheio de doce de leite	13 e 14
Recheio de chocolate	15 e 16
Recheio de ninho trufado	17 e 18
Recheio de cream cheese	19 e 20
Recheio de maracujá	21 e 22
Recheio de morango	23 e 24

Recheio de alpino 25 e 26
Recheio de prestígio 27 e 28
Ganache para recheio 29 e 30
Creme de confeiteiro para recheio 31 e 32
Sensação de maracujá para recheio 33 e 34
Recheio de bicho de pé 35 e 36
Recheio de nozes 37 e 38
Recheio de óreo 39 e 40
Mousse de maracujá para recheio 41 e 42
Mousse de chocolate meio amargo para recheio 43 e 44
Bônus: Quais recheios você pode congelar? 45 e 46
Bônus: Seus recheios ficam moles? use isso! 47 e 48
Bônus: 6 Recheios Master+ 49 a 64

Apostilas Master.

Importante!

Cada recheio tem recomendações para facilitar o seu trabalho caso você esteja começando agora!

Caso você já tenha experiência, fique a vontade para adaptar as receitas e fazer como você já está acostumada(o).

Se ficar com dúvida em qualquer receita fique a vontade para me perguntar, eu e minha equipe responderemos o mais rápido possível!

Basta clicar no ícone do whatsapp aqui em baixo e você será redirecionada para falar conosco! Bom trabalho e boas encomendas!

Recheio de Nutella

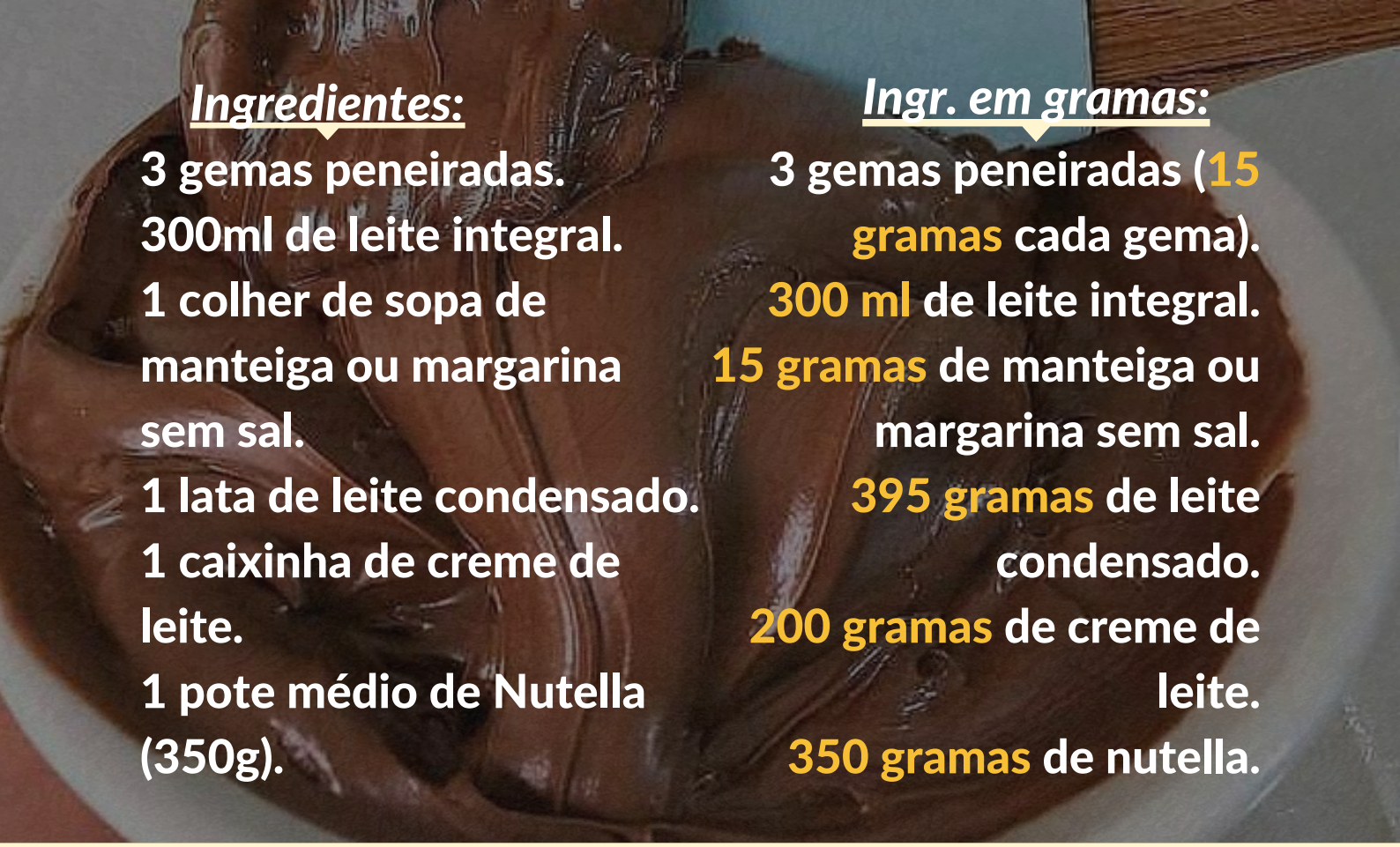


Recomendações:

Combina tanto com uma massa de chocolate quanto a massa branca, mas cuidado, ele é um tanto quanto doce...
Ótimo para bolos no pote e copos da felicidade.

Receita na página abaixo.

Apostilas Master.



Ingredientes:

3 gemas peneiradas.
300ml de leite integral.
1 colher de sopa de manteiga ou margarina sem sal.
1 lata de leite condensado.
1 caixinha de creme de leite.
1 pote médio de Nutella (350g).

Ingr. em gramas:

3 gemas peneiradas (15 gramas cada gema).
300 ml de leite integral.
15 gramas de manteiga ou margarina sem sal.
395 gramas de leite condensado.
200 gramas de creme de leite.
350 gramas de nutella.

Modo de preparo:

1. Em uma panela, misture todos os ingredientes do recheio.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até engrossar.
3. Retire o fogo e transfira para uma tigela.
4. Tampe com plástico filme bem rente ao creme e deixe esfriar completamente(aproximadamente 1 hora e 30 minutos).
5. Leve para geladeira por, no mínimo, 2 horas antes de rechear o bolo.
6. Retire o recheio da geladeira e empregue no bolo.

Apostilas Master.

Mousse de brigadeiro

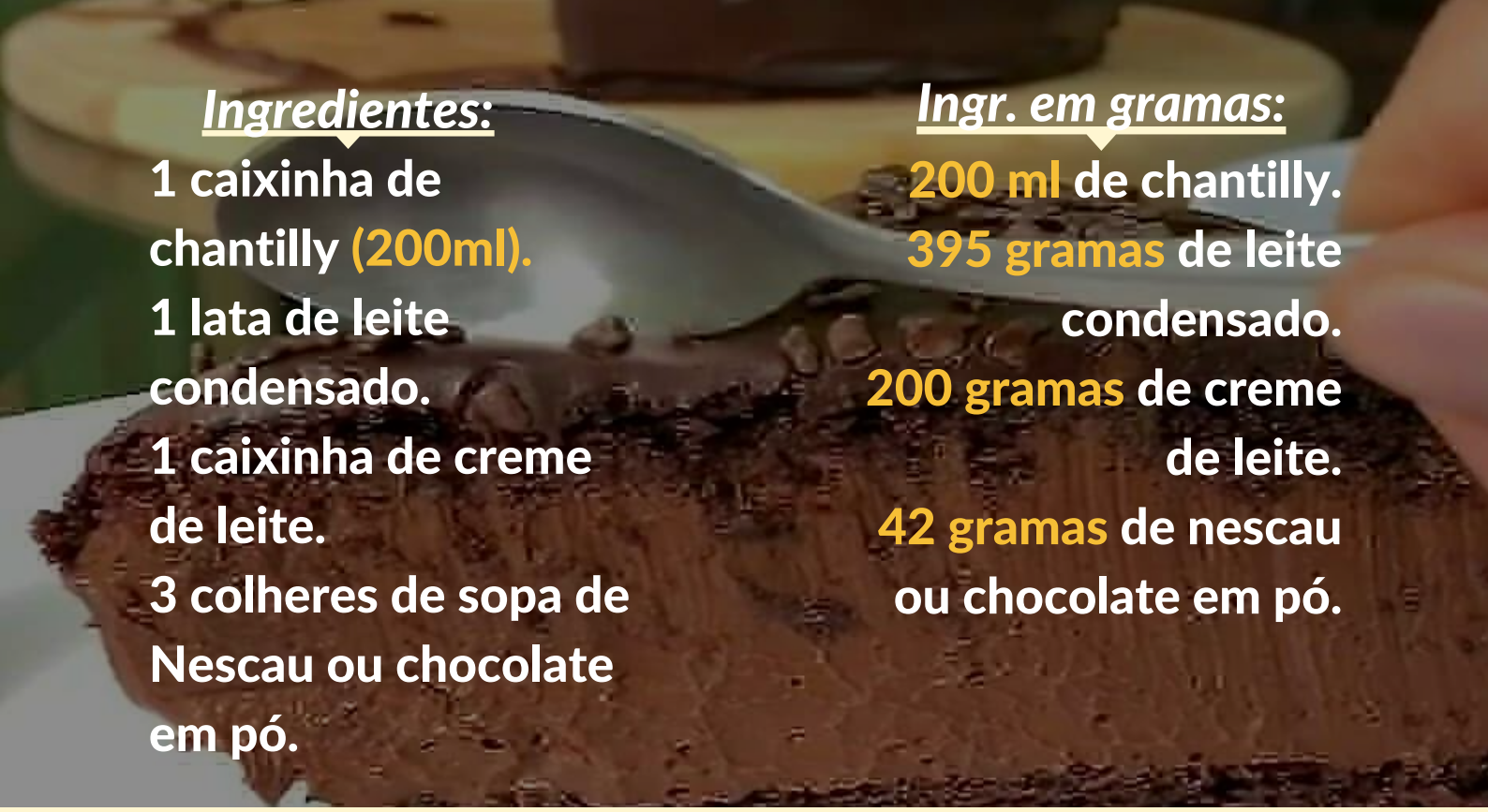


Recomendações:

Para massas leves ele é ótimo, se certifica de deixar 3 horas na geladeira antes de usar, pra ficar mais consistente.
Ótimo para copos da felicidade, fica divino!

Receita na página abaixo.

Apostilas Master.



Ingredientes:

1 caixinha de chantilly (200ml).
1 lata de leite condensado.
1 caixinha de creme de leite.
3 colheres de sopa de Nescau ou chocolate em pó.

Ingr. em gramas:

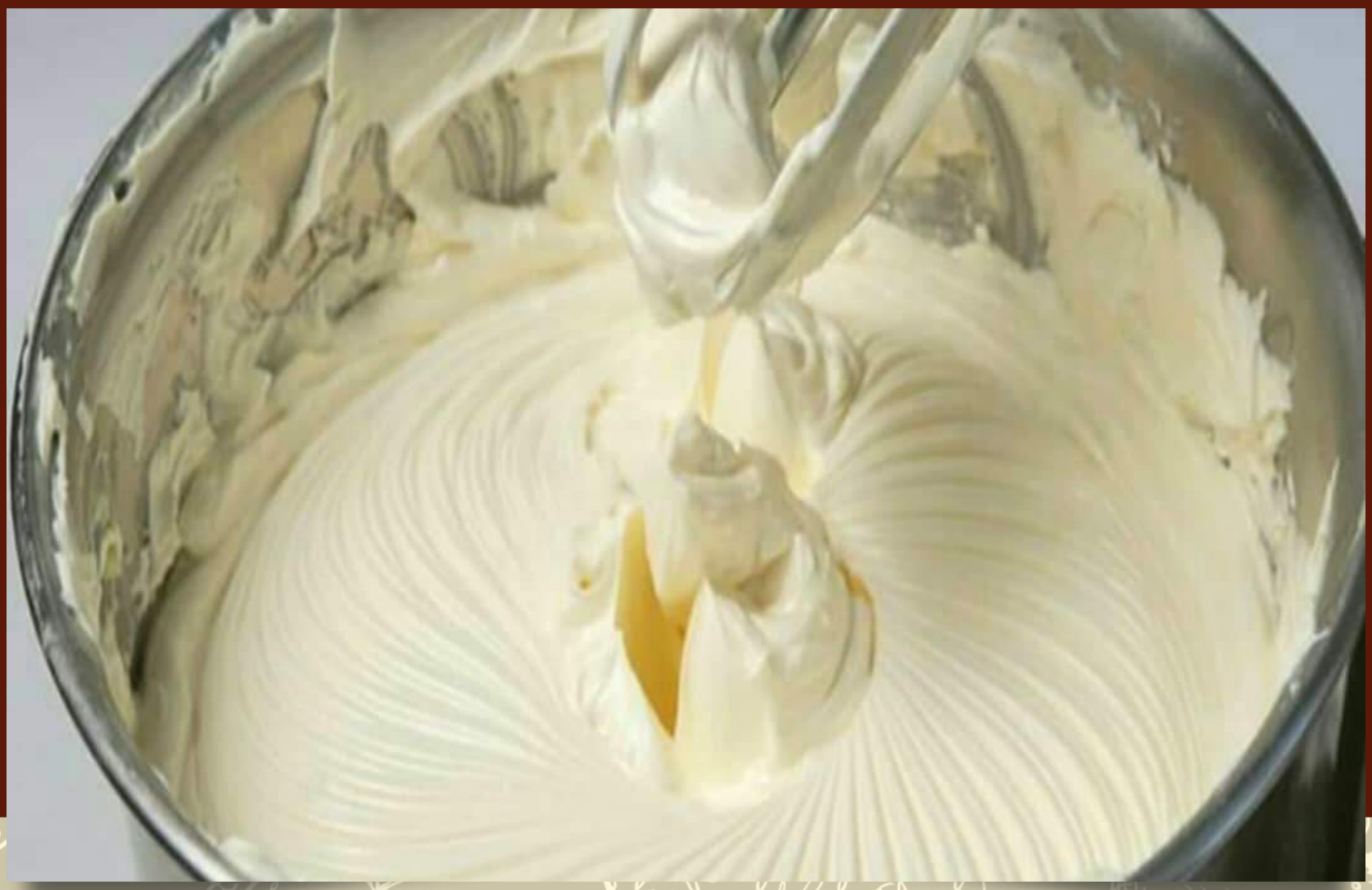
200 ml de chantilly.
395 gramas de leite condensado.
200 gramas de creme de leite.
42 gramas de nescau ou chocolate em pó.

Modo de preparo:

1. Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite e o Nescau(ou o chocolate em pó).
2. Leve ao fogo, mexendo sem parar até obter um brigadeiro de colher.
3. Deixe o brigadeiro esfriar.
4. Bata o chantilly e acrescente ao brigadeiro já frio.

Apostilas Master.

Recheio 4 leites



Recomendações:

Um dos melhores recheios dessa apostila, combina com quase tudo e fica muito saboroso, o problema é que ele não rende muito, então cuidado na hora de usar, pois você pode ficar no prejuízo!

Receita na página abaixo.

Ingredientes:	*Ingr. em gramas:*
1 caixinha de leite condensado(395 g).	395 gramas de leite condensado.
1/2 Lata de creme de leite sem soro.	100 gramas de creme de leite sem soro.
200ml de leite de coco.	200 ml de leite de coco.
1 xícara de chá de leite em pó.	125 gramas de leite em pó.

Modo de preparo:

1. Misture tudo em uma panela e mexa até se misturar por completo.
2. Leve ao fogo baixo mexendo sem parar até dar o ponto de recheio firme.
3. Deixe esfriar e utilize.

Apostilas Master.

Trufa batida

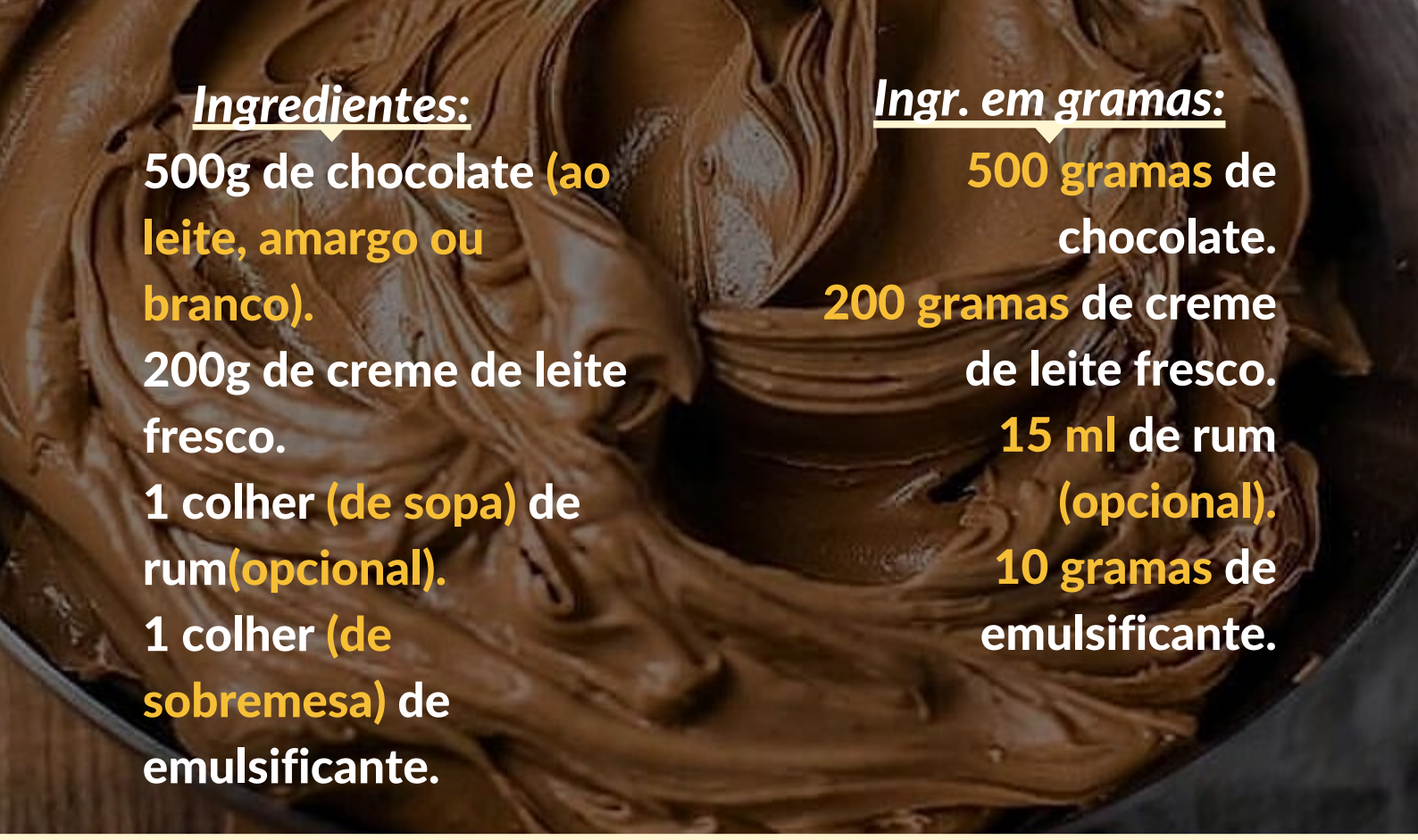


Recomendações:

Depois de pronto acrescente amêndoas, castanhas, nozes ou amendoim. Fica perfeito.
Usar ele em bolos no pote ou em copos da felicidade ficará ótimo também!

Receita na página abaixo.

Apostilas Master.



Ingredientes:

500g de chocolate (ao leite, amargo ou branco).
200g de creme de leite fresco.
1 colher (de sopa) de rum(opcional).
1 colher (de sobremesa) de emulsificante.

Ingr. em gramas:

500 gramas de chocolate.
200 gramas de creme de leite fresco.
15 ml de rum (opcional).
10 gramas de emulsificante.

Modo de preparo:

1. Coloque o creme de leite em um recipiente e aqueça.
2. Pode ser no micro-ondas (eu fiz assim) ou no fogão. Não deixe ferver.
3. Acrescente o chocolate picado ou ralado e dissolva no creme de leite quente.
4. Vá mexendo com calma que ele derrete. Depois de derretido acrescente o emulsificante e o rum, incorpore muito bem.
5. Leve à geladeira, quando estiver frio, levemente gelado, ele vai estar consistente.
6. Coloque na batedeira e bata por alguns minutos, ele vai clarear e praticamente dobrar de volume.

Apostilas Master.

Doce de leite



Recomendações:

Por ser um recheio pesado, use ele com massas amanteigadas, que aguentem o peso.
Combinar com nozes, ameixas ou amendoins ficará ótimo também.

Receita na página abaixo.

Apostilas Master.

Ingredientes:

1 lata de leite condensado.
1 lata de creme de leite.

Ingr. em gramas:

395 gramas de leite condensado.
200 gramas de creme de leite fresco.

Modo de preparo:

1. Cozinhe a lata de leite condensado por 40 minutos (depois que pegar Pressão) Espere a lata esfriar completamente, abra e coloque o doce em uma tigela.
2. Misture o creme de leite e empregue no bolo.

Apostilas Master.

Rech. de chocolate



Recomendações:

Bolos de festa normais, bolos no pote, copos da felicidade, ambos ficam ótimos.
A variação com o rum ajuda a realçar o sabor, experimente pelo menos uma vez.

Receita na página abaixo.

Apostilas Master.

Ingredientes:	Ingr. em gramas:
4 colheres (sopa) de amido de milho.	32 gramas de amido de milho.
6 colheres (sopa) de chocolate em pó.	36 gramas de chocolate em pó.
1 gema.	1 gema (15 gramas).
1 lata de leite condensado.	395 gramas de leite condensado.
1 lata de creme de leite.	200 gramas de creme de leite.
1 medida da lata de leite condensado de leite.	200 ml de leite.
1 colher (sopa) de essência de rum(opcional).	15 ml de rum (opcional).

Modo de preparo:

1. Em uma panela coloque todos os ingredientes menos o creme de leite.
2. Leve para o fogo médio, mexa até engrossar.
3. Retire do fogo, deixe esfriar. Depois de frio coloque o creme em uma batedeira, junte o creme de leite, bata até ficar homogêneo.

Apostilas Master.

Ninho trufado



Recomendações:

Esse rende 2 a 3 camadas de um bolo médio perfeitamente, para ficar como a foto recomendo que deixe ele umas 4 horas na geladeira e faça a prensagem do bolo, assim ele ficará alto e consistente.

Receita na página abaixo.

Ingredientes:	*Ingr. em gramas:*
2 latas de leite condensado.	790 gramas de leite condensado.
2 caixinhas de creme de leite.	400 gramas de creme de leite.
2 colheres de sopa de manteiga sem sal.	30 gramas de manteiga sem sal.
100 gramas de chocolate branco.	100 gramas de chocolate branco.
10 colheres de sopa de leite em pó.	100 gramas de leite em pó.

Modo de preparo:

1. Coloque na panela o leite condensado e o leite em pó e mexa bem até dissolver tudo.
2. coloque o restante dos ingredientes e leve ao fogo médio mexendo sem parar.
3. Assim que começar o processo de soltar do fundo da panela, desligue o fogo.
4. Se deixar por mais tempo, o brigadeiro vai atingir o ponto de enrolar, dificultando na hora de rechear o bolo.

Apostilas Master.

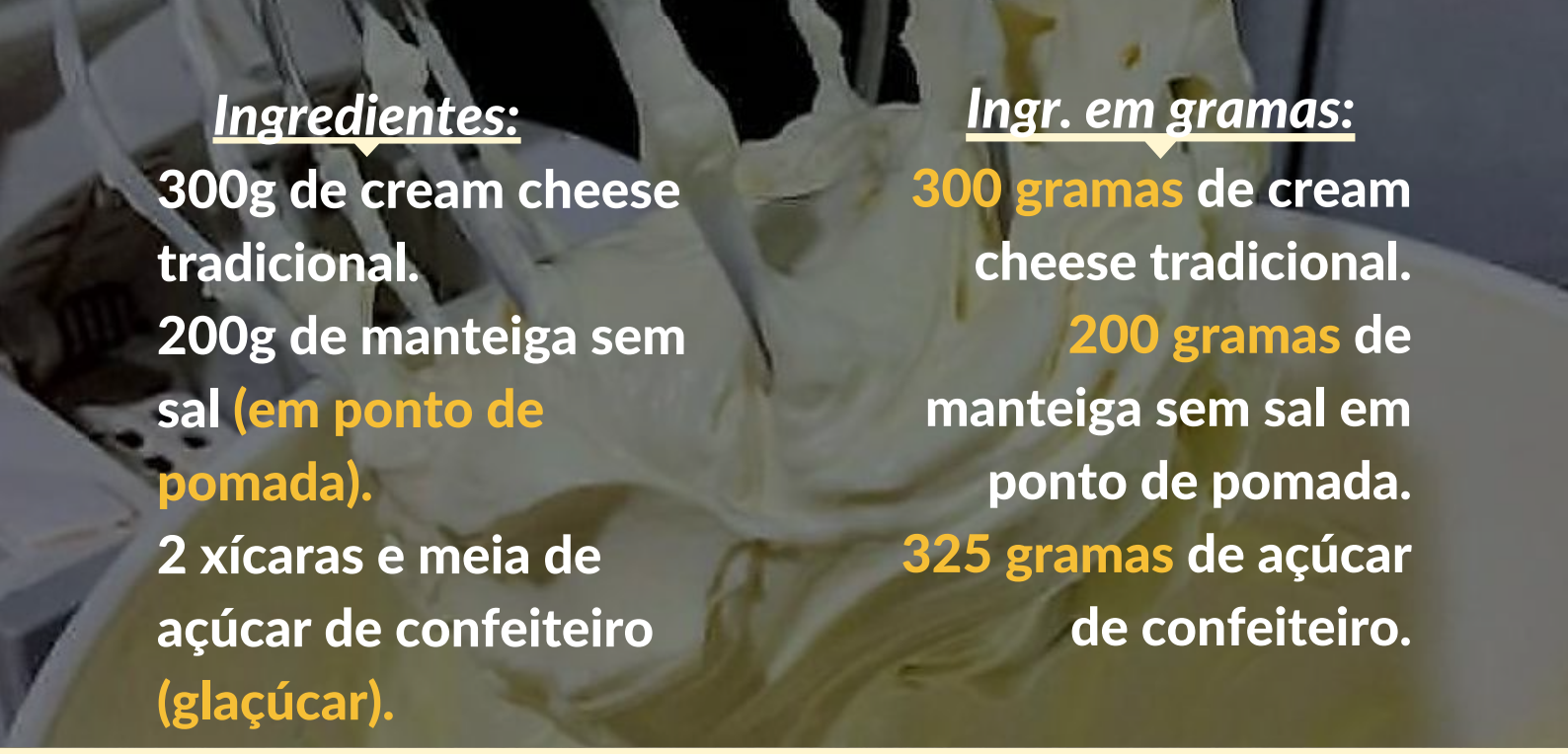
Cream cheese



Recomendações:

Cream cheese você encontra pelo nome de queijo cremoso nos mercados.
Esse aqui combina de mais com a massa red velvet e é ótimo para dar um acabamento nos bolos no pote e copos da felicidade.

Receita na página abaixo.



Ingredientes:

300g de cream cheese tradicional.
200g de manteiga sem sal (em ponto de pomada).
2 xícaras e meia de açúcar de confeiteiro (glaçúcar).

Ingr. em gramas:

300 gramas de cream cheese tradicional.
200 gramas de manteiga sem sal em ponto de pomada.
325 gramas de açúcar de confeiteiro.

Modo de preparo:

1. Coloque na batedeira a manteiga e o creme cheese.
2. Bata bem, até que se forme um creme bem homogêneo.
3. Continue batendo e vá adicionando o açúcar de confeiteiro aos poucos, até formar um creme claro e fofinho, OBS: não deixe passar desse ponto.
4. Em seguida, transfira para uma tigela e leve à geladeira por 12 horas para firmar.
5. Depois disso você já pode usar seu recheio como preferir.

Apostilas Master.

Rech. de maracujá



Recomendações:

Aplique no seu bolo, trufa, ovo de páscoa, bolo no pote e copos da felicidade.
Se não quiser por no congelador pode deixar na parte de baixo da geladeira entre 3 a 5 horas.

Receita na página abaixo.

Apostilas Master.



Ingredientes:

2 barras de chocolate branco (170g cada).
40ml de creme de leite fresco.
60ml de suco concentrado ou natural de maracujá.

Ingr. em gramas:

340 gramas de chocolate branco.
40 gramas de creme de leite.
60 ml de suco concentrado ou natural de maracujá.

Modo de preparo:

1. Pique o chocolate branco em tamanho médio. Despeje em uma tigela de vidro que possa ir ao microondas.
2. Leve ao micro ondas por 1 minuto. Retire do microondas e mexa para terminar de derreter.
3. Mexa o chocolate por cerca de 2 minutos ou até derreter todo o chocolate branco.
4. Adicione o suco concentrado, o creme de leite fresco (da para fazer com o de caixinha também). Com a ajuda de um fuêt, misture até ficar bem homogêneo.
5. Leve ao congelador por cerca de 30 minutos ou até ficar firme.

Apostilas Master.

Rech. de morango



Recomendações:

Escolha morangos frescos, corte ele em pedaços grandes, quanto maior melhor, polvilhe com açúcar e deixe escorrer água.
Fazendo isso irá amenizar que ele solte muita água e estrague o seu recheio.

Receita na página abaixo.

Ingredientes:

1 lata de leite condensado.
1 xícara de morango picado (xícara de 240ml).
1 caixinha de creme de leite.
1 caixinha de gelatina sabor morango.
1/2 copo (requeijão) de água.
2 colheres (sopa) rasas de gelatina em pó sem sabor.
1 copo (requeijão) de chantilly batido (medir antes de bater).

Ingr. em gramas:

395 gramas de leite condensado.
200 gramas de morangos picados.
200 gramas de creme de leite.
35 gramas de gelatina sabor morango (Uma caixinha).
120 ml de água.
24 gramas de gelatina em pó sem sabor (Em média 2 pacotinho de 12 gramas).
240 ml de chantilly batido.

Modo de preparo:

1. No liquidificador bata o leite condensado, o creme de leite e o morango. Reserve.
2. Numa panela coloque a gelatina sabor morango, a gelatina sem sabor e a água.
3. Mexa bem e leve ao fogo até ferver.
4. Adicione no liquidificador junto com a mistura de morango e bata bem.
5. Espere esfriar e adicione o chantilly batido.
6. Leve para gelar até firmar.

Apostilas Master.

Rech. de alpino



Recomendações:

Esse é pouco feito, usar ele para apresentar uma novidade pode te destacar do mercado concorrido!

Receita na página abaixo.

Apostilas Master.

Ingredientes:

250 gramas de chocolate meio amargo (3 barras em média).
300 ml de creme de leite sem soro em temperatura ambiente.
395 gramas de doce de leite (1 lata).
50 gramas de chocolate em pó 50 %
10ml de essência de baunilha.

Ingr. em gramas:

250 gramas de chocolate meio amargo.
300 gramas de creme de leite sem soro em temperatura ambiente.
395 gramas de doce de leite.
50 gramas de chocolate em pó 50%.
10 ml de essência de baunilha.

Modo de preparo:

1. Derreta o chocolate no micro-ondas por aproximadamente 30 segundos em potencia media.
2. Deixe amornar.
3. Em uma batedeira, misture o creme de leite, o doce de leite, o chocolate em pó e a baunilha.
4. Incorpore todos os ingredientes
5. Acrescente o chocolate já derretido e morno.
6. Transfira para um recipiente coberto com filme plástico.
7. Deixe esfriar sob refrigeração por aproximadamente 6 horas.

Apostilas Master.

Rech. de prestígio

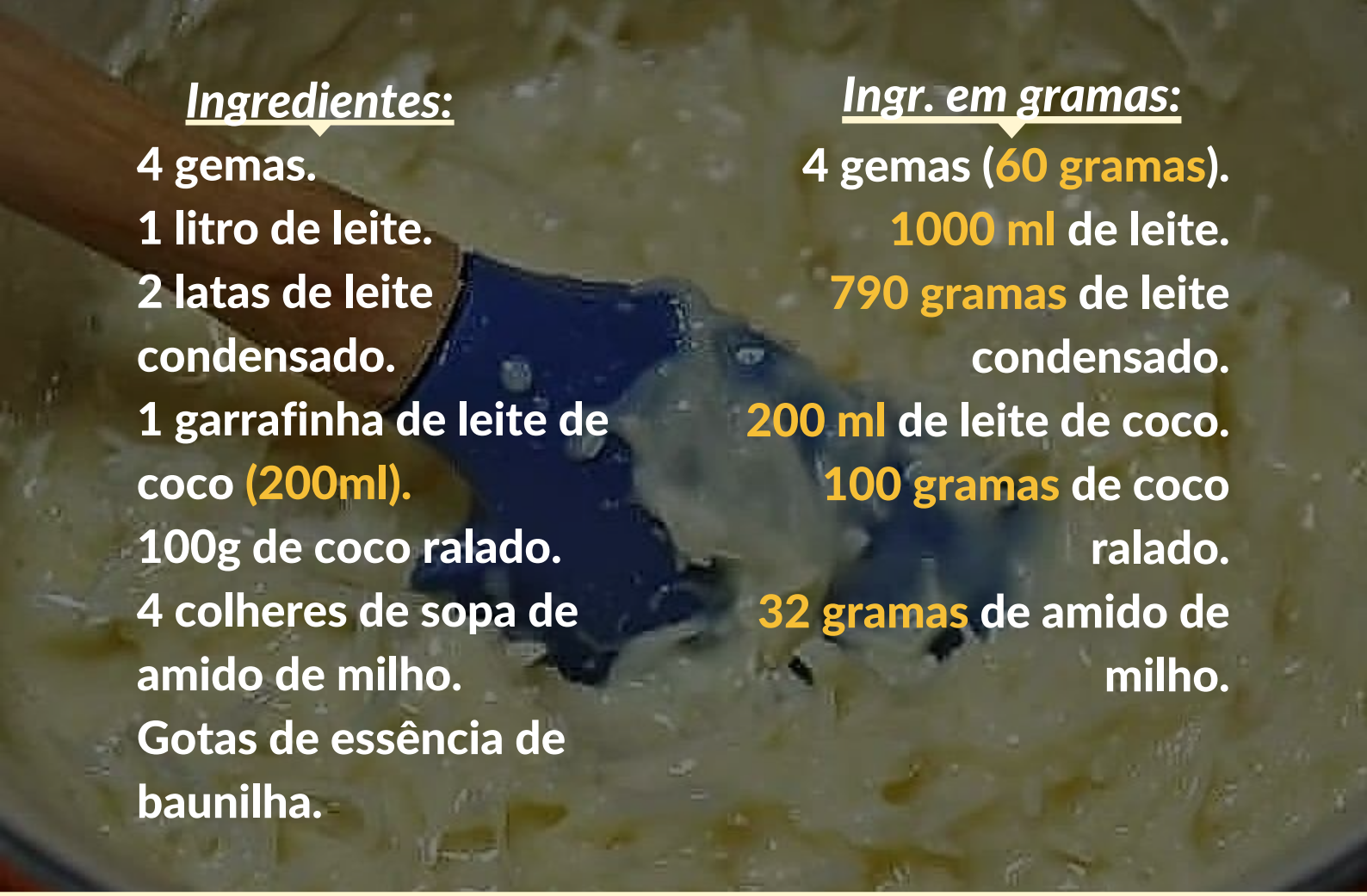


Recomendações:

Cobre um bolo de 2 camadas facilmente, rende bastante também.
Variar entre camadas de chocolate e prestígio é uma boa combinação também!

Receita na página abaixo.

Apostilas Master.



Ingredientes:

4 gemas.
1 litro de leite.
2 latas de leite condensado.
1 garrafinha de leite de coco (200ml).
100g de coco ralado.
4 colheres de sopa de amido de milho.
Gotas de essência de baunilha.

Ingr. em gramas:

4 gemas (60 gramas).
1000 ml de leite.
790 gramas de leite condensado.
200 ml de leite de coco.
100 gramas de coco ralado.
32 gramas de amido de milho.

Modo de preparo:

1. Em uma panela, misture todos os ingredientes.
2. Leve ao fogo, mexendo sem parar até engrossar.
3. Retire do fogo e espere esfriar antes de empregar no bolo.

Apostilas Master.

Ganache para rech.



Recomendações:

Serve tanto para recheio quanto para cobertura. Costumo usar como segundo recheio nos trabalhos, se usar como principal, não fica tão bom, a não ser que você misture com outros recheios!

Receita na página abaixo.



Ingredientes:

300g de chocolate meio amargo (cobertura para derreter).
1 caixa de creme de leite.

Ingr. em gramas:

300 gramas de chocolate meio amargo.
200 gramas de creme de leite.

Modo de preparo:

1. Pique o chocolate e coloque em um refratário.
2. Leve ao micro-ondas na potência média por 1 minuto.
3. Retire do micro-ondas e mexa com espátula.
4. Leve ao micro-ondas por mais 30 segundos.
5. Retire e acrescente o creme de leite. Misture o creme ao chocolate. delicadamente.

Apostilas Master.

Creme de confeiteiro



Recomendações:

Creme clássico que serve como base para muitas variações, usar somente ele no seu bolo não fica tão bom. use as combinações acima para variar e realçar os sabores!

Receita na página abaixo.

Apostilas Master.



Ingredientes:

1 gema peneirada.
2 xícaras de chá de leite(xícara de 240ml).
4 colheres de sopa de açúcar.
5 gotas de essência de baunilha.
1 colher de sopa de amido de milho.
1 lata de leite condensado.

Ingr. em gramas:

1 gema peneirada (15 gramas)
480 ml de leite.
48 gramas de açúcar.
8 gramas de amido de milho.
395 gramas de leite condensado.

Modo de preparo:

1. Em uma panela, misture todos os ingredientes.
2. Leve ao fogo, mexendo sem parar até engrossar.
3. Desligue o fogo e espere esfriar coberto com plástico filme rente ao creme.
4. Empregue no bolo.

Apostilas Master.

Sensação de maracujá



Recomendações:

Combina com massas leves, pois afinal esse é um recheio bem leve, fica ainda melhor para copos da felicidade!

Receita na página abaixo.

Apostilas Master.

Ingredientes:

1 lata de leite condensado(não pode ser ralo).
1 caixinha de creme de leite(gelado).
2 saquinhos de suco tang maracujá .
300ml de chantilly batido c/ 3 colheres de ninho (precisa ser em ponto bem firme).
Gotas, pedaços ou raspas de chocolate ao leite de sua preferência a gosto.

Ingr. em gramas:

395 gramas de leite condensado.
200 gramas de creme de leite gelado.
30 gramas de suco tang de maracujá.
300 ml de chantilly batido com 30 gramas de leite em pó.

Modo de preparo:

1. Misturar com um fuê em um refratário o leite condensado o creme de leite e o tang.
2. Depois encorporar delicadamente o chantilly de baixo para cima.
3. Por último adicionar o chocolate.

Apostilas Master.

Bicho de pé para rech.



Recomendações:

Para bolos médios ele cobre duas camadas sem problemas, costumo usar ele em bolos no pote e em copos da felicidade junto de um recheio de chocolate.

Receita na página abaixo.

Apostilas Master.

Ingredientes:	***Ingr. em gramas:***
2 latas de leite condensado.	790 gramas de leite condensado.
1 pacote de mistura para pudim sabor morango.	50 gramas de mistura para pudim sabor morango.
1 colher de sopa cheia de achocolatado em pó sabor morango.	10 gramas de achocolatado em pó sabor morango.
1 colher sopa de manteiga.	15 gramas de manteiga.
1 lata de creme de leite gelada e sem o soro.	200 gramas de creme de leite sem soro gelado.

Modo de preparo:

1. Misture bem o leite condensado com a mistura para pudim e o achocolatado de morango para dissolver bem.
2. Leve a mistura ao fogo baixo, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela por cerca de 20 minutos.
3. Apague o fogo e misture imediatamente o creme de leite, reserve enquanto esfria.

Apostilas Master.

Rech. de nozes



Recomendações:

Para que fique mais consistente recomendo que você deixei ele umas 3 horas na geladeira.
Costumo usar ele para bolos mais altos, prensado fica perfeito e com uma consistência ótima!

Receita na página abaixo.



Ingredientes:

1 lata de leite condensado cozido por 40 minutos na pressão (Para fazer doce de leite).
1 caixinha de creme de leite.
100 gramas de nozes trituradas.
10 gramas de farinha de trigo.

Ingr. em gramas:

395 gramas de leite condensado cozido para fazer doce de leite.
200 gramas de creme de leite sem soro gelado.
100 gramas de nozes trituradas.
10 gramas de farinha de trigo.

Modo de preparo:

1. Leve ao fogo o doce de leite já pronto, creme de leite, farinha de trigo e as nozes trituradas e mexa sem parar em fogo médio, até virar um brigadeiro cremoso.
2. O ponto e quando começa desgrudar da panela, nesse momento pode desligar, deixe esfriar em temperatura ambiente.

Apostilas Master.

Rech. de oreo

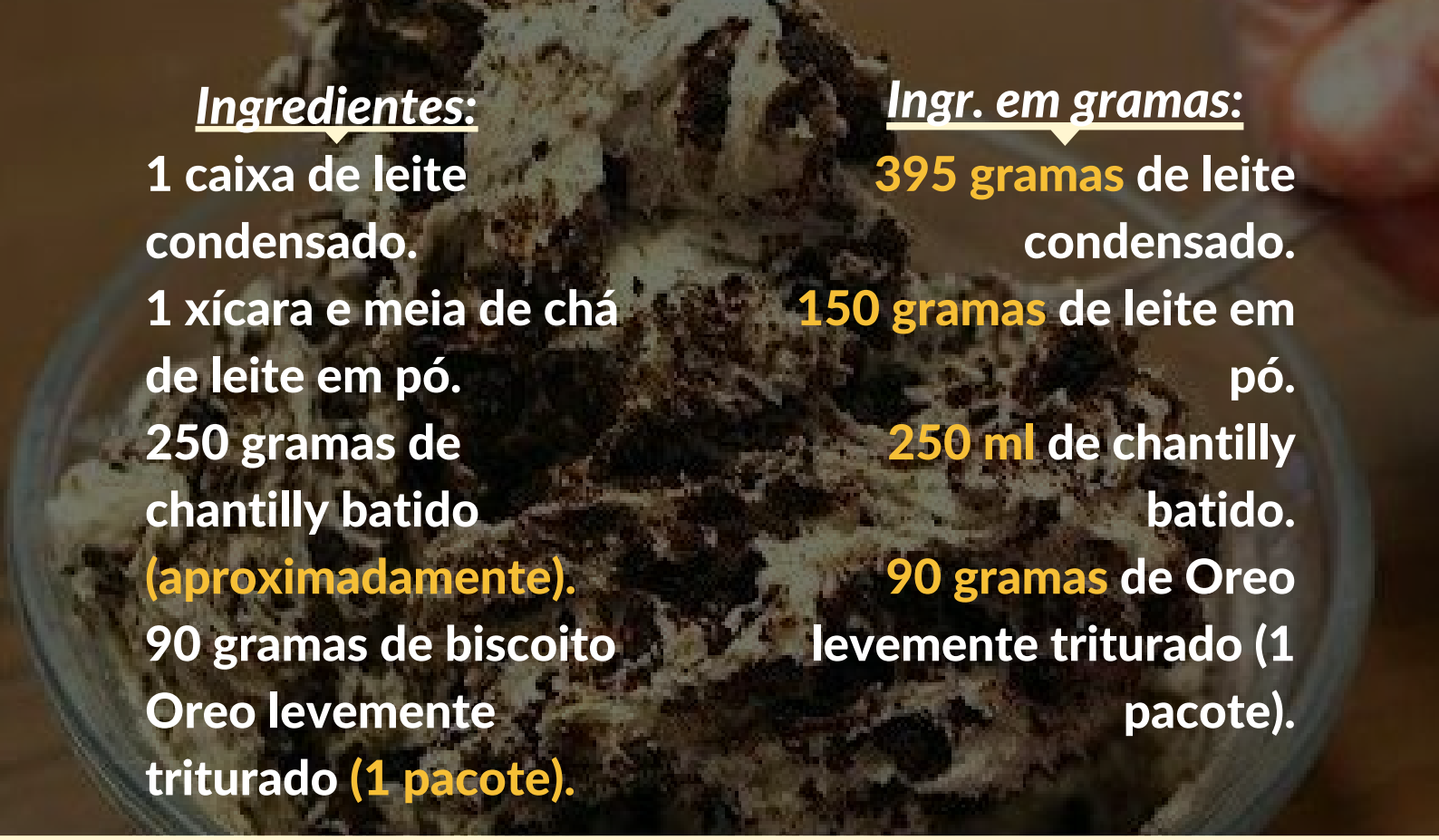


Recomendações:

Como a própria foto mostra ele é ótimo para bolos no pote.
Rende bem até, então você pode cobrir duas camadas da sua encomenda com certa facilidade.

Receita na página abaixo.

Apostilas Master.



Ingredientes:

1 caixa de leite condensado.
1 xícara e meia de chá de leite em pó.
250 gramas de chantilly batido (aproximadamente).
90 gramas de biscoito Oreo levemente triturado (1 pacote).

Ingr. em gramas:

395 gramas de leite condensado.
150 gramas de leite em pó.
250 ml de chantilly batido.
90 gramas de Oreo levemente triturado (1 pacote).

Modo de preparo:

1. Misture o leite condensado com o leite em pó até virar uma massa consistente.
2. Incorpore o chantilly.
3. Adicione o biscoito.
4. Misture tudo, ate incorporar.
5. Leve a geladeira por 1 hora para ganhar consistência.
6. Após este tempo, empregue no bolo.

Apostilas Master.

Mousse de maracujá

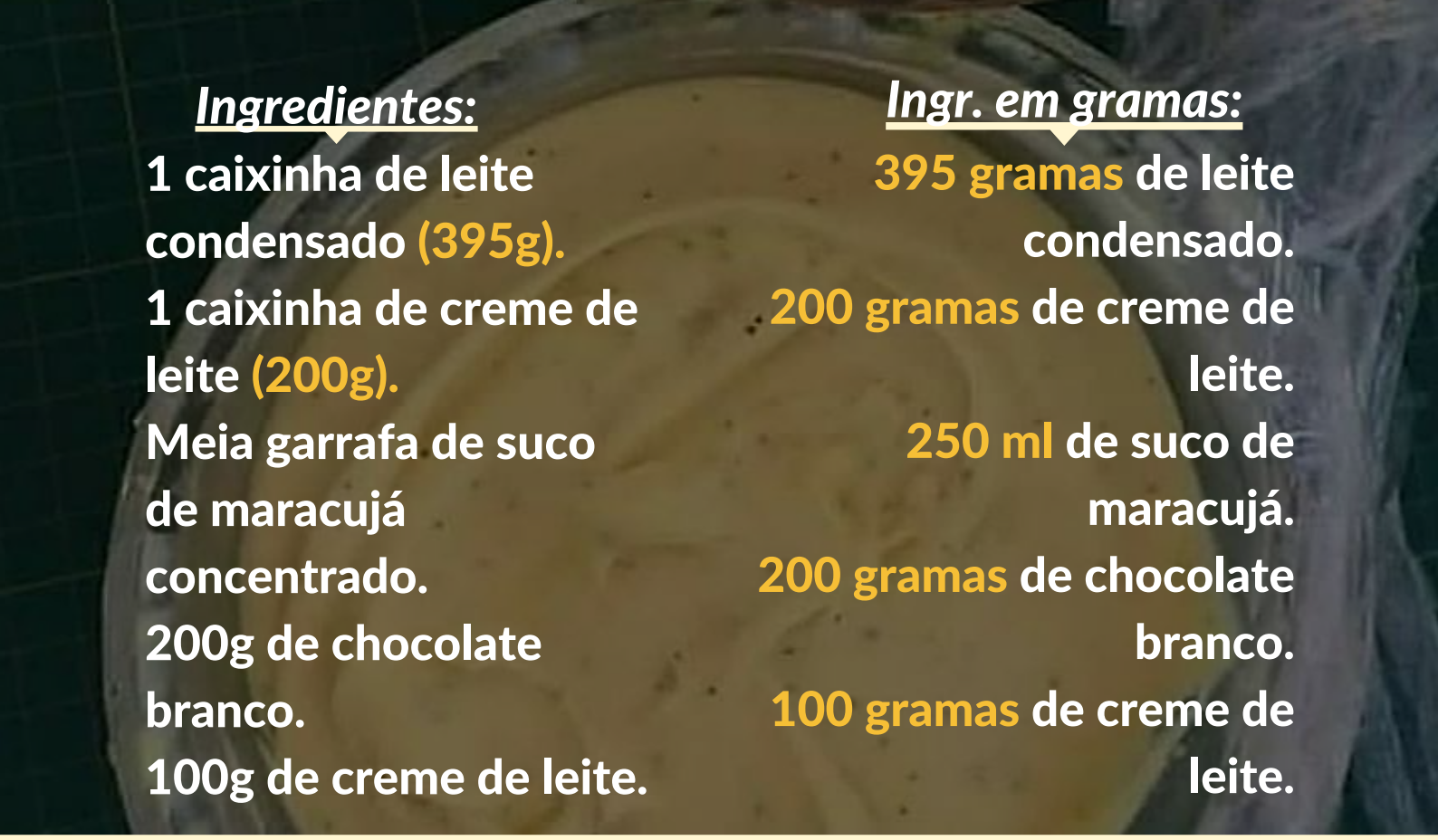


Recomendações:

Para um melhor resultado deixe ele ficar mais consistente na geladeira.
Deixe de 3 a 4 horas, depois disso ele estará perfeito para o uso nas suas encomendas, trufas, ovos de páscoa, bolos no pote e copos da felicidade.

Receita na página abaixo.

Apostilas Master.



Ingredientes:

1 caixinha de leite condensado (395g).
1 caixinha de creme de leite (200g).
Meia garrafa de suco de maracujá concentrado.
200g de chocolate branco.
100g de creme de leite.

Ingr. em gramas:

395 gramas de leite condensado.
200 gramas de creme de leite.
250 ml de suco de maracujá.
200 gramas de chocolate branco.
100 gramas de creme de leite.

Modo de preparo:

1. No liquidificador bata o leite condensado, o creme de leite e o suco de maracujá. Reserve.
2. No microondas derreta o chocolate na potência média por aproximadamente 2 ou 3 minutos, parando na metade do tempo para mexer.
3. Se preferir derreta em banho-maria.
4. Após estar totalmente derretido acrescente o creme de leite, formando um creme liso e homogêneo.
5. Misture os 2 e use no recheio do bolo.

Apostilas Master.

Mous. de choco. meio amargo

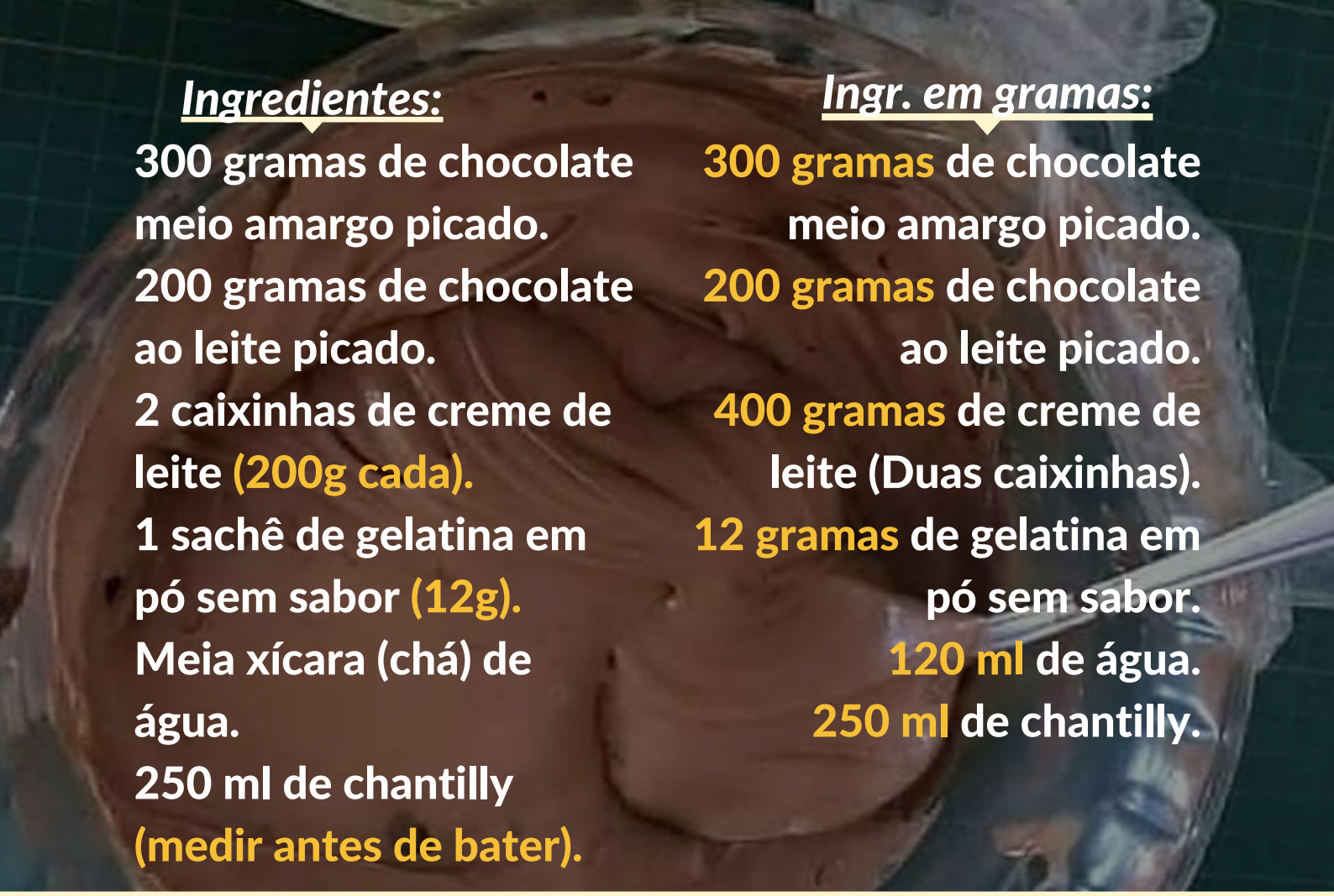


Recomendações:

Se for de fazer com dois recheios para usar num bolo, faça com o recheio de maracujá da página acima, o sabor dessa combinação é maravilhoso.

Receita na página abaixo.

Apostilas Master.



Ingredientes:

300 gramas de chocolate meio amargo picado.
200 gramas de chocolate ao leite picado.
2 caixinhas de creme de leite (200g cada).
1 sachê de gelatina em pó sem sabor (12g).
Meia xícara (chá) de água.
250 ml de chantilly (medir antes de bater).

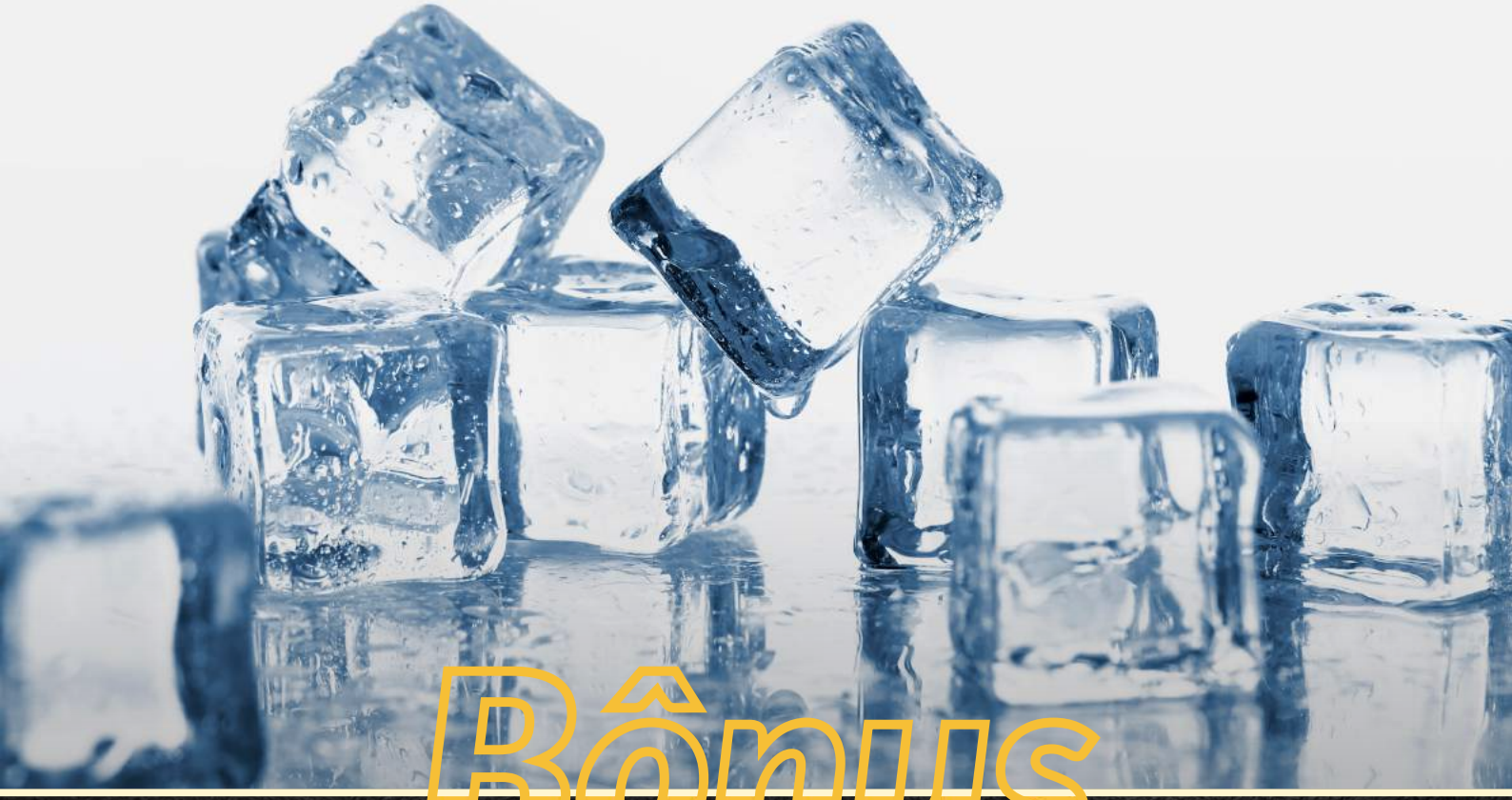
Ingr. em gramas:

300 gramas de chocolate meio amargo picado.
200 gramas de chocolate ao leite picado.
400 gramas de creme de leite (Duas caixinhas).
12 gramas de gelatina em pó sem sabor.
120 ml de água.
250 ml de chantilly.

Modo de preparo:

1. Derreta o chocolate meio amargo junto com o chocolate ao leite e o creme de leite, no microondas ou em banho-maria. Reserve.
2. Misture a gelatina sem sabor com a água morna até ficar bem dissolvida.
3. Despeje sobre o chocolate e misture bem.
4. Bata o chantilly e incorpore na mistura.mexa com a ajuda de um batedor de arame até ficar bem homogêneo. Em seguida leve para gelar por 3 horas antes de rechear o bolo.

Apostilas Master.



Bônus

Quais recheios você pode congelar?

Nesse bônus você verá os recheios que você pode e os recheios que você não pode congelar!

Congelar os recheios é bem útil, afinal vai que você faz uma quantidade além do que precisava, faria o que com o restante?

Desperdiçar ingredientes desse jeito é jogar o seu dinheiro no lixo, claro que alguns recheios

você não poderá congelar mas a nossa meta com esse bônus é te ajudar ao máximo na hora de fazer seus recheios!

Pode congelar

- Caramelos.
- Recheios de compotas.
- Ganaches para recheios.
- Recheios de brigadeiros.
- Geleias.

Não pode congelar

- Recheios com amido de milho.
- Recheios com frutas.

As frutas geralmente soltam água, o morango então nem se fala...

E quando essas frutas são congeladas, no processo de descongelamento elas soltam ainda mais água e com isso pode estragar todo o seu recheio!

Já no caso dos recheios que levam amido de milho, se a quantidade de amido que o seu recheio levar for alta, ele perderá completamente a consistência depois de descongelado!



Bônus

Como fazer uma cinta de contenção?

Em alguns casos em que seus recheios podem ficar moles você simplesmente não pode jogá-los fora não é mesmo!?

O prejuízo que isso iria trazer para você é imensurável! Perderia tempo, ingredientes e dinheiro.

O bom é que com essa barreira de contenção você não precisará se preocupar com isso!

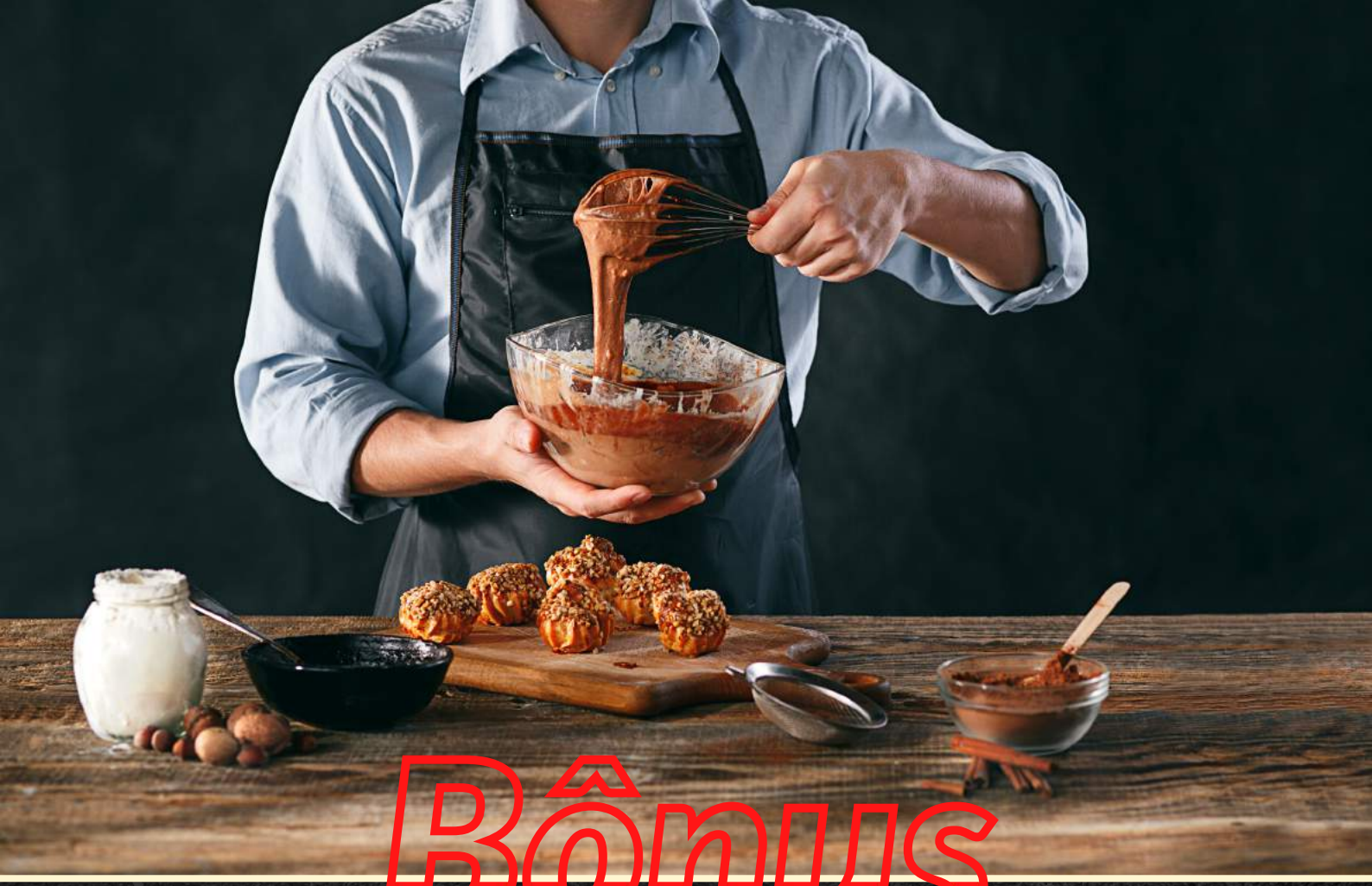
Basta colocar recheio somente no centro dos discos e coloque um pouco de chantilly na manga de confeitar.

Feito isso, nas bordas onde você não colocou recheio, irá por o chantilly.

Ao dispor os discos sobre o recheio ele não escorrerá, pois ficará somente no centro do bolo e o chantilly servirá como essa barreira impedindo que ele escorra.

Fica como a foto lá em cima que usamos para ilustrar o bônus!

Apostilas Master.



Bônus

6 recheios Master+

Atenção

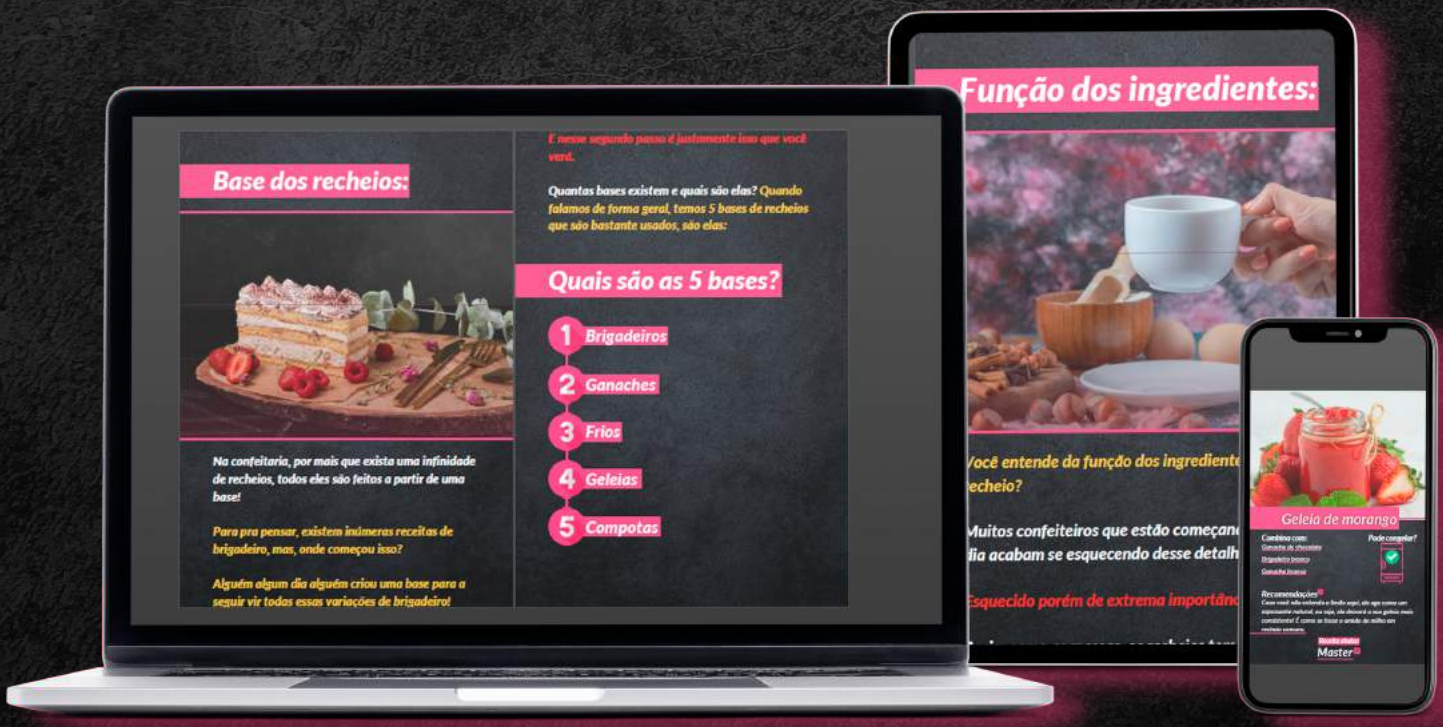
Cara aluna, todo conteúdo que você verá abaixo foi pensado para te ajudar ainda mais na sua confeitaria e no seu dia a dia.

As receitas abaixo são completamente diferentes das que você viu acima e tem o intuito de auxiliar ainda mais no seu aprendizado para promover uma experiência única para os seus clientes ou familiares!

Esse conteúdo foi escolhido a dedo para ajudar você nisso, são receitas retiradas do nosso projeto Master+.

Onde nós ensinamos não só receitas, mas técnicas por trás dos ingredientes e métodos também!

Para você que quer dar o próximo passo e confia no nosso método, irei lhe apresentar brevemente o conteúdo de recheios da Master+, que é uma das outras 4 apostilas que os alunos dela tem acesso!



***Só com a apostila de recheios Master+** você terá acesso a:*

-Função dos ingredientes nos recheios.

-Base dos recheios, onde falamos de cada tipo e suas características.

-40 Recheios (20 a mais que as Apostilas Master), passo a passo com recomendações, descrição se pode ou não congelar além de 3 opções de combinações em cada recheio.

-Sessão de dúvidas frequentes sobre recheios, onde respondemos questões como saber a quantidade de recheio que você usar nos bolos e muito mais!

Esse é apenas o conteúdo de uma apostila, lembrando que os alunos Master+ tem acesso a 4 apostilas mais uma planilha para calcular o custo e lucro!

Você pode saber mais sobre todo conteúdo das Apostilas Master+ clicando no botão abaixo!

SAIBA MAIS



Brig. de maracujá

Combina com:

Ganache branco

Brigadeiro de chocolate

Alpino

Pode congelar?



Recomendações

Perfeito para rechear bolos pequenos de até 1kg e meio.

Receita abaixo

Master

Bônus

Ingredientes:

1 lata/caixa de leite condensado.
1 caixinha de creme de leite.
2 colheres (sopa) de leite em pó.
1 colher de sopa de manteiga ou margarina.
Meia xícara de suco concentrado de maracujá.

Medidas em gramas:

395 gramas de leite condensado.
200 gramas de creme de leite.
20 gramas de leite em pó.
15 gramas de manteiga ou margarina.
120 ml de suco de maracujá concentrado.

Modo de preparo:

OBS: Ferva o seu suco de maracujá antes de usar, para não talhar.

1. Numa panela, coloque o leite condensado o creme de leite e o leite em pó.
2. Mexa sem para até soltar do fundo da panela(Como se fosse fazer brigadeiro de enrolar).
3. Após isso, adicione o suco de maracujá e com o fogo desligado, mexa bem até voltar a consistência de um brigadeiro bem cremoso, pode demorar um pouco, mas ele volta ao ponto.
4. Transfira o recheio para um recipiente de sua preferência, cubra com plástico filme rente ao recheio e deixe esfriar em temperatura ambiente.

Master+
Bônus



Brig. de limão siciliano

Combina com:

Creme, ganache ou recheios com chocolate

Recheio de morango

Morangos frescos no limão

Pode congelar?



Recomendações

Uma única receita dessa recheia 2 camadas de um bolo com 15cm, caso queira usar ele num bolo maior, dobre a receita! O chocolate branco é opcional na receita!

Receita abaixo

Master

Bônus

Ingredientes:

1 lata de leite condensado.
Meio creme de leite de caixinha.
Chocolate branco picado.
Raspas de 1 limão siciliano.
Suco de meio limão siciliano.

Medidas em gramas:

395 gramas de leite condensado.
100 gramas de leite de caixinha.
40 gramas de chocolate branco picado.
Raspas de 1 limão siciliano.
Suco de meio limão siciliano.

Modo de preparo:

OBS: Cuidado para não pegar a parte branca do limão, isso deixará seu brigadeiro amargo.

1. Adicione numa panela o leite condensado o creme de leite, as raspas do limão e o chocolate branco picado.
2. Misture um pouco antes de levar pro fogo, e após isso leve ao fogo baixo mexendo sem parar.
3. Quando seu brigadeiro der ponto, o que geralmente demora uns 15 minutos, você irá desligar o fogo e acrescentará o suco de limão.

Atenção: Na hora de por o suco, coloque a metade e misture para só depois colocar o restante! Não coloque mais que meio suco de limão nessa medida de receita, pode talhar caso você faça isso.

4. Transfira o seu brigadeiro para um recipiente e cubra-o com plástico filme em contato com ele, deixe esfriar por no mínimo 4 horas fora da geladeira.

Master+
Bônus



Brig. branco

Combina com:

Recheio de cream cheese

Geleias de morango ou framboesa

Brigadeiro tradicional

Pode congelar?



Recomendações

Além de bolos comuns, se você faz bolos no pote ou panetones esse recheio também pode ser usado em ambos! Dessa base branca você pode fazer muitas outras misturas com frutas, mas se fizer isso não o congele!

Receita abaixo

Master

Bônus

Ingredientes:

1 lata/caixa de leite condensado.
1 caixa de creme de leite
Meia xícara de leite.
1 colher de sopa de farinha de trigo.
Chocolate branco picado.

Medidas em gramas:

395 gramas de leite condensado.
200 gramas creme de leite.
150ml de leite.
8 gramas de farinha de trigo.
200 gramas branco picado.

Modo de preparo:

1. Numa panela, coloque o leite condensado e a farinha de trigo e misture com o fogo desligado.
2. Ainda com o fogo desligado crescente os demais ingredientes e misture mais um pouco.
3. Com o fogo ligado na temperatura baixa, misture sem parar até engrossar, ele fica menos firme que o brigadeiro clássico, mas é comum.
4. Desligue o fogo e transfira o seu recheio para um recipiente, cubra com um plástico filme rente a ele e deixe esfriar por no mínimo 4 horas em temperatura ambiente antes de usar no seu bolo!

Master+
Bônus



Ganache branco

Combina com:

Ganache meio amargo

Geleia de framboesa

Geleia de morango

Pode congelar?



Recomendações

Você consegue rechear 2 camadas generosas de um bolo de 20cm com esse ganache, além dessa variação branca servir de base para outros recheios também!

Receita abaixo

Master

Bônus

Ingredientes:

1 kg de chocolate branco (fracionado).
1 caixa de creme de leite.

Medidas em gramas:

1 kg de chocolate branco (fracionado)
200 gramas de creme de leite.

Modo de preparo:

1. Pique o chocolate branco numa tigela e reserve.
2. Numa panela, coloque o creme de leite e esquente ele, não deixe ferver.
3. Com o creme de leite quente, coloque no seu chocolate branco picado e mexa com um fouet ou colher para que ele derreta.
4. Se ele não misturou muito bem, você pode por na batedeira para que fique bem homogêneo.
5. Transfira para uma tigela e cubra com plástico filme.

OBS: Deixe descansar por em média duas horas para que fique mais consistente para rechear!

Master+
Bônus



Rech. de cereja

Combina com:

Brigadeiro ou ganache de chocolate

Brigadeiro de ninho trufado

Geleia de damasco

Pode congelar?



Recomendações

Esse recheio cobre até 3 camadas numa forma de 25cm e 2 camadas numa forma de 30cm, mas como ele tem fruta, aconselho que não use só ele em todas as camadas e use uma massa amanteigada.

Receita abaixo

Master

Bônus

Ingredientes:

3 Latas/caixas de leite condensado.
2 caixas de creme de leite.
2 gemas peneiradas.
3/4 de uma xícara de 240ml de leite em pó.
100 gramas de chocolate branco picado.
3/4 da xícara da água da cereja.
Cerejas picadas a gosto.

Medidas em gramas:

1kg e 100 gramas de leite condensado.
400 gramas de creme de leite.
Gemas peneiradas(15 gramas cada).
75 gramas de leite em pó.
100 gramas de chocolate branco picado.
150ml da água da cereja.
Cerejas picadas a gosto.

Modo de preparo:

1.Em uma panela, misture as gemas, o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó, o chocolate branco e a água da cereja.
2.Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até desgrudar do fundo da panela.
3.Depois que desgrudar do fundo da panela, cozinhe por mais 1 minuto ou 1 minuto e meio, sem parar de mexer. Desligue o fogo e transfira o recheio para uma forma ou um recipiente grande.
4.Deixe esfriar em temperatura ambiente coberto com plástico filme rente a ele.
5.Depois de frio, misture as cerejas picadas a gosto e recheie ele, mas caso queira, leve a geladeira para ficar mais consistente!

Master+
Bônus



Geleia de morango

Combina com:

Ganache de chocolate

Brigadeiro branco

Ganache branco

Pode congelar?

Recomendações

Caso você não entenda o limão aqui, ele age como um espessante natural, ou seja, ele deixará a sua geleia mais consistente! É como se fosse o amido de milho em recheio comuns.

Receita abaixo

Master

Bônus

Ingredientes:

450 gramas de morangos.
1 xícara (240ml) de açúcar.
Suco de meio limão.

Medidas em gramas:

450 gramas de morangos.
180 gramas de açúcar.
10ml de suco de limão..

Modo de preparo:

1. Lave muito bem os morangos em água corrente e retire as folhas.
2. Deixe-os de molho em água por 10 minutos e retire-os sem escorrer a água, com cuidado para que as sujeirinhas fiquem no fundo da tigela.
3. Misture os morangos com o açúcar e o suco de limão em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por cerca de 30 minutos ou até que se forme uma calda grossa e os morangos fiquem bem macios.
4. Deixe esfriar, distribua em vidros próprios para geleia esterilizados, tampe bem e guarde na geladeira antes de usar nos seus bolos.

Master+
Bônus

Conheça todo conteúdo e saiba mais sobre as Apostilas Master+ clicando no botão abaixo!

SAIBA MAIS

Ficou com dúvida sobre as apostilas Master+?

Nosso suporte está a disposição! Só clicar na logo do whatsapp e você será redirecionada para falar com a gente!

Master+
Bônus

Recheios cremosos e consistentes.

Recheios que irão conquistar seus clientes pela qualidade e sabor!



Autor: Igor de Melo dos Santos