Recheios cremosos e consistentes.

Recheios que irão conquistar seus clientes pela qualidade e sabor!



APOSTILAS MASTER.

SUMÁRIO:

Recheio de nutella	5 a 7
Mousse de brigadeiro para recheio	8 a 10
Recheio de 4 leites	11 a 13
Trufa batida para recheio	14 a 16
Recheio de doce de leite	17 a 19
Recheio de chocolate	20 a 22
Recheio de ninho trufado	23 a 25
Recheio de cream cheese	26 a 28
Recheio de maracujá	29 a 31
Recheio de morango	32 a 34
Recheio de alpino	35 a 37
Recheio de prestígio	38 a 40
Ganache para recheio	41 a 43
Creme de confeiteiro para recheio	44 a 46
Sensação de maracujá para recheio	47 a 49

ÍNDICE:

Recheio de bicho de pé	50 a 52
Recheio de nozes	53 a 55
Recheio de óreo	56 a 58
Mousse de maracujá para recheio	59 a 61
Mousse de chocolate meio amargo para recheio	62 a 64
Bônus: Quais recheios você pode congelar?	65 a 67
Bônus: Seus recheios ficam moles? use isso!	68 a 71

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!



APOSTILAS MASTER.

Recheio de Nutella.





Receita na página abaixo.

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).

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.



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.



Ingredientes em gramas e ml:

- 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.

Mousse de brigadeiro para recheio.





Receita na página abaixo.

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.

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.



Recomendações:

Para qualquer trabalho 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!

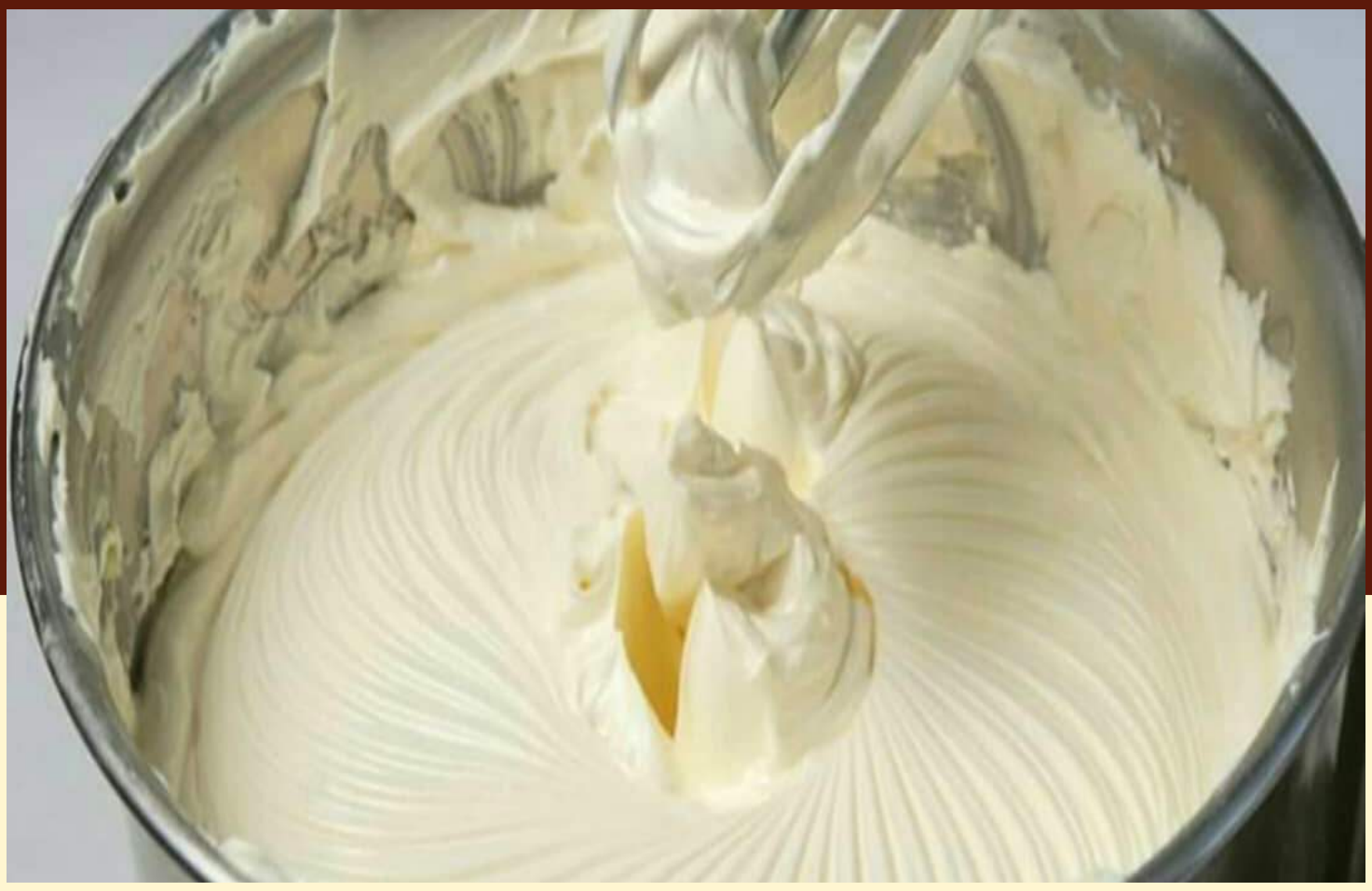


Ingredientes em gramas e ml:

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

Recheio de 4 leites.





Receita na página abaixo.

Ingredientes:

- 1 caixinha de leite condensado(395 g).
- 1/2 Lata de creme de leite sem soro.
- 200ml de leite de coco.
- 1 xícara de chá 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.



Recomendações:

Um dos melhores recheios dessa apostila, combina com tudo mesmo, fica muuuito saboroso, o problema é que ele não rende muito, então cuidado na hora de usar, pois você pode ficar no prejuízo! calcule tudo certinho para sair no lucro.



Ingredientes em gramas e ml:

- **395 gramas** de leite condensado.
- **100 gramas** de creme de leite sem soro.
- **200 ml** de leite de coco.
- **125 gramas** de leite em pó.

Trufa batida para recheio.





Receita na página abaixo.

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.

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.



Recomendações:

Depois de pronto acrescente amêndoas, castanhas, nozes ou amendoim. Fica perfeito.
Costumo usar ele em bolos de festa simples, de no máximo duas camadas, em bolos no pote e copos da felicidade também!



Ingredientes em gramas e ml:

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

Recheio de doce de leite.





Receita na página abaixo.

Ingredientes:

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

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.



Recomendações:

Tanto para bolos simples como para bolos de andar ele fica ótimo, deixe na geladeira por umas 3 horas depois de pronto para ele ficar mais consistente.



Ingredientes em gramas e ml:

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

Recheio de chocolate.





Receita na página abaixo.

APOSTILAS MASTER.

Ingredientes:

- 4 colheres (sopa) de amido de milho.
- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó.
- 1 gema.
- 1 lata de leite condensado.
- 1 lata de creme de leite.
- 1 medida da lata de leite condensado de leite.
- 1 colher (sopa) de essência 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.



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, creio que irá gostar.



Ingredientes em gramas e ml:

- 32 gramas de amido de milho.
- 36 gramas de chocolate em pó.
- 1 gema (15 gramas).
- 395 gramas de leite condensado.
- 200 gramas de creme de leite.
- 200 ml de leite.
- 15 ml de rum (opcional).

Recheio de ninho trufado.





Receita na página abaixo.

APOSTILAS MASTER.

Ingredientes:

- 2 latas de leite condensado.
- 2 caixinhas de creme de leite.
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal.
- 100 gramas de chocolate branco.
- 10 colheres de sopa 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.



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.



Ingredientes em gramas e ml:

- **790 gramas** de leite condensado.
- **400 gramas** de creme de leite.
- **30 gramas** de manteiga sem sal.
- **100 gramas** de chocolate branco.
- **100 gramas** de leite em pó.

Recheio de cream cheese.





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).

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.



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.



Ingredientes em gramas e ml:

- **300 gramas** de cream cheese tradicional.
- **200 gramas** de manteiga sem sal em ponto de pomada.
- **325 gramas** de açúcar de confeiteiro.
- **100 gramas** de leite em pó.

Recheio de maracujá.





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.

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.



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.
Você pode usar também no lugar do chocolate branco, leite condensado!



Ingredientes em gramas e ml:

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

Recheio de morango.





Receita na página abaixo.

APOSTILAS MASTER.

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).

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.



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.



Ingredientes em gramas e ml:

- 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.

Recheio de alpino.





Receita na página abaixo.

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.

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.



Recomendações:

Usar ele e fazer a prensagem vai deixar o seu bolo perfeito!
Uso geralmente em encomendas simples e em copos da felicidade.



Ingredientes em gramas e ml:

- **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.

Recheio de prestígio.





Receita na página abaixo.

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.

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.



Recomendações:

Cobre um bolo de 2 camadas facilmente, rende bastante também.
Gosto de variar entre chocolate e prestígio no bolo no pote, fica maravilhoso.



Ingredientes em gramas e ml:

- 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.

Observações:

Você pode usar o coco ralado em casa mesmo, porém usando ele o seu recheio terá uma validade de somente 24 horas!
As gotas de essência não foram colocadas em ml porque são gotas mesmo, não iria dar um cálculo exato.

Ganache para recheio.





Receita na página abaixo.

APOSTILAS MASTER.

Ingredientes:

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



Recomendações:

Serve tanto para recheio quanto para cobertura.
Costumo usar como segundo recheio nos trabalhos, se usar como principal, não fica tão bom.



Ingredientes em gramas e ml:

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

Creme de confeiteiro para recheio.





Receita na página abaixo.

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.

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.



Recomendações:

Costumo usar em trabalhos médios, nas formas de 20x10 ele fica ótimo!
Recomendo não fazer sem o leite condensado, se não fica igual mingau.



Ingredientes em gramas e ml:

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

Observações:

As gotas de essência não foram colocadas em ml porque são gotas mesmo, não iria dar um cálculo exato.

Sensação de maracujá para recheio.





Receita na página abaixo.

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.

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.



Recomendações:

Combina com qualquer tipo de massa, mas fica ainda melhor para copos da felicidade!



Ingredientes em gramas e ml:

- 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.

Observações:

Os pedaços de chocolate não foram contabilizados em gramas pois é a gosto da confeiteira(o) que fará o recheio, mas em média os pedaços que usamos ficam em torno de 20 gramas no total.

Bicho de pé para recheio.





Receita na página abaixo.

Ingredientes:

- 2 latas de leite condensado.
- 1 pacote de mistura para pudim sabor morango.
- 1 colher de sopa cheia de achocolatado em pó sabor morango.
- 1 colher sopa de manteiga.
- 1 lata de creme de leite gelada e sem o soro.

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.



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.



Ingredientes em gramas e ml:

- **790 gramas** de leite condensado.
- **50 gramas** de mistura para pudim sabor morango.
- **10 gramas** de achocolatado em pó sabor morango.
- **15 gramas** de manteiga.
- **200 gramas** de creme de leite sem soro gelado.

Recheio de nozes.





Receita na página abaixo.

APOSTILAS MASTER.

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.

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.



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!



Ingredientes em gramas e ml:

- **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.

Recheio de óreo.





Receita na página abaixo.

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).

Modo de preparo:

1. Misture o leite condensado com o leite em pó atè 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.



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.



Ingredientes em gramas e ml:

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

Mousse de maracujá para recheio.



Receita na página abaixo.

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.

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.



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.



Ingredientes em gramas e ml:

- **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.

Observações:

Nesse recheio o creme de leite se repete duas vezes, as primeiras 200 gramas de creme de leite você irá usar no **passo 1** desse recheio. Depois as outras 100 gramas você usará no **passo 4**, após o chocolate branco tiver derretido!

Mousse de chocolate meio amargo para recheio.





Receita na página abaixo.

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).

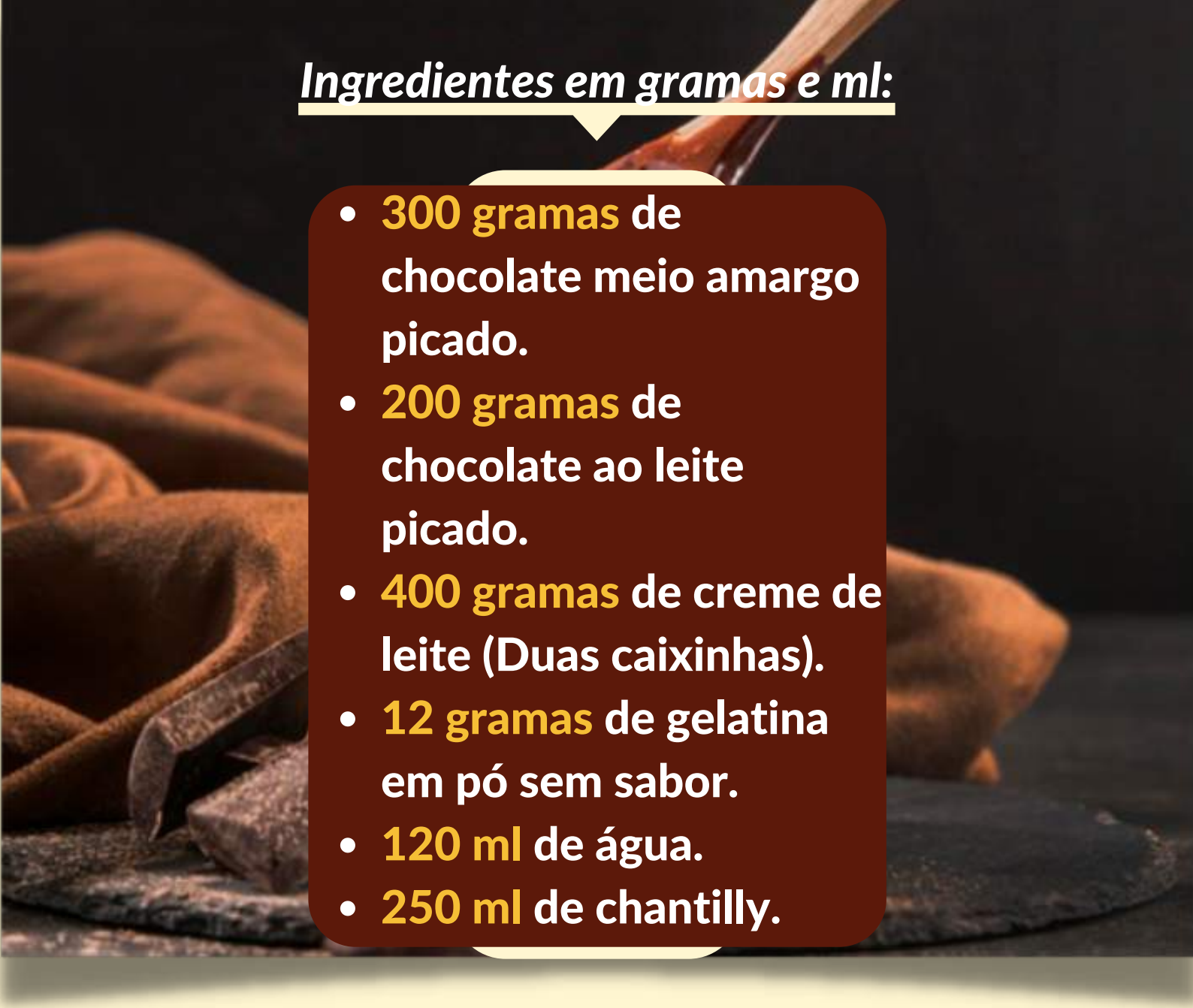
Modo de preparo:

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.



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.
Esse eu uso mais em copos da felicidade do que em encomendas normais, mas ainda sim ele fica ótimo em bolos de festa!



Ingredientes em gramas e ml:

- **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.

Bônus.

Quais recheios você pode congelar?



Conteúdo nas páginas abaixo.

APOSTILAS MASTER.



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!

Segue abaixo a lista com os recheios que você pode e os que não pode congelar!

PODE CONGELAR:

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

NÃO PODE CONGELAR:

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

Falaremos agora sobre os que não podem ser congelados.

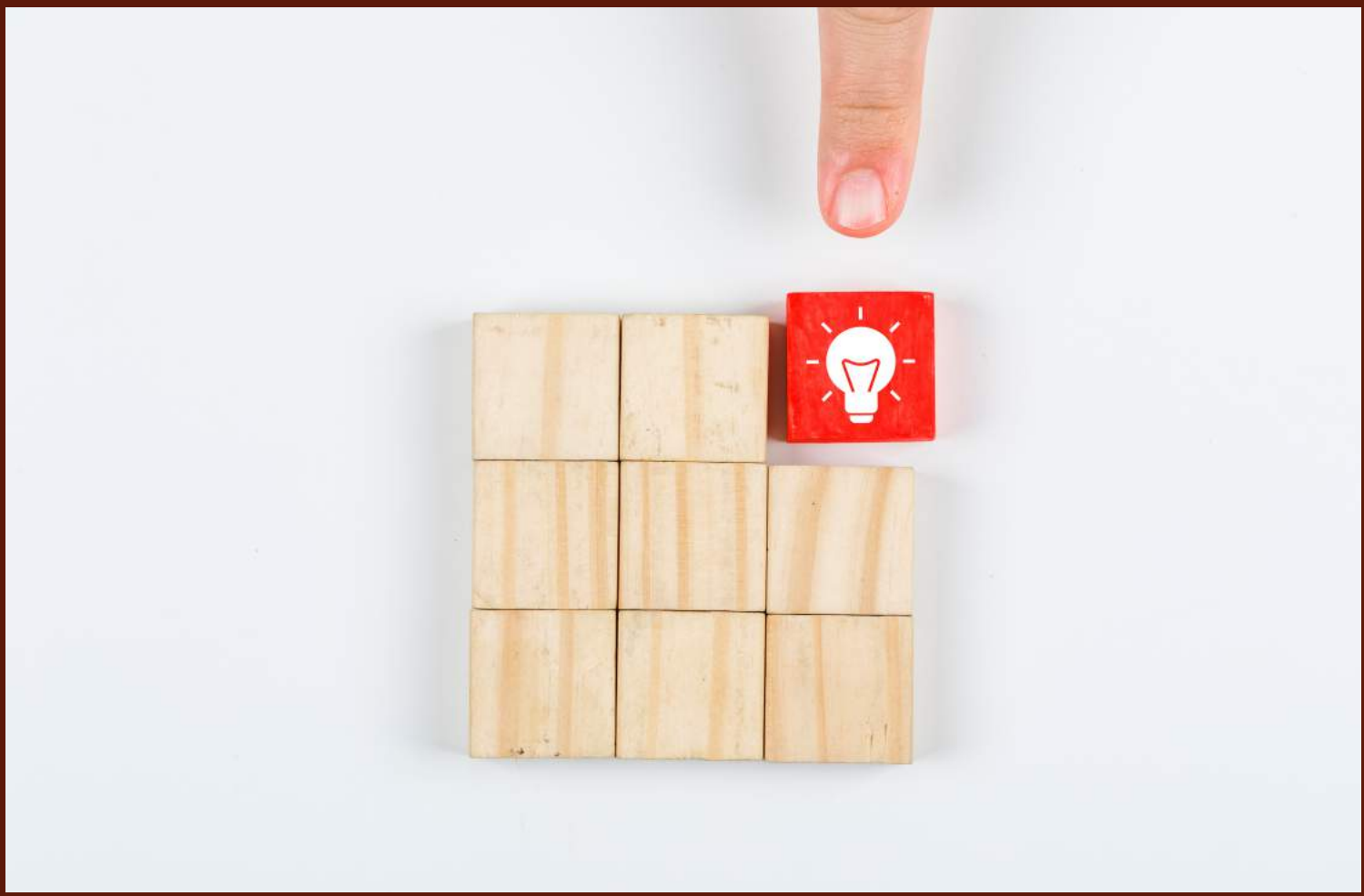
As frutas geralmente soltam água, o morango então nem se fala...

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.

Seu recheio ficou mole? Use isso!



Conteúdo nas páginas abaixo.

APOSTILAS MASTER.



Nesse bônus você verá como fazer uma barreira 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!

Segue abaixo como você pode fazer uma barreira de contenção nos seus bolos!

COMO FAZER?



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 acima!

Recheios cremosos e consistentes.

Recheios que irão conquistar seus clientes pela qualidade e sabor!



AUTOR: IGOR DE MELO DOS SANTOS.