3 RECHEIOS SUPER CREMOSOS PARA BOLOS NO POTE

(NAPOLITANO)

Pessoal do grupo Confeitaria Creative – clique aqui para se inscrever, bem vindos a mais uma receita espetacular TESTADA&APROVADA!

Creme Base de Recheio Super Cremoso:

INGREDIENTES:

Ingredientes recheio base (CREME BELGA):

1 litro de leite integral

5 colheres (sopa) de amido de milho

2 caixas de leite condensado (395g cada)

2 caixas de creme de leite (200 g cada)

4 gemas de ovos

Modo de fazer

Numa panela, coloque 1 litro de leite integral (fogo desligado), acrescente 05 colheres de sopa de amido de milho (maisena). Misture para dissolver o amido. Retire as gemas dos ovos, peneire-as (fure com o garfo e deixe-as escorrerem naturalmente para remover a película que tem o cheiro forte). Com um fuet, misture até que homogeneíze todas!

Acrescente o leite condensado, o creme de leite, misture com fouet.

Ligue o fogo baixo e deixe ganhar consistência mexendo sempre.

Continue mexendo até que a consistência esteja firme. Coloque em um recipiente, bata com a batedeira para aerar e esfriar. Cubra com plástico filme em contato para não criar a superfície grossa.

Agora, pode dividir o recheio em 03 partes iguais e vamos colocar 3 sabores diferentes!

VARIAÇÃO DE CHOCOLATE

Pegue 1/3 do creme base, acrescente 150 g de chocolate meio-amargo derretido.

Misture bastante até homogeneizar. Ponto: caindo lentamente da colher.

Deixe na geladeira até utilizar.



ADQUIRA JÁ APOSTILA COM RECEITA DE COBERTURA GLOSSY BUTTERCREAM, por 10,90 clique aqui!

RECHEIO TRADICIONAL DE BAUNILHA

Coloque à outra parte do creme: ½ colher de sopa de essência de baunilha. Leve para gelar até uso.

RECHEIO ROSA DE MORANGO

Na última parte do creme, coloque ½ colher (sopa) de pó de suco de morango ou nesquick. Coloque algumas gotas de corante rosa caso queira a cor mais forte!

Você pode utilizar também geleia de morangos fervidos.

Para dar consistência de mousse à esse creme, acrescente GELATINA EM PÓ SEM SABOR HIDRATADA EM CADA RECHEIO e leve para gelar.



Agora, vamos falar um pouquinho desta cobertura acima: GLOSSY KOREAN BUTTERCREAM

Saiba tudo sobre ela e adquira apostila com receita por R$10,90 CLICANDO AQUI!

PARTICIPE DO NOSSO GRUPO DE RECEITAS NO FACEBOOK – CLIQUE AQUI

SIGA O NOSSO INSTAGRAM – CLIQUE AQUI