Essas quatro receitas vão te dar água na boca!

Essa torta de morango não tem desculpa para não ser feita, é rápida de preparar e fica deliciosa!



Mais uma receita da nossa série para você fazer em casa e vender.
Você pode vender inteira ou porcionar e vender as fatias!

Aumente seus lucros trazendo novidades para seu negócio <3

TORTA DE MORANGO SEM FORNO

INGREDIENTES DA MASSA

- 300 gramas de biscoito tipo maisena;
- 120 gramas de manteiga sem sal.

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 2/3 de xícara de água quente;
- 2/3 de xícara de água gelada;
- 2 pacotes de gelatina de morango;
- 3/2 de xícara de creme de leite;
- 3 colheres de sopa de açúcar refinado;
- 3 xícaras de morangos picados;
- Chantilly e morangos para decorar.

MODO DE PREPARO DA MASSA

- Triture os biscoitos até obter uma farofa;
- Adicione a manteiga derretida e misture os ingredientes;
- Coloque a massa em uma forma de fundo removível de 21 cm de diâmetro, cobrindo bem o fundo e as laterais. Leve à geladeira.

MODO DE PREPARO DO RECHEIO

- Dilua a gelatina na água quente. Logo após, adicione a água gelada, mexendo bem;
- Bata o creme de leite, o açúcar e uma xícara de morangos picados;
- Em seguida adicione a gelatina até que a mistura esteja homogênea;
- Adicione o restante dos morangos picados, misture devagar com uma colher e sirva o creme sobre a massa;
- Leve à geladeira por, no mínimo, 4 horas;
- Decore com chantilly e morangos.

Imagem: daninoce

Torta Mousse de Maracujá com Creme de Leite!



Mais uma receitinha incrível aqui testada e aprovada para vocês da nossa lista!

INGREDIENTES

Massa:
3 ovos
3 colheres (sopa) de açúcar
3 colheres (sopa) de farinha de trigo

Mousse:
1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12 g)
1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
1 caixinha de creme de leite
1 xícara (chá) de açúcar
2 claras

Calda:
meia xícara (chá) de polpa de maracujá
3 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Massa:
Passo 1: Em uma batedeira, bata os ovos até dobrar de volume.
Passo 2: Acrescente o açúcar e continue batendo até ficar bem fofo.
Passo 3: Misture delicadamente a farinha de trigo e despeje a massa em forma de aro removível (26 cm de diâmetro), untada com óleo e polvilhada com farinha de trigo.
Passo 4: Leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 20 minutos. Reserve.

Mousse:
Passo 5: Em um recipiente, misture a gelatina com 5 colheres (sopa) de água e leve ao fogo em banho-maria até dissolver.
Passo 6: Em um liquidificador, bata o suco de maracujá, o creme de leite, a gelatina dissolvida e metade do açúcar até ficar homogêneo.
Passo 7: Em uma panela, misture o restante do açúcar e as claras, e leve ao fogo baixo, mexendo vigorosamente sem parar, por cerca de 3 minutos, tirando a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto e continuando a mexer, para não cozinhar.
Passo 8: Transfira para uma batedeira e bata por 5 minutos ou até dobrar de volume.
Passo 9: Misture delicadamente as claras ao creme de maracujá.
Passo 10: Cubra a massa com a mousse e leve à geladeira por cerca de 4 horas.

Calda:
Passo 11: Em uma panela, misture a polpa de maracujá, o açúcar e meia xícara (chá) de água e leve ao fogo até ferver. Retire do fogo e sirva frio, sobre a mousse.Fonte: Receitas Nestlé

Aprenda a fazer um bolo de vinho delicioso!!



Mais uma receita da nossa série para você fazer em casa e vender.
Você pode vender inteira ou porcionar e vender as fatias!

MASSA DE VINHO:

300 g de margarina
300 g de açúcar
100 g ovos
15 g de fermento químico
350 g de farinha de trigo
1 pitada de sal
Bicarbonato de sódio.
5 g de corante em gel vinho
150 ml de vinho tinto seco
100 ml de leite
5 ml de aroma de baunilha

COBERTURA DE VINHO CREMOSO

500 ml de vinho tinto seco
1 rama pequena de canela
1 cravo
200 g de pó para creme
de confeiteiro
200 g de açúcar
Uvas frescas (para decoração)

Açúcar de confeiteiro
(para decoração)

PREPARO DA MASSA DO BOLO

• Bater a margarina com o açúcar e os ovos
até formar um creme claro
• Misturar os ingredientes secos separadamente
• Em outro recipiente, misturar o vinho e o leite
• Adicionar ao creme da batedeira o corante, o aroma
e a mistura de leite e vinho alternando com os ingredientes secos.
• Untar a forma e aplicar a massa
• Assar por aproximadamente 30 minutos em forno
preaquecido a 180°C

PREPARO DA COBERTURA DE VINHO CREMOSO

• Ferver o vinho com a canela e o cravo
• Após a fervura, retirar os condimentos
• Acrescentar o pó para creme de confeiteiro e mexer
até nova fervura
• Desligar o fogo
• Adicionar o açúcar no creme ainda quente
• Aplicar a calda sobre o bolo ainda quente, decorar
com as uvas e o açúcar de confeiteiro peneirado

Imagem:https://gshow.globo.com

Aprenda fazer um Bolo de Chocolate com cobertura de coco!



Nós da **Confeitaria Creative** temos certeza que vocês vão se apaixonar por essa receita! Aproveite para arrasar!

INGREDIENTES DA MASSA:

✓3 colheres (sopa) de manteiga
✓2 xícaras (chá) de açúcar

✅3 ovos
✅3 colheres (sopa) de chocolate em pó
✅1 xícara (chá) de leite
✅2 xícaras (chá) de farinha de trigo
✅1 colher (chá) de fermento em pó

INGREDIENTES DA COBERTURA:
✅1 leite condensado
✅300 ml de leite
✅4 gemas
✅1 vidro de leite de coco (200ml)
✅meia colher (chá) de essência de baunilha
✅1 xícara (chá) de coco fresco ralado

MODO DE PREPARO DA MASSA:
✅Bata bem a manteiga com o açúcar.

✅Junte as gemas, o chocolate em pó e o leite.

✅Misture levemente a farinha de trigo e o fermento em pó peneirados e por último, incorpore suavemente as claras batidas em neve.

✅Adicione a massa em uma forma retangular (23 cm x 32 cm) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.

MODO DE PREPARO DA COBERTURA:
✅Misture bem todos os ingredientes e leve ao fogo por cerca de 15 minutos, mexendo sem parar até obter uma consistência cremosa.

✅Faça furinhos no bolo e despeje a cobertura por cima. Corte em quadrados e sirva.
Imagem:Nestle

- Siga-nos no Instagram @confeitariacreative
- Entre em contato pelo nosso WHATSAPP e adquira apostilas exclusivas pagas!