

**BRIGADEIRO MEIO AMARGO****INGREDIENTES****MASSA****15G MANTEIGA****100G CHOCOLATE MEIO AMARGO****NOBRE****30G CREME DE LEITE****1 CX LEITE CONDENSADO PIRACANJUBA****395G****DECORAÇÃO****200G GRANULADO QUADRADINHOS****1 PCTE FORMINHA PAPEL BRIGADEIRO****100UN BRANCA****1PCTE DE TAPETE DE 100UN PEQUENO  
TRANSPARENTE PARA AS FORMINHAS****RENDIMENTO: 40UN DE 10 GR****TEMPO DE PREPARO: 1H****MODO DE PREPARO:**

**COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES NUMA PANELA DE FUNDO GROSSO E LEVE AO FOGO MEDIO MEXENDO SEMPRE ATÉ CHEGAR NO PONTO DE CAIR DA ESPATULA EM BLOCO OU DESGRUDAR TOTALMENTE DO FUNDO DA PANELA**

**DESLIGUE O FOGO E CONTINUE MEXENDO POR 1 MINUTO PARA OBTER BRILHO E ESFRIAR.**

**COLOQUE EM UM RECIPIENTE E CUBRA COM UM PLASTICO EM CONTATO E DEIXE NA GELADEIRA PARA ESFRIAR.**

**ENROLE OS DOCINHOS GELADO E MOLHAR AS MÃOS COM ÁGUA PARA ENROLAR DEPOIS PODEM FICAR EM TEMPERATURA AMBIENTE.**

**OBSERVAÇÕES/ANOTAÇÕES:**

**BEIJINHO****INGREDIENTES****MASSA****15G MANTEIGA****100G CHOCOLATE BRANCO NOBRE****100G CREME DE LEITE****1 CX LEITE CONDENSADO PIRACANJUBA****395G****100G COCO RALADO****DECORAÇÃO****150G COCO RALADO****CRAVOS A GOSTO****1 PCTE FORMINHA PAPEL BRIGADEIRO****1 PCTE DE TAPETE TRANSPARENTE PARA****AS FORMINHAS****RENDIMENTO:** 50UN DE 10G**TEMPO DE PREPARO:** 2H**MODO DE PREPARO:**

**COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES NUMA PANELA DE FUNDO GROSSO E LEVE AO FOGO MEDIO MEXENDO SEMPRE ATÉ CHEGAR NO PONTO DE CAIR DA ESPATULA EM BLOCO OU DESGRUDAR TOTALMENTE DO FUNDO DA PANELA**

**DESLIGUE O FOGO E CONTINUE MEXENDO POR 1 MINUTO PARA OBTER BRILHO E ESFRIAR.**

**COLOQUE EM UM RECIPIENTE E CUBRA COM UM PLASTICO EM CONTATO E DEIXE NA GELADEIRA PARA ESFRIAR.**

**ENROLE OS DOCINHOS GELADO E MOLHAR AS MÃOS COM ÁGUA PARA ENROLAR DEPOIS PODEM FICAR EM TEMPERATURA AMBIENTE.**

**OBSERVAÇÕES/ANOTAÇÕES:**

**BRIGADEIRO DE CHURROS****INGREDIENTES**

**10G MANTEIGA**  
**10G CHOCOLATE MEIO AMARGO NOBRE**  
**50G CREME DE LEITE**  
**1 CX LEITE CONDENSADO PIRACANJUBA**  
**395G**  
**½ COLHER CHA DE ESSENCIA DE**  
**BAUNILHA**  
**PITADA DE CANELA EM PÓ A GOSTO**  
**DECORAÇÃO**  
**15G CANELA EM PÓ**  
**400G DOCE LEITE EM PASTA**  
**100G AÇUCAR REFINADO**  
**1 PCTE FORMINHA PAPEL BRIGADEIRO**  
**10GRS**  
**1PCTE DE TAPETE TRANSPARENTE PARA**  
**AS FORMINHAS**

**RENDIMENTO:** 25UN DE 12GRAMAS**TEMPO DE PREPARO:** 2H**MODO DE PREPARO:**

**COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES NUMA PANELA DE FUNDO GROSSO E LEVE AO**  
**FOGO MEDIO MEXENDO SEMPRE ATÉ CHEGAR NO PONTO DE CAIR DA ESPATULA EM BLOCO OU DESGRUDAR**  
**TOTALMENTE DO FUNDO DA PANELA**  
**DESLIGUE O FOGO E CONTINUE MEXENDO POR 1 MINUTO PARA OBTER BRILHO E ESFRIAR.**  
**COLOQUE EM UM RECIPIENTE E CUBRA COM UM PLASTICO EM CONTATO E DEIXE NA GELADEIRA PARA**  
**ESFRIAR.**  
**ENROLE OS DOCINHOS GELADO E MOLHAR AS MÃOS COM ÁGUA PARA ENROLAR DEPOIS PODEM FICAR EM**  
**TEMPERATURA AMBIENTE.**

**OBSERVAÇÕES/ANOTAÇÕES:**

## BRIGADEIRO DE LEITE NINHO

### INGREDIENTES

**15G MANTEIGA**  
**30G CREME DE LEITE**  
**30G DE LEITE EM PO OU NINHO**  
**1 CX LEITE CONDENSADO PIRACANJUBA**  
**395G**  
**DECORAÇÃO**  
**100G DE NUTELLA**  
**100G LEITE EM PÓ OU NINHO**  
**1 PCTE FORMINHA PAPEL BRIGADEIRO**  
**1PCTE DE TAPETE TRANSPARENTE PARA**  
**AS FORMINHAS**



**RENDIMENTO:** 25UNI DE 12GR

**TEMPO DE PREPARO:**

### MODO DE PREPARO:

**COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES NUMA PANELA DE FUNDO GROSSO E LEVE AO FOGO MEDIO MEXENDO SEMPRE ATÉ CHEGAR NO PONTO DE CAIR DA ESPATULA EM BLOCO OU DESGRUDAR TOTALMENTE DO FUNDO DA PANELA**  
**DESLIGUE O FOGO E CONTINUE MEXENDO POR 1 MINUTO PARA OBTER BRILHO E ESFRIAR.**  
**COLOQUE EM UM RECIPIENTE E CUBRA COM UM PLASTICO EM CONTATO E DEIXE NA GELADEIRA PARA ESFRIAR.**  
**ENROLE OS DOCINHOS GELADO E MOLHAR AS MÃOS COM ÁGUA PARA ENROLAR DEPOIS PODEM FICAR EM TEMPERATURA AMBIENTE.**

### OBSERVAÇÕES/ANOTAÇÕES:

**BRIGADEIRO OLHO DE SOGRA****INGREDIENTES****MASSA****15G MANTEIGA****01 PITADA DE SAL****60G CHOCOLATE BRANCO NOBRE****30G CREME DE LEITE****1 CX LEITE CONDENSADO PIRACANJUBA****395G****100G DE AMEIXA PRETA SECA MACIA****DECORAÇÃO****200G DE AÇUCAR CRISTAL****1 PCTE FORMINHA PAPEL BRIGADEIRO****1PCTE DE TAPETE TRANSPARENTE PARA AS****FORMINHAS****RENDIMENTO:** 35UNI DE 10GRAMAS**TEMPO DE PREPARO:** 2 H**MODO DE PREPARO:**

**COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES NUMA PANELA DE FUNDO GROSSO E LEVE AO FOGO MEDIO MEXENDO SEMPRE ATÉ CHEGAR NO PONTO DE CAIR DA ESPATULA EM BLOCO OU DESGRUDAR TOTALMENTE DO FUNDO DA PANELA**

**DESLIGUE O FOGO E CONTINUE MEXENDO POR 1 MINUTO PARA OBTER BRILHO E ESFRIAR.**

**COLOQUE EM UM RECIPIENTE E CUBRA COM UM PLASTICO EM CONTATO E DEIXE NA GELADEIRA PARA ESFRIAR.**

**ENROLE OS DOCINHOS GELADO E MOLHAR AS MÃOS COM ÁGUA PARA ENROLAR DEPOIS PODEM FICAR EM TEMPERATURA AMBIENTE.**

**OBSERVAÇÕES/ANOTAÇÕES:**

## BRIGADEIRO DE CREME BRULÉE

### INGREDIENTES

#### MASSA

15G MANTEIGA

01 PITADA DE SAL

60G CHOCOLATE BRANCO NOBRE

30G CREME DE LEITE

1 CX LEITE CONDENSADO PIRACANJUBA

395G

1 GEMA

#### DECORAÇÃO

200G DE AÇUCAR CRISTAL

QUEIMAR COM MAÇARICO DEIXAR ESFRIAR  
E DEPOIS POR NAS FORMINHAS.

1 PCTE FORMINHA PAPEL BRIGADEIRO

1PCTE DE TAPETE TRANSPARENTE PARA AS  
FORMINHAS



RENDIMENTO: 20UNI DE 12GRAMAS

TEMPO DE PREPARO: 2 H

### MODO DE PREPARO:

COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES NUMA PANELA DE FUNDO GROSSO E LEVE AO FOGO MEDIO MEXENDO SEMPRE ATÉ CHEGAR NO PONTO DE CAIR DA ESPATULA EM BLOCO OU DESGRUDAR TOTALMENTE DO FUNDO DA PANELA

DESLIGUE O FOGO E CONTINUE MEXENDO POR 1 MINUTO PARA OBTER BRILHO E ESFRIAR.

COLOQUE EM UM RECIPIENTE E CUBRA COM UM PLASTICO EM CONTATO E DEIXE NA GELADEIRA PARA ESFRIAR.

ENROLE OS DOCINHOS GELADO E MOLHAR AS MÃOS COM ÁGUA PARA ENROLAR DEPOIS PODEM FICAR EM TEMPERATURA AMBIENTE.

### OBSERVAÇÕES/ANOTAÇÕES:

**BRIGADEIRO BICHO DE PÉ****INGREDIENTES****MASSA****15G MANTEIGA****10G DE GELATINA DE MORANGO****1 CX LEITE CONDENSADO PIRACANJUBA****395G****DECORAÇÃO****200GRS AÇUCAR CRISTAL ROSA****1 PCTE FORMINHA PAPEL BRIGADEIRO****1PCTE DE TAPETE TRANSPARENTE PARA****AS FORMINHAS****RENDIMENTO:** 25UNI DE 12GRS**TEMPO DE PREPARO:****MODO DE PREPARO:**

**COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES NUMA PANELA DE FUNDO GROSSO E LEVE AO FOGO MEDIO MEXENDO SEMPRE ATÉ CHEGAR NO PONTO DE CAIR DA ESPATULA EM BLOCO OU DESGRUDAR TOTALMENTE DO FUNDO DA PANELA**

**DESLIGUE O FOGO E CONTINUE MEXENDO POR 1 MINUTO PARA OBTER BRILHO E ESFRIAR.**

**COLOQUE EM UM RECIPIENTE E CUBRA COM UM PLASTICO EM CONTATO E DEIXE NA GELADEIRA PARA ESFRIAR.**

**ENROLE OS DOCINHOS GELADO E MOLHAR AS MÃOS COM ÁGUA PARA ENROLAR DEPOIS PODEM FICAR EM TEMPERATURA AMBIENTE.**

**OBSERVAÇÕES/ANOTAÇÕES:**

## RECHEIO MOUSSE MARACUJA

### INGREDIENTES

#### COPINHOS DE CHOCOLATE OU COPO ACRILICOS

500GRS COBERTURA TOP HARALD DE CHOCOLATE BLEND  
FORMINHAS DE MINIPÃO DE MEL OU DE COPINHOS ACRILICO.

#### RECHEIO MOUSSE MARACUJÁ

25GR DE PO MAVALÉRIO DE MARACUJÁ

1CX CREME DE LEITE

1CX DE LEITE CONDENSADO

200GRS DE CHANTILLY BATIDO BEM FIRME

#### GELEIA DE MARACUJÁ

200GRS DE POUPA DE MARACUJA

150 GRS DE AÇUCAR



RENDIMENTO:

TEMPO DE PREPARO:

### MODO DE PREPARO:

#### PREPARO

DERRETER NO MICROONDAS NA POTÊNCIA 5 OU 50 DEPENDE DO MICROONDAS

#### MOUSSE

COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES NO LIQUIDIFICADOR E BATA ATÉ FICAR HOMOGENIO E DEPOIS DESPEJE NOS COPINHOS DE CHOCOLATES OU RECHEIE TRUFAS ETC.

#### GELÉIA

COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES NA PANELA E LEVE AO FOGO ATÉ REDUZIR E FICAR EM PONTE DE FIO

OBSERVAÇÕES/ANOTAÇÕES:

## GELÉIA DE MORANGO

### INGREDIENTES

**1KG MORANGOS**  
**500 GRS AÇUCAR**  
**2 UN SUCO DE LIMÃO SICILIANO**



**RENDIMENTO:** 500GRS

**TEMPO DE PREPARO:** 40MIN

### MODO DE PREPARO:

JUNTE O MORANGO COM AÇÚCAR MEXA FORA DO FOGO  
E LEVE AO FOGO ATÉ DAR O PONTO DE GELEIA  
DESPEJE NO POTE ESTERELIZADO AMBOS AINDA QUENTE

### OBSERVAÇÕES/ANOTAÇÕES:

**VALIDADE 6 MESES A 1 ANO NA GELADEIRA EM REFRIGERAÇÃO**

**RECHEIO DE MOUSSE DANONINHO****INGREDIENTES****RECHEIO MOUSSE DE DANONINHO****400G DE LEITE CONDENSADO****20G DE PÓ PARA SORVETE E SOBREMESA MAVALÉRIO SABOR DE MORANGO****100G DE CREME DE LEITE****100G DE IOGURTE DE MORANGO****200G DE CHANTILLY BATIDO FIRME****7G DE GELATINA INCOLOR E SEM SABOR (OPCIONAL)****100GRS CHOCOLOLATE BRANCO NOBRE (OPCIONAL)****RENDIMEN  
TO:****400GRS****TEMPO DE  
PREPARO:****30MIN****MODO DE PREPARO:****PREPARO DO CREME DE DANONINHO****HIDRATAR E DERRETERA GELATINA RESERVE. (OPCIONAL)****BATER O CHANTILLY EM PICOS FIRMES RESERVE.****MISTURE OS OUTROS INGREDIENTES NA BATEDEIRA OU  
COM UM FUE A GELATINA AQUECIDA (OPCIONAL)  
E POR ÚLTIMO O CHANTILLY****OBSERVAÇÕES/ANOTAÇÕES:**

# RECEITA BÔNUS

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

Nº 11

## BROWNIE COM BACON E SORVETE

### INGREDIENTES

300G CHOCOLATE MEIO AMARGO FRACCIONADO

300G CHOCOLATE AO LEITE FRACCIONADO

300G MANTEIGA SEM SAL

3000G AÇUCAR REFINADO

6 OVOS

240G FARINHA DE TRIGO

2G SAL (PITADA)

140G NOZES PICADAS

50G CHOCOLATE EM PÓ 50% A GOSTO

### ACOMPANHAMENTO

1LT DE SORVETE CREME

200 GRS BACON EM CUBINHOS



RENDIMENTO: FORMA 30X40CM RETANGULAR

TEMPO DE PREPARO: 25 MIN

### MODO DE PREPARO:

BATA OS OVOS COM O AÇUCAR DERRETA O CHOCOLATE E MISTURE COM OS OVOS PENEIRE OS SECOS MISTURE DELICAMENTE. E POR ÚLTIMO AS NOZES. A GOSTO DESPEJE NA FORMA UNTADA COM PAPEL MANTEIGA E ASSE 180° A 200° POR 15 A 25MIN. FRITE O BACON ATÉ FICAR CROCANTES. SIRVA BROWNIE ACOMPANHADO DE SORVETE E BACON FRITO EM CUBINHOS.

### OBSERVAÇÕES/ANOTAÇÕES:

**CUP CAKE DARK****INGREDIENTES****MASSA**

180ML DE OLEO OU 90ML OLEO + 30G MARGARINA

3 UN OVOS

250G AÇUCAR REFINADO

280G DE TRIGO

UMA PITADA DE SAL

10G A 15G FERMENTO EM PÓ

200ML DE ÁGUA QUENTE

100GRS DE CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU

**COBERTURA GANACHE**

300GRS DE CHOCOLATE COBERTURA FRACCIONADA

45ML DE CHANTILLY

CHOCOLATE GRANULADO A GOSTO OU CEREJA



**RENDIMENTO:** 20 CUP CAKE

**TEMPO DE PREPARO:** 60MIN

**MODO DE PREPARO:****1º ETAPA-BOLO**

BATA NO LIQUIDIFICADOR A ÁGUA QUENTE COM O CHOCOLATE DEPOIS O AÇUCAR, OVOS, OLEO DESPEJE NUM BOL E ACRESCENTE O SAL, O FERMENTO E O TRIGO MISTURE COM OS LIQUIDOS COM AJUDA DE UM FUE.

DESPEJA NA FORMINHAS DE MINI CUP CAKE E LEVE AO FORNOPRÉ-AQUECIDO

A 180º POR APROXIMADAMENTE 15 A 20 MINUTOS OU ATÉ FAZER O TESTE DO PALITO E ELE SAIR SECO.

**2ºETAPA-COBERTURA CALDA DE CHANTINACHE**

DERRETA O CHOCOLATE E DESPEJE O CHANTILLY EM TEMPERATURA AMBIENTE E MEXA BEM DEPOIS DEIXE DESCANSAR E DECORE COM O BICO DE CONFEITAR A GOSTO

**OBSERVAÇÕES/ANOTAÇÕES:**

PODERA SER RECHEADO E COBERTO COM GANACHE, BRIGADEIRO, CHANTINACHE.  
PODE SER FEITO COM FUE NA MÃO SEM LIQUIFICADOR

**BOLO DE CENOURA****INGREDIENTES**

**260G CENOURA CRUA E PICADA**  
**330G AÇÚCAR REFINADO**  
**150G OVOS**  
**150G ÓLEO VEGETAL (SIM, GRAMAS)**  
**270G FARINHA DE TRIGO**  
**10G FERMENTO QUÍMICO EM PÓ**  
**GANACHE AO LEITE**  
**200G CHOCOLATE AO LEITE FRACIONADO**  
**100G CREME DE LEITE UHT**

**RENDIMENTO:**

**FORMA RETANGULAR**  
**20X30CM**

**TEMPO DE**  
**PREPARO:**

**40 MN****MODO DE PREPARO:**

**MODO DE PREPARO: PRÉ-AQUEÇA O FORNO A 180 GRAUS POR 15 MINUTOS. UNTE O FUNDO DE DUAS FORMAS DE 15CM DE DIÂMETRO E RESERVE. SE PREFERIR, PODE COLOCAR UM DISCO DE PAPEL MANTEIGA, AO INVÉS DA GORDURA. MAS LEMBRE-SE DE NÃO UNTAR AS LATERAIS DÁ FORMA. NO LIQUIDIFICADOR, BATA A CENOURA, ÓLEO, OVOS E AÇÚCAR. DESPEJE A MISTURA EM UMA TIGELA E MISTURA A FARINHA DE TRIGO E O FERMENTO. MISTURE BEM DIVIDE EM DUAS FORMAS. ASSE POR 40 A 45 MINUTOS, OU ATÉ ESPETAR O BOLO COM UM PALITO, E SAIR LIMPO.**

**GANACHE:**  
**DERRETA O CHOCOLATE NO MICRO-ONDA MISTURE O**  
**CREME DE LEITE.**

**OBSERVAÇÕES/ANOTAÇÕES:**