

Apostila

Tortas Doces



BOAS VINDAS

Olá, seja muito bem vinda à apostila de Tortas Doces.

Primeiramente quero lhe dar os parabéns por ter dado esse passo tão importante que é o investimento no seu conhecimento e o desafio de empreender.

Esse, é um mercado altamente lucrativo, pois os ingredientes rendem bastante e a demanda está sempre alta, sem contar que você vai trabalhar da sua casa e ser sua própria chefe!

Nessa apostila você aprenderá todo o passo a passo para fazer Tortas Doces e lucrar muito com elas. As receitas estão na minha família há várias gerações, e agora com muito carinho eu compartilho para que outras pessoas possam fazer disso uma renda extra ou até mesmo a renda principal.

Desejo que minhas receitas e dicas a ajudem imensamente, e saiba que a principal pessoa a acreditar no seu potencial é você mesma! Desejo muito sucesso em sua jornada e que Deus a abençoe abundantemente.

Atenciosamente,

Cíntia do Carmo



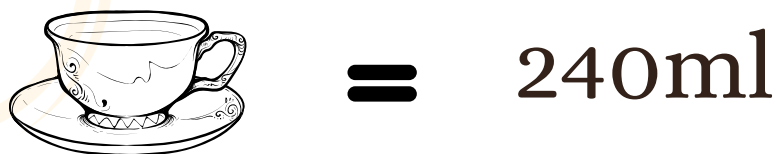
ÍNDICE

INFORMAÇÕES IMPORTANTES.....	01
TORTA DE CHOCOLATE.....	02
TORTA DE BANANA E COCO.....	03
TORTA DE CHANTILLY COM MARACUJÁ.....	04
TORTA DE AMEIXA COM NOZES.....	05
TORTA DE LIMÃO.....	06
TORTA DOCE DE MILHO.....	07
TORTA HOLANDESA.....	08
TORTA MOUSSE DE MEL.....	09
TORTA DE MANGA.....	10
TORTA ROMEU E JULIETA.....	11
TORTA DE NOZES.....	12
TORTA INTEGRAL.....	13
TORTA DE PÊRA.....	14
TORTA SORVETE DE CAFÉ.....	15
TORTA DE MAÇÃ.....	16



INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- ✓ As receitas são todas caseiras, por isso as medidas principais estão quantificadas em xícaras do tamanho de 240ml.



- ✓ Recomendo fazer as tortas de véspera ou no dia da entrega. Jamais congele, pois perderá na qualidade.



- ✓ Entregue as tortas sempre em embalagens com tampa, próprias para tortas. As Tortas Salgadas tem validade de até 4 dias se conservadas na geladeira.



TORTA DE CHOCOLATE

Ingredientes da massa:

- 200g de biscoito maisena triturado
- 3 colheres (sopa) de margarina

Ingredientes do recheio:

- 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor
- 1 litro de achocolatado pronto tipo Toddyinho
- 1 lata de leite condensado

Ingredientes da cobertura:

- 200g de chocolate meio amargo derretido
- 1 lata de creme de leite

Modo de preparo:

- 1 - Misture o biscoito triturado com a margarina. Com essa massa, forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível.
- 2 - Dissolva a gelatina conforme instruções da embalagem, e bata no liquidificador junto com o achocolatado e o leite condensado.
- 3 - Despeje na forma sobre a massa e leve à geladeira por 4h.
- 4 - Em um recipiente, misture o chocolate derretido com o creme de leite, formando uma ganache. Finalize espalhando sobre a torta.



TORTA DE BANANA E COCO

Ingredientes:

- ½ xícara (chá) de margarina derretida
- 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de água fria
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 2 gemas
- 2 claras em neve
- 2 xícaras (chá) de bananas amassadas
- 4 colheres (sopa) de coco ralado

Modo de preparo:

- 1 - Misture a margarina, a farinha e a água até formar uma massa. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30min.
- 2 - Retire a massa da geladeira e abra com um rolo. Com essa massa, forre um refratário untado.
- 3 - Faça furos na massa com um garfo e leve ao forno preaquecido a 220° por 12min.
- 4 - Em uma vasilha, misture o leite condensado, o suco, as gemas e a banana. Adicione as claras em neve e misture delicadamente.
- 5 - Despeje na forma e retorne para o forno preaquecido a 200° por 20 min.
- 6 - Finalize salpicando o coco por cima.



TORTA DE CHANTILLY COM MARACUJÁ

Ingredientes da massa:

- 400g de biscoito maisena triturado
- 4 colheres (sopa) de margarina

Ingredientes do creme:

- 5 colheres (sopa) de maisena
- 1 litro de leite
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor
- 6 colheres (sopa) de água
- 2 xícaras (chá) de chantilly já pronto

Ingredientes da cobertura:

- Polpa de 2 maracujás
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de maisena
- ½ xícara (chá) de água

Modo de preparo:

- 1 - Misture o biscoito triturado com a margarina. Com essa massa, forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível.
- 2 - Para o creme, leve ao fogo a maisena dissolvida no leite, a baunilha e o açúcar, mexendo sempre, até engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar, mexendo sempre para não formar película. Reserve.
- 3 - Misture a gelatina na água e leve em banho maria até dissolver. Despeje na batedeira junto com o creme frio e bata até incorporar. Acrescente o chantilly e misture delicadamente.
- 4 - Coloque sobre a massa na forma e leve para a geladeira por 3h.
- 5 - Leve ao fogo a polpa dos maracujás, o açúcar e a maisena dissolvida na água, mexendo até formar um creme.
- 6 - Retire do fogo, deixe esfriar e espalhe sobre a torta. Leve à geladeira por mais 1h.



TORTA DE AMEIXA COM NOZES

Ingredientes da massa:

- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 ovo
- 2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 300g de ameixas secas
- 1 xícara (chá) de água fervente
- 300g de nozes picadas

Ingredientes da cobertura:

- 2 xícaras (chá) de creme de leite fresco e gelado
- 3 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparo:

- 1 - Na batedeira, bata a manteiga, o açúcar e o ovo até formar um creme branco. Adicione a farinha, o fermento e misture.
- 2 - Deixe descansar por 1h.
- 3 - Divida a massa em duas partes e abra com um rolo. Com uma parte, forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível. Reserve.
- 4 - Deixe as ameixas de molho na água por 30min. Escorra, remova os caroços e pique as ameixas.
- 5 - Misture as ameixas com as nozes e coloque sobre a massa na forma.
- 6 - Cubra com a massa restante leve para assar em forno preaquecido à 200° por 25min ou até assar. Retire e deixe esfriar por 1h.
- 7 - Na batedeira, bata o creme de leite e o açúcar até virar chantilly. Finalize espalhando sobre a torta.



TORTA DE LIMÃO

Ingredientes da massa:

- 1 gema peneirada
- 6 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de açúcar
- Raspas da casca de 1 limão
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

Ingredientes do recheio:

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de suco de limão
- Raspa da casca de 1 limão

Ingredientes da cobertura:

- 4 claras
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- ½ lata de creme de leite

Modo de preparo:

- 1 - Misture os ingredientes da massa com a ponta dos dedos.
- 2 - Abra a massa com um rolo e forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível.
- 3 - Faça furos na massa com um garfo e leve para assar em forno preaquecido a 200° por 10min. Reserve.
- 4 - Misture os ingredientes do recheio e coloque sobre a massa.
- 5 - Na batedeira, bata as claras em neve, adicione o açúcar e o creme de leite, batendo até incorporar.
- 6 - Espalhe sobre a torta e leve ao forno preaquecido a 220° até dourar.
- 7 - Retire do forno, aguarde esfriar e leve à geladeira por 2h.



TORTA DOCE DE MILHO

Ingredientes:

- 180g de biscoito tipo maisena
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 3 colheres (sopa) de água
- 1 lata de milho verde escorrido
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado

Modo de preparo:

- 1 - No liquidificador, triture os biscoitos e misture com a manteiga.
- 2 - Com essa massa, forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível e reserve.
- 3 - Misture a gelatina com a água e dissolva em banho maria.
- 4 - Coloque no liquidificador e bata com os demais ingredientes.
- 5 - Despeje sobre a massa e leve à geladeira por 3h.



TORTA HOLANDESA

Ingredientes:

- 200g de manteiga sem sal
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 500g de creme de leite fresco
- ½ lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 200g de biscoito maisena
- 200g de chocolate meio amargo picado
- 1 colher (sobremesa) de margarina sem sal
- 1 lata de creme de leite
- 1 pacote de biscoito Calipso para decorar

Modo de preparo:

- 1 - Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar até formar um creme claro. Reserve.
- 2 - Bata o creme de leite na batedeira até formar um chantilly.
- 3 - Junte ao creme reservado e adicione o leite condensado, a baunilha e misture. Reserve.
- 4 - Forre o fundo de uma forma de aro removível com metade dos biscoitos maisena.
- 5 - Cubra com metade do creme reservado e por cima coloque os biscoitos maisena que sobraram.
- 6 - Espalhe o restante do creme e leve ao congelador por 2h.
- 7 - Derreta o chocolate em banho maria. Retire do fogo, junte a margarina e mexa até derreter. Por ultimo, misture o creme de leite.
- 8 - Espalhe o chocolate sobre a torta de desenforme.
- 9 - Finalize decorando as laterais com os biscoitos Calipso.



TORTA MOUSSE DE MEL

Ingredientes:

- 200g de biscoito maisena triturado
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor
- 3 colheres (sopa) de água
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- ½ lata de mel (use a lata do creme de leite como medida)
- 1 lata de leite (use a lata do creme de leite como medida)

Modo de preparo:

- 1 - Misture o biscoito com a manteiga até obter uma massa. Com essa massa, forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível e reserve.
- 2 - Misture a gelatina com a água e dissolva em banho maria. Leve para o liquidificador e bata com os demais ingredientes.
- 3 - Despeje sobre a massa, leve à geladeira por 4h e desenforme.

TORTA DE MANGA

Ingredientes:

- 200g de biscoito maisena triturado
- 2 colheres (sopa) de margarina sem sal
- 3 claras em neve
- 3 gemas
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 3 xícaras (chá) de polpa de manga batida no liquidificador

Modo de preparo:

- 1 - Misture o biscoito com a margarina até formar uma massa. Com essa massa, forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível. Reserve.
- 2 - Leve ao fogo baixo as gemas, o suco e metade do açúcar, mexendo até engrossar.
- 3 - Retire do fogo e misture a gelatina dissolvida conforme as instruções da embalagem.
- 4 - Adicione a manga, as claras em neve e o açúcar restante. Misture bem.
- 5 - Despeje na forma e leve à geladeira por 4h.



TORTA ROMEU E JULIETA

Ingredientes da massa:

- 400g de biscoito maisena triturado
- 100g de manteiga sem sal
- 2 xícaras (chá) de goiabada cremosa

Ingredientes do recheio:

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 5 colheres (sopa) de água
- 400g de requeijão
- 2 latas de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

Modo de preparo:

- 1 - Misture o biscoito com a manteiga até formar uma massa. Com essa massa, forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível. Reserve.
- 2 - Misture a gelatina com a água e dissolva em banho maria. Leve para o liquidificador e bata com os demais ingredientes do recheio.
- 3 - Espalhe sobre a massa na forma e leve para a geladeira por 5h.
- 4 - Retire da geladeira e cubra com a goiabada, desinformando em seguida.



TORTA DE NOZES

Ingredientes:

- 1 pacote de biscoito maisena triturado
- 5 colheres (sopa) de margarina derretida
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 4 colheres (sopa) de água
- 200g de nozes sem casca
- 1 lata de creme de leite gelado
- 1 xícara (chá) de doce de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de chantilly pronto

Modo de preparo:

- 1 - Misture o biscoito com a margarina, fazendo uma farofinha. Com essa farofa, forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível.
- 2 - Leve a massa para assar em forno preaquecido a 200º por 12min.
- 3 - Misture a gelatina com a água e dissolva em banho maria. Leve para o liquidificador e bata com os demais ingredientes, menos o chantilly.
- 4 - Espalhe sobre a massa e leve à geladeira por 5h.
- 5 - Desenforme e cubra com o chantilly.



TORTA INTEGRAL

Ingredientes da massa:

- 3 ovos
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 3 xícaras (chá) de leite
- 2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- ½ xícara (chá) de açúcar

Ingredientes do recheio:

- 5 bananas em rodelas
- 1 ½ xícara (chá) de granola
- ½ xícara (chá) de uvas passas
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 4 colheres (sopa) de açúcar mascavo

Modo de preparo:

- 1 - Bata os ingredientes da massa no liquidificador e despeje metade em uma forma retangular untada.
- 2 - Em um recipiente, misture os ingredientes do recheio e espalhe sobre a massa na forma.
- 3 - Cubra com a massa restante e leve ao forno preaquecido a 200° por 40min.



TORTA DE PÊRA

Ingredientes da massa:

- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de manteiga gelada
- 2 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- $\frac{1}{3}$ xícara (chá) de açúcar
- $\frac{1}{2}$ colher (chá) de sal
- 1 ovo para pincelar
- Açúcar e canela em pó para polvilhar

Ingredientes do recheio:

- 1 $\frac{1}{2}$ kg de pêras
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- $\frac{1}{4}$ xícara (chá) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de água
- 2 colheres (sopa) de manteiga gelada

Modo de preparo:

- 1 - Misture os ingredientes da massa com as mãos. Divida em duas bolas e embrulhe em filme plástico. Leve à geladeira por 1h.
- 2 - Cozinhe as peras em água por 4min. Deixe esfriar e descasque, descartando o miolo e fatiando.
- 3 - Em um recipiente, misture o açúcar, o suco, a baunilha, a farinha e a água. Junte a pera e deixe descansar por 15min.
- 4 - Abra as bolas de massa em uma superfície enfarinhada.
- 5 - Com uma massa, forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível. Distribua a pera e coloque a manteiga por cima. Cubra com a massa restante.
- 6 - Fure a superfície com um garfo, pincele com o ovo batido, polvilhe com açúcar e canela, e leve ao forno preaquecido a 200° por 1h.



TORTA SORVETE DE CAFÉ

Ingredientes:

- 200g de biscoito Negresco
- 3 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 1 xícara (café) de café forte e gelado
- 3 xícaras (chá) de sorvete de creme
- Cobertura de chocolate para acompanhar

Modo de preparo:

- 1 - Triture o biscoito no liquidificador e misture com a manteiga. Com essa massa, forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível.
- 2 - Leve a forma ao congelador por 30min.
- 3 - No liquidificador, bata o café com o sorvete e coloque sobre a massa.
- 4 - Retorne ao congelador por mais 4h.
- 5 - Sirva acompanhada com cobertura de chocolate.



TORTA DE MAÇÃ

Ingredientes da massa:

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- ½ colher (chá) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- ⅓ xícara (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 4 maçãs fatiadas para cobrir
- ½ xícara (chá) de açúcar para polvilhar
- Canela em pó para polvilhar

Ingredientes do recheio:

- 3 colheres (sopa) de maisena
- 3 xícaras (chá) de leite
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de margarina sem sal
- ½ xícara (chá) de açúcar

Modo de preparo:

- 1 - Para o recheio, leve ao fogo baixo a maisena dissolvida no leite, as gemas, a margarina e o açúcar, mexendo por 10min ou até engrossar. Deixe esfriar.
- 2 - Em uma tigela, misture a farinha, o açúcar, o fermento, o sal, o leite e a manteiga até formar uma massa.
- 3 - Com a massa, forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível untada.
- 4 - Coloque o recheio, cubra com as fatias de maçã e polvilhe açúcar e canela.
- 5 - Leve ao forno preaquecido a 200° por 30min.

