

Doces de Sucesso Lucrativo

APOSTILA DE PUDIM NO POTE

Receitas de Pudim no pote



DOCES DE SUCESSO LUCRATIVO

SUMÁRIO

DICAS	03
DIREITOS AUTORAIS	04
PUDIM DE CAPUCCINO	05
PUDIM DE CHOCOLATE.....	07
PUDIM DE LEITE NINHO COM NUTELLA.....	09
PUDIM DE LIMÃO	10
PUDIM DE DOCE DE LEITE.....	11
PUDIM DE LEITE NINHO.....	12
PUDIM DE LEITE CONDENSADO COM BAUNILHA	13
PUDIM COM AMIDO DE MILHO	16
PUDIM NO POTE DE PANELA DE PRESSÃO	17
PUDIM NO POTE ASSADO NO FORNO	18
PUDIM DE LEITE CONDENSADO COM GELATINA	19

DICAS

Rendimento: pode haver diferenças de acordo com o tamanho em gramas dos pudins no pote.

Tempo de Preparo: o tempo de preparo é uma média, portanto, vai variar muito de pessoa pra pessoa.

Conservação: após a fabricação de seus pudins no pote, o ideal é que seja colocado na geladeira.

Validade: A validade de um pudim no pote é de 5 dias.

DIREITOS AUTORAIS

Todos os direitos são reservados. É proibida a reprodução, cópia ou transmissão livre de alguma forma desse livro através de qualquer meio digital ou impressão sem o consentimento prévio dos seus autores.

Não é de responsabilidade do autor tanto direta quanto indiretamente pela utilização das receitas, conservação e armazenamento contidos aqui.

Pudim de capuccino no pote 1/2



10m à
35m



08-10
potes



Ingredientes

- . 1 lata de leite condensado
- . 2 lata de leite (use a lata do leite condensado para medir)
- . 3 ovos
- . 2 colheres de sopa de café solúvel (tipo cappuccino)
- . 1 colher de chá de essência de baunilha

Para a calda:

- . 1/2 xícara de açúcar
- . 1/4 xícara de água

Modo de Fazer

- 1- Comece fazendo a calda. em uma panela coloque a açúcar e a água. Leve em Fogo médio, até obter uma calda dourada. Despeje a calda onde fará o pudim e reserve.
- 2- No liquidificador coloque todos os ingredientes e bata até obter uma mistura homogênea.
- 3- Já com a calda nos potes despeje essa mistura. Cubra cada pote com papel alumínio.
- 4- Coloque os potes em uma assadeira com água fervente, em banho-maria (certifique-se que a água chegue até a metade dos potes.

Pudim de capuccino no pote 2/2



10m à
35m



08-10
potes



Ingredientes

- . 1 lata de leite condensado
- . 2 lata de leite (use a lata do leite condensado para medir)
- . 3 ovos
- . 2 colheres de sopa de café solúvel (tipo cappuccino)
- . 1 colher de chá de essência de baunilha

Para a calda:

- . 1/2 xícara de açúcar
- . 1/4 xícara de água

Modo de Fazer

- 5- Leve ao forno pré aquecido a 180 graus por 40-45 minutos, ou até que o pudim esteja firme. Para verificar a consistência, insira um palito no pudim, se ele sair limpo, está pronto.
- 6- Retire do forno e deixe esfriar em temperatura ambiente. Depois, leve á geladeira por algumas horas ou até ficarem bem gelado.

Pudim de chocolate no pote 1/2



10m à
35m



08-10
potes



Ingredientes

- . 1 xícara (chá) de leite condensado
- . 1 xícara (chá) de creme de leite (com soro)
- . 10 potes de chandelle de chocolate
- . 10 colheres (sopa) de leite
- . 6 colheres (sopa) de chocolate em pó
- . 10 colheres (sopa) de água
- . 2 pacotes de gelatina sem sabor (incolor)
- . 100 g chocolate meio amargo ralado

CALDA:

- . 1 caixinha de creme de leite
- . 2 colheres (sopa) de açúcar
- . 1 colher (sopa) de chocolate em pó 50% cacau

Modo de Fazer

- 1- Em uma tigela misture o leite condensado, creme de leite, leite, chocolate em pó e os Chandelles, reserve.
- 2- Dissolva as gelatinas nas 10 colheres de sopa de água e deixe descansar por 1 minuto, leve ao micro-ondas por 15 segundos e misture bem.
- 3- Junte a gelatina na mistura do pudim até que fique bem incorporado.
- 4- Adicione à massa o chocolate meio amargo ralado e despeje a mistura em uma forma para pudim bem untada,
- 5- Leve o pudim à geladeira por pelo menos 3 horas ou até que fique firme.

Pudim de chocolate no pote 2/2



10m à
35m



08-10
potes



Ingredientes

- . 1 xícara (chá) de leite condensado
- . 1 xícara (chá) de creme de leite (com soro)
- . 10 potes de chandelle de chocolate
- . 10 colheres (sopa) de leite
- . 6 colheres (sopa) de chocolate em pó
- . 10 colheres (sopa) de água
- . 2 pacotes de gelatina sem sabor (incolor)
- . 100 g chocolate meio amargo ralado

CALDA:

- . 1 caixinha de creme de leite
- . 2 colheres (sopa) de açúcar
- . 1 colher (sopa) de chocolate em pó 50% cacau

Modo de Fazer

CALDA:

- 1- Junte todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo até engrossar um pouco.
- 2- Deixe esfriar e sirva com o pudim.

Pudim de leite

Ninho com

Nutella no pote



10m à
35m



08-10
potes

Ingredientes

- . 1 lata de leite condensado
- . 1 caixa de creme de leite (200g)
- . 1 xícara (chá) de leite
- . 2 xícaras (chá) de leite Ninho
- . 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- . Óleo para untar
- . Leite Ninho para polvilhar

COBERTURA:

- . 1 xícara (chá) de Nutella
- . 1 caixa de creme de leite (200g)

Modo de Fazer

- 1- Bata o leite condensado, o creme de leite, o leite e o leite Ninho no liquidificador até ficar homogêneo.
- 2- Prepare a gelatina conforme as instruções da embalagem, junte ao creme do liquidificador e bata rapidamente para misturar.
- 3- Despeje em forminhas de mini pudins.
- 4- Leve à geladeira por 4 horas ou até firmar.
- 5- Para a cobertura, misture a Nutella com o creme de leite até ficar homogêneo.
- 6- Desenforme o pudim em um prato grande, regue com a cobertura de Nutella, polvilhe com Ninho e sirva em seguida.

Mini pudim de limão



10m à
35m



08-10
potes



Ingredientes

- . 300g ou 1 xícara de chá de Leite Condensado.
- . 200g ou 1 xícara de chá de creme de leite.
- . Suco de 4 limões.
- . 24g ou 2 colheres de sopa de gelatina sem sabor.
- . Raspas de 4 limões.

Modo de Fazer

- 1- Hidrate a gelatina conforme instruções do fornecedor.
- 2- Leve todos os ingredientes à batedeira e bata até ficar homogêneo.
- 3- Aos poucos, adicione a gelatina e bata por alguns instantes.
- 4- Coloque em mini formas de pudim untada com água e óleo.
- 5- Leve para gelar por aproximadamente 3 horas.

Pudim de doce de leite



10m à
35m



08-10
potes

Ingredientes

- . 400 g de doce de leite (pote)
- . 3 ovos
- . 1 copo americano de leite
- . 1 colher de farinha de trigo

CALDA:

- . $\frac{1}{2}$ xícara de açúcar (100g)
- . 50 ml de água fria

Modo de Fazer

- 1- Bate todos os ingredientes no liquidificador.
- 2- Caramelize as forminhas de pudim e coloque a mistura do pudim.
- 3- Leve ao forno em banho maria por 35 minutos.
- 4- Depois de frio, desenforme e sirva.

Pudim de Leite ninho



10m à
35m



08-10
potes



Ingredientes

- . 10 colheres de leite ninho
- . 9 colheres de açúcar
- . 4 ovos
- . 2 e 1/2 copos de leite
- 1 xícara de coco ralado

Modo de Fazer

- 1- Bata todos os ingredientes no liquidificador.
- 2- Coloque nas forminhas com o caramelo no fundo.
- 3- Despeje o creme.
- 4- Leve para assar em banho-maria por 35 minutos.
- 5- Depois de pronto deixe esfriar na geladeira.
- 6- Desenforme e sirva.

Pudim de leite condensado com baunilha no pote 1/3



10m à
35m



08-10
potes

Ingredientes

- . ½ xícara de açúcar
- . 1 lata de leite condensado
- . 1 lata de leite integral
- . 1 colher (chá) de extrato de baunilha
- . 1 gema
- . 1 ovo
- . 8 potes pequenos de vidro

CARAMELO:

- . ½ xícara de açúcar (100g)
- . 50 ml de água fria
- . 50 ml de água fervente
- . 1 colher (sopa) de suco de limão

Modo de Fazer

- 1- Preaqueça o forno a 160C
- 2- Coloque o açúcar em uma frigideira e leve ao fogo baixo até obter um caramelo.
- 3- Assim que o caramelo estiver pronto, despeje o caramelo no fundo dos vidros limpos e totalmente secos.
- 4- Coloque o leite condensado, o ovo e a gema, misture usando um fouet (batedor de arame).
- 5- Em seguida, adicione o leite e o extrato de baunilha e misture novamente.
- 6- Passe o creme por uma peneira e divida entre os potes.

Pudim de leite condensado com baunilha no pote 2/3



10m à
35m



08-10
potes

Ingredientes

- . ½ xícara de açúcar
- . 1 lata de leite condensado
- . 1 lata de leite integral
- . 1 colher (chá) de extrato de baunilha
- . 1 gema
- . 1 ovo
- . 8 potes pequenos de vidro

CARAMELO:

- . ½ xícara de açúcar (100g)
- . 50 ml de água fria
- . 50 ml de água fervente
- . 1 colher (sopa) de suco de limão

Modo de Fazer

7- Coloque todos os potes de vidro em uma forma, com cuidado coloque água fria na forma, cubra com papel alumínio e leve ao forno para assar em banho-maria por aproximadamente 50 minutos.

8- Assim que estiver pronto, retire os potes da forma. Deixe esfriar e guarde na geladeira.

9- Para o caramelo: Leve ao fogo uma panela com o açúcar, a água fria e o suco de limão, e cozinhe em fogo baixo, até que comece a ficar com tom de caramelo, nesse momento adicione a água fervente e mexa.

Pudim de leite condensado com baunilha no pote 3/3



10m à
35m



08-10
potes

Ingredientes

- . ½ xícara de açúcar
- . 1 lata de leite condensado
- . 1 lata de leite integral
- . 1 colher (chá) de extrato de baunilha
- . 1 gema
- . 1 ovo
- . 8 potes pequenos de vidro

CARAMELO:

- . ½ xícara de açúcar (100g)
- . 50 ml de água fria
- . 50 ml de água fervente
- . 1 colher (sopa) de suco de limão

Modo de Fazer

10- Deixe no fogo baixo por um minuto, desligue o fogo e pronto.

11- Na hora de servir o pudim é só espalhar um pouco de calda na parte superior.

Pudim no pote com amido de milho



10m à
35m



08-10
potes

Ingredientes

- . 1 lata de leite condensado
- . 2 latas de leite (usa a lata do leite condensado como medida)
- . 3 ovos
- . 50 g de coco ralado
- . 2 colheres de maizena

CALDA:

- . 01 xícara de chá de açúcar
 - . ½ xícara de chá de água

Modo de Fazer

- 1- Bata todos os ingredientes no liquidificador, reserve.
- 2- Despeje em uma forma com o caramelo.
- 3- Coloque em banho-maria e leve ao forno por 40 minutos.
- 4- Desenforme após frio.

Pudim no pote de panela de pressão



10m à
35m



08-10
potes



Ingredientes

- . 1 lata de leite condensado
- . 1 lata de leite
- . 3 ovos

CALDA:

- . 01 xícara de chá de açúcar
- . ½ xícara de chá de água

Modo de Fazer

- 1- Bata todos os ingredientes no liquidificador por 3 minutos.
- 2- Despeje na forma reservada.
- 3- Em uma panela de pressão coloque 2 xícaras de água.
- 4- Coloque a forma de pudim e tampe a panela.
- 5- Leve ao fogo por 15 minutos, desligue e deixe sair o vapor naturalmente.
- 6- Retire a forma e leve o pudim para gelar.
- 7- Desenforme depois de frio.

Pudim no pote assado no forno



10m à
35m



08-10
potes



Ingredientes

- . 01 Lata de Leite condensado
- A mesma medida da Lata de Leite integral
- . 03 ovos
- . 03 colheres de (sopa) de Leite em pó
- . Baunilha (opcional)

CALDA:

- . 01 xícara de chá de açúcar
- . ½ xícara de chá de água quente

Modo de Fazer

- 1- Faça a calda e reserve
- 2- Em um liquidificador, bata todos os ingredientes do pudim.
- 3- Distribua a calda nos copinhos e coloque o pudim.
- 4- Coloque os copinhos em banho maria em um refratário de maneira que a metade do copinho fique submerso na água.
- 5- Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio preaquecido a (180°C), em banho-maria, por cerca de 35 minutos.
- 6- Administre o tempo, pode variar de forno para forno.

Pudim de leite condensado com gelatina no pote 1/2



4
horas



08-10
potes



Ingredientes

- . 1 lata de leite condensado
- . 1 lata de leite de vaca
(medida da lata de leite
condensado)
- . 1 caixinha de creme de leite
- . 1 gelatina sem sabor
- . 1 copo de açúcar para a calda
- . 1/2 copo de água para a
calda

Modo de Fazer

- 1- Misture a gelatina com 5 colheres de água em uma vasilha pequena.
- 2- Coloque um pouco de água em uma panela para ferver e coloque a gelatina para virar uma calda em banho-maria.
- 3- Coloque o leite em uma vasilha e misture o leite com a gelatina.
- 4- Coloque no liquidificador o leite com a gelatina o leite condensado o creme de leite e bata por 5 minutos e desligue o liquidificador
- 5- Em uma panela, coloque o açúcar para derreter e vá misturando.
- 7- Quando derreter, despeje o meio copo de água (vai formar uma crosta, aí vocês mexe até derreter).

Pudim de leite condensado com gelatina no pote 2/2



4
horas



8-10
potes

Ingredientes

- . 1 lata de leite condensado
- . 1 lata de leite de vaca (medida da lata de leite condensado)
- . 1 caixinha de creme de leite
- . 1 gelatina sem sabor
- . 1 copo de açúcar para a calda
- . 1/2 copo de água para a calda

Modo de Fazer

- 8- Pegue duas colheres da calda e coloque no liquidificador com os outros ingredientes e bata só para dar uma misturadinha.
- 9- Arrume os potinhos dentro de uma forma e coloque a calda e a mistura do liquidificador devagar.
- 10- Leve à geladeira por 4 horas.
- 11- Sirva diretamente no pote ou desenforme num pratinho (se for desenformar, passe uma faca no redor tire um pouco o ar e desenforme).
- 12- A calda tem que ficar molinha mesmo, para a hora de desenformar não grudar.

DICA:

- . Coloque em forminhas de 100 ml