

CASEIROS POR AMOR

 Day Magno Marques

APOSTILA DE

ROCAMBOLES



D I C A S

Dicas muito importante para o preparo dos rocamboles*

- Sempre forrar o fundo da forma com o papel manteiga.
- A massa deve sempre ser assada em forno pré aquecido a 200° por 8 minutos no máximo. Se passa desse tempo ele vai rachar na hora de enrolar.
- Não deixe o rocambole esfriar para enrolar.
- Saiu do forno polvilhe o açúcar de confeiteiro e vire ele em outra forma de papel manteiga.
- Recheie e enrole.

MASSAS

Rocambole que não vai ao forno

INGREDIENTES DA MASSA:

3 Xícaras de leite ninho

1 Xícara de chocolate em pó 50% cacau

1 leite condensado

Misture todos os ingredientes. E abra a massa com um rolo.

INGREDIENTES RECHEIO:

1 Leite condensado

100ml de creme de leite

100g de coco ralado

Leve tudo ao fogo até engrossar.

Despeje sobre a massa e enrole.



Rocambole de massa branca

INGREDIENTES:

6 Claras
4 gemas
1/2 Xícara de açúcar
1/2 Xícara de Farinha de trigo
1/2 Xícara de óleo
1 Colher de sopa de baunilha

PREPARO:

Bata as claras em neve adicionando o açúcar aos poucos. Coloque as gemas. Na mão adicione a baunilha e farinha e o óleo. Leve para assar por 8 minutos em forno a 200°.

Recheie a gosto.



Rocambole de chocolate

INGREDIENTES:

4 Claras
4 gemas
1/2 Xícara de açúcar
4 colheres de chocolate de sopa em pó
100ml de óleo
4 colheres de sopa de farinha de trigo

PREPARO:

Bata as claras em neve.

Em um vasilha misture as gemas com o açúcar.

Adicione nas claras. Em seguida coloque a farinha, o chocolate em pó e o óleo.

Leve para assar por 8 minutos em forno a 200°.

Recheie a gosto.



RECHEIOS

Recheio de Lacta

INGREDIENTES:

- 1 de leite condensado
- 2 colheres sopa de manteiga
- 1 caixinha de creme de leite
- 200 g de chocolate Laka

PREPARO:

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo mexendo sempre até soltar do fundo da Panela.
Deixe esfriar e use.

Ganache de chocolate

INGREDIENTES:

200g de chocolate ao leite
100ml de creme de leite de caixinha.

PREPARO:

Derreta o chocolate ao leite e misture o creme de leite.
Use a gosto.

CASEIROS POR AMOR

Taay Magno Marques

Mousse de Nozes

INGREDIENTES:

500g de doce de leite
300g de nozes moidas
1 pacotinho de gelatina incolor diluída
250 ml de chantilly (medir antes de bater)

PREPARO:

Misture bem o doce de leite, as nozes e a gelatina já preparada. Acrescente o chantilly batido e leve para gelar.

Brigadeiro para recheio

INGREDIENTES:

1 latas de Leite condensado
1 colheres sopa de manteiga sem sal
100ml de creme de leite
6 colheres de sopa de chocolate em pó

PREPARO:

Leve a manteiga, o leite condensado e o chocolate ao fogo, mexendo sempre. Quando ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar, sem parar de mexer, por cerca de 6 minutos ou até formar um creme consistente e começar a desgrudar do fundo da panela. Desligue o fogo e misture o creme de leite. Deixe esfriar e use.

CASEIROS POR AMOR

 Taay Magno Marques

Baba de moça

INGREDIENTES:

3 gemas
1 vidro de leite de coco
1 lata de leite moça

PREPARO:

Leve todos os ingredientes ao fogo até engrossar um pouco e aparecer o fundo da panela.

Recheio de paçoca

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado
2 colher (sopa) de manteiga
1 gema peneirada
100g de chocolate branco picado (pode ser chocolate nobre ou fracionado)
7 paçocas

PREPARO:

Misture todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso. Mexa até dar ponto de brigadeiro.



CASEIROS POR AMOR

Taay Magno Marques

Recheio mousse de morango com suspiros

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite sem soro
1/2 pacote pó gelatina sabor morango
1 xícaras de chantilly
1 kg de morangos e suspiros picadinhos

PREPARO:

Leve ao fogo o leite condensado, o creme de leite sem soro e o pó para gelatina.

Mexa até formar um creme

Espere esfriar, acrescente o chantilly e 1/2 kg dos morangos picados e suspiros picados.

Recheio de doce de leite e nozes

INGREDIENTES:

800g de doce de leite
1 Creme de leite
2 xícaras de nozes trituradas

PREPARO:

Misture o doce de leite, o creme de leite e as nozes. Use sobre o rocambole.



CASEIROS POR AMOR

Taay Magno Marques

Mousse de Nutella

INGREDIENTES:

100g de chocolate meio amargo
2 colheres de sopa (bem cheias) de Nutella
½ caixa de creme de leite
2 colheres de sopa (rasas) de chantilly

PREPARO:

Derreta do chocolate meio amargo (em banho maria ou no microondas). Acrescente o creme de leite e mexa bem, fazendo um ganache de chocolate. Acrescente a Nutella, mexendo bem.
Por último, coloque as colheres de chantilly e bata na batedeira por aproximadamente 2 minutos.

Recheio de Prestígio

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado
1 medida da lata de leite
1 colher de sobremesa de margarina
100g de coco seco ralado
2 colheres de sopa de amido de milho

PREPARO:

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter um creme grosso. Deixe esfriar e use.



CASEIROS POR AMOR

Taay Magno Marques

Artes digitais

Agendas personalizadas

Agenda da confeitaria

Agenda datada

Agenda de pedidos

Bloco de recibos

Apostilas para cursos



francisca.santos.96155669
Artes-da-Fran-332897663517062



21 99777-7645

ARTES DIGITAIS

Logotipo, capa para facebook, cartão fidelidade, etiquetas, tags...



Envio também a sua identidade visual impressa.
Cartão de visita, fidelidade, etiquetas, panfletos, cardápios...
Entre em contato e peça um orçamento.



21 99777-7645



francisca.santos.96155669
Artes-da-Fran-332897663517062

FOLDER/FLYER/CARDÁPIO

By Amanda e Carol

Amanditas.dg
Amanditas.dg
(21) 98180-8439
(22) 99972-8944 - Araruama

Sabores mágicos para adoçar o seu dia.

Brigadeiros Gourmet
■ Ao leite ■ Meio amargo ■ Branco

Frutas
■ Cereja ■ Limão siciliano ■ Coco ■ Morango ■ Banana

Diversos
■ Nutella com ninho ■ Oreo ■ Sensação ■ Churros ■ Paçoca ■ Amarula ■ Nozes ■ Amêndoa

Bolos caseiros
■ Cenoura com chocolate ■ Chocolate ■ Oreo ■ Nutella com ninho ■ Trufa de Chocolate ■ Pão de mel

Entre outros...

Mais de 20 sabores de Brigadeiros Gourmet e diversos Bolos caseiros.




ESCOLHA O SEU MODELO, ME MANDE OS SEUS VALORES E FOTOS DOS PRODUTOS. PREÇO PROMOCIONAL DE CARDÁPIO PARA PÁSCOA! TAMANHO DA ARTE FORMATO A4.

LOGO modelo 3

	1/2 ovo de 300 gr	1/2 ovo de 550 gr	1/2 ovo de 800 gr
Tradicional			
Gourmet			
Brigadeiro de leite ninho com nutella			

	ca. com 3 unidades 1/2 ovo de 100 gr	ca. com 6 unidades 1/2 ovo de 100 gr	ca. com ovos recheados
Tradicional			
Gourmet			
Brigadeiro de leite ninho com nutella			

Encomendas: É necessário agendar até o dia ... de março com 50% da valor da compra. Os outros 50% devem ser pagos na retirada da encomenda.

VISA, MasterCard, pagseguro, SICAQ, Garoto, Nestlé

Bem-Casadin
Doce

*Bem-Casadin
sophistication para seu evento.*

Bem casados, doces finos, balas de coco gourmet.

(11) 4311-5507
(11) 98486-6362
Bem-Casadin
lilia.santos@ig.com.br




AULA ONLINE

Balas de Vidro Tradicional e Gourmet

PARTICIPANTES DO CURSO GANHAM AULA DE MAÇÃ DO AMOR CARAMELIZADA

Dia e horário da aula
09/02 às 19:00 hs
Valor R\$ 20,00

Nessa aula vamos aprender a fazer deliciosas Balas Caramelizadas e muito mais!!!

- > 5 tipos de Bala diferenciadas
- > Aprenda a colorir sua Bala
- > Bala para Festa
- > Conservação
- > Calcular o valor o preço de venda
- > Dicas de comercialização
- > Embalagem ideal
- > Receita em PDF
- > Vídeos passo a passo do preparo das Balas

■ Como Proceder:
Efetuar o depósito na conta abaixo. Após efetuar o depósito me chamar no WhatsApp e encaminhar o comprovante de depósito e informar o nome.
Alguns minutos antes da aula o grupo é montado e adiciono todas participantes.
■ Se não puder estar online não na aula você pode participar; pois todo conteúdo fica salvo no seu celular e pode ser revisito quantas vezes forem necessárias.
■ Conta:

Banco: Itaú
Ag. 7375
C/C: 19720-4
Banco: Caixa Econômica
Ag. 0637
Conta Poupança: 001436070
Tatiane Regina Moreira

(11) 9 9260-0838



Flyers para divulgação em redes sociais, tabela de preços de bolos, cardápios impressos, arte para divulgação de cursos, cardápios de páscoa.

