



Licenciado para - Juliana Rossal muv-eldt - 317550709809 - Protegido por Eduzz.com

E-BOOK COMPLETO

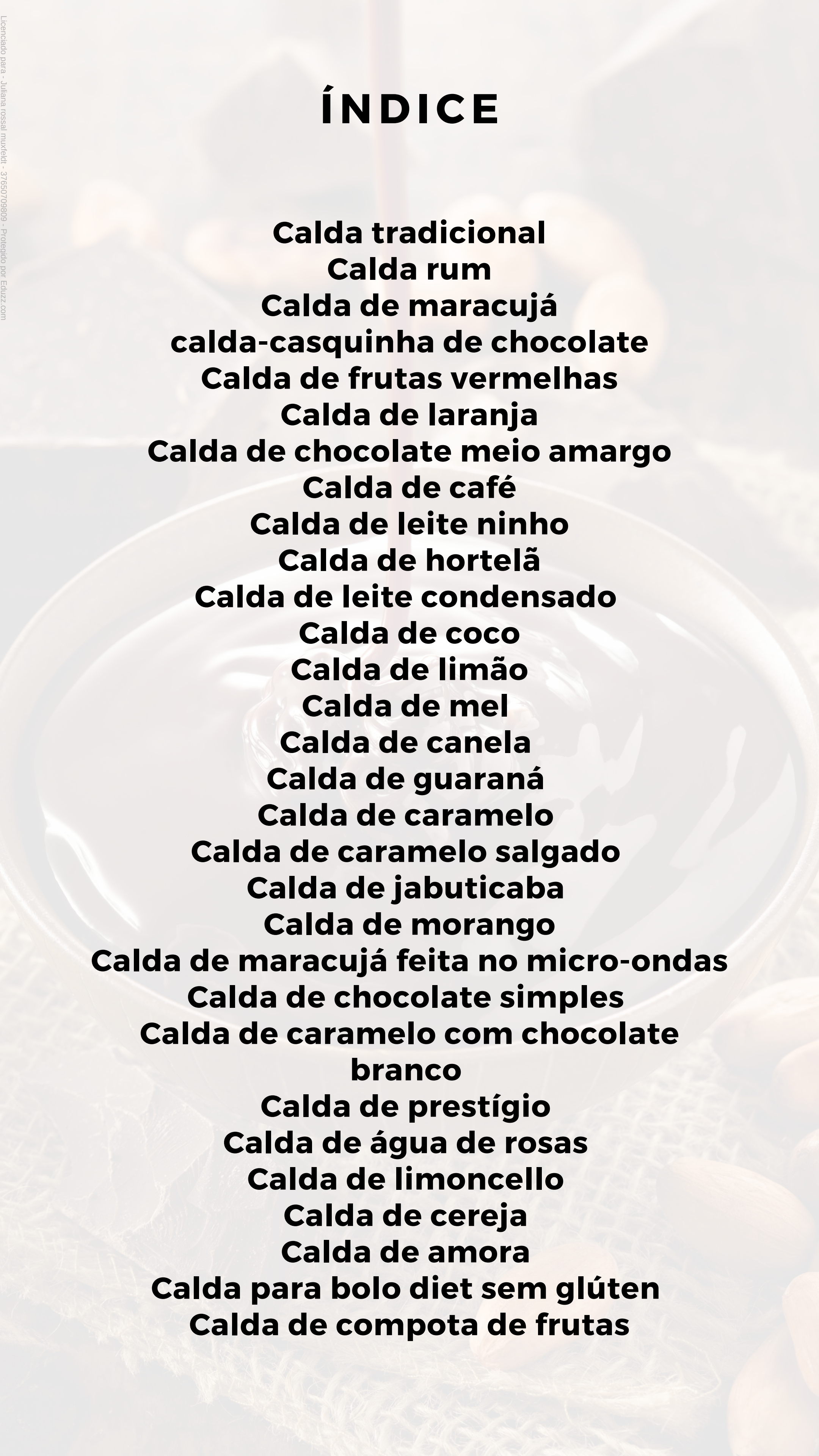


THAYNÁ OLIVEIRA

CALDAS PARA BOLOS

ÍNDICE

Calda tradicional
Calda rum
Calda de maracujá
calda-casquinha de chocolate
Calda de frutas vermelhas
Calda de laranja
Calda de chocolate meio amargo
Calda de café
Calda de leite ninho
Calda de hortelã
Calda de leite condensado
Calda de coco
Calda de limão
Calda de mel
Calda de canela
Calda de guaraná
Calda de caramelo
Calda de caramelo salgado
Calda de jabuticaba
Calda de morango
Calda de maracujá feita no micro-ondas
Calda de chocolate simples
**Calda de caramelo com chocolate
branco**
Calda de prestígio
Calda de água de rosas
Calda de limoncello
Calda de cereja
Calda de amora
Calda para bolo diet sem glúten
Calda de compota de frutas



CALDA TRADICIONAL

Ingredientes:

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de água

Modo de Preparo:

Em uma panela, misture o açúcar e a água. Leve ao fogo médio até levantar fervura e derreter o açúcar. Espere esfriar antes de usar.

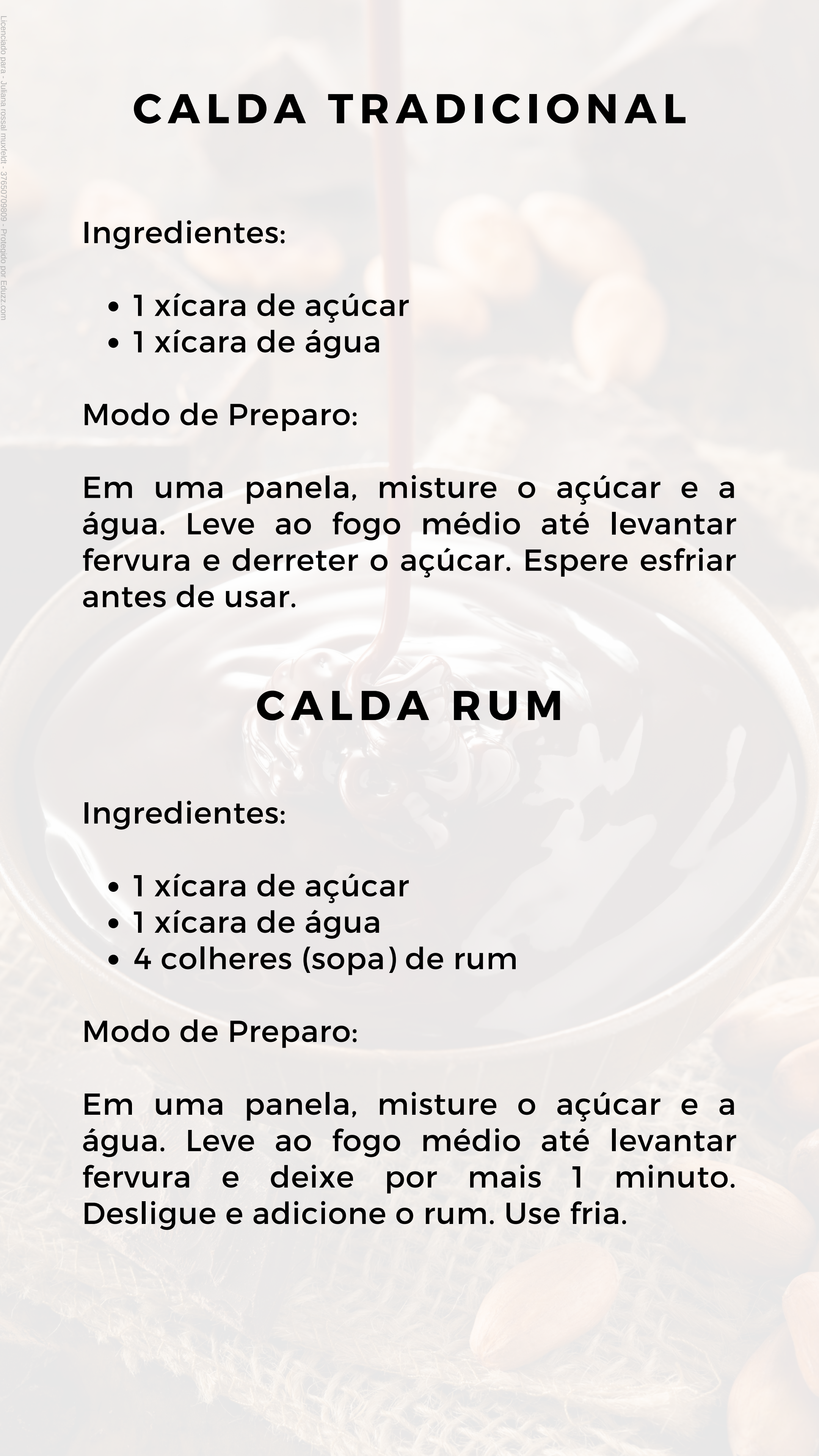
CALDA RUM

Ingredientes:

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de água
- 4 colheres (sopa) de rum

Modo de Preparo:

Em uma panela, misture o açúcar e a água. Leve ao fogo médio até levantar fervura e deixe por mais 1 minuto. Desligue e adicione o rum. Use fria.



CALDA MARACUJÁ

Ingredientes:

- polpa de 5 maracujá
- 2 xícaras (das de chá) de água
- 1/2 xícara (das de chá) de açúcar
- 2 colheres (das de sopa) de rum

Modo de Preparo:

Em uma panela, misture o açúcar e a água. Leve ao fogo médio até levantar fervura e derreter o açúcar. Espere esfriar antes de usar.

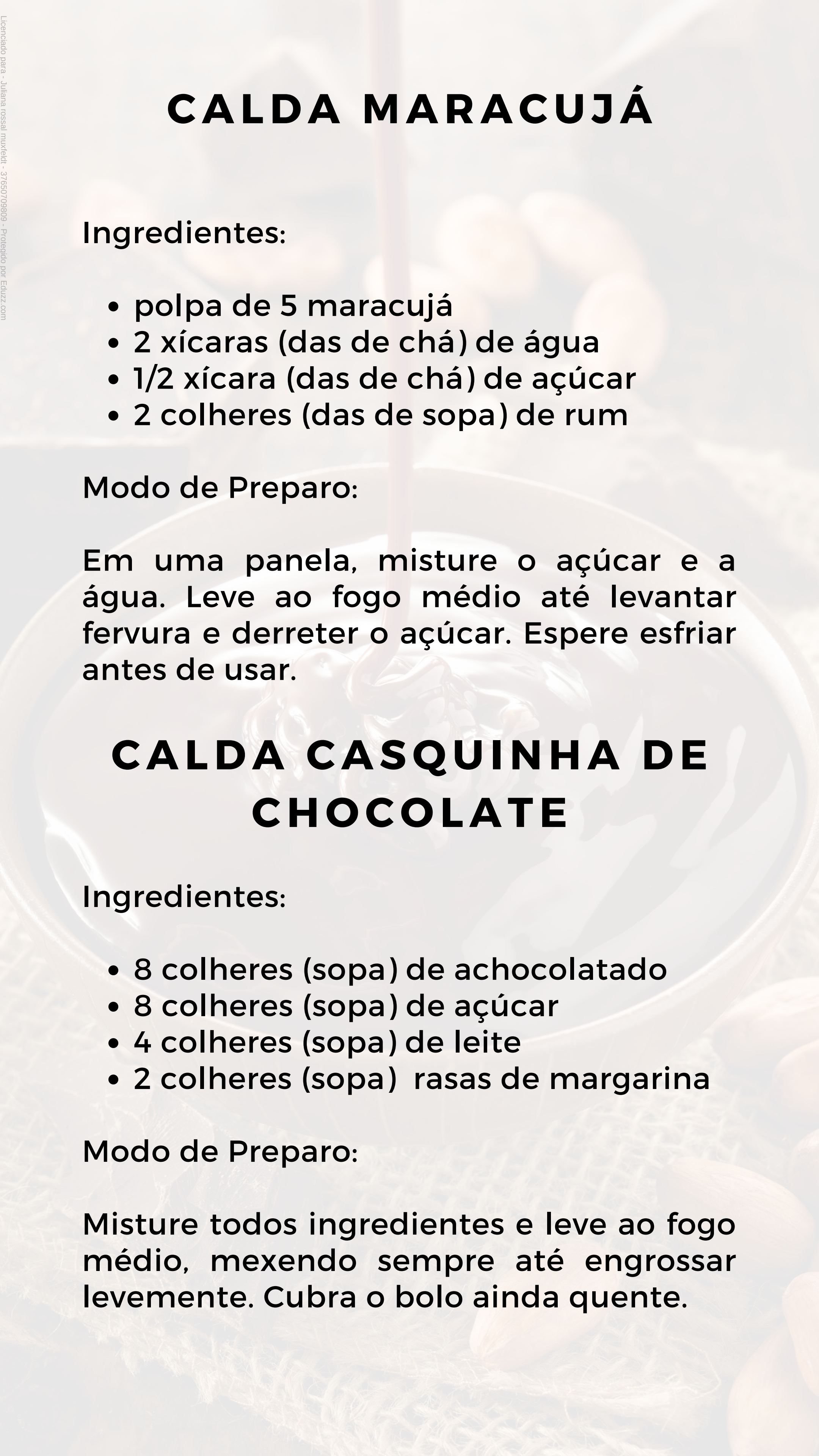
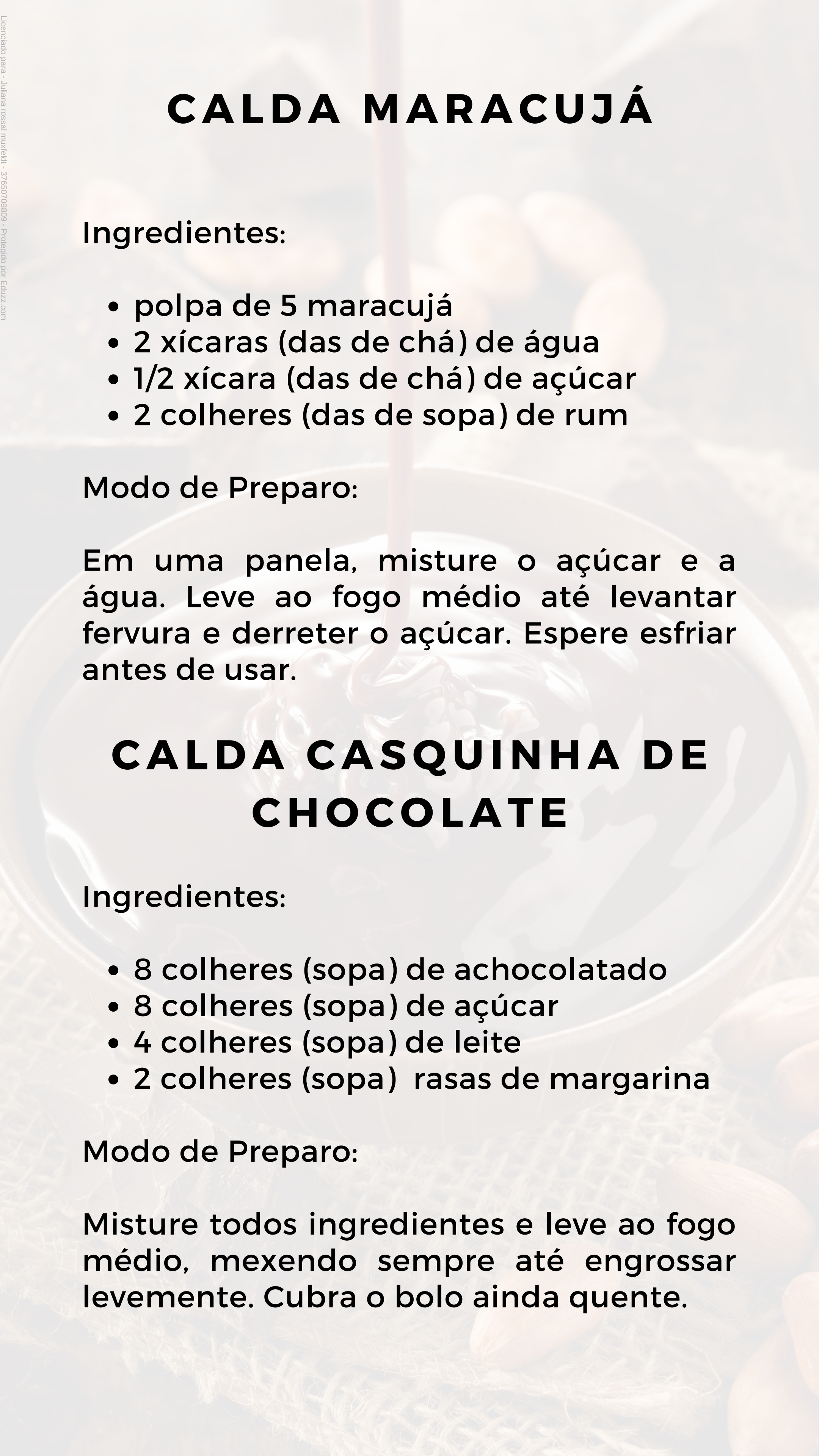
CALDA CASQUINHA DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 8 colheres (sopa) de achocolatado
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de leite
- 2 colheres (sopa) rasas de margarina

Modo de Preparo:

Misture todos ingredientes e leve ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar levemente. Cubra o bolo ainda quente.



CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes:

- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de morangos picados
- 2 envelopes de polpa congelada de framboesa ou amora
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Modo de Preparo:

Em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar, os morangos, a polpa e deixe ferver por 5 minutos ou até engrossar levemente. Retire do fogo, misture o suco de limão. Regue o bolo ainda quente.

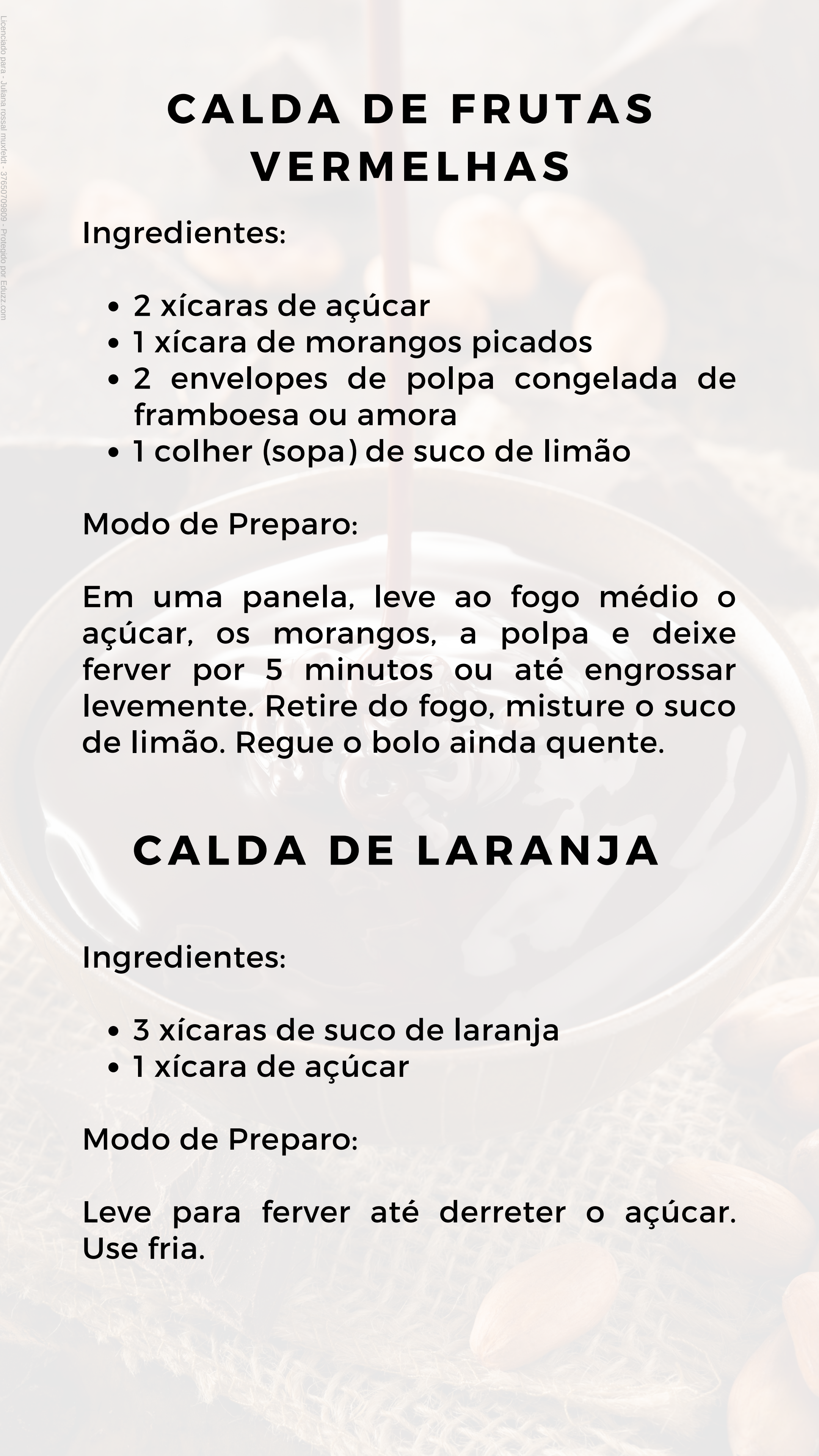
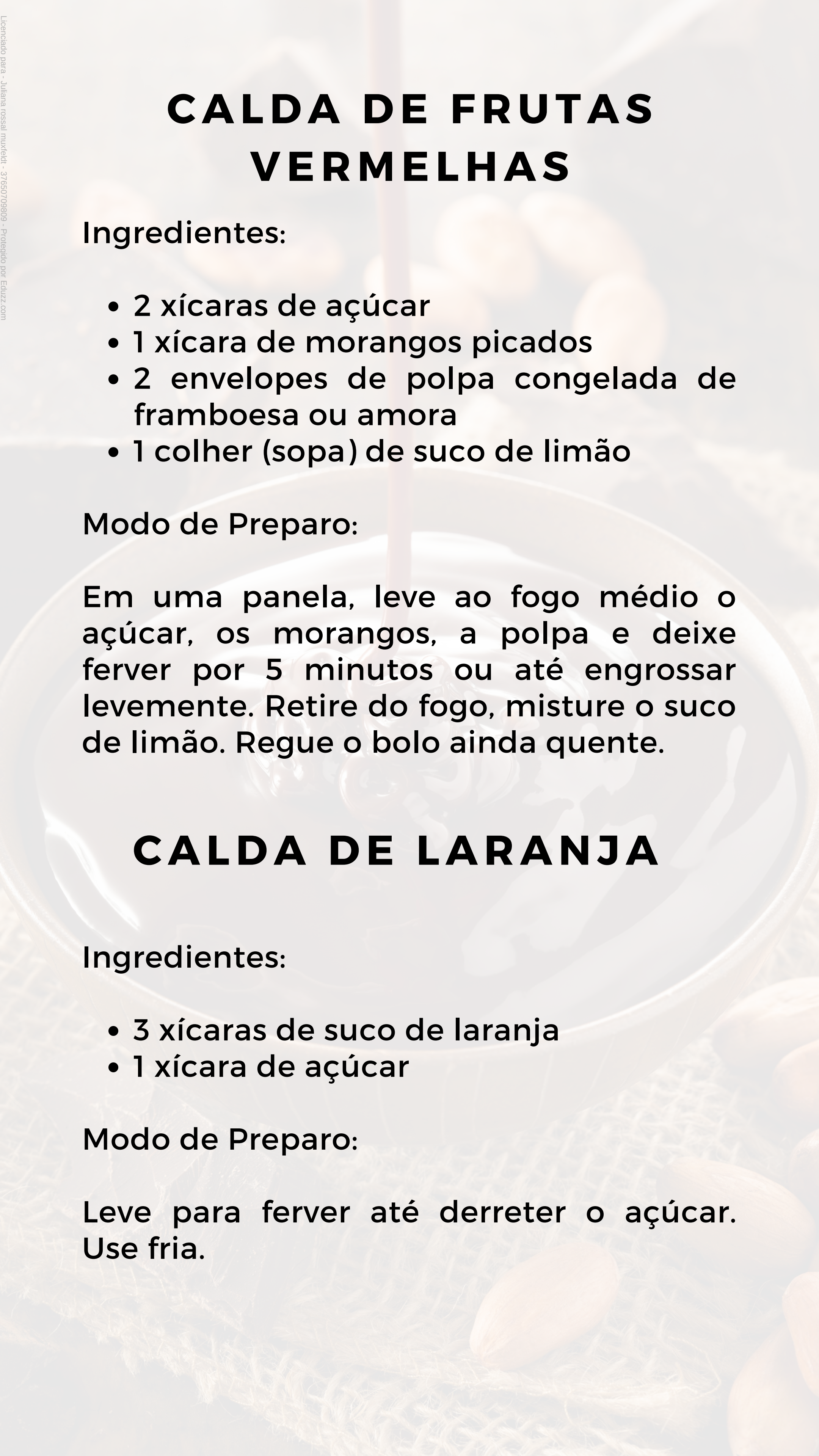
CALDA DE LARANJA

Ingredientes:

- 3 xícaras de suco de laranja
- 1 xícara de açúcar

Modo de Preparo:

Leve para ferver até derreter o açúcar. Use fria.



CALDA DE CHOCOLATE AMARGO

Ingredientes:

- 1 xícara de chocolate em pó (não pode ser achocolatado)
- 3 xícaras de água
- 3 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Preparo:

Em uma panela, misture todos ingredientes e leve para ferver, mexendo sempre. Assim que iniciar a fervura, desligue o fogo. Use fria.

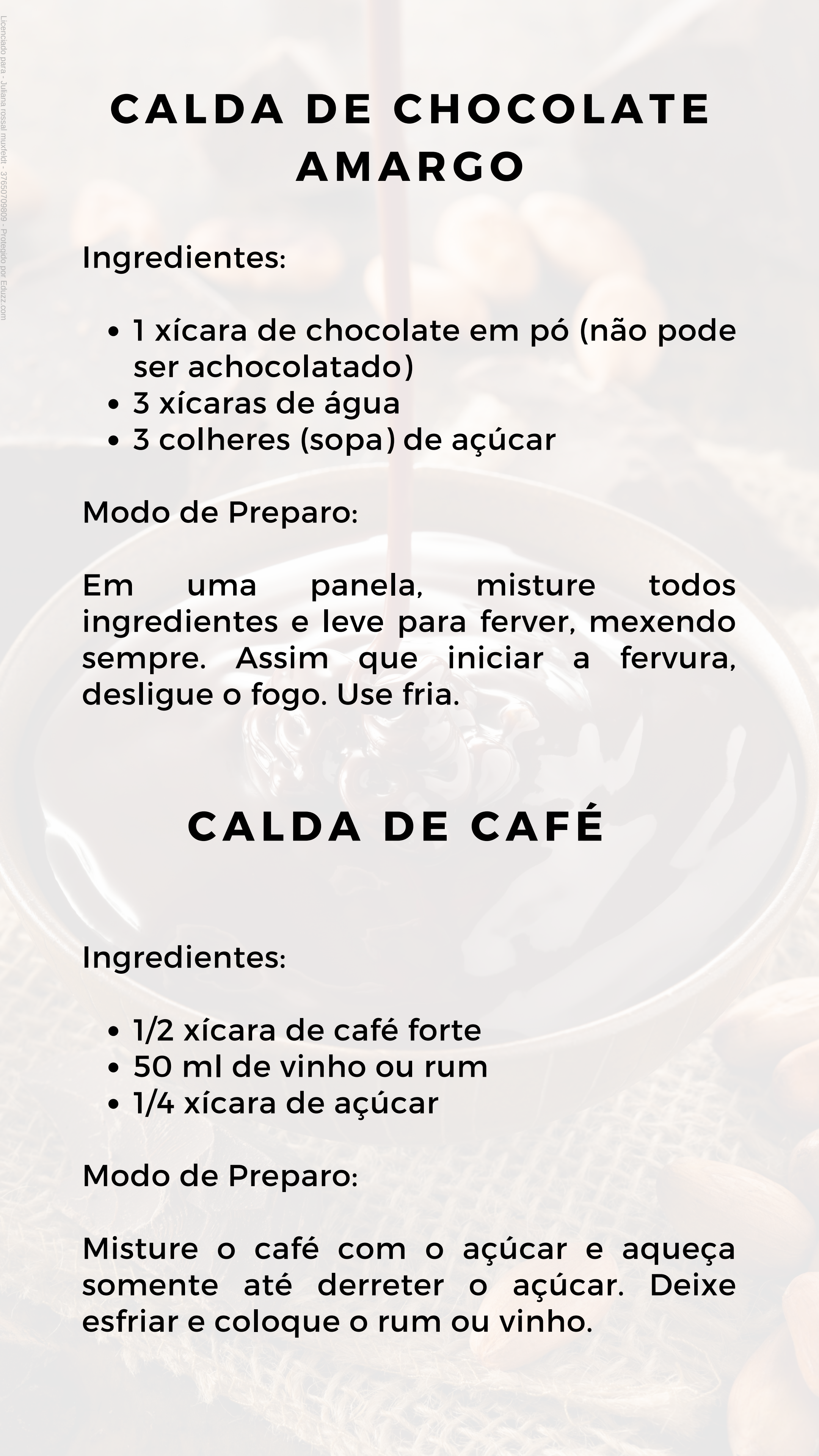
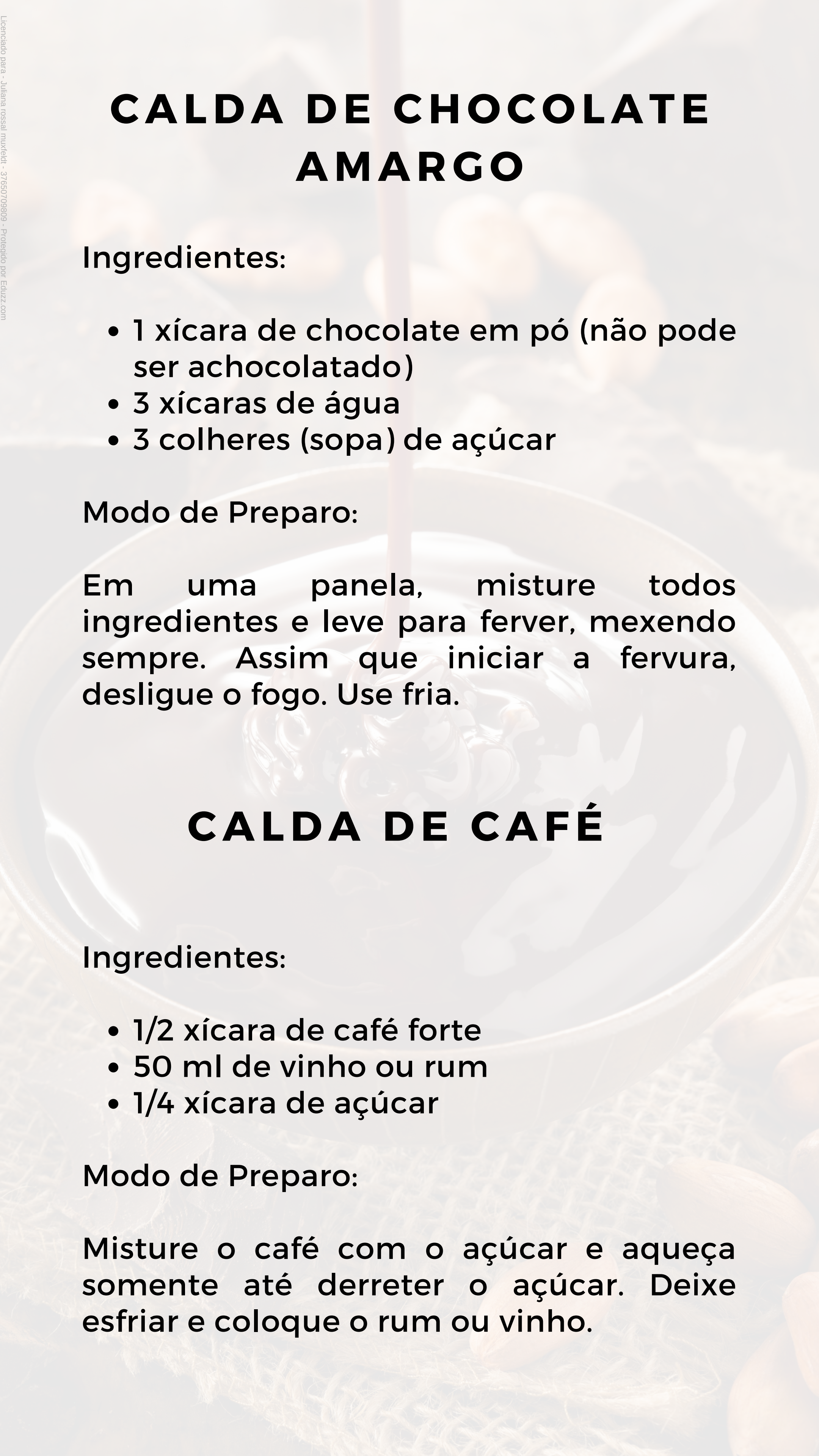
CALDA DE CAFÉ

Ingredientes:

- 1/2 xícara de café forte
- 50 ml de vinho ou rum
- 1/4 xícara de açúcar

Modo de Preparo:

Misture o café com o açúcar e aqueça somente até derreter o açúcar. Deixe esfriar e coloque o rum ou vinho.



CALDA DE LEITE NINHO

Ingredientes:

- 2 xícaras de água
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite em pó instantâneo Ninho
- 2 colheres (chá) rasas de essência de baunilha

Modo de Preparo:

Em uma panela, misture a água, leite em pó e açúcar. Leve ao fogo médio e deixe ferver até formar uma calda fina (não deixe engrossar muito). Retire do fogo e misture a essência. Deixe esfriar antes de usar.

CALDA DE HORTELÃ

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 xícara de hortelã picada
- 1/2 caixa de creme de leite

Modo de Preparo:

Em uma panela, leve o leite condensado com a manteiga até engrossar, adicione a hortelã, misture e desligue o fogo. Acrescente o creme de leite e mexa.

CALDA DE LEITE CONDENSADO

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- a mesma medida de leite

Modo de Preparo:

Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até iniciar a fervura. Desligue o fogo e use fria.

CALDA DE COCO

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- a mesma medida de leite
- 1 xícara de coco ralado

Modo de Preparo:

Leve ao fogo baixo, após iniciar fervura, deixe 1 minuto e desligue o fogo. Use fria.



CALDA DE LIMÃO

Ingredientes:

- 2 xícaras de açúcar de confeitiro
- 4 colheres (sopa) de suco de limão
- raspas de limão para decorar

Modo de Preparo:

Misture bem o açúcar de confeitiro, o limão e 2 colheres (sopa) de água quente. Espalhe sobre o bolo ainda morno e decore com as raspas.

CALDA DE MEL

Ingredientes:

- 350 g de mel
- 100 ml de água
- 4 colheres (sopa) de suco de limão siciliano natural
- 1 / 2 colher (chá) de raspas de limão siciliano

Modo de Preparo:

Em uma panela pequena, misture o mel, a água, o suco de limão e as raspas de limão. Cozinhe em fogo médio, mexendo ocasionalmente, até ferver. Continue fervendo, até que a calda tenha reduzido em um quarto. Dica: Fure o bolo ainda morno com um garfo e despeje a calda por cima.

CALDA DE CANELA

Ingredientes:

- 1/2 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de baunilha
- 1 xícara de água
- 1/2 colher (chá) de canela em pó

Modo de Preparo:

Junte os ingredientes numa panela e deixe ferver em fogo alto, mexendo sempre, até engrossar. Retire a calda do fogo e deixe esfriar por 10 minutos antes de usar.

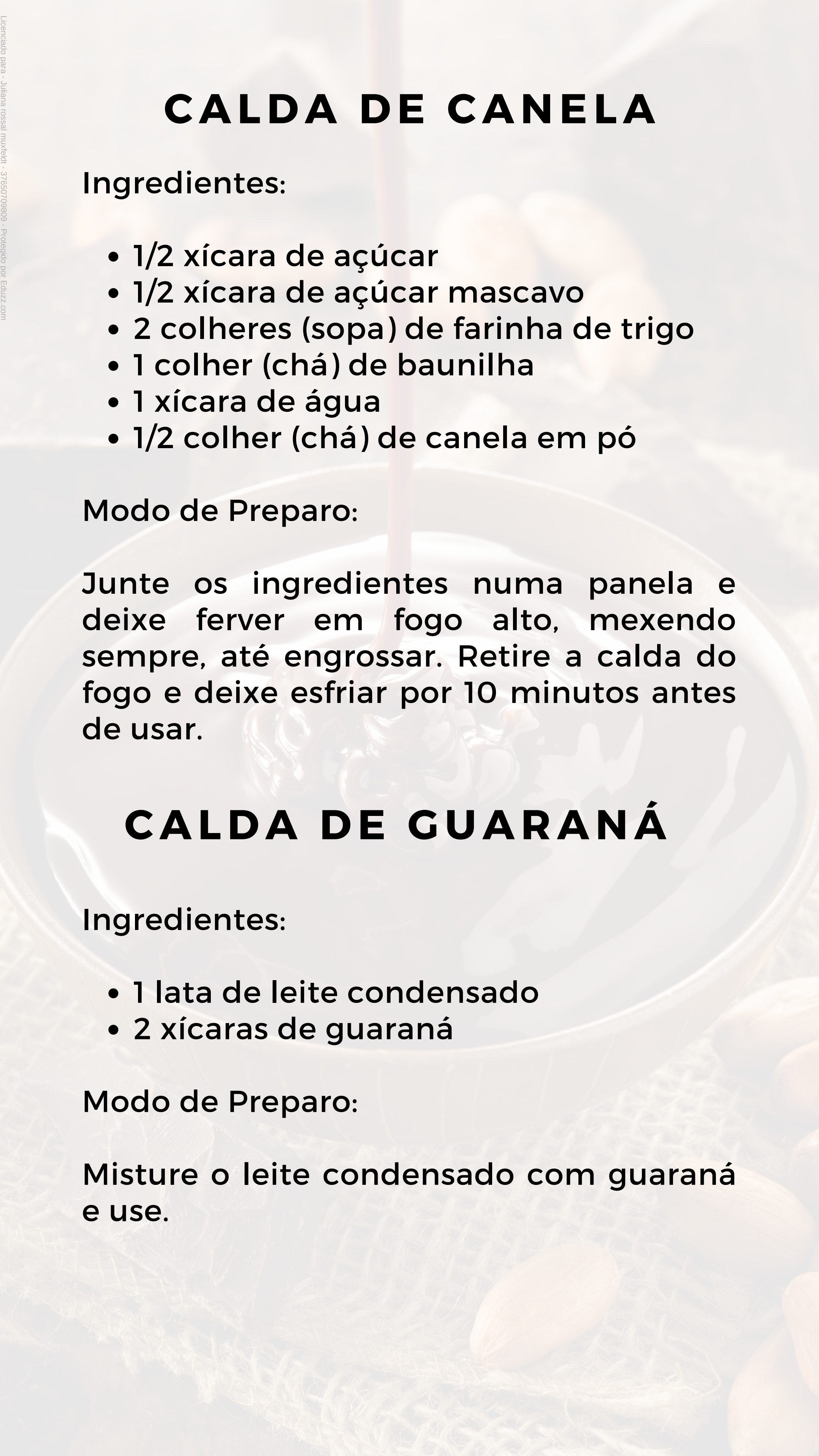
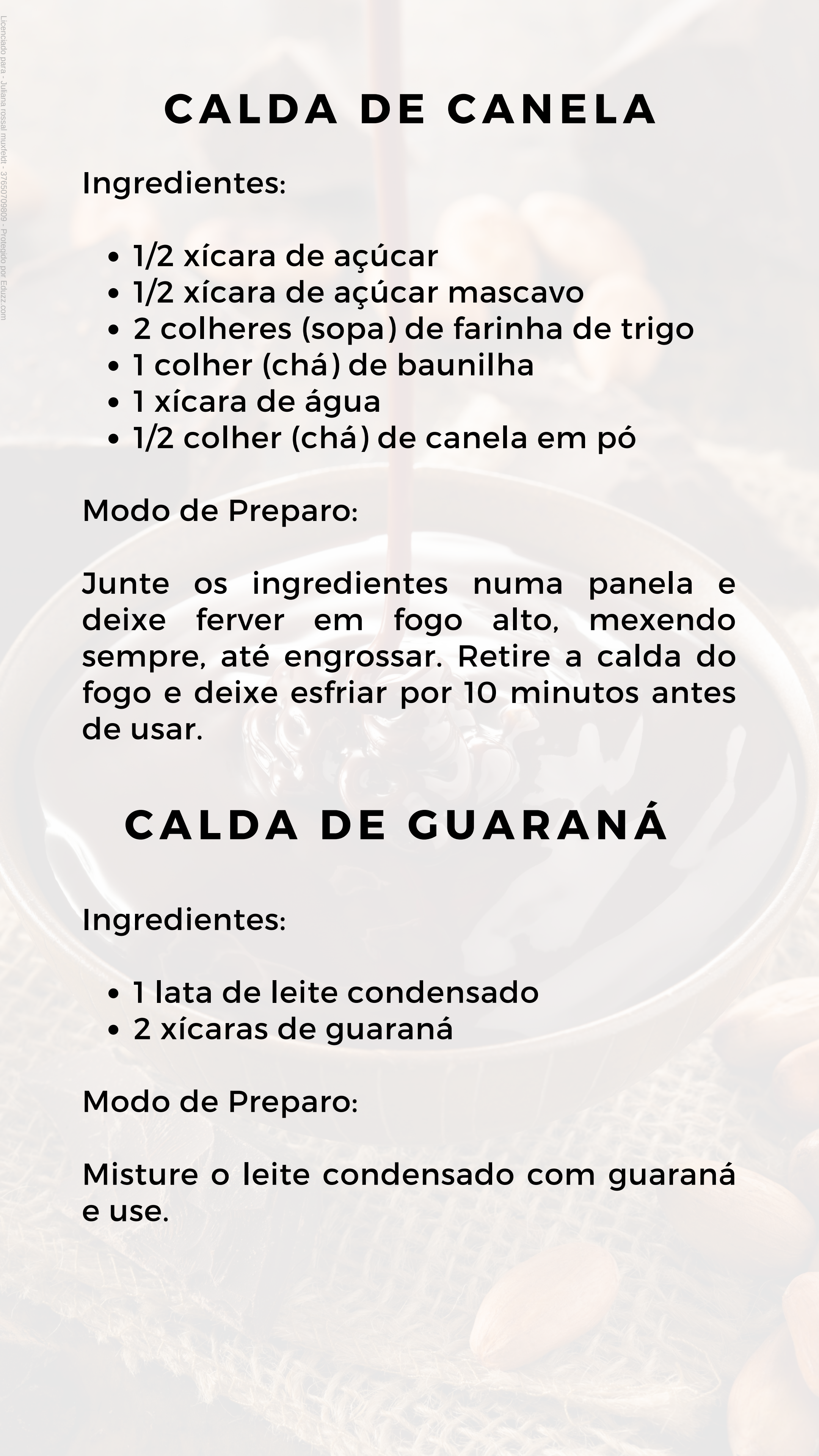
CALDA DE GUARANÁ

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras de guaraná

Modo de Preparo:

Misture o leite condensado com guaraná e use.



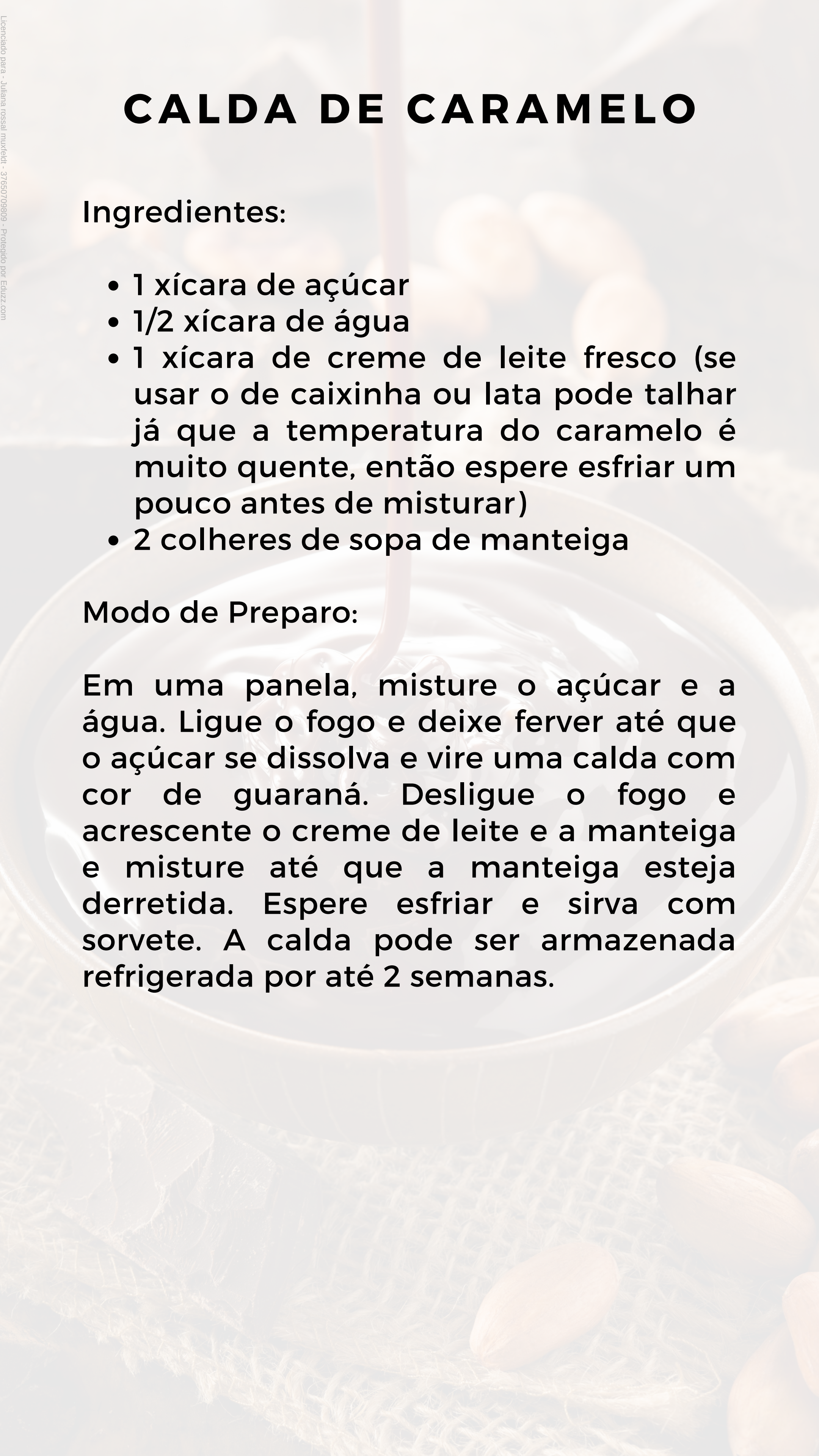
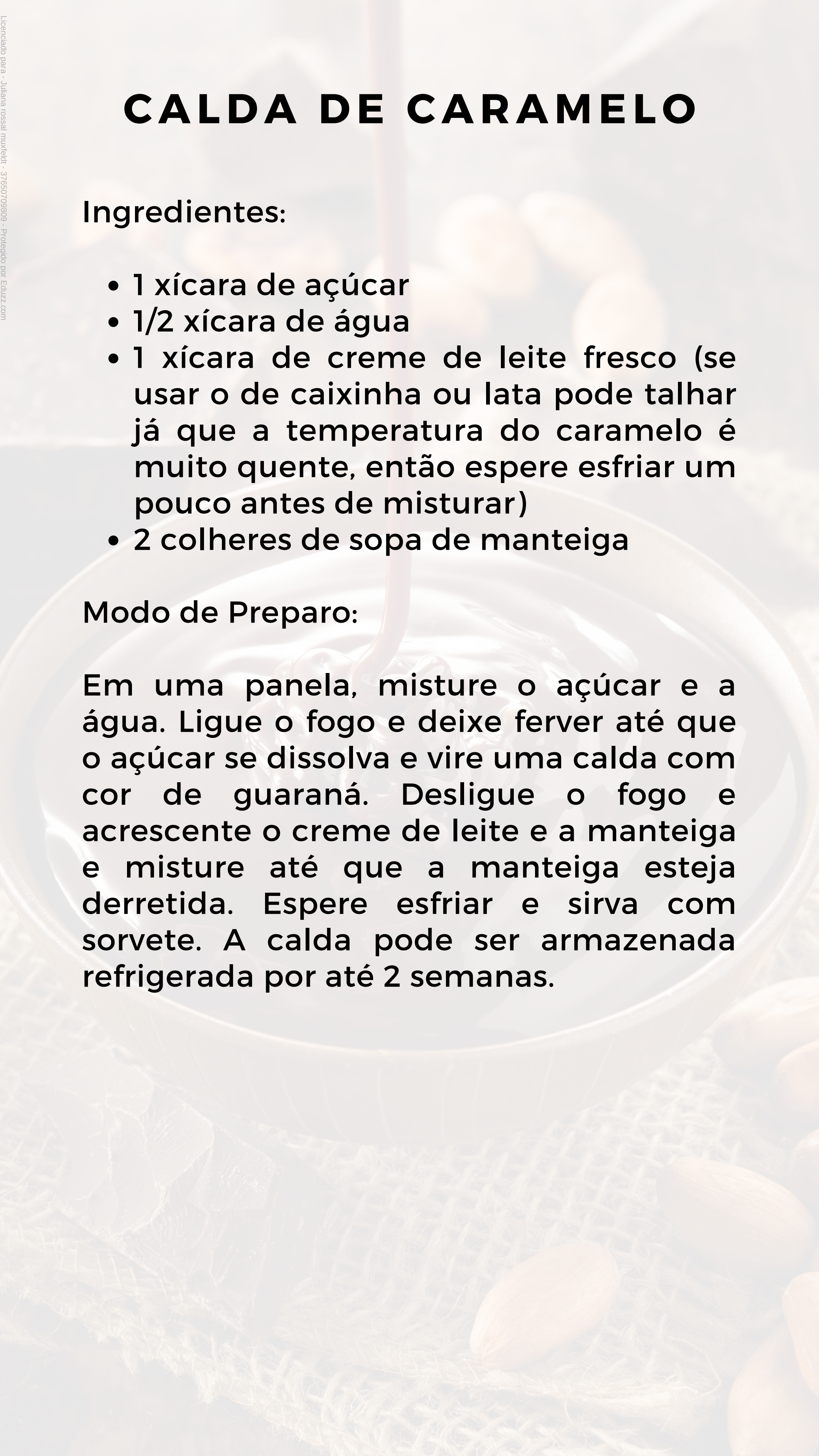
CALDA DE CARAMELO

Ingredientes:

- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de água
- 1 xícara de creme de leite fresco (se usar o de caixinha ou lata pode talhar já que a temperatura do caramelo é muito quente, então espere esfriar um pouco antes de misturar)
- 2 colheres de sopa de manteiga

Modo de Preparo:

Em uma panela, misture o açúcar e a água. Ligue o fogo e deixe ferver até que o açúcar se dissolva e vire uma calda com cor de guaraná. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite e a manteiga e misture até que a manteiga esteja derretida. Espere esfriar e sirva com sorvete. A calda pode ser armazenada refrigerada por até 2 semanas.



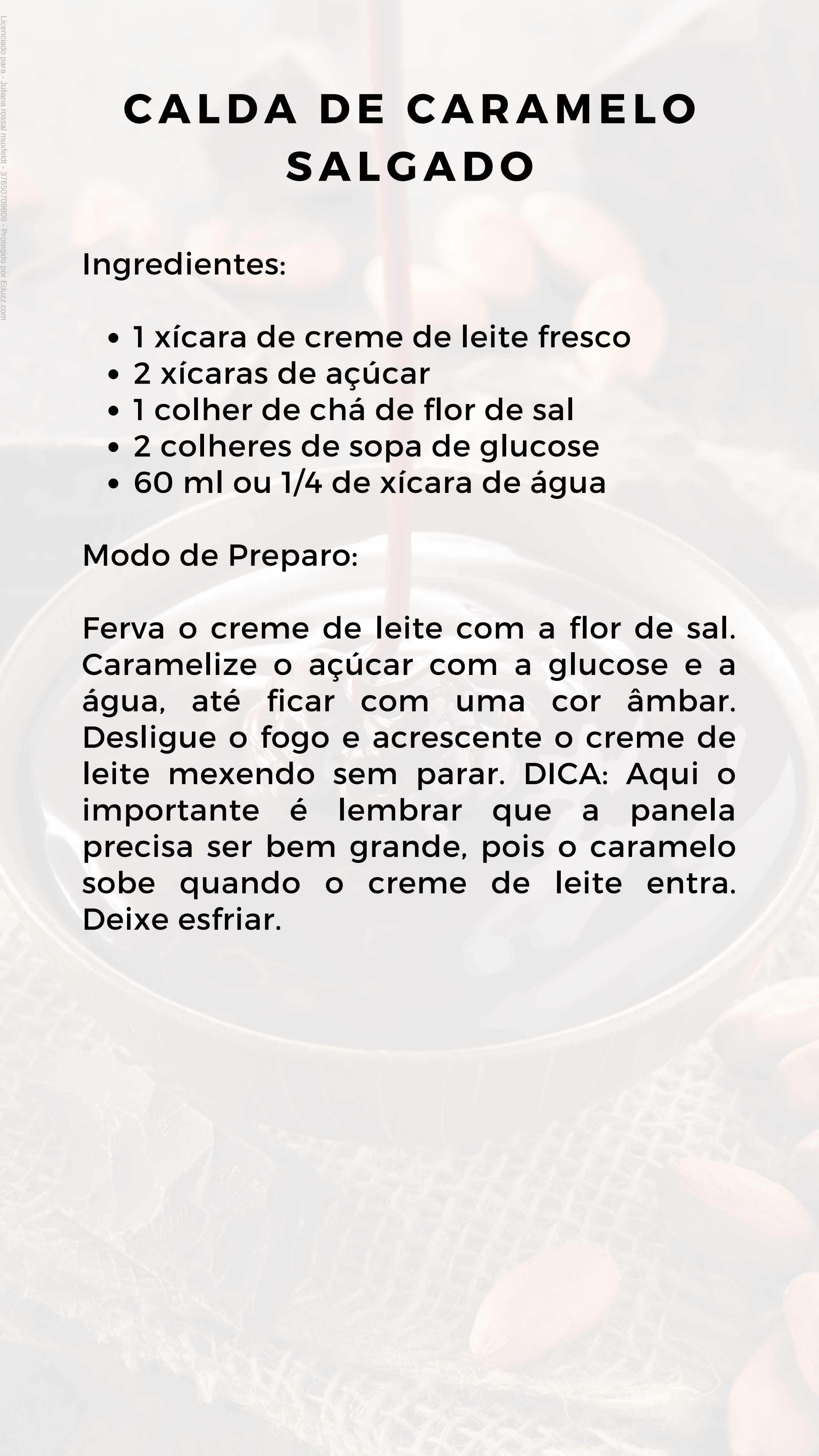
CALDA DE CARAMELO SALGADO

Ingredientes:

- 1 xícara de creme de leite fresco
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher de chá de flor de sal
- 2 colheres de sopa de glucose
- 60 ml ou 1/4 de xícara de água

Modo de Preparo:

Ferva o creme de leite com a flor de sal. Caramelize o açúcar com a glucose e a água, até ficar com uma cor âmbar. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite mexendo sem parar. DICHA: Aqui o importante é lembrar que a panela precisa ser bem grande, pois o caramelo sobe quando o creme de leite entra. Deixe esfriar.



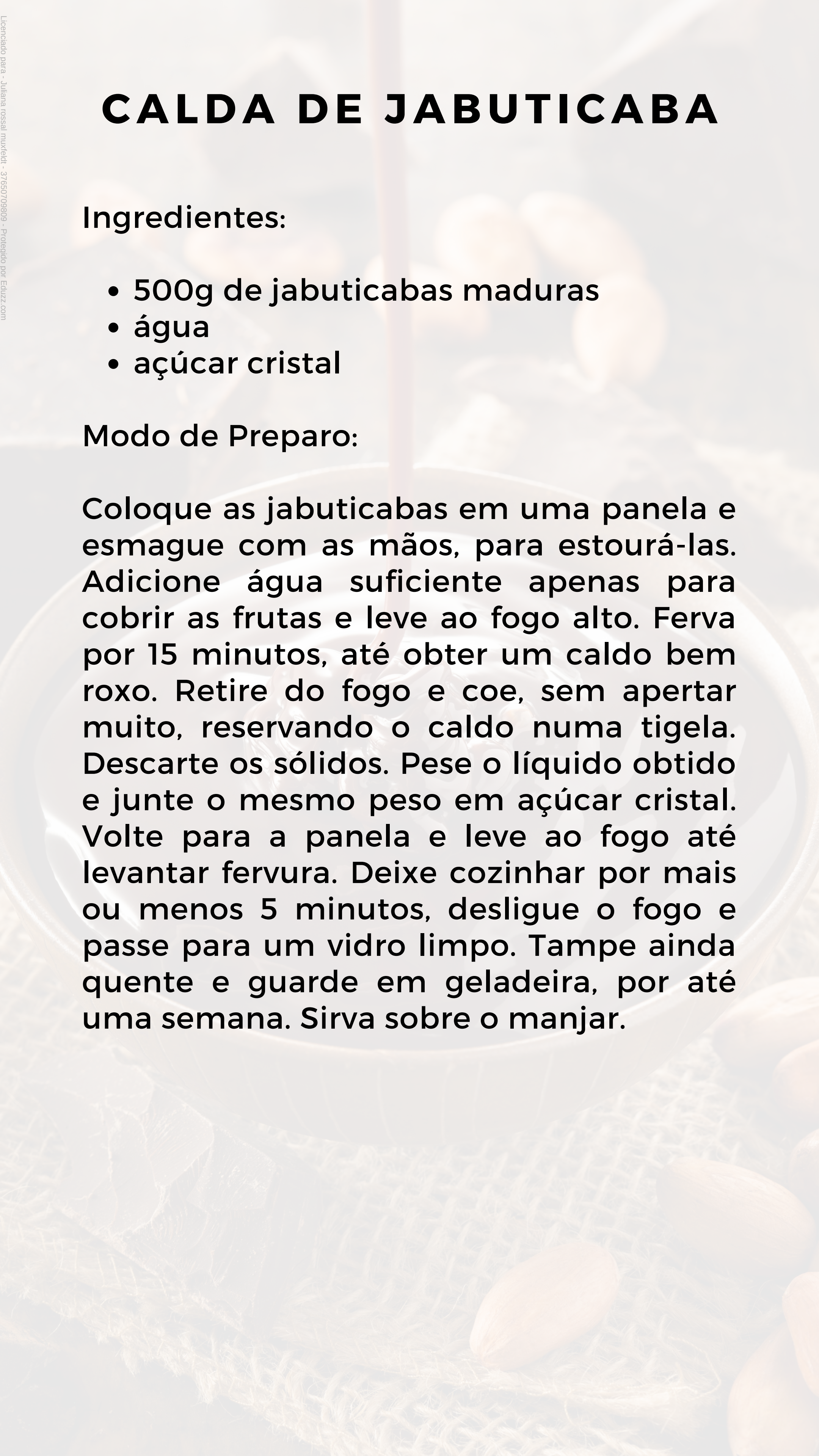
CALDA DE JABUTICABA

Ingredientes:

- 500g de jabuticabas maduras
- água
- açúcar cristal

Modo de Preparo:

Coloque as jabuticabas em uma panela e esmague com as mãos, para estourá-las. Adicione água suficiente apenas para cobrir as frutas e leve ao fogo alto. Ferva por 15 minutos, até obter um caldo bem roxo. Retire do fogo e coe, sem apertar muito, reservando o caldo numa tigela. Descarte os sólidos. Pese o líquido obtido e junte o mesmo peso em açúcar cristal. Volte para a panela e leve ao fogo até levantar fervura. Deixe cozinhar por mais ou menos 5 minutos, desligue o fogo e passe para um vidro limpo. Tampe ainda quente e guarde em geladeira, por até uma semana. Sirva sobre o manjar.



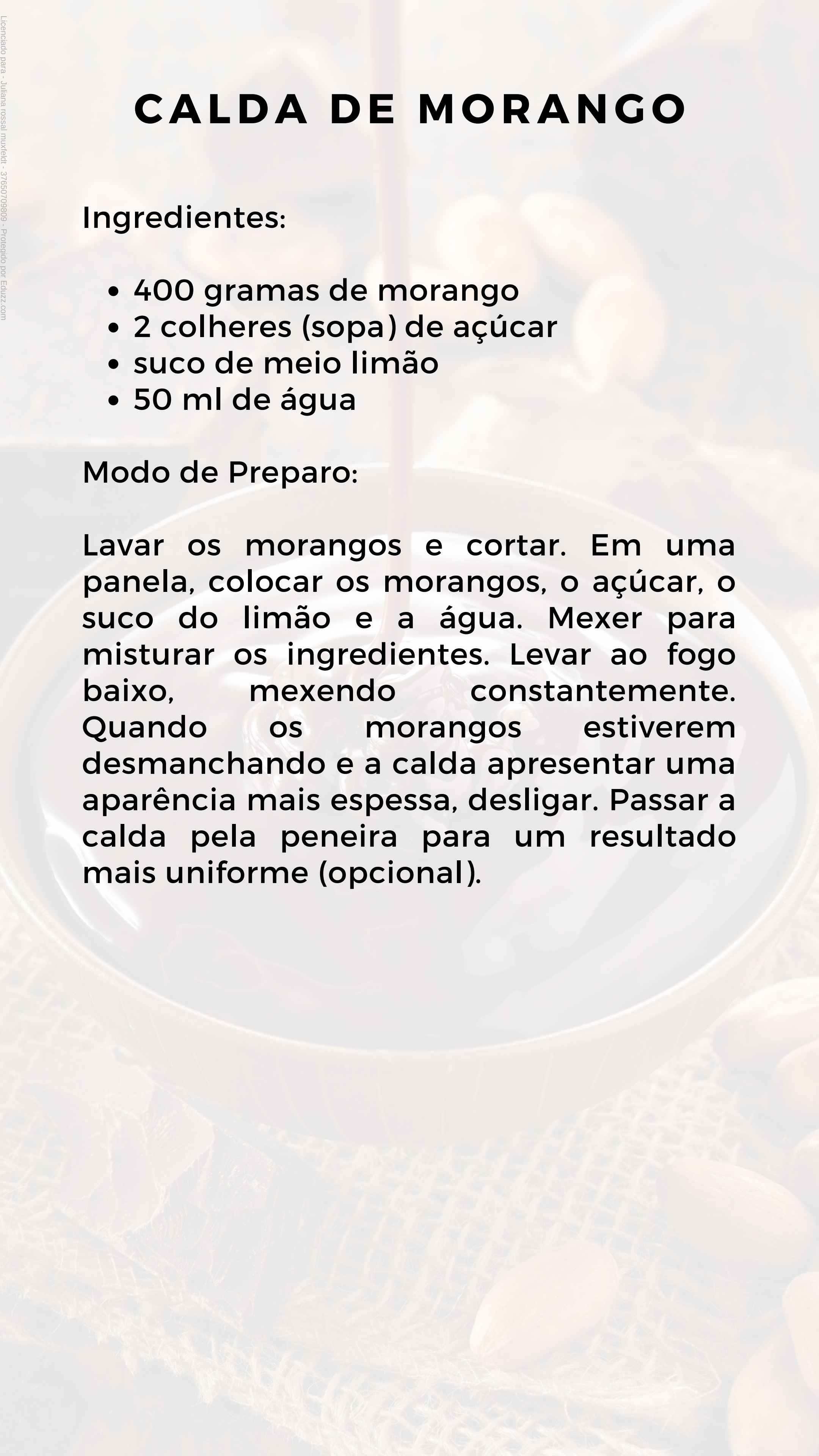
CALDA DE MORANGO

Ingredientes:

- 400 gramas de morango
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- suco de meio limão
- 50 ml de água

Modo de Preparo:

Lavar os morangos e cortar. Em uma panela, colocar os morangos, o açúcar, o suco do limão e a água. Mexer para misturar os ingredientes. Levar ao fogo baixo, mexendo constantemente. Quando os morangos estiverem desmanchando e a calda apresentar uma aparência mais espessa, desligar. Passar a calda pela peneira para um resultado mais uniforme (opcional).



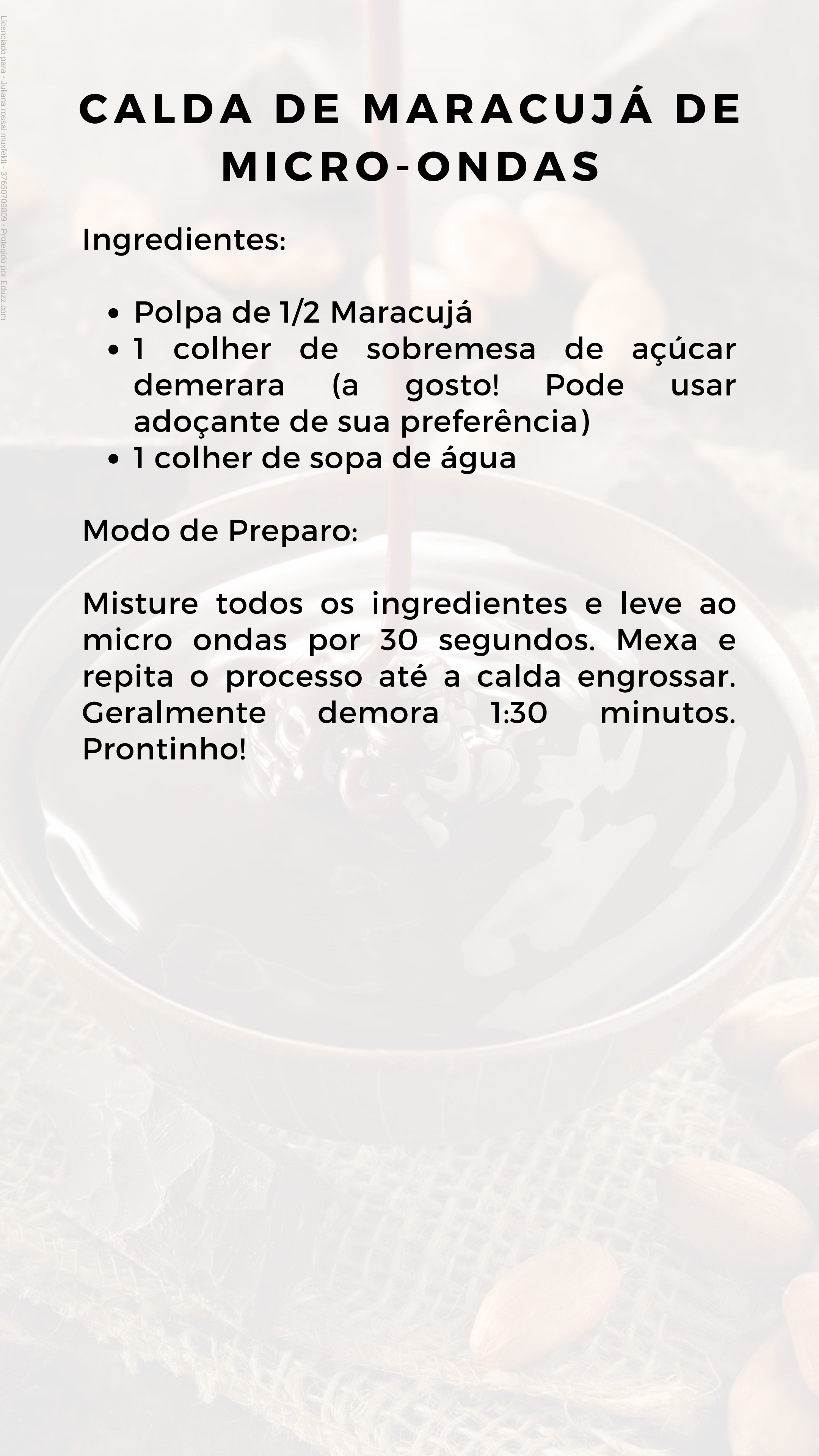
CALDA DE MARACUJÁ DE MICRO-ONDAS

Ingredientes:

- Polpa de 1/2 Maracujá
- 1 colher de sobremesa de açúcar demerara (a gosto! Pode usar adoçante de sua preferência)
- 1 colher de sopa de água

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes e leve ao micro ondas por 30 segundos. Mexa e repita o processo até a calda engrossar. Geralmente demora 1:30 minutos. Prontinho!



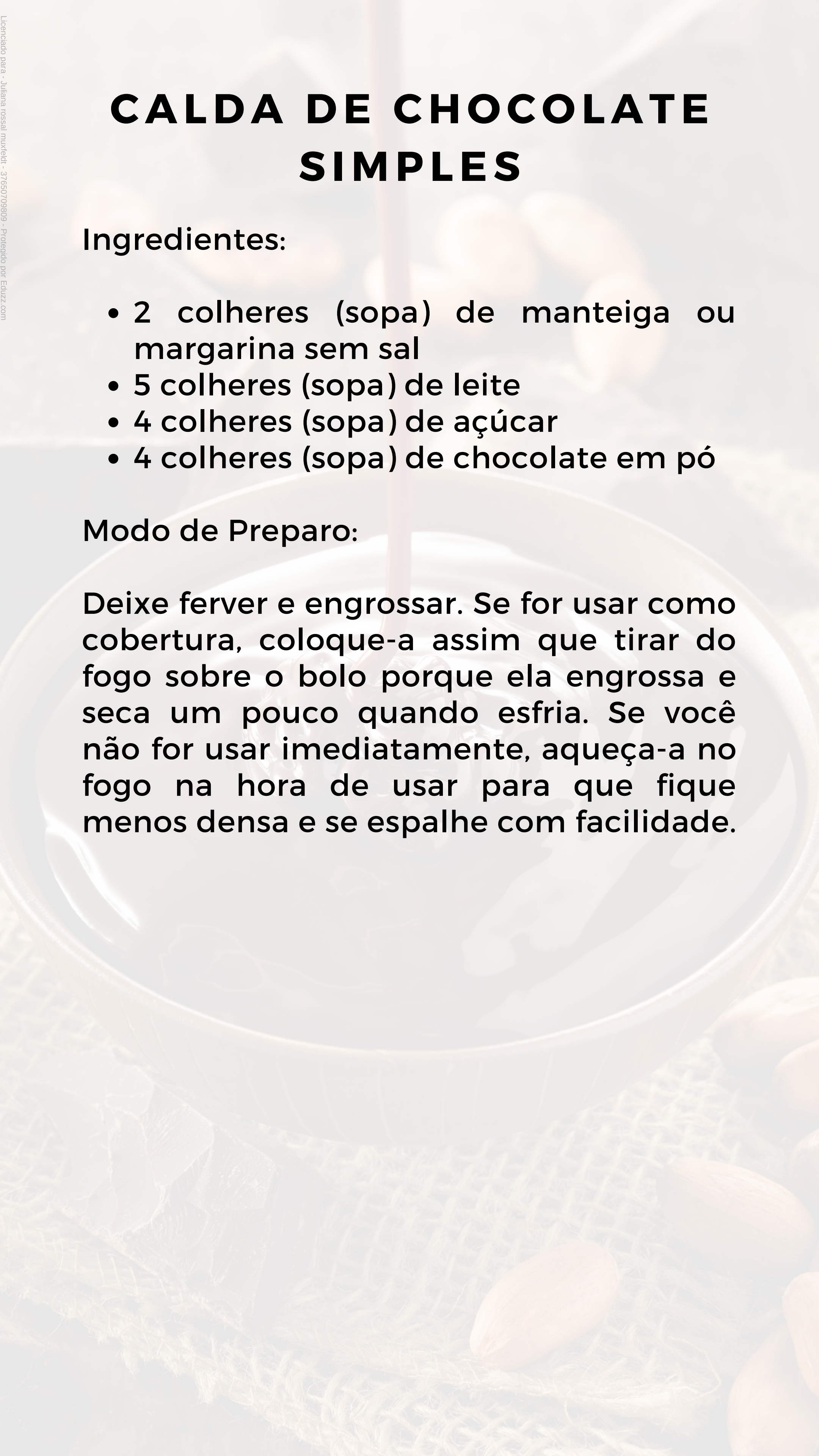
CALDA DE CHOCOLATE SIMPLES

Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal
- 5 colheres (sopa) de leite
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó

Modo de Preparo:

Deixe ferver e engrossar. Se for usar como cobertura, coloque-a assim que tirar do fogo sobre o bolo porque ela engrossa e seca um pouco quando esfria. Se você não for usar imediatamente, aqueça-a no fogo na hora de usar para que fique menos densa e se espalhe com facilidade.



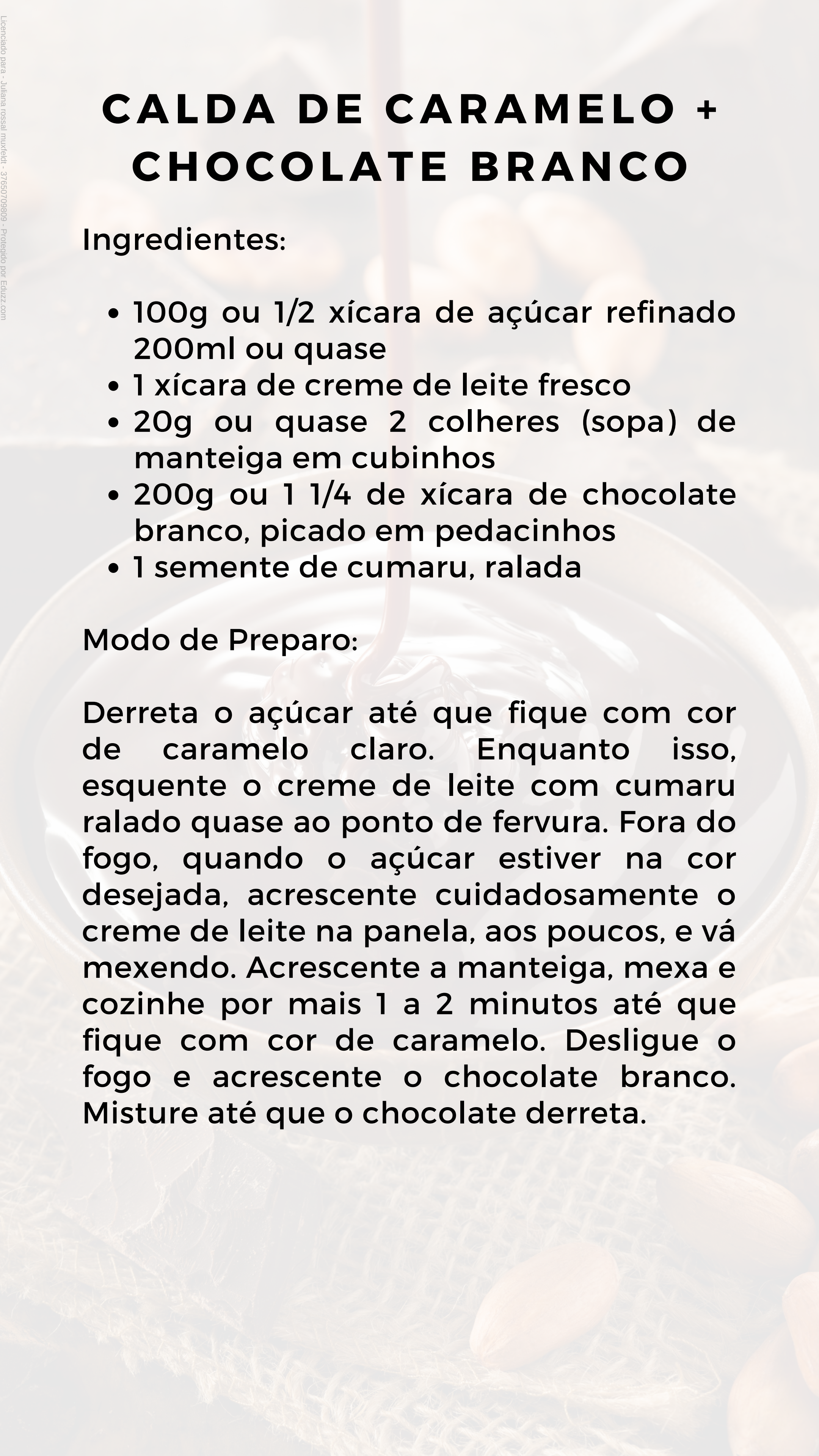
CALDA DE CARAMELO + CHOCOLATE BRANCO

Ingredientes:

- 100g ou 1/2 xícara de açúcar refinado
200ml ou quase
- 1 xícara de creme de leite fresco
- 20g ou quase 2 colheres (sopa) de manteiga em cubinhos
- 200g ou 1 1/4 de xícara de chocolate branco, picado em pedacinhos
- 1 semente de cumaru, ralada

Modo de Preparo:

Derreta o açúcar até que fique com cor de caramelo claro. Enquanto isso, esquente o creme de leite com cumaru ralado quase ao ponto de fervura. Fora do fogo, quando o açúcar estiver na cor desejada, acrescente cuidadosamente o creme de leite na panela, aos poucos, e vá mexendo. Acrescente a manteiga, mexa e cozinhe por mais 1 a 2 minutos até que fique com cor de caramelo. Desligue o fogo e acrescente o chocolate branco. Misture até que o chocolate derreta.



CALDA DE PRESTÍGIO

Ingredientes:

- 100 ml de LEITE DE COCO
- 3 colheres de sopa de CHOCOLATE EM PÓ

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes da calda em uma panelinha e leve ao fogo médio até que levante fervura. Desligue o fogo, transfira a calda para um potinho e leve à geladeira. Usar assim que a calda estiver refrigerada.

CALDA DE ÁGUA DE ROSAS

Ingredientes:

- 50 ml de água
- 67 gramas de açúcar
- 15 ml (1 colher sopa) de água de rosas
- 10 ml (1 colher sobremesa) de KIRSCH

Modo de Preparo:

Misture a água com o açúcar em uma panela e leve para ferver. Assim que ferver, desligue o fogo e reserve. Quando esfriar, junte a água de rosas e o Kirsch.



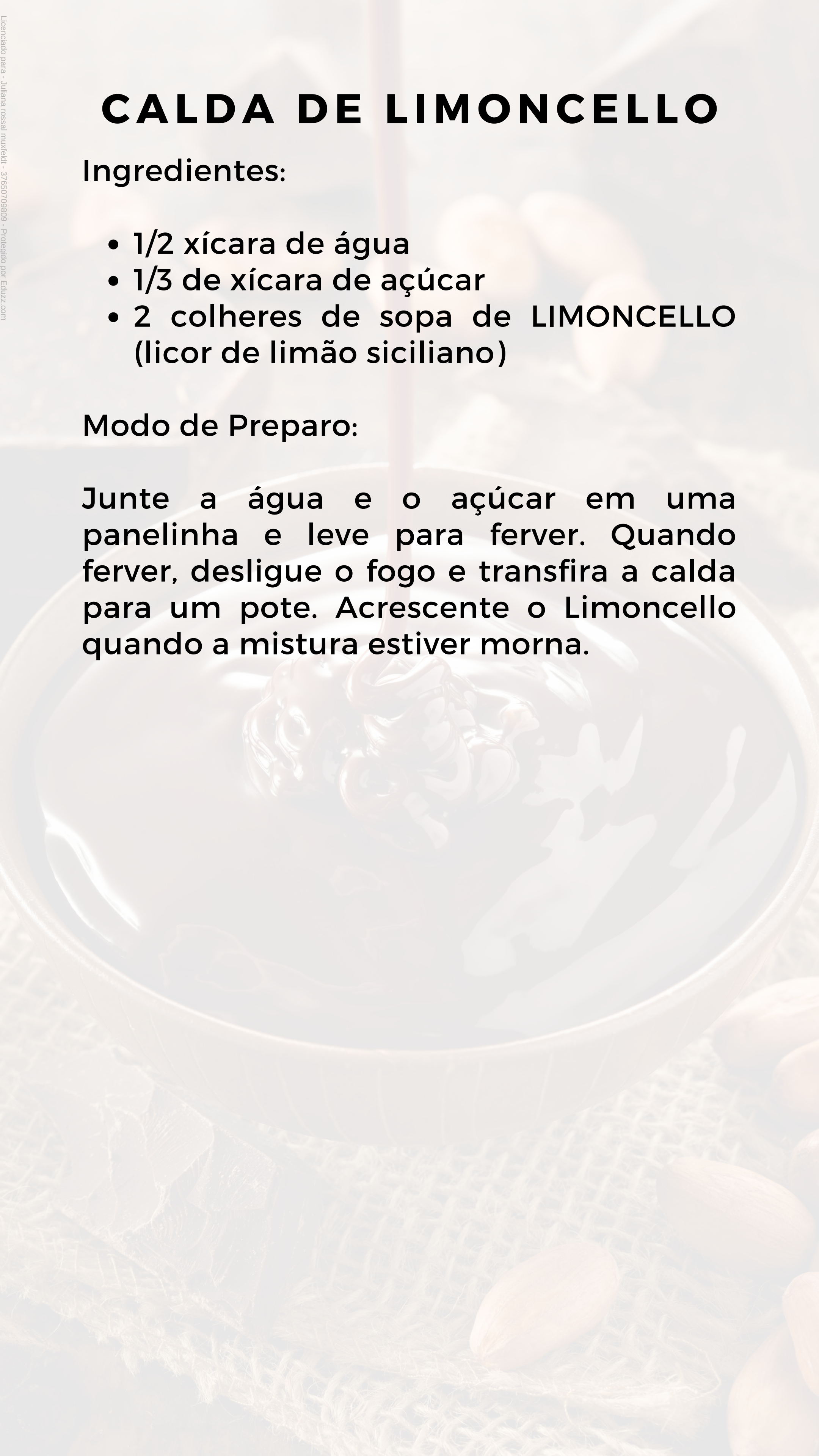
CALDA DE LIMONCELLO

Ingredientes:

- 1/2 xícara de água
- 1/3 de xícara de açúcar
- 2 colheres de sopa de LIMONCELLO (licor de limão siciliano)

Modo de Preparo:

Junte a água e o açúcar em uma panelinha e leve para ferver. Quando ferver, desligue o fogo e transfira a calda para um pote. Acrescente o Limoncello quando a mistura estiver morna.



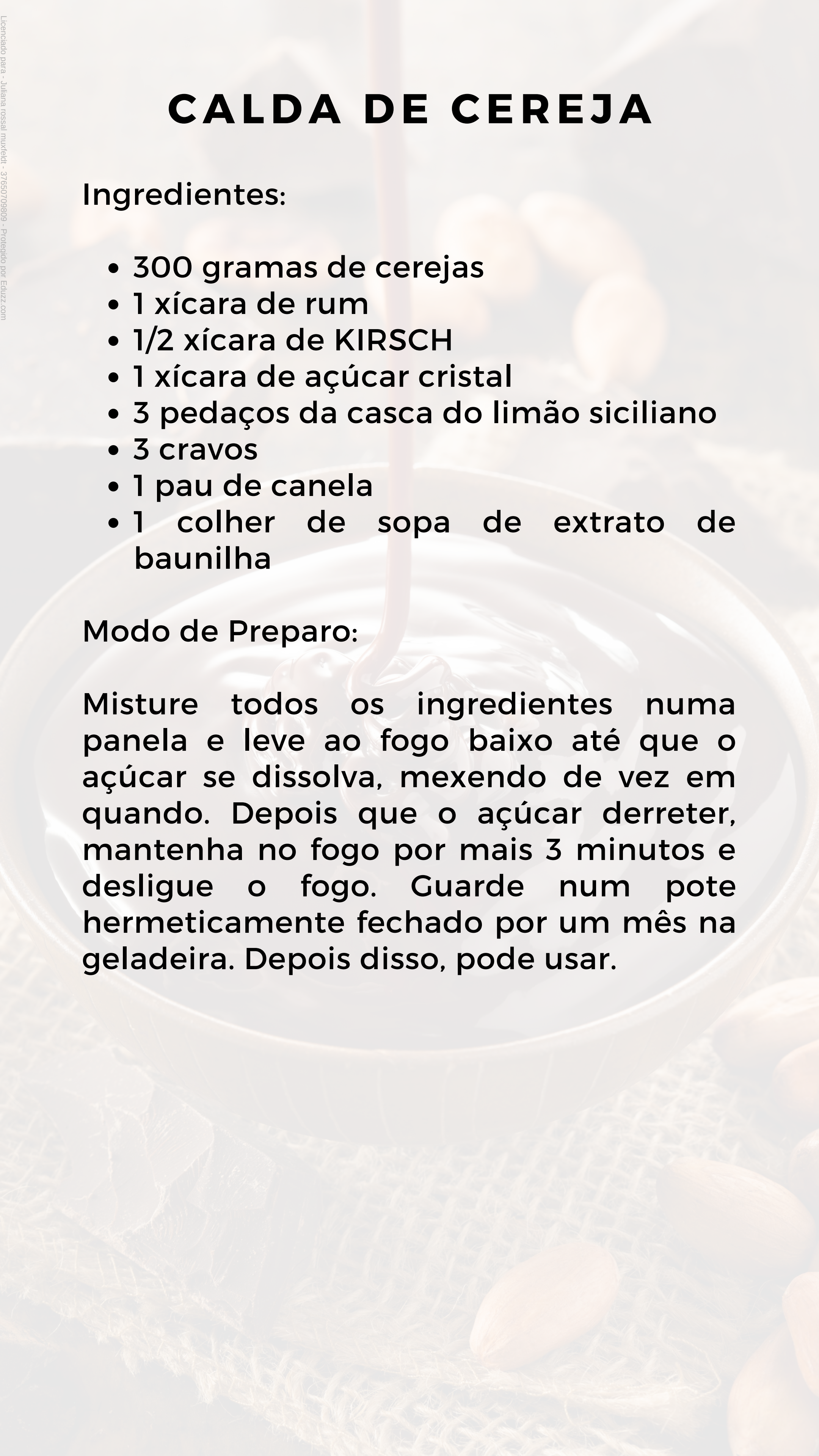
CALDA DE CEREJA

Ingredientes:

- 300 gramas de cerejas
- 1 xícara de rum
- 1/2 xícara de KIRSCH
- 1 xícara de açúcar cristal
- 3 pedaços da casca do limão siciliano
- 3 cravos
- 1 pau de canela
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo baixo até que o açúcar se dissolva, mexendo de vez em quando. Depois que o açúcar derreter, mantenha no fogo por mais 3 minutos e desligue o fogo. Guarde num pote hermeticamente fechado por um mês na geladeira. Depois disso, pode usar.



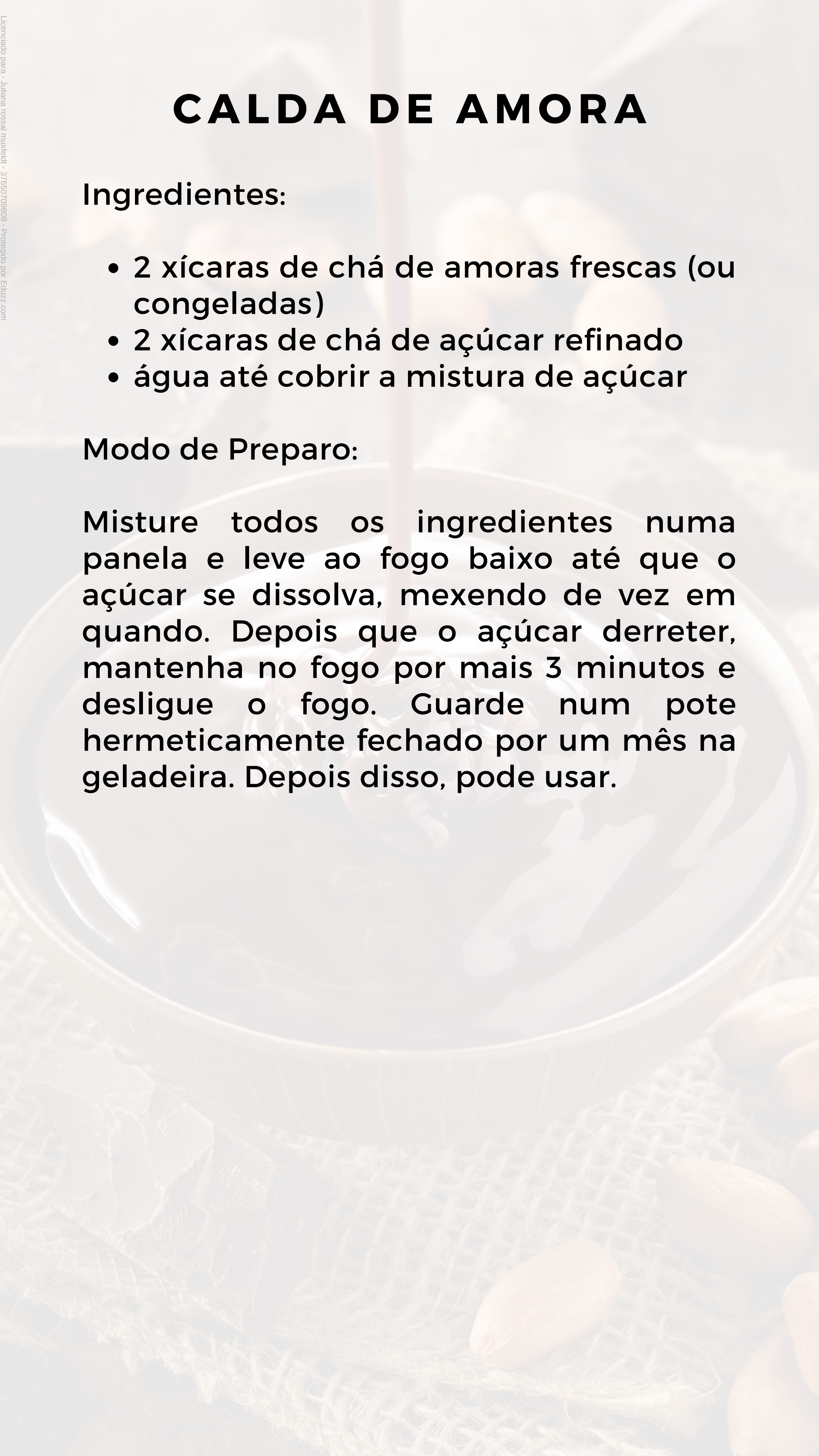
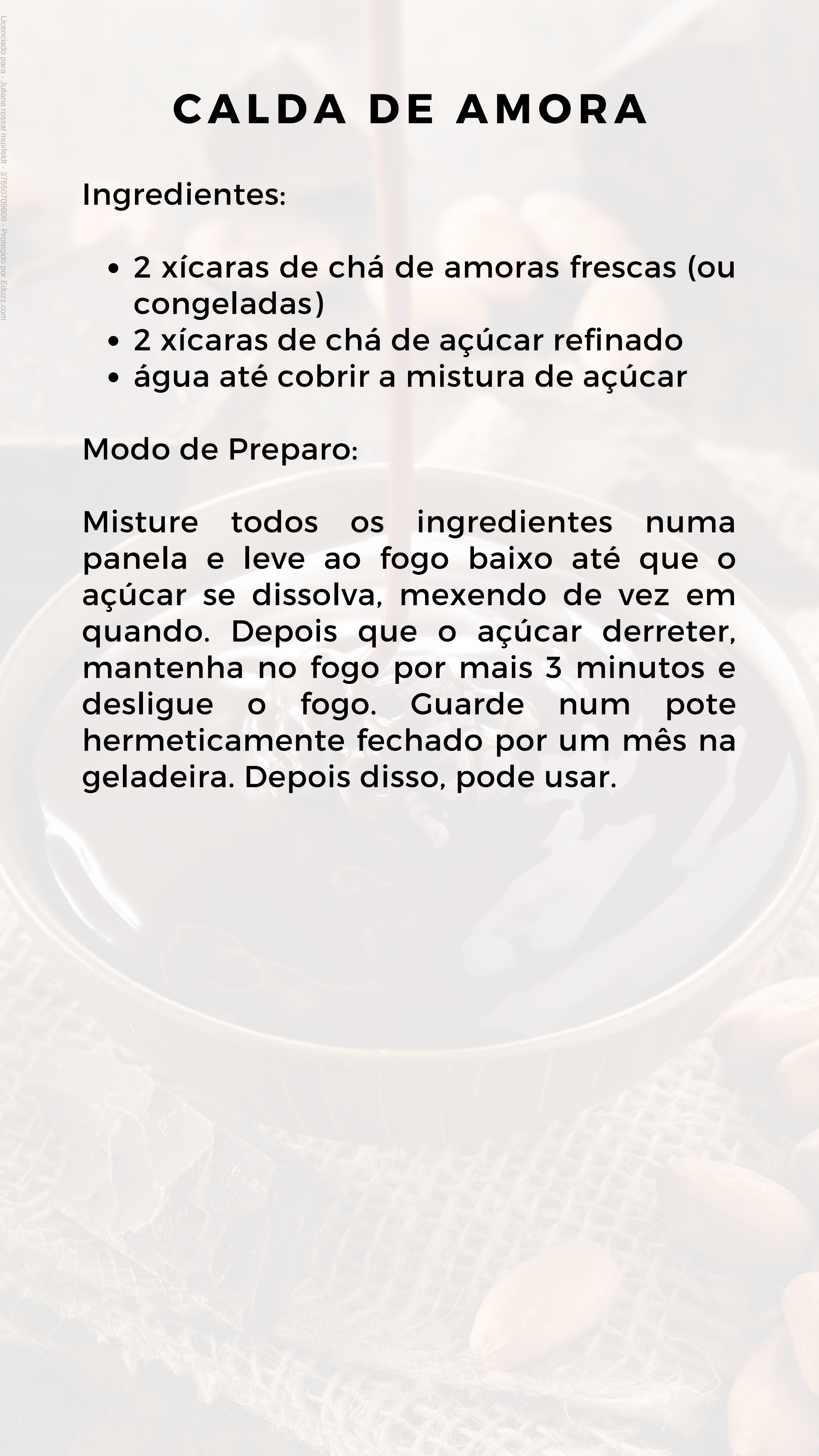
CALDA DE AMORA

Ingredientes:

- 2 xícaras de chá de amoras frescas (ou congeladas)
- 2 xícaras de chá de açúcar refinado
- água até cobrir a mistura de açúcar

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo baixo até que o açúcar se dissolva, mexendo de vez em quando. Depois que o açúcar derreter, mantenha no fogo por mais 3 minutos e desligue o fogo. Guarde num pote hermeticamente fechado por um mês na geladeira. Depois disso, pode usar.



CALDA PARA BOLOS DIET E SEM GLÚTEN

Ingredientes:

- 2 xícaras e meia de leite de amêndoas sem açúcar
- 1 xícara de cacau em pó sem açúcar
- 1 xícara e meia de farinha de coco
- Stevia a gosto para adoçar (opcional)
- 1/3 de xícara de chia

Modo de Preparo:

Misture bem todos os ingredientes e coloque na geladeira por meia hora.

CALDA DE COMPOTA DE FRUTAS

Ingredientes:

- Calda de compota de pêssego, cereja ou abacaxi
- A mesma medida de água

Modo de Preparo:

Meça a quantidade de caldo, depois de escorrido a fruta e misture o mesmo volume de água.

