

COLEÇÃO
CHEF HELENA

*Receitas que
vendem de
verdade! ♥*



100 TORTINHAS GOURMET

LUCRATIVAS

Receitas testadas para vender o ano inteiro ♥




CLÁSSICAS


FRUTAS


CHOCOLATE


CREMOSAS


CONFEITARIA


PREMIUM

100 RECEITAS TESTADAS E APROVADAS

100 Tortinhas Gourmet Lucrativas

O livro completo de receitas para quem quer vender tortinhas no pote e ganhar dinheiro extra em casa



100
RECEITAS

Passo a passo
bem explicado

Dica da Chef
em cada receita

Foto de cada
tortinha pronta

Ingredientes fáceis
de encontrar

Chef Helena Almeida

Coleção Tortinhas Gourmet Lucrativas · Livro Principal 1 de 3

SOBRE ESTE LIVRO

Uma tortinha pode mudar sua vida financeira

Eu sou a Chef Helena. Depois de anos vendendo pães e doces para ajudar nas contas de casa, descobri que as tortinhas no pote eram o produto que mais dava lucro com menos trabalho: pequenas, bonitas, rápidas de montar e fáceis de vender para presente, festa ou lanche da tarde.

Neste livro você vai encontrar 100 receitas completas, organizadas em 6 grupos: clássicas, frutas, chocolate, cremosas, sabores de confeitaria e linha premium. Todas são montadas em potes de 200 ml com tampa, o tamanho que mais vende.

Cada receita ocupa duas páginas. Na primeira estão a foto, o tempo de preparo, quantos potes rende e a dificuldade. Na segunda estão os ingredientes separados por etapa, o modo de preparo, a ordem das camadas, como guardar e uma dica minha.



COMO USAR ESTE LIVRO

- Comece pelas clássicas: são as que vendem mais fácil.
- Leia a receita inteira antes de começar e separe todos os ingredientes na bancada.
- O tempo de preparo não inclui a geladeira. O tempo de geladeira vem escrito logo abaixo.
- Xícara e colher são sempre medidas rasas: xícara (chá) de 240 ml, colher (sopa) de 15 ml e colher (chá) de 5 ml.
- No fim do livro há um guia das receitas-base e um guia de montagem, embalagem e conservação.

Onde encontrar cada receita

Parte 1 • Clássicas Campeãs de Venda 05

17 receitas. Os sabores que mais saem na vitrine e no delivery: comece por aqui.

Parte 2 • Frutas Frescas e Tropicais 40

18 receitas. Sabores leves e coloridos, com fruta de verdade em cada colherada.

Parte 3 • Chocolate Gourmet 77

15 receitas. Para quem ama chocolate: mousses, ganaches, brownies e bolos.

Parte 4 • Cremosas & Recheios Especiais 108

16 receitas. Cremes de colher, caldas e crocantes para variar o cardápio.

Parte 5 • Sabores de Confeitaria 141

17 receitas. Sobremesas famosas das confeitarias, adaptadas para o pote.

Parte 6 • Linha Premium Gourmet 176

17 receitas. Sabores de alto valor para cobrar mais: pistache, panna cotta, caramelo.

Guia das Receitas-Base 211

Os cremes, bases e caldas que se repetem: faça uma vez e use em vários sabores.

Montagem, Embalagem e Conservação 213

Higiene, potes, rótulo, validade e entrega com segurança.

Agradecimento 214

Uma palavrinha final da Chef Helena.

Dica: salve este livro no celular. Assim você consulta rapidinho na hora de cozinhar ou de fazer um orçamento.



Domíngo de encomenda aqui em casa

PARTE 1

Clássicas Campeãs de Venda

Os sabores que mais saem na vitrine e no delivery: comece por aqui.



RECEITA Nº 01

Ninho com Morango

página 6



RECEITA Nº 02

Brigadeiro Gourmet

página 8



RECEITA Nº 03

Ninho com Nutella

página 10



RECEITA Nº 04

Torta de Limão

página 12



RECEITA Nº 05

Maracujá Cremoso

página 14



RECEITA Nº 06

Torta Holandesa

página 16



RECEITA Nº 07

Prestígio

página 18



RECEITA Nº 08

Morango com Chantilly

página 20



RECEITA Nº 09

Chocolate com Morango

página 22



RECEITA Nº 10

Pavê Clássico

página 24



RECEITA Nº 11

Doce de Leite com Farofa

página 26



RECEITA Nº 12

Cocada Cremosa

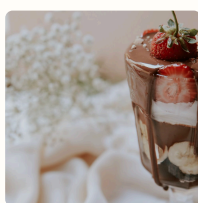
página 28



RECEITA Nº 13

Oreo

página 30



RECEITA Nº 14

Sensação

página 32



RECEITA Nº 15

Paçoca Cremosa

página 34



RECEITA Nº 16

Bombom de Morango

página 36



RECEITA Nº 17

Beijinho de Morango

página 38



RECEITA Nº 01 • CLÁSSICAS
CAMPEÃS DE VENDA

Ninho com Morango

Creme de leite ninho, morango fresco e farofa dourada

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base crocante
2. Fatias de morango na parede do pote
3. Creme de ninho

TEMPO DE PREPARO

1 h

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Base crocante

- 200 g de biscoito de maisena
- 80 g de manteiga sem sal derretida

Morangos frescos

- 500 g de morangos (2 caixinhas)

Creme de ninho

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 xícara (chá) de leite em pó integral (80 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga

Farofa crocante

- 100 g de biscoito de maisena triturado grosso
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 40 g de manteiga

Para finalizar

- 4 morangos



MODO DE PREPARO

Base crocante

- 1 Triture o biscoito no liquidificador (ou num saco plástico, com um rolo) até virar farinha grossa. Misture a manteiga derretida até parecer areia molhada.

Morangos frescos

- 2 Lave os morangos em água corrente, seque bem e tire as folhinhas. Corte a maioria em fatias finas e guarde alguns inteiros para decorar.

Creme de ninho

- 3 Dissolva o leite em pó no leite condensado, junte o creme de leite e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 6 a 8 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 4 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Farofa crocante

- 5 Numa frigideira, derreta a manteiga, junte o biscoito e o açúcar e mexa em fogo baixo por 5 minutos, até dourar. Espalhe num prato para esfriar e ficar crocante.

Montagem

Separe 7 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 6 Coloque 3 colheres (sopa) de base crocante.
- 7 Encoste 6 fatias de morango na parede do pote, com a parte cortada virada para fora.
- 8 Coloque 5 colheres (sopa) de creme de ninho.
- 9 Finalize com 1 colher (sopa) de farofa crocante e meio morango.
- 10 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Seque muito bem os morangos depois de lavar: água no pote deixa o creme aguado e diminui a validade.



RECEITA Nº 02 · CLÁSSICAS CAMPEÃS DE VENDA

Brigadeiro Gourmet

Bolo de chocolate molhadinho, brigadeiro cremoso e rosácea de brigadeiro

TEMPO DE PREPARO

1 h 25

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

8 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Bolo de chocolate molhadinho
2. Brigadeiro cremoso
3. Bolo de chocolate molhadinho
4. Brigadeiro gourmet

INGREDIENTES

Bolo de chocolate

- 2 ovos
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/4 de xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/4 de xícara (chá) de chocolate em pó 50%
- 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
- Para molhar: 1/2 xícara (chá) de leite + 1 colher (sopa) de chocolate em pó

Brigadeiro cremoso

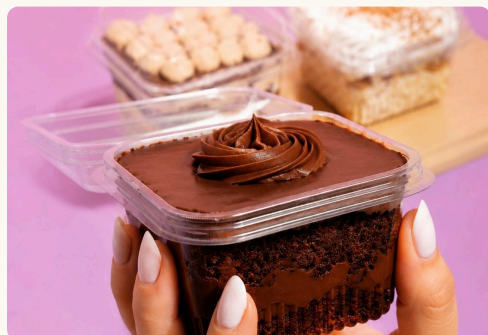
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó 50%
- 1 colher (sopa) de manteiga

Brigadeiro gourmet

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1/2 caixinha de creme de leite (100 g)
- 100 g de chocolate meio amargo picado
- 1 colher (sopa) de cacau em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga

Para finalizar

- Granulado de chocolate ou chocolate em raspas



MODO DE PREPARO

Bolo de chocolate

- 1 Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo e o leite. Passe para uma tigela e misture a farinha, o chocolate em pó e, por último, o fermento.
- 2 Asse numa forma de 20 x 20 cm untada, em forno preaquecido a 180 °C, por 25 a 30 minutos (faça o teste do palito). Deixe esfriar.
- 3 Corte discos do tamanho da boca do pote. Misture o leite com o chocolate em pó para molhar o bolo na montagem.

Brigadeiro cremoso

- 4 Coloque tudo numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 8 a 10 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 5 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Brigadeiro gourmet

- 6 Coloque tudo numa panela e leve ao fogo baixo, mexendo sem parar, por 10 a 12 minutos, até ficar firme a ponto de manter a forma no saco de confeitar.
- 7 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Montagem

Separe 8 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 8 Coloque 2 colheres (sopa) de bolo de chocolate molhadinho.
- 9 Coloque 4 colheres (sopa) de brigadeiro cremoso.
- 10 Coloque 2 colheres (sopa) de bolo de chocolate molhadinho.
- 11 Coloque 4 colheres (sopa) de brigadeiro gourmet.
- 12 Com o saco de confeitar e bico pitanga, faça a rosácea de brigadeiro gourmet no topo e salpique granulado.
- 13 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Pode congelar por até 30 dias: descongele na geladeira, nunca fora dela.

DICA DA CHEF HELENA

Use chocolate em pó 50% ou mais: o brigadeiro fica menos doce e com cara de confeitaria.

RECEITA Nº 03 • CLÁSSICAS
CAMPEÃS DE VENDA

Ninho com Nutella

*Camadas de creme de
ninho e creme de avelã*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de ninho
2. Creme de avelã
3. Creme de ninho
4. Creme de avelã



TEMPO DE PREPARO

45 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

9 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Creme de ninho

- 2 latas de leite condensado (395 g cada)
- 2 caixinhas de creme de leite (200 g cada)
- 2 xícaras (chá) de leite em pó integral (160 g)
- 2 colheres (sopa) de manteiga

Creme de avelã

- 400 g de creme de avelã com cacau (tipo Nutella)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)



MODO DE PREPARO

Creme de ninho

- 1 Dissolva o leite em pó no leite condensado, junte o creme de leite e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 6 a 8 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 2 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Creme de avelã

- 3 Misture o creme de avelã com o creme de leite até ficar liso. Não vai ao fogo.

Montagem

Separe 9 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Coloque 4 colheres (sopa) de creme de ninho.
- 5 Coloque 2 colheres (sopa) de creme de avelã.
- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de creme de ninho.
- 7 Coloque 2 colheres (sopa) de creme de avelã.
- 8 Termine com um fio de creme de avelã e bata o pote de leve na mesa para nivelar.
- 9 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Pode congelar por até 30 dias: descongele na geladeira, nunca fora dela.

DICA DA CHEF HELENA

Coloque o creme de avelã com saco de confeitar encostado na parede do pote: as listras ficam bonitas por fora.



RECEITA Nº 04 · CLÁSSICAS CAMPEÃS DE VENDA

Torta de Limão

Base crocante, mousse de limão e framboesas

TEMPO DE PREPARO

35 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base crocante

2. Mousse de limão

INGREDIENTES

Base crocante

- 200 g de biscoito tipo Maria
- 80 g de manteiga sem sal derretida

Mousse de limão

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1/2 xícara (chá) de suco de limão (3 a 4 limões)
- Raspas de 1 limão (só a parte verde)

Para finalizar

- Raspas de 1 limão
- 1 caixinha (125 g) de framboesas



MODO DE PREPARO

Base crocante

- 1 Triture o biscoito até virar farinha grossa e misture a manteiga derretida até parecer areia molhada.

Mousse de limão

- 2 Bata o leite condensado e o creme de leite no liquidificador. Com o aparelho ligado, junte o suco de limão aos poucos e bata até engrossar. Misture as raspas.

Montagem

Separe 5 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 3 Coloque 4 colheres (sopa) de base crocante.
- 4 Coloque 9 colheres (sopa) de mousse de limão.
- 5 Finalize com raspas de limão e 2 framboesas por pote.
- 6 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 4 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Rale só a parte verde da casca: a parte branca amarga. Se não achar framboesa, use morango picado.



RECEITA Nº 05 • CLÁSSICAS
CAMPEÃS DE VENDA

Maracujá Cremoso

*Mousse de maracujá com
calda de sementes e chantilly*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base crocante
2. Mousse de maracujá
3. Calda de maracujá
4. Chantilly

TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

10 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Base crocante

- 200 g de biscoito de maisena
- 80 g de manteiga sem sal derretida

Mousse de maracujá

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 medida da lata de suco concentrado de maracujá (ou polpa de 4 maracujás coada)

Calda de maracujá

- Polpa de 2 maracujás com as sementes
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de água

Chantilly

- 250 ml de creme de leite fresco (35% de gordura) bem gelado
- 3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro



CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

MODO DE PREPARO

Base crocante

- 1 Triture o biscoito no liquidificador (ou num saco plástico, com um rolo) até virar farinha grossa. Misture a manteiga derretida até parecer areia molhada.

Mousse de maracujá

- 2 Bata tudo no liquidificador por 3 minutos, até engrossar.

Calda de maracujá

- 3 Ferva tudo em fogo baixo por 5 minutos, até engrossar um pouco. Deixe esfriar.

Chantilly

- 4 Bata o creme de leite fresco gelado com o açúcar até formar picos firmes. Guarde na geladeira até a hora de usar.

Montagem

Separe 10 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 2 colheres (sopa) de base crocante.
- 6 Coloque 5 colheres (sopa) de mousse de maracujá.
- 7 Coloque 1 colher (sopa) de calda de maracujá.
- 8 Coloque 3 colheres (sopa) de chantilly.
- 9 Faça um bico de chantilly na lateral e deixe a calda com sementes aparecer.
- 10 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

DICA DA CHEF HELENA

Suco concentrado sem açúcar dá mousse mais firme. Se usar polpa, coe e prove antes: cada fruta tem uma acidez.

RECEITA Nº 06 • CLÁSSICAS
CAMPEÃS DE VENDA

Torta Holandesa

*Creme holandês, base amanteigada
e biscoitos com cobertura de chocolate*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base crocante
2. Creme holandês



TEMPO DE PREPARO

30 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Base crocante

- 200 g de biscoito de maisena
- 80 g de manteiga sem sal derretida

Creme holandês

- 200 g de cream cheese em temperatura ambiente
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Para finalizar

- 16 biscoitos com cobertura de chocolate (tipo Calipso)



MODO DE PREPARO

Base crocante

- 1 Triture o biscoito no liquidificador (ou num saco plástico, com um rolo) até virar farinha grossa. Misture a manteiga derretida até parecer areia molhada.

Creme holandês

- 2 Bata o cream cheese com o leite condensado até ficar liso. Junte o creme de leite e a baunilha e bata mais 1 minuto.

Montagem

Separe 6 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 3 Coloque 3 colheres (sopa) de base crocante.
- 4 Coloque 9 colheres (sopa) de creme holandês.
- 5 Espete 2 biscoitos em pé no creme, lado a lado, na hora de servir ou de fechar o pote.
- 6 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 4 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Guarde os biscoitos fora da geladeira e coloque só no dia da venda, para não amolecerem.



RECEITA Nº 07 · CLÁSSICAS CAMPEÃS DE VENDA

Prestígio

Beijinho cremoso coberto por brigadeiro e coco

TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Beijinho cremoso

2. Brigadeiro cremoso

INGREDIENTES

Beijinho cremoso

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 50 g de coco ralado
- 1 colher (sopa) de manteiga

Brigadeiro cremoso

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó 50%
- 1 colher (sopa) de manteiga

Para finalizar

- 3 colheres (sopa) de coco ralado



MODO DE PREPARO

Beijinho cremoso

- 1 Coloque tudo numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 8 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 2 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Brigadeiro cremoso

- 3 Coloque tudo numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 8 a 10 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 4 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Montagem

Separe 6 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 6 colheres (sopa) de beijinho cremoso.
- 6 Coloque 6 colheres (sopa) de brigadeiro cremoso.
- 7 Salpique coco ralado sobre o brigadeiro.
- 8 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Pode congelar por até 30 dias: descongele na geladeira, nunca fora dela.

DICA DA CHEF HELENA

Deixe o beijinho esfriar antes de colocar o brigadeiro por cima: assim as camadas não se misturam.



RECEITA Nº 08 · CLÁSSICAS CAMPEÃS DE VENDA

Morango com Chantilly

Camadas de morango picado e chantilly

TEMPO DE PREPARO

30 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

8 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Morangos picados
2. Chantilly
3. Morangos picados
4. Chantilly

INGREDIENTES

Morangos picados

- 500 g de morangos (2 caixinhas)
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Chantilly

- 500 ml de creme de leite fresco (35% de gordura) bem gelado
- 5 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Para finalizar

- Folhas de hortelã



MODO DE PREPARO

Morangos picados

- 1 Lave, seque e pique os morangos. Misture o açúcar e deixe descansar 10 minutos para soltar um caldinho.

Chantilly

- 2 Bata o creme de leite fresco gelado com o açúcar e a baunilha na batedeira, em velocidade média, até formar picos firmes (uns 4 minutos). Não bata demais para não virar manteiga.

Montagem

Separe 8 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 3 Coloque 2 colheres (sopa) de morangos picados.
- 4 Coloque 4 colheres (sopa) de chantilly.
- 5 Coloque 2 colheres (sopa) de morangos picados.
- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de chantilly.
- 7 Finalize com um morango inteiro e uma folhinha de hortelã.
- 8 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Chantilly de creme de leite fresco segura melhor a forma. Venda em até 3 dias.

RECEITA Nº 09 • CLÁSSICAS
CAMPEÃS DE VENDA

Chocolate com Morango

*Bolo de chocolate, brigadeiro
cremoso, chantilly e morango*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Bolo de chocolate molhadinho
2. Brigadeiro cremoso
3. Bolo de chocolate molhadinho
4. Brigadeiro cremoso
5. Chantilly

TEMPO DE PREPARO

1 h 10

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

8 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

INGREDIENTES

Bolo de chocolate

- 2 ovos
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/4 de xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/4 de xícara (chá) de chocolate em pó 50%
- 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
- Para molhar: 1/2 xícara (chá) de leite + 1 colher (sopa) de chocolate em pó

Brigadeiro cremoso

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó 50%
- 1 colher (sopa) de manteiga

Chantilly

- 250 ml de creme de leite fresco (35% de gordura) bem gelado
- 3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

Para finalizar

- 8 morangos pequenos



MODO DE PREPARO

Bolo de chocolate

- 1 Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo e o leite. Passe para uma tigela e misture a farinha, o chocolate em pó e, por último, o fermento.
- 2 Asse numa forma de 20 x 20 cm untada, em forno preaquecido a 180 °C, por 25 a 30 minutos (faça o teste do palito). Deixe esfriar.
- 3 Corte discos do tamanho da boca do pote. Misture o leite com o chocolate em pó para molhar o bolo na montagem.

Brigadeiro cremoso

- 4 Coloque tudo numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 8 a 10 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 5 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Chantilly

- 6 Bata o creme de leite fresco gelado com o açúcar até formar picos firmes. Guarde na geladeira até a hora de usar.

Montagem

Separe 8 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 7 Coloque 2 colheres (sopa) de bolo de chocolate molhadinho.
- 8 Coloque 2 colheres (sopa) de brigadeiro cremoso.
- 9 Coloque 2 colheres (sopa) de bolo de chocolate molhadinho.
- 10 Coloque 2 colheres (sopa) de brigadeiro cremoso.
- 11 Coloque 4 colheres (sopa) de chantilly.
- 12 Faça uma rosácea de chantilly e coloque um morango no topo.
- 13 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Molhe o bolo com pouco leite: bolo encharcado some no pote e deixa tudo pesado.



RECEITA Nº 10 · CLÁSSICAS CAMPEÃS DE VENDA

Pavê Clássico

Biscoito champanhe, creme de baunilha e cacau

TEMPO DE PREPARO

35 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Biscoito champanhe molhado no leite
2. Creme de baunilha

3. Biscoito champanhe molhado no leite
4. Creme de baunilha

INGREDIENTES

Biscoito molhado no leite

- 1 pacote (150 g) de biscoito champanhe
- 1 xícara (chá) de leite

Creme de baunilha

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 gemas peneiradas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Para finalizar

- 2 colheres (sopa) de cacau em pó



MODO DE PREPARO

Biscoito molhado no leite

- 1 Quebre os biscoitos ao meio e passe rapidamente no leite.

Creme de baunilha

- 2 Numa panela, misture o leite condensado, o leite, as gemas e o amido ainda com o fogo desligado. Leve ao fogo médio mexendo sem parar até ferver e engrossar (uns 8 minutos).
- 3 Desligue, junte a baunilha e o creme de leite e misture bem. Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Montagem

Separe 7 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Coloque 1 colher (sopa) de biscoito champanhe molhado no leite.
- 5 Coloque 5 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 6 Coloque 1 colher (sopa) de biscoito champanhe molhado no leite.
- 7 Coloque 5 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 8 Peneire cacau em pó por cima, bem fininho.
- 9 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Peneire o cacau só na hora de entregar: na geladeira ele absorve umidade e mancha.



RECEITA Nº 11 • CLÁSSICAS
CAMPEÃS DE VENDA

Doce de Leite com Farofa

*Doce de leite, brigadeiro
branco e farofa dourada*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Doce de leite
2. Brigadeiro branco cremoso

TEMPO DE PREPARO

35 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Doce de leite

- 400 g de doce de leite pastoso

Brigadeiro branco cremoso

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Farofa crocante

- 100 g de biscoito de maisena triturado grosso
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 40 g de manteiga



MODO DE PREPARO

Doce de leite

- 1 Mexa o doce de leite com uma colher até ficar liso e fácil de espalhar.

Brigadeiro branco cremoso

- 2 Coloque tudo numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 7 a 8 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 3 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Farofa crocante

- 4 Numa frigideira, derreta a manteiga, junte o biscoito e o açúcar e mexa em fogo baixo por 5 minutos, até dourar. Espalhe num prato para esfriar e ficar crocante.

Montagem

Separe 5 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 4 colheres (sopa) de doce de leite.
- 6 Coloque 7 colheres (sopa) de brigadeiro branco cremoso.
- 7 Cubra com 2 colheres (sopa) de farofa crocante.
- 8 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Pode congelar por até 30 dias: descongele na geladeira, nunca fora dela.

DICA DA CHEF HELENA

Doce de leite de corte fica firme demais no pote. Prefira o pastoso ou afine com 2 colheres de creme de leite.



RECEITA Nº 12 • CLÁSSICAS
CAMPEÃS DE VENDA

Cocada Cremosa

*Cocada de colher com
lascas de coco tostado*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base crocante
2. Cocada cremosa

TEMPO DE PREPARO

50 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Base crocante

- 200 g de biscoito de maisena
- 80 g de manteiga sem sal derretida

Cocada cremosa

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 200 ml de leite de coco
- 2 gemas peneiradas
- 100 g de coco ralado úmido
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Coco queimado

- 100 g de coco em flocos



MODO DE PREPARO

Base crocante

- 1 Triture o biscoito no liquidificador (ou num saco plástico, com um rolo) até virar farinha grossa. Misture a manteiga derretida até parecer areia molhada.

Cocada cremosa

- 2 Misture o leite condensado, o leite de coco, as gemas e o coco numa panela ainda fria. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 10 a 12 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 3 Desligue, junte o creme de leite e misture. Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Coco queimado

- 4 Toste o coco numa frigideira seca em fogo baixo, mexendo sempre, até dourar (uns 5 minutos).

Montagem

Separe 6 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 3 colheres (sopa) de base crocante.
- 6 Coloque 8 colheres (sopa) de cocada cremosa.
- 7 Cubra com lascas de coco tostado.
- 8 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Pode congelar por até 30 dias: descongele na geladeira, nunca fora dela.

DICA DA CHEF HELENA

Coco em flocos tostado na hora é o segredo do cheiro. Guarde em pote fechado para não murchar.



RECEITA Nº 13 · CLÁSSICAS
CAMPEÃS DE VENDA

Oreo

*Creme aerado com biscoito
recheado de chocolate*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base de biscoito recheado
2. Creme aerado
3. Biscoito recheado picado
4. Creme aerado

TEMPO DE PREPARO

35 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Base de biscoito recheado

- 1 pacote (144 g) de biscoito recheado de chocolate
- 30 g de manteiga sem sal derretida

Creme aerado de leite condensado

- 250 ml de creme de leite fresco bem gelado
- 1/2 lata de leite condensado (200 g) gelado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Biscoito recheado picado

- 1 pacote (144 g) de biscoito recheado de chocolate

Para finalizar

- 4 biscoitos recheados inteiros



MODO DE PREPARO

Base de biscoito recheado

- 1 Triture os biscoitos com o recheio e misture a manteiga derretida.

Creme aerado de leite condensado

- 2 Bata o creme de leite fresco gelado na batedeira até começar a firmar. Junte o leite condensado e a baunilha aos poucos e bata só até ficar firme e brilhante.

Biscoito recheado picado

- 3 Pique os biscoitos grosseiramente com a faca. Reserve alguns inteiros ou em metades para decorar.

Montagem

Separe 6 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Coloque 3 colheres (sopa) de base de biscoito recheado.
- 5 Coloque 3 colheres (sopa) de creme aerado.
- 6 Coloque 2 colheres (sopa) de biscoito recheado picado.
- 7 Coloque 3 colheres (sopa) de creme aerado.
- 8 Coloque meio biscoito espetado no creme.
- 9 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Pique o biscoito grosso: pedaços grandes ficam visíveis pela parede do pote e vendem mais.



RECEITA Nº 14 • CLÁSSICAS
CAMPEÃS DE VENDA

Sensação

*Brigadeiro, creme de ninho
e morango em camadas*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Brigadeiro cremoso
2. Morangos picados
3. Creme de ninho
4. Brigadeiro cremoso

TEMPO DE PREPARO

55 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

8 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES
Brigadeiro cremoso

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó 50%
- 1 colher (sopa) de manteiga

Morangos picados

- 500 g de morangos (2 caixinhas)
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Creme de ninho

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 xícara (chá) de leite em pó integral (80 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga

Para finalizar

- 8 morangos


MODO DE PREPARO
Brigadeiro cremoso

- 1 Coloque tudo numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 8 a 10 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 2 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Morangos picados

- 3 Lave, seque e pique os morangos. Misture o açúcar e deixe descansar 10 minutos para soltar um caldinho.

Creme de ninho

- 4 Dissolva o leite em pó no leite condensado, junte o creme de leite e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 6 a 8 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 5 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Montagem

Separe 8 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 6 Coloque 2 colheres (sopa) de brigadeiro cremoso.
- 7 Coloque 4 colheres (sopa) de morangos picados.
- 8 Coloque 4 colheres (sopa) de creme de ninho.
- 9 Coloque 2 colheres (sopa) de brigadeiro cremoso.
- 10 Finalize com um morango inteiro.
- 11 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

O sabor Sensação combina chocolate e morango: capriche no morango bem vermelho.

RECEITA Nº 15 • CLÁSSICAS
CAMPEÃS DE VENDA

Paçoca Cremosa

*Creme de paçoca com
farofa de amendoim*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de paçoca
2. Farofa de castanha
3. Creme de paçoca
4. Farofa de castanha

TEMPO DE PREPARO

45 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

8 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Creme de paçoca

- 2 latas de leite condensado (395 g cada)
- 2 caixinhas de creme de leite (200 g cada)
- 12 paçocas de rolha esfareladas (cerca de 240 g)
- 2 colheres (sopa) de manteiga

Farofa de castanha

- 160 g de castanha-de-caju (ou amendoim) picada
- 100 g de biscoito de maisena triturado
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 60 g de manteiga



MODO DE PREPARO

Creme de paçoca

- 1 Coloque tudo numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 6 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 2 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Farofa de castanha

- 3 Toste tudo numa frigideira em fogo baixo por 5 minutos, mexendo sempre, até dourar. Espalhe num prato para esfriar.

Montagem

Separe 8 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Coloque 5 colheres (sopa) de creme de paçoca.
- 5 Coloque 1 colher (sopa) de farofa de castanha.
- 6 Coloque 5 colheres (sopa) de creme de paçoca.
- 7 Coloque 1 colher (sopa) de farofa de castanha.
- 8 A última camada é a farofa: deixe bem visível no topo.
- 9 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Pode congelar por até 30 dias: descongele na geladeira, nunca fora dela.

DICA DA CHEF HELENA

Na farofa, use amendoim torrado sem pele. Avise no rótulo: contém amendoim.



RECEITA Nº 16 • CLÁSSICAS
CAMPEÃS DE VENDA

Bombom de Morango

*Creme de baunilha,
morango, ganache e bombom*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de baunilha
2. Morangos picados
3. Ganache
4. Creme de baunilha

TEMPO DE PREPARO

50 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

10 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Creme de baunilha

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 gemas peneiradas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Morangos picados

- 500 g de morangos (2 caixinhas)
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Ganache

- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Para finalizar

- 8 bombons de chocolate picados



MODO DE PREPARO

Creme de baunilha

- 1 Numa panela, misture o leite condensado, o leite, as gemas e o amido ainda com o fogo desligado. Leve ao fogo médio mexendo sem parar até ferver e engrossar (uns 8 minutos).
- 2 Desligue, junte a baunilha e o creme de leite e misture bem. Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Morangos picados

- 3 Lave, seque e pique os morangos. Misture o açúcar e deixe descansar 10 minutos para soltar um caldinho.

Ganache

- 4 Derreta o chocolate com o creme de leite no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo a cada pausa, até ficar liso e brilhante. Deixe amornar.

Montagem

Separe 10 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 3 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 6 Coloque 3 colheres (sopa) de morangos picados.
- 7 Coloque 2 colheres (sopa) de ganache.
- 8 Coloque 3 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 9 Cubra com bombons picados e um fio de ganache.
- 10 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Use a ganache morna, nem quente nem fria: quente derrete o creme e fria não espalha.

RECEITA Nº 17 • CLÁSSICAS
CAMPEÃS DE VENDA

Beijinho de Morango

*Morango na parede do pote,
beijinho cremoso e farofa*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Fatias de morango na parede do pote
2. Beijinho cremoso



TEMPO DE PREPARO

45 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Morangos frescos

- 500 g de morangos (2 caixinhas)

Beijinho cremoso

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 50 g de coco ralado
- 1 colher (sopa) de manteiga

Farofa crocante

- 100 g de biscoito de maisena triturado grosso
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 40 g de manteiga

Para finalizar

- 8 morangos



MODO DE PREPARO

Morangos frescos

- 1 Lave os morangos em água corrente, seque bem e tire as folhinhas. Corte a maioria em fatias finas e guarde alguns inteiros para decorar.

Beijinho cremoso

- 2 Coloque tudo numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 8 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 3 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Farofa crocante

- 4 Numa frigideira, derreta a manteiga, junte o biscoito e o açúcar e mexa em fogo baixo por 5 minutos, até dourar. Espalhe num prato para esfriar e ficar crocante.

Montagem

Separe 5 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Encoste 6 fatias de morango na parede do pote, com a parte cortada virada para fora.
- 6 Coloque 7 colheres (sopa) de beijinho cremoso.
- 7 Cubra com farofa e coloque um morango inteiro no topo.
- 8 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Deixe o beijinho esfriar antes de colocar no pote: quente, ele escorre entre os morangos.

PARTE 2

Frutas Frescas e Tropicais

Sabores leves e coloridos, com fruta de verdade em cada colherada.



RECEITA Nº 18

**Morango
com Farofa
Crocante**

página 41



RECEITA Nº 19

**Manga com
Farofa**

página 43



RECEITA Nº 20

**Manga com
Framboesa**

página 45



RECEITA Nº 21

**Ninho com
Maracujá**

página 47



RECEITA Nº 22

**Pêssego com
Chantilly**

página 49



RECEITA Nº 23

**Salada de
Frutas
Cremosa**

página 51



RECEITA Nº 24

**Baunilha com
Laranja e
Farofa**

página 53



RECEITA Nº 25

**Frutas
Vermelhas
com
Baunilha**

página 55



RECEITA Nº 26

**Mirtilo com
Chantilly**

página 57



RECEITA Nº 27

**Morango
com
Baunilha**

página 59



RECEITA Nº 28

**Mousse de
Manga**

página 61



RECEITA Nº 29

**Cereja com
Chantilly**

página 63



RECEITA Nº 30

**Manga com
Coco**

página 65



RECEITA Nº 31

**Morango em
Camadas**

página 67



RECEITA Nº 32

**Mousse de
Limão-
Siciliano**

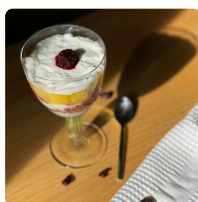
página 69



RECEITA Nº 33

**Manga com
Morango e
Suspiro**

página 71



RECEITA Nº 34

**Manga com
Amora e
Chantilly**

página 73



RECEITA Nº 35

**Morango
com Creme
em Camadas**

página 75



RECEITA Nº 18 • FRUTAS FRESCAS E TROPICAIS

Morango com Farofa Crocante

Creme aerado, morango na parede e farofa grossa

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Fatias de morango na parede do pote
2. Creme aerado

TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Morangos frescos

- 500 g de morangos (2 caixinhas)

Creme aerado de leite condensado

- 250 ml de creme de leite fresco bem gelado
- 1/2 lata de leite condensado (200 g) gelado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Farofa crocante

- 100 g de biscoito de maisena triturado grosso
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 40 g de manteiga



MODO DE PREPARO

Morangos frescos

- 1 Lave os morangos em água corrente, seque bem e tire as folhinhas. Corte a maioria em fatias finas e guarde alguns inteiros para decorar.

Creme aerado de leite condensado

- 2 Bata o creme de leite fresco gelado na batedeira até começar a firmar. Junte o leite condensado e a baunilha aos poucos e bata só até ficar firme e brilhante.

Farofa crocante

- 3 Numa frigideira, derreta a manteiga, junte o biscoito e o açúcar e mexa em fogo baixo por 5 minutos, até dourar. Espalhe num prato para esfriar e ficar crocante.

Montagem

Separe 6 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Encoste 6 fatias de morango na parede do pote, com a parte cortada virada para fora.
- 5 Coloque 7 colheres (sopa) de creme aerado.
- 6 Cubra com bastante farofa crocante.
- 7 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Faça a farofa até dourar bem: ela precisa estalar para contrastar com o creme.



RECEITA Nº 19 • FRUTAS FRESCAS E TROPICAIS

Manga com Farofa

Creme branco, cubos de manga e farofa crocante

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base crocante
2. Brigadeiro branco cremoso
3. Cubos de manga

TEMPO DE PREPARO

55 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Base crocante

- 200 g de biscoito de maisena
- 80 g de manteiga sem sal derretida

Brigadeiro branco cremoso

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Manga em cubos

- 2 mangas palmer maduras e firmes

Farofa crocante

- 100 g de biscoito de maisena triturado grosso
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 40 g de manteiga



MODO DE PREPARO

Base crocante

- 1 Triture o biscoito no liquidificador (ou num saco plástico, com um rolo) até virar farinha grossa. Misture a manteiga derretida até parecer areia molhada.

Brigadeiro branco cremoso

- 2 Coloque tudo numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 7 a 8 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 3 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Manga em cubos

- 4 Descasque as mangas e corte em cubinhos de 1 cm.

Farofa crocante

- 5 Numa frigideira, derreta a manteiga, junte o biscoito e o açúcar e mexa em fogo baixo por 5 minutos, até dourar. Espalhe num prato para esfriar e ficar crocante.

Montagem

Separe 7 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 6 Coloque 3 colheres (sopa) de base crocante.
- 7 Coloque 5 colheres (sopa) de brigadeiro branco cremoso.
- 8 Coloque 5 colheres (sopa) de cubos de manga.
- 9 Finalize com farofa por cima da manga.
- 10 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Manga palmer ou tommy não solta fiapos. Escolha madura, mas firme ao toque.



RECEITA Nº 20 • FRUTAS FRESCAS E TROPICAIS

Manga com Framboesa

Manga, creme e framboesas

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Cubos de manga
2. Creme aerado
3. Cubos de manga

TEMPO DE PREPARO

30 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Manga em cubos

- 2 mangas palmer maduras e firmes

Creme aerado de leite condensado

- 250 ml de creme de leite fresco bem gelado
- 1/2 lata de leite condensado (200 g) gelado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Para finalizar

- 1 caixinha (125 g) de framboesas



MODO DE PREPARO

Manga em cubos

- 1 Descasque as mangas e corte em cubinhos de 1 cm.

Creme aerado de leite condensado

- 2 Bata o creme de leite fresco gelado na batedeira até começar a firmar. Junte o leite condensado e a baunilha aos poucos e bata só até ficar firme e brilhante.

Montagem

Separe 6 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 3 Coloque 3 colheres (sopa) de cubos de manga.
- 4 Coloque 7 colheres (sopa) de creme aerado.
- 5 Coloque 3 colheres (sopa) de cubos de manga.
- 6 Termine com cubos de manga e framboesas.
- 7 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

O azedinho da framboesa equilibra o doce da manga. Na falta, use amora ou morango.



RECEITA Nº 21 • FRUTAS FRESCAS E TROPICAIS

Ninho com Maracujá

Creme de ninho coberto por mousse de maracujá

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de ninho
2. Mousse de maracujá

TEMPO DE PREPARO

35 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Creme de ninho

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 xícara (chá) de leite em pó integral (80 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga

Mousse de maracujá

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 medida da lata de suco concentrado de maracujá (ou polpa de 4 maracujás coada)

Para finalizar

- Physalis ou sementes de maracujá para decorar



MODO DE PREPARO

Creme de ninho

- 1 Dissolva o leite em pó no leite condensado, junte o creme de leite e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 6 a 8 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 2 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Mousse de maracujá

- 3 Bata tudo no liquidificador por 3 minutos, até engrossar.

Montagem

Separe 7 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Coloque 5 colheres (sopa) de creme de ninho.
- 5 Coloque 8 colheres (sopa) de mousse de maracujá.
- 6 Decore com uma physalis ou uma colherinha de sementes de maracujá.
- 7 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 4 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Deixe o creme de ninho firmar 1 hora antes de colocar a mousse: a linha entre as camadas fica reta.



RECEITA Nº 22 · FRUTAS FRESCAS E TROPICAIS

Pêssego com Chantilly

Base amanteigada, creme de baunilha, pêssego e chantilly

TEMPO DE PREPARO

50 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

12 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base crocante
2. Creme de baunilha
3. Fatias de pêssego
4. Chantilly

INGREDIENTES

Base crocante

- 200 g de biscoito de maisena
- 80 g de manteiga sem sal derretida

Creme de baunilha

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 gemas peneiradas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Pêssego em calda

- 1 lata (450 g) de pêssego em calda

Chantilly

- 250 ml de creme de leite fresco (35% de gordura) bem gelado
- 3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro



MODO DE PREPARO

Base crocante

- 1 Triture o biscoito no liquidificador (ou num saco plástico, com um rolo) até virar farinha grossa. Misture a manteiga derretida até parecer areia molhada.

Creme de baunilha

- 2 Numa panela, misture o leite condensado, o leite, as gemas e o amido ainda com o fogo desligado. Leve ao fogo médio mexendo sem parar até ferver e engrossar (uns 8 minutos).
- 3 Desligue, junte a baunilha e o creme de leite e misture bem. Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Pêssego em calda

- 4 Escorra os pêssegos (guarde 1/2 xícara da calda para molhar a base) e corte em fatias finas.

Chantilly

- 5 Bata o creme de leite fresco gelado com o açúcar até formar picos firmes. Guarde na geladeira até a hora de usar.

Montagem

Separe 12 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 6 Coloque 2 colheres (sopa) de base crocante.
- 7 Coloque 5 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 8 Coloque 6 fatias de pêssego.
- 9 Coloque 3 colheres (sopa) de chantilly.
- 10 Finalize com uma fatia de pêssego sobre o chantilly.
- 11 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Molhe a base com 1 colher (sopa) da calda do pêssego: dá sabor e deixa macia.



RECEITA Nº 23 · FRUTAS FRESCAS E TROPICAIS

Salada de Frutas Cremosa

Creme aerado com frutas picadas e riscos de geleia de morango

TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Geleia de morango

2. Creme aerado

INGREDIENTES

Geleia rápida de morango

- 300 g de morangos picados
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Creme aerado de leite condensado

- 250 ml de creme de leite fresco bem gelado
- 1/2 lata de leite condensado (200 g) gelado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Para finalizar

- 1 manga em cubos
- 2 kiwis picados
- 10 uvas sem semente cortadas ao meio
- 2 colheres (sopa) de coco ralado

MODO DE PREPARO

Geleia rápida de morango

- 1 Cozinhe tudo em fogo baixo por 12 a 15 minutos, mexendo às vezes, até engrossar. Deixe esfriar (engrossa mais ao esfriar).

Creme aerado de leite condensado

- 2 Bata o creme de leite fresco gelado na batedeira até começar a firmar. Junte o leite condensado e a baunilha aos poucos e bata só até ficar firme e brilhante.

Montagem

Separe 5 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 3 Faça riscos com 4 colher (sopa) de geleia na parede do pote.
- 4 Misture ao creme metade das frutas picadas e distribua 8 colheres (sopa) por pote.
- 5 Cubra com o restante das frutas e salpique coco ralado.
- 6 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.



CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Pique as frutas no dia da venda e escorra bem: fruta molhada deixa o creme aguado.

Baunilha com Laranja e Farofa

Creme de baunilha, calda de laranja e farofa crocante

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de baunilha
2. Calda de laranja

TEMPO DE PREPARO

45 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Creme de baunilha

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 gemas peneiradas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Calda de laranja

- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- Raspas de 1 laranja
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de amido de milho

Farofa crocante

- 100 g de biscoito de maisena triturado grosso
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 40 g de manteiga



MODO DE PREPARO

Creme de baunilha

- 1 Numa panela, misture o leite condensado, o leite, as gemas e o amido ainda com o fogo desligado. Leve ao fogo médio mexendo sem parar até ferver e engrossar (uns 8 minutos).
- 2 Desligue, junte a baunilha e o creme de leite e misture bem. Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Calda de laranja

- 3 Misture tudo frio numa panela e leve ao fogo mexendo até engrossar. Deixe esfriar.

Farofa crocante

- 4 Numa frigideira, derreta a manteiga, junte o biscoito e o açúcar e mexa em fogo baixo por 5 minutos, até dourar. Espalhe num prato para esfriar e ficar crocante.

Montagem

Separe 7 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 9 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 6 Coloque 2 colheres (sopa) de calda de laranja.
- 7 Cubra com farofa na hora de entregar.
- 8 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Use laranja-pera bem doce. Se a calda ficar azeda, acrescente mais 1 colher (sopa) de açúcar.



RECEITA Nº 25 • FRUTAS FRESCAS E TROPICAIS

Frutas Vermelhas com Baunilha

Creme de baunilha e frutas vermelhas em camadas

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de baunilha
2. Calda de frutas vermelhas
3. Creme de baunilha
4. Frutas vermelhas

TEMPO DE PREPARO

50 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

9 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Creme de baunilha

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 gemas peneiradas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Calda de frutas vermelhas

- 300 g de frutas vermelhas (morango, amora, framboesa ou mirtilo; podem ser congeladas)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de amido de milho dissolvida em 3 colheres (sopa) de água

Frutas vermelhas frescas

- 300 g de frutas vermelhas frescas (morango, framboesa, amora e mirtilo)



MODO DE PREPARO

Creme de baunilha

- 1 Numa panela, misture o leite condensado, o leite, as gemas e o amido ainda com o fogo desligado. Leve ao fogo médio mexendo sem parar até ferver e engrossar (uns 8 minutos).
- 2 Desligue, junte a baunilha e o creme de leite e misture bem. Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Calda de frutas vermelhas

- 3 Cozinhe as frutas com o açúcar por 5 minutos. Junte o amido dissolvido e mexa por mais 2 minutos, até engrossar. Deixe esfriar.

Frutas vermelhas frescas

- 4 Lave as frutas com cuidado, seque em papel-toalha e corte os morangos em pedaços.

Montagem

Separe 9 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 4 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 6 Coloque 2 colheres (sopa) de calda de frutas vermelhas.
- 7 Coloque 4 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 8 Coloque 2 colheres (sopa) de frutas vermelhas.
- 9 Termine com frutas vermelhas inteiras.
- 10 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Frutas vermelhas congeladas servem para a calda. Para o topo, use frescas.



RECEITA Nº 26 • FRUTAS FRESCAS E TROPICAIS

Mirtilo com Chantilly

*Creme de baunilha,
mirtilos e chantilly*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de baunilha
2. Mirtilos
3. Chantilly

TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

9 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Creme de baunilha

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 gemas peneiradas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Mirtilos frescos

- 250 g de mirtilos frescos (blueberry)

Chantilly

- 250 ml de creme de leite fresco (35% de gordura) bem gelado
- 3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

Para finalizar

- Alguns mirtilos para decorar



MODO DE PREPARO

Creme de baunilha

- 1 Numa panela, misture o leite condensado, o leite, as gemas e o amido ainda com o fogo desligado. Leve ao fogo médio mexendo sem parar até ferver e engrossar (uns 8 minutos).
- 2 Desligue, junte a baunilha e o creme de leite e misture bem. Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Mirtilos frescos

- 3 Lave e seque bem os mirtilos.

Chantilly

- 4 Bata o creme de leite fresco gelado com o açúcar até formar picos firmes. Guarde na geladeira até a hora de usar.

Montagem

Separe 9 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 7 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 6 Coloque 2 colheres (sopa) de mirtilos.
- 7 Coloque 4 colheres (sopa) de chantilly.
- 8 Finalize com 3 mirtilos sobre o chantilly.
- 9 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Mirtilo (blueberry) fica bonito encostado na parede do pote: distribua alguns antes do creme.



RECEITA Nº 27 · FRUTAS FRESCAS E TROPICAIS

Morango com Baunilha

Morango na parede, creme de baunilha e chantilly

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Fatias de morango na parede do pote
2. Creme de baunilha
3. Chantilly

TEMPO DE PREPARO

45 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

10 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Morangos frescos

- 500 g de morangos (2 caixinhas)

Creme de baunilha

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 gemas peneiradas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Chantilly

- 250 ml de creme de leite fresco (35% de gordura) bem gelado
- 3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

Para finalizar

- 8 morangos



MODO DE PREPARO

Morangos frescos

- 1 Lave os morangos em água corrente, seque bem e tire as folhinhas. Corte a maioria em fatias finas e guarde alguns inteiros para decorar.

Creme de baunilha

- 2 Numa panela, misture o leite condensado, o leite, as gemas e o amido ainda com o fogo desligado. Leve ao fogo médio mexendo sem parar até ferver e engrossar (uns 8 minutos).
- 3 Desligue, junte a baunilha e o creme de leite e misture bem. Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Chantilly

- 4 Bata o creme de leite fresco gelado com o açúcar até formar picos firmes. Guarde na geladeira até a hora de usar.

Montagem

Separe 10 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Encoste 6 fatias de morango na parede do pote, com a parte cortada virada para fora.
- 6 Coloque 6 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 7 Coloque 3 colheres (sopa) de chantilly.
- 8 Coloque um morango inteiro no topo.
- 9 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Corte o morango no sentido do comprimento: as fatias ficam maiores e cobrem melhor a parede.



RECEITA Nº 28 · FRUTAS FRESCAS E TROPICAIS

Mousse de Manga

Mousse de manga com toque de canela

TEMPO DE PREPARO

35 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base crocante

2. Mousse de manga

INGREDIENTES

Base crocante

- 200 g de biscoito de maisena
- 80 g de manteiga sem sal derretida

Mousse de manga

- 1 manga palmer madura (polpa, cerca de 300 g)
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- Suco de 1/2 limão
- 1 envelope (12 g) de gelatina incolor sem sabor

Para finalizar

- Canela em pó



MODO DE PREPARO

Base crocante

- 1 Triture o biscoito no liquidificador (ou num saco plástico, com um rolo) até virar farinha grossa. Misture a manteiga derretida até parecer areia molhada.

Mousse de manga

- 2 Hidrate a gelatina em 5 colheres (sopa) de água fria por 5 minutos e derreta no micro-ondas por 15 segundos, sem deixar ferver.
- 3 Bata a polpa da manga, o leite condensado, o creme de leite e o limão no liquidificador. Junte a gelatina com o aparelho ligado e bata mais 1 minuto.

Montagem

Separe 7 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Coloque 3 colheres (sopa) de base crocante.
- 5 Coloque 9 colheres (sopa) de mousse de manga.
- 6 Polvilhe uma pitada de canela.
- 7 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Bata a manga bem madura: quanto mais doce a fruta, menos ácido fica o mousse.

Cereja com Chantilly

Creme branco, calda de cereja e chantilly

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Brigadeiro branco cremoso
2. Calda de cereja
3. Chantilly



TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Brigadeiro branco cremoso

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Calda de cereja

- 1 vidro (300 g) de cerejas em calda
- 1 colher (sopa) de amido de milho

Chantilly

- 250 ml de creme de leite fresco (35% de gordura) bem gelado
- 3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

Para finalizar

- 8 cerejas em calda



MODO DE PREPARO

Brigadeiro branco cremoso

- 1 Coloque tudo numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 7 a 8 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 2 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Calda de cereja

- 3 Escorra as cerejas e guarde a calda. Dissolva o amido na calda fria e leve ao fogo mexendo até engrossar. Junte as cerejas (reserve algumas inteiras para decorar) e deixe esfriar.

Chantilly

- 4 Bata o creme de leite fresco gelado com o açúcar até formar picos firmes. Guarde na geladeira até a hora de usar.

Montagem

Separe 7 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 5 colheres (sopa) de brigadeiro branco cremoso.
- 6 Coloque 3 colheres (sopa) de calda de cereja.
- 7 Coloque 5 colheres (sopa) de chantilly.
- 8 Finalize com uma cereja inteira no topo.
- 9 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Escorra bem as cerejas do topo em papel-toalha para não escorrer vermelho no chantilly.



RECEITA Nº 30 • FRUTAS FRESCAS E TROPICAIS

Manga com Coco

Creme de manga, creme de coco e coco tostado

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Mousse de manga
2. Creme de coco

TEMPO DE PREPARO

50 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

9 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Mousse de manga

- 1 manga palmer madura (polpa, cerca de 300 g)
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- Suco de 1/2 limão
- 1 envelope (12 g) de gelatina incolor sem sabor

Creme de coco

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 200 ml de leite de coco
- 100 g de coco ralado úmido
- 1 colher (sopa) de amido de milho

Coco queimado

- 100 g de coco em flocos



MODO DE PREPARO

Mousse de manga

- 1 Hidrate a gelatina em 5 colheres (sopa) de água fria por 5 minutos e derreta no micro-ondas por 15 segundos, sem deixar ferver.
- 2 Bata a polpa da manga, o leite condensado, o creme de leite e o limão no liquidificador. Junte a gelatina com o aparelho ligado e bata mais 1 minuto.

Creme de coco

- 3 Dissolva o amido no leite de coco e junte o resto numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 8 a 10 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 4 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Coco queimado

- 5 Toste o coco numa frigideira seca em fogo baixo, mexendo sempre, até dourar (uns 5 minutos).

Montagem

Separe 9 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 6 Coloque 7 colheres (sopa) de mousse de manga.
- 7 Coloque 6 colheres (sopa) de creme de coco.
- 8 Cubra com coco tostado.
- 9 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Deixe a mousse de manga firmar antes de colocar o creme de coco por cima.

Morango em Camadas

Creme de ninho e morango, camada por camada

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de ninho
2. Morangos picados
3. Creme de ninho
4. Morangos picados



TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Creme de ninho

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 xícara (chá) de leite em pó integral (80 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga

Morangos picados

- 500 g de morangos (2 caixinhas)
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Para finalizar

- 8 morangos



MODO DE PREPARO

Creme de ninho

- 1 Dissolva o leite em pó no leite condensado, junte o creme de leite e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 6 a 8 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 2 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Morangos picados

- 3 Lave, seque e pique os morangos. Misture o açúcar e deixe descansar 10 minutos para soltar um caldinho.

Montagem

Separe 5 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Coloque 3 colheres (sopa) de creme de ninho.
- 5 Coloque 3 colheres (sopa) de morangos picados.
- 6 Coloque 3 colheres (sopa) de creme de ninho.
- 7 Coloque 3 colheres (sopa) de morangos picados.
- 8 Finalize com meio morango.
- 9 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Camadas finas e iguais dão cara de confeitaria. Use saco de confeitar para o creme.



RECEITA Nº 32 • FRUTAS FRESCAS E TROPICAIS

Mousse de Limão-Siciliano

Mousse de limão-siciliano com raspas e hortelã

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base crocante
2. Mousse de limão

TEMPO DE PREPARO

35 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Base crocante

- 200 g de biscoito tipo Maria
- 80 g de manteiga sem sal derretida

Mousse de limão

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1/2 xícara (chá) de suco de limão (3 a 4 limões)
- Raspas de 1 limão (só a parte verde)

Para finalizar

- Raspas de limão-siciliano
- Folhas de hortelã



MODO DE PREPARO

Base crocante

- 1 Triture o biscoito até virar farinha grossa e misture a manteiga derretida até parecer areia molhada.

Mousse de limão

- 2 Bata o leite condensado e o creme de leite no liquidificador. Com o aparelho ligado, junte o suco de limão aos poucos e bata até engrossar. Misture as raspas.

Montagem

Separe 5 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 3 Coloque 4 colheres (sopa) de base crocante.
- 4 Coloque 9 colheres (sopa) de mousse de limão.
- 5 Decore com raspas e uma folhinha de hortelã.
- 6 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 4 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Pode fazer com limão-siciliano ou tahiti: o siciliano é mais perfumado e menos ácido.



RECEITA Nº 33 · FRUTAS FRESCAS E TROPICAIS

Manga com Morango e Suspiro

Pão de ló, creme, manga, morango e suspiro

TEMPO DE PREPARO

1 h 05

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

9 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Disco de pão de ló molhado
2. Creme aerado
3. Cubos de manga
4. Disco de pão de ló molhado
5. Creme aerado

INGREDIENTES

Pão de ló

- 3 ovos em temperatura ambiente
- 3/4 de xícara (chá) de açúcar
- 3/4 de xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/4 de xícara (chá) de leite morno
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- Para molhar: 1/2 xícara (chá) de leite + 1 colher (sopa) de leite condensado

Creme aerado de leite condensado

- 250 ml de creme de leite fresco bem gelado
- 1/2 lata de leite condensado (200 g) gelado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Manga em cubos

- 2 mangas palmer maduras e firmes

Para finalizar

- Cubos de manga
- 4 morangos
- Suspiros pequenos prontos



CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

MODO DE PREPARO

Pão de ló

- 1 Bata os ovos com o açúcar na batedeira por 8 minutos, até ficar claro e fofo. Desligue, junte o leite, a farinha peneirada e o fermento, mexendo devagar com uma espátula.
- 2 Espalhe numa assadeira de 20 x 30 cm untada e enfarinhada e asse em forno preaquecido a 180 °C por 20 a 25 minutos, até o palito sair seco. Deixe esfriar.
- 3 Corte discos do tamanho da boca do pote (use um copo como cortador). As sobras viram farofa de bolo.

Creme aerado de leite condensado

- 4 Bata o creme de leite fresco gelado na batedeira até começar a firmar. Junte o leite condensado e a baunilha aos poucos e bata só até ficar firme e brilhante.

Manga em cubos

- 5 Descasque as mangas e corte em cubinhos de 1 cm.

Montagem

Separe 9 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 6 Coloque 2 colheres (sopa) de disco de pão de ló molhado.
- 7 Coloque 2 colheres (sopa) de creme aerado.
- 8 Coloque 4 colheres (sopa) de cubos de manga.
- 9 Coloque 2 colheres (sopa) de disco de pão de ló molhado.
- 10 Coloque 2 colheres (sopa) de creme aerado.
- 11 Decore com manga, meio morango e 2 suspiros.
- 12 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

DICA DA CHEF HELENA

Coloque o suspiro só na hora de servir: na geladeira ele amolece.



RECEITA Nº 34 · FRUTAS FRESCAS E TROPICAIS

Manga com Amora e Chantilly

Manga, creme, chantilly e amoras

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Cubos de manga
2. Creme aerado
3. Chantilly

TEMPO DE PREPARO

35 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

9 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Manga em cubos

- 2 mangas palmer maduras e firmes

Creme aerado de leite condensado

- 250 ml de creme de leite fresco bem gelado
- 1/2 lata de leite condensado (200 g) gelado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Chantilly

- 250 ml de creme de leite fresco (35% de gordura) bem gelado
- 3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

Para finalizar

- Amoras frescas ou congeladas



MODO DE PREPARO

Manga em cubos

- 1 Descasque as mangas e corte em cubinhos de 1 cm.

Creme aerado de leite condensado

- 2 Bata o creme de leite fresco gelado na batedeira até começar a firmar. Junte o leite condensado e a baunilha aos poucos e bata só até ficar firme e brilhante.

Chantilly

- 3 Bata o creme de leite fresco gelado com o açúcar até formar picos firmes. Guarde na geladeira até a hora de usar.

Montagem

Separe 9 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Coloque 4 colheres (sopa) de cubos de manga.
- 5 Coloque 5 colheres (sopa) de creme aerado.
- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de chantilly.
- 7 Finalize com 2 amoras.
- 8 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Amora congelada serve: descongele sobre papel-toalha para não manchar o chantilly.



RECEITA Nº 35 • FRUTAS FRESCAS E TROPICAIS

Morango com Creme em Camadas

Creme aerado e morango, simples e caprichado

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme aerado
2. Morangos picados
3. Creme aerado
4. Morangos picados

TEMPO DE PREPARO

30 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Creme aerado de leite condensado

- 250 ml de creme de leite fresco bem gelado
- 1/2 lata de leite condensado (200 g) gelado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Morangos picados

- 500 g de morangos (2 caixinhas)
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Para finalizar

- 8 morangos



MODO DE PREPARO

Creme aerado de leite condensado

- 1 Bata o creme de leite fresco gelado na batedeira até começar a firmar. Junte o leite condensado e a baunilha aos poucos e bata só até ficar firme e brilhante.

Morangos picados

- 2 Lave, seque e pique os morangos. Misture o açúcar e deixe descansar 10 minutos para soltar um caldinho.

Montagem

Separe 6 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 3 Coloque 3 colheres (sopa) de creme aerado.
- 4 Coloque 2 colheres (sopa) de morangos picados.
- 5 Coloque 3 colheres (sopa) de creme aerado.
- 6 Coloque 2 colheres (sopa) de morangos picados.
- 7 Finalize com um morango inteiro.
- 8 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Receita simples é a que mais vende: capriche no morango e no pote limpo.

PARTE 3

Chocolate Gourmet

Para quem ama chocolate: mousses, ganaches, brownies e bolos.



RECEITA Nº 36
**Três
Chocolates**
página 78



RECEITA Nº 37
**Chocolate
com Laranja**
página 80



RECEITA Nº 38
**Brownie com
Morango**
página 82



RECEITA Nº 39
Dois Amores
página 84



RECEITA Nº 40
**Chocolate
com
Caramelo
Salgado**
página 86



RECEITA Nº 41
**Chocolate
com
Castanhas**
página 88



RECEITA Nº 42
**Brownie com
Doce de Leite**
página 90



RECEITA Nº 43
Bolo Trufado
página 92



RECEITA Nº 44
**Chocolate
com Biscoito
Caramelizado**
página 94



RECEITA Nº 45
**Mousse de
Chocolate
com Wafer**
página 96



RECEITA Nº 46
**Brigadeiro
com Ninho**
página 98



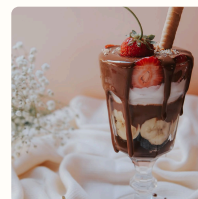
RECEITA Nº 47
**Maracujá
com
Chocolate**
página 100



RECEITA Nº 48
**Mousse de
Chocolate
com
Chantilly**
página 102



RECEITA Nº 49
**Creme
Trufado**
página 104



RECEITA Nº 50
**Frutas com
Creme de
Chocolate**
página 106



RECEITA Nº 36 • CHOCOLATE GOURMET

Três Chocolates

Mousse de chocolate meio amargo, ao leite e branco

TEMPO DE PREPARO

55 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

12 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Mousse de chocolate
2. Brigadeiro cremoso
3. Mousse de chocolate branco

INGREDIENTES

Mousse de chocolate

- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 250 ml de creme de leite fresco bem gelado

Brigadeiro cremoso

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó 50%
- 1 colher (sopa) de manteiga

Mousse de chocolate branco

- 200 g de chocolate branco picado
- 1/2 caixinha de creme de leite (100 g)
- 250 ml de creme de leite fresco bem gelado

Para finalizar

- Raspas de chocolate



CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 4 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

MODO DE PREPARO

Mousse de chocolate

- 1 Derreta o chocolate com o creme de leite de caixinha no micro-ondas, de 30 em 30 segundos. Deixe amornar.
- 2 Bata o creme de leite fresco até o ponto de chantilly mole e misture delicadamente ao chocolate, com movimentos de baixo para cima.

Brigadeiro cremoso

- 3 Coloque tudo numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 8 a 10 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 4 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Mousse de chocolate branco

- 5 Derreta o chocolate branco com o creme de leite de caixinha no micro-ondas, de 20 em 20 segundos. Deixe amornar.
- 6 Bata o creme de leite fresco até o ponto de chantilly mole e misture delicadamente ao chocolate branco.

Montagem

Separe 12 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 7 Coloque 5 colheres (sopa) de mousse de chocolate.
- 8 Coloque 3 colheres (sopa) de brigadeiro cremoso.
- 9 Coloque 4 colheres (sopa) de mousse de chocolate branco.
- 10 Finalize com raspas de chocolate.
- 11 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

DICA DA CHEF HELENA

Espere cada camada firmar 30 minutos na geladeira antes da próxima: as faixas ficam retinhas.



RECEITA Nº 37 • CHOCOLATE
GOURMET

Chocolate com Laranja

*Mousse de chocolate
com calda de laranja*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Calda de laranja
2. Mousse de chocolate

TEMPO DE PREPARO

35 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Calda de laranja

- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- Raspas de 1 laranja
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de amido de milho

Mousse de chocolate

- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 250 ml de creme de leite fresco bem gelado

Para finalizar

- Raspas de laranja
- Gomos de chocolate ou laranja desidratada



MODO DE PREPARO

Calda de laranja

- 1 Misture tudo frio numa panela e leve ao fogo mexendo até engrossar. Deixe esfriar.

Mousse de chocolate

- 2 Derreta o chocolate com o creme de leite de caixinha no micro-ondas, de 30 em 30 segundos. Deixe amornar.
- 3 Bata o creme de leite fresco até o ponto de chantilly mole e misture delicadamente ao chocolate, com movimentos de baixo para cima.

Montagem

Separe 6 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Coloque 3 colheres (sopa) de calda de laranja.
- 5 Coloque 9 colheres (sopa) de mousse de chocolate.
- 6 Decore com raspas de laranja e um pedacinho de chocolate.
- 7 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 4 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Rale a laranja por cima só na entrega: o perfume é o que encanta.



RECEITA Nº 38 • CHOCOLATE
GOURMET

Brownie com Morango

*Cubos de brownie, creme de
morango e morango fresco*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Cubinhos de brownie
2. Mousse de morango
3. Cubinhos de brownie

TEMPO DE PREPARO

55 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

INGREDIENTES

Brownie

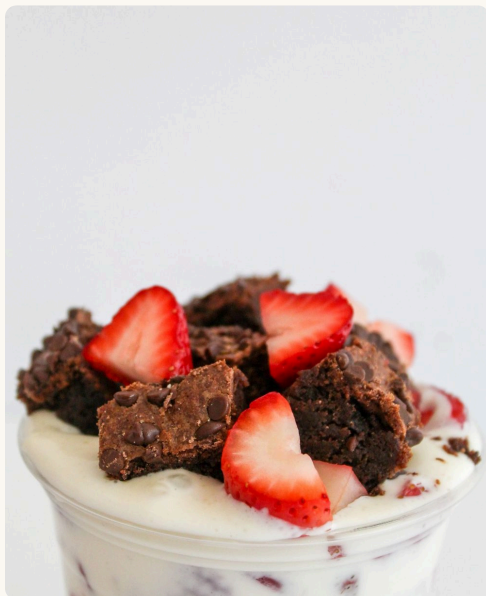
- 100 g de chocolate meio amargo
- 60 g de manteiga
- 2 ovos
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

Mousse de morango

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 250 g de morangos
- Suco de 1 limão
- 1 envelope (12 g) de gelatina incolor sem sabor

Para finalizar

- 8 morangos



MODO DE PREPARO

Brownie

- 1 Derreta o chocolate com a manteiga (micro-ondas, de 30 em 30 segundos). Misture os ovos e o açúcar, junte o chocolate e depois a farinha.
- 2 Asse numa forma de 20 x 20 cm forrada com papel-manteiga, a 180 °C, por 18 a 20 minutos (o meio fica úmido). Esfrie e corte em cubinhos.

Mousse de morango

- 3 Hidrate a gelatina em 5 colheres (sopa) de água fria por 5 minutos e derreta no micro-ondas por 15 segundos, sem deixar ferver.
- 4 Bata os morangos, o leite condensado, o creme de leite e o suco de limão no liquidificador. Com ele ligado, junte a gelatina e bata mais 1 minuto.

Montagem

Separe 7 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 2 colheres (sopa) de cubinhos de brownie.
- 6 Coloque 8 colheres (sopa) de mousse de morango.
- 7 Coloque 2 colheres (sopa) de cubinhos de brownie.
- 8 Finalize com cubos de brownie e morango.
- 9 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Asse o brownie um pouco menos: úmido por dentro ele não resseca na geladeira.



RECEITA Nº 39 • CHOCOLATE
GOURMET

Dois Amores

*Creme de ninho, brigadeiro,
chantilly e morango*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de ninho
2. Brigadeiro cremoso
3. Chantilly

TEMPO DE PREPARO

50 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

8 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Creme de ninho

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 xícara (chá) de leite em pó integral (80 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga

Brigadeiro cremoso

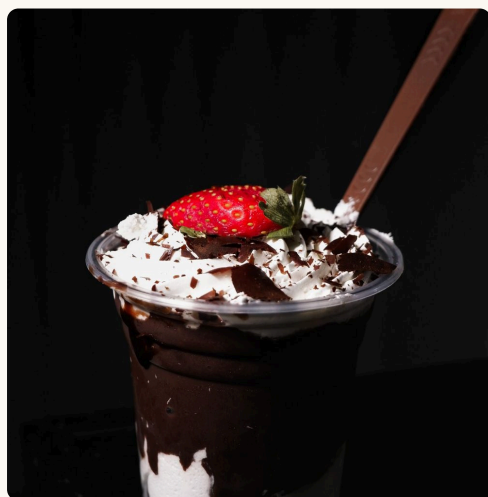
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó 50%
- 1 colher (sopa) de manteiga

Chantilly

- 250 ml de creme de leite fresco (35% de gordura) bem gelado
- 3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

Para finalizar

- Raspas de chocolate meio amargo
- 8 morangos



MODO DE PREPARO

Creme de ninho

- 1 Dissolva o leite em pó no leite condensado, junte o creme de leite e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 6 a 8 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 2 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Brigadeiro cremoso

- 3 Coloque tudo numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 8 a 10 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 4 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Chantilly

- 5 Bata o creme de leite fresco gelado com o açúcar até formar picos firmes. Guarde na geladeira até a hora de usar.

Montagem

Separe 8 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de creme de ninho.
- 7 Coloque 4 colheres (sopa) de brigadeiro cremoso.
- 8 Coloque 4 colheres (sopa) de chantilly.
- 9 Salpique raspas de chocolate e coloque um morango no topo.
- 10 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Espere o brigadeiro esfriar antes de colocar sobre o ninho: assim as camadas não se misturam.

RECEITA Nº 40 • CHOCOLATE
GOURMET

Chocolate com Caramelo Salgado

*Mousse de chocolate,
caramelo salgado e chantilly*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Mousse de chocolate
2. Caramelo salgado
3. Mousse de chocolate
4. Chantilly

TEMPO DE PREPARO

45 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

9 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

INGREDIENTES

Mousse de chocolate

- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 250 ml de creme de leite fresco bem gelado

Caramelo salgado

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 caixinha de creme de leite (200 g), morno
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 colher (chá) de flor de sal (ou sal comum)

Chantilly

- 250 ml de creme de leite fresco (35% de gordura) bem gelado
- 3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

Para finalizar

- Fio de caramelo salgado



MODO DE PREPARO

Mousse de chocolate

- 1 Derreta o chocolate com o creme de leite de caixinha no micro-ondas, de 30 em 30 segundos. Deixe amornar.
- 2 Bata o creme de leite fresco até o ponto de chantilly mole e misture delicadamente ao chocolate, com movimentos de baixo para cima.

Caramelo salgado

- 3 Derreta o açúcar numa panela em fogo médio, sem mexer, até ficar cor de mel escuro. Desligue, junte a manteiga e depois o creme de leite morno aos poucos, com cuidado porque sobe vapor. Volte ao fogo baixo por 2 minutos, mexendo, e junte o sal. Deixe esfriar.

Chantilly

- 4 Bata o creme de leite fresco gelado com o açúcar até formar picos firmes. Guarde na geladeira até a hora de usar.

Montagem

Separe 9 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 3 colheres (sopa) de mousse de chocolate.
- 6 Coloque 2 colheres (sopa) de caramelo salgado.
- 7 Coloque 3 colheres (sopa) de mousse de chocolate.
- 8 Coloque 4 colheres (sopa) de chantilly.
- 9 Finalize com um fio de caramelo por cima do chantilly.
- 10 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

O sal realça o chocolate. Comece com pouco e prove.

RECEITA Nº 41 • CHOCOLATE
GOURMET

Chocolate com Castanhas

*Creme branco, ganache
e castanhas picadas*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Brigadeiro branco cremoso
2. Ganache



TEMPO DE PREPARO

35 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Brigadeiro branco cremoso

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Ganache

- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Para finalizar

- 1/2 xícara (chá) de castanha-de-caju ou castanha-do-pará picada e tostada



MODO DE PREPARO

Brigadeiro branco cremoso

- 1 Coloque tudo numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 7 a 8 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 2 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Ganache

- 3 Derreta o chocolate com o creme de leite no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo a cada pausa, até ficar liso e brilhante. Deixe amornar.

Montagem

Separe 5 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Coloque 7 colheres (sopa) de brigadeiro branco cremoso.
- 5 Coloque 5 colheres (sopa) de ganache.
- 6 Cubra com castanhas picadas.
- 7 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Pode congelar por até 30 dias: descongele na geladeira, nunca fora dela.

DICA DA CHEF HELENA

Toste as castanhas 5 minutos na frigideira seca: ficam crocantes e mais saborosas.



RECEITA Nº 42 · CHOCOLATE GOURMET

Brownie com Doce de Leite

Brownie, mousse de chocolate e doce de leite

TEMPO DE PREPARO

1 h

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

9 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Cubinhos de brownie
2. Mousse de chocolate

3. Doce de leite

INGREDIENTES

Brownie

- 100 g de chocolate meio amargo
- 60 g de manteiga
- 2 ovos
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

Mousse de chocolate

- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 250 ml de creme de leite fresco bem gelado

Doce de leite

- 400 g de doce de leite pastoso



MODO DE PREPARO

Brownie

- 1 Derreta o chocolate com a manteiga (micro-ondas, de 30 em 30 segundos). Misture os ovos e o açúcar, junte o chocolate e depois a farinha.
- 2 Asse numa forma de 20 x 20 cm forrada com papel-manteiga, a 180 °C, por 18 a 20 minutos (o meio fica úmido). Esfrie e corte em cubinhos.

Mousse de chocolate

- 3 Derreta o chocolate com o creme de leite de caixinha no micro-ondas, de 30 em 30 segundos. Deixe amornar.
- 4 Bata o creme de leite fresco até o ponto de chantilly mole e misture delicadamente ao chocolate, com movimentos de baixo para cima.

Doce de leite

- 5 Mexa o doce de leite com uma colher até ficar liso e fácil de espalhar.

Montagem

Separe 9 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 6 Coloque 3 colheres (sopa) de cubinhos de brownie.
- 7 Coloque 6 colheres (sopa) de mousse de chocolate.
- 8 Coloque 2 colheres (sopa) de doce de leite.
- 9 Termine com um fio grosso de doce de leite.
- 10 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 4 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Aqueça o doce de leite 10 segundos para fazer o fio: ele escorre bonito pelas bordas.

RECEITA Nº 43 • CHOCOLATE
GOURMET

Bolo Trufado

*Bolo de chocolate e brigadeiro
trufado com cacau*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Bolo de chocolate molhadinho
2. Brigadeiro gourmet
3. Bolo de chocolate molhadinho
4. Brigadeiro gourmet



TEMPO DE PREPARO

1 h 10

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

INGREDIENTES

Bolo de chocolate

- 2 ovos
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/4 de xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/4 de xícara (chá) de chocolate em pó 50%
- 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
- Para molhar: 1/2 xícara (chá) de leite + 1 colher (sopa) de chocolate em pó

Brigadeiro gourmet

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1/2 caixinha de creme de leite (100 g)
- 100 g de chocolate meio amargo picado
- 1 colher (sopa) de cacau em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga

Para finalizar

- Cacau em pó



MODO DE PREPARO

Bolo de chocolate

- 1 Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo e o leite. Passe para uma tigela e misture a farinha, o chocolate em pó e, por último, o fermento.
- 2 Asse numa forma de 20 x 20 cm untada, em forno preaquecido a 180 °C, por 25 a 30 minutos (faça o teste do palito). Deixe esfriar.
- 3 Corte discos do tamanho da boca do pote. Misture o leite com o chocolate em pó para molhar o bolo na montagem.

Brigadeiro gourmet

- 4 Coloque tudo numa panela e leve ao fogo baixo, mexendo sem parar, por 10 a 12 minutos, até ficar firme a ponto de manter a forma no saco de confeitar.
- 5 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Montagem

Separe 5 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 6 Coloque 3 colheres (sopa) de bolo de chocolate molhadinho.
- 7 Coloque 3 colheres (sopa) de brigadeiro gourmet.
- 8 Coloque 3 colheres (sopa) de bolo de chocolate molhadinho.
- 9 Coloque 3 colheres (sopa) de brigadeiro gourmet.
- 10 Polvilhe cacau por cima.
- 11 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Pode congelar por até 30 dias: descongele na geladeira, nunca fora dela.

DICA DA CHEF HELENA

Cacau 100% por cima dá o amargo que equilibra o recheio.

RECEITA Nº 44 • CHOCOLATE
GOURMET

Chocolate com Biscoito Caramelizado

*Mousse de chocolate,
creme e biscoito de canela*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base de biscoito caramelizado
2. Mousse de chocolate
3. Creme aerado



TEMPO DE PREPARO

45 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

10 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Base de biscoito caramelizado

- 200 g de biscoito caramelizado (tipo Lotus ou de canela)
- 50 g de manteiga sem sal derretida

Mousse de chocolate

- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 250 ml de creme de leite fresco bem gelado

Creme aerado de leite condensado

- 250 ml de creme de leite fresco bem gelado
- 1/2 lata de leite condensado (200 g) gelado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Para finalizar

- 8 biscoitos caramelizados



MODO DE PREPARO

Base de biscoito caramelizado

- 1 Triture o biscoito e misture a manteiga derretida.

Mousse de chocolate

- 2 Derreta o chocolate com o creme de leite de caixinha no micro-ondas, de 30 em 30 segundos. Deixe amornar.
- 3 Bata o creme de leite fresco até o ponto de chantilly mole e misture delicadamente ao chocolate, com movimentos de baixo para cima.

Creme aerado de leite condensado

- 4 Bata o creme de leite fresco gelado na batedeira até começar a firmar. Junte o leite condensado e a baunilha aos poucos e bata só até ficar firme e brilhante.

Montagem

Separe 10 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 2 colheres (sopa) de base de biscoito caramelizado.
- 6 Coloque 6 colheres (sopa) de mousse de chocolate.
- 7 Coloque 4 colheres (sopa) de creme aerado.
- 8 Espete meio biscoito no topo.
- 9 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

O biscoito caramelizado combina com chocolate e dá um sabor diferente dos outros potes.



RECEITA Nº 45 • CHOCOLATE
GOURMET

Mousse de Chocolate com Wafer

Mousse de chocolate, chantilly e wafer

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Mousse de chocolate
2. Chantilly

TEMPO DE PREPARO

30 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Mousse de chocolate

- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 250 ml de creme de leite fresco bem gelado

Chantilly

- 250 ml de creme de leite fresco (35% de gordura) bem gelado
- 3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

Para finalizar

- 4 biscoitos wafer de chocolate
- Raspas de chocolate



MODO DE PREPARO

Mousse de chocolate

- 1 Derreta o chocolate com o creme de leite de caixinha no micro-ondas, de 30 em 30 segundos. Deixe amornar.
- 2 Bata o creme de leite fresco até o ponto de chantilly mole e misture delicadamente ao chocolate, com movimentos de baixo para cima.

Chantilly

- 3 Bata o creme de leite fresco gelado com o açúcar até formar picos firmes. Guarde na geladeira até a hora de usar.

Montagem

Separe 7 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Coloque 8 colheres (sopa) de mousse de chocolate.
- 5 Coloque 5 colheres (sopa) de chantilly.
- 6 Decore com pedaços de wafer e raspas de chocolate.
- 7 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Coloque o wafer só na hora de servir para ficar crocante.

RECEITA Nº 46 • CHOCOLATE
GOURMET

Brigadeiro com Ninho

*Farofa de chocolate, creme
de ninho e brigadeiro*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base de biscoito de chocolate
2. Creme de ninho
3. Brigadeiro cremoso

TEMPO DE PREPARO

55 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Base de biscoito de chocolate

- 200 g de biscoito de chocolate sem recheio
- 60 g de manteiga sem sal derretida

Creme de ninho

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 xícara (chá) de leite em pó integral (80 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga

Brigadeiro cremoso

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó 50%
- 1 colher (sopa) de manteiga

Para finalizar

- Granulado ou raspas de chocolate



MODO DE PREPARO

Base de biscoito de chocolate

- 1 Triture o biscoito até virar farinha grossa e misture a manteiga derretida.

Creme de ninho

- 2 Dissolva o leite em pó no leite condensado, junte o creme de leite e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 6 a 8 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 3 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Brigadeiro cremoso

- 4 Coloque tudo numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 8 a 10 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 5 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Montagem

Separe 7 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 6 Coloque 3 colheres (sopa) de base de biscoito de chocolate.
- 7 Coloque 5 colheres (sopa) de creme de ninho.
- 8 Coloque 5 colheres (sopa) de brigadeiro cremoso.
- 9 Finalize com raspas de chocolate.
- 10 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Pode congelar por até 30 dias: descongele na geladeira, nunca fora dela.

DICA DA CHEF HELENA

Pote com tampa preta e etiqueta kraft deixa esse sabor com cara de presente.

RECEITA Nº 47 • CHOCOLATE
GOURMET

Maracujá com Chocolate

Bolo de chocolate, mousse de maracujá e creme branco

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Bolo de chocolate molhadinho
2. Mousse de maracujá
3. Brigadeiro branco cremoso



TEMPO DE PREPARO

1 h 05

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

10 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

INGREDIENTES

Bolo de chocolate

- 2 ovos
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/4 de xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/4 de xícara (chá) de chocolate em pó 50%
- 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
- Para molhar: 1/2 xícara (chá) de leite + 1 colher (sopa) de chocolate em pó

Mousse de maracujá

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 medida da lata de suco concentrado de maracujá (ou polpa de 4 maracujás coada)

Brigadeiro branco cremoso

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de essência de baunilha



MODO DE PREPARO

Bolo de chocolate

- 1 Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo e o leite. Passe para uma tigela e misture a farinha, o chocolate em pó e, por último, o fermento.
- 2 Asse numa forma de 20 x 20 cm untada, em forno preaquecido a 180 °C, por 25 a 30 minutos (faça o teste do palito). Deixe esfriar.
- 3 Corte discos do tamanho da boca do pote. Misture o leite com o chocolate em pó para molhar o bolo na montagem.

Mousse de maracujá

- 4 Bata tudo no liquidificador por 3 minutos, até engrossar.

Brigadeiro branco cremoso

- 5 Coloque tudo numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 7 a 8 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 6 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Montagem

Separe 10 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 7 Coloque 3 colheres (sopa) de bolo de chocolate molhadinho.
- 8 Coloque 5 colheres (sopa) de mousse de maracujá.
- 9 Coloque 3 colheres (sopa) de brigadeiro branco cremoso.
- 10 Alise a última camada com as costas da colher.
- 11 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 4 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Maracujá e chocolate é um clássico de confeitaria: o azedinho corta o doce.



RECEITA Nº 48 • CHOCOLATE
GOURMET

Mousse de Chocolate com Chantilly

Mousse aerada, chantilly e raspas

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Mousse de chocolate
2. Chantilly

TEMPO DE PREPARO

30 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Mousse de chocolate

- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 250 ml de creme de leite fresco bem gelado

Chantilly

- 250 ml de creme de leite fresco (35% de gordura) bem gelado
- 3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

Para finalizar

- Raspas de chocolate meio amargo



MODO DE PREPARO

Mousse de chocolate

- 1 Derreta o chocolate com o creme de leite de caixinha no micro-ondas, de 30 em 30 segundos. Deixe amornar.
- 2 Bata o creme de leite fresco até o ponto de chantilly mole e misture delicadamente ao chocolate, com movimentos de baixo para cima.

Chantilly

- 3 Bata o creme de leite fresco gelado com o açúcar até formar picos firmes. Guarde na geladeira até a hora de usar.

Montagem

Separe 7 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Coloque 8 colheres (sopa) de mousse de chocolate.
- 5 Coloque 5 colheres (sopa) de chantilly.
- 6 Cubra o chantilly com raspas de chocolate.
- 7 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Para fazer raspas, passe o descascador de legumes numa barra de chocolate em temperatura ambiente.

RECEITA Nº 49 • CHOCOLATE
GOURMET

Crème Trufado

*Crème de chocolate trufado
com raspas de chocolate*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base de biscoito de chocolate
2. Brigadeiro gourmet
3. Ganache

TEMPO DE PREPARO

50 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

INGREDIENTES

Base de biscoito de chocolate

- 200 g de biscoito de chocolate sem recheio
- 60 g de manteiga sem sal derretida

Brigadeiro gourmet

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1/2 caixinha de creme de leite (100 g)
- 100 g de chocolate meio amargo picado
- 1 colher (sopa) de cacau em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga

Ganache

- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Para finalizar

- 80 g de chocolate meio amargo em raspas



MODO DE PREPARO

Base de biscoito de chocolate

- 1 Triture o biscoito até virar farinha grossa e misture a manteiga derretida.

Brigadeiro gourmet

- 2 Coloque tudo numa panela e leve ao fogo baixo, mexendo sem parar, por 10 a 12 minutos, até ficar firme a ponto de manter a forma no saco de confeitar.
- 3 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Ganache

- 4 Derreta o chocolate com o creme de leite no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo a cada pausa, até ficar liso e brilhante. Deixe amornar.

Montagem

Separe 6 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 3 colheres (sopa) de base de biscoito de chocolate.
- 6 Coloque 5 colheres (sopa) de brigadeiro gourmet.
- 7 Coloque 4 colheres (sopa) de ganache.
- 8 Cubra com raspas de chocolate.
- 9 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Pode congelar por até 30 dias: descongele na geladeira, nunca fora dela.

DICA DA CHEF HELENA

Chocolate nobre faz diferença no trufado: leia o rótulo e evite cobertura fracionada.

RECEITA Nº 50 • CHOCOLATE
GOURMET

Frutas com Creme de Chocolate

*Banana, morango e brigadeiro
cremoso, com amoras*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Rodelas de banana
2. Morangos picados
3. Brigadeiro cremoso

TEMPO DE PREPARO

45 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

8 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Banana em rodela

- 4 bananas-nanicas maduras e firmes
- Suco de 1/2 limão

Morangos picados

- 500 g de morangos (2 caixinhas)
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Brigadeiro cremoso

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó 50%
- 1 colher (sopa) de manteiga

Para finalizar

- Amoras
- 4 morangos



MODO DE PREPARO

Banana em rodela

- 1 Corte as bananas em rodela e misture com o suco de limão para não escurecer.

Morangos picados

- 2 Lave, seque e pique os morangos. Misture o açúcar e deixe descansar 10 minutos para soltar um caldinho.

Brigadeiro cremoso

- 3 Coloque tudo numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 8 a 10 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 4 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Montagem

Separe 8 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 6 rodela de banana.
- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de morangos picados.
- 7 Coloque 4 colheres (sopa) de brigadeiro cremoso.
- 8 Decore com amoras e meio morango.
- 9 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 2 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Coloque o brigadeiro já frio sobre as frutas: quente, ele cozinha a fruta e solta água.

Cremosas & Recheios Especiais

Crems de colher, caldas e crocantes para variar o cardápio.



RECEITA Nº 51
Doce de Leite com Framboesa

página 109



RECEITA Nº 52
Baunilha com Geleia de Morango

página 111



RECEITA Nº 53
Baunilha com Morango e Mirtilo

página 113



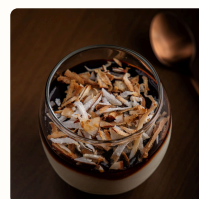
RECEITA Nº 54
Baunilha com Chocolate

página 115



RECEITA Nº 55
Crema de Baunilha com Raspas de Chocolate

página 117



RECEITA Nº 56
Coco Queimado com Caramelo

página 119



RECEITA Nº 57
Beijinho com Coco Tostado

página 121



RECEITA Nº 58
Crocante de Biscoito Caramelizado

página 123



RECEITA Nº 59
Crema de Biscoito Caramelizado

página 125



RECEITA Nº 60
Caramelo Salgado com Chocolate

página 127



RECEITA Nº 61
Doce de Leite com Nozes

página 129



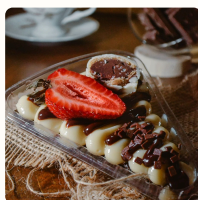
RECEITA Nº 62
Ninho com Calda de Framboesa

página 131



RECEITA Nº 63
Pudim de Leite no Pote

página 133



RECEITA Nº 64
Marmitinha de Ninho com Chocolate e Morango

página 135



RECEITA Nº 65
Crema de Canela com Wafer

página 137



RECEITA Nº 66
Crema de Ninho com Morango Picado

página 139

RECEITA Nº 51 • CREMOSAS &
RECHEIOS ESPECIAIS

Doce de Leite com Framboesa

Creme de doce de leite e framboesas

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base crocante
2. Creme de doce de leite



TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 1 hora de geladeira

RENDIMENTO

9 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Base crocante

- 400 g de biscoito de maisena
- 160 g de manteiga sem sal derretida

Creme de doce de leite

- 800 g de doce de leite de corte ou pastoso
- 2 caixinhas de creme de leite (200 g cada)

Para finalizar

- 1 caixinha (125 g) de framboesas



MODO DE PREPARO

Base crocante

- 1 Triture o biscoito no liquidificador (ou num saco plástico, com um rolo) até virar farinha grossa. Misture a manteiga derretida até parecer areia molhada.

Creme de doce de leite

- 2 Misture o doce de leite com o creme de leite até ficar liso (se estiver firme, amorne 30 segundos no micro-ondas).

Montagem

Separe 9 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 3 Coloque 4 colheres (sopa) de base crocante.
- 4 Coloque 7 colheres (sopa) de creme de doce de leite.
- 5 Distribua 3 framboesas por pote.
- 6 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 1 hora antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Pode congelar por até 30 dias: descongele na geladeira, nunca fora dela.

DICA DA CHEF HELENA

O azedo da framboesa corta o doce do doce de leite. Morango também funciona.



RECEITA Nº 52 · CREMOSAS & RECHEIOS ESPECIAIS

Baunilha com Geleia de Morango

Creme de baunilha e geleia caseira de morango

TEMPO DE PREPARO

50 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de baunilha
2. Geleia de morango

3. Creme de baunilha

INGREDIENTES

Creme de baunilha

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 gemas peneiradas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Geleia rápida de morango

- 300 g de morangos picados
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Para finalizar

- 8 morangos



MODO DE PREPARO

Creme de baunilha

- 1 Numa panela, misture o leite condensado, o leite, as gemas e o amido ainda com o fogo desligado. Leve ao fogo médio mexendo sem parar até ferver e engrossar (uns 8 minutos).
- 2 Desligue, junte a baunilha e o creme de leite e misture bem. Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Geleia rápida de morango

- 3 Cozinhe tudo em fogo baixo por 12 a 15 minutos, mexendo às vezes, até engrossar. Deixe esfriar (engrossa mais ao esfriar).

Montagem

Separe 7 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Coloque 5 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 5 Coloque 3 colheres (sopa) de geleia de morango.
- 6 Coloque 5 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 7 Coloque meio morango no topo.
- 8 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Deixe a geleia esfriar completamente antes de montar, senão ela afunda no creme.



RECEITA Nº 53 • CREMOSAS & RECHEIOS ESPECIAIS

Baunilha com Morango e Mirtilo

Creme de baunilha, biscoito e frutas

TEMPO DE PREPARO

35 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Biscoitos molhados no leite
2. Creme de baunilha
3. Biscoitos molhados no leite
4. Creme de baunilha

INGREDIENTES

Biscoito molhado no leite

- 1 pacote (200 g) de biscoito de maisena
- 1 xícara (chá) de leite

Creme de baunilha

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 gemas peneiradas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Para finalizar

- 4 morangos
- Mirtilos



MODO DE PREPARO

Biscoito molhado no leite

- 1 Passe cada biscoito rapidamente no leite, só na hora de montar.

Creme de baunilha

- 2 Numa panela, misture o leite condensado, o leite, as gemas e o amido ainda com o fogo desligado. Leve ao fogo médio mexendo sem parar até ferver e engrossar (uns 8 minutos).
- 3 Desligue, junte a baunilha e o creme de leite e misture bem. Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Montagem

Separe 7 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Coloque 2 colheres (sopa) de biscoitos molhados no leite.
- 5 Coloque 5 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 6 Coloque 2 colheres (sopa) de biscoitos molhados no leite.
- 7 Coloque 5 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 8 Decore com meio morango e mirtilos.
- 9 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Passe o biscoito no leite bem rápido: ele amolece sozinho no creme durante a noite.



RECEITA Nº 54 • CREMOSAS & RECHEIOS ESPECIAIS

Baunilha com Chocolate

Creme de baunilha e brigadeiro em camadas

TEMPO DE PREPARO

45 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

8 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de baunilha
2. Brigadeiro cremoso

3. Creme de baunilha

INGREDIENTES

Creme de baunilha

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 gemas peneiradas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Brigadeiro cremoso

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó 50%
- 1 colher (sopa) de manteiga

Para finalizar

- Raspas de chocolate



MODO DE PREPARO

Creme de baunilha

- 1 Numa panela, misture o leite condensado, o leite, as gemas e o amido ainda com o fogo desligado. Leve ao fogo médio mexendo sem parar até ferver e engrossar (uns 8 minutos).
- 2 Desligue, junte a baunilha e o creme de leite e misture bem. Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Brigadeiro cremoso

- 3 Coloque tudo numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 8 a 10 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 4 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Montagem

Separe 8 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 4 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de brigadeiro cremoso.
- 7 Coloque 4 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 8 Finalize com raspas de chocolate.
- 9 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Esse pote é perfeito para quem não quer escolher entre branco e chocolate.



RECEITA Nº 55 • CREMOSAS &
RECHEIOS ESPECIAIS

Creme de Baunilha com Raspas de Chocolate

*Creme de baunilha
liso coberto de chocolate*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base crocante
2. Creme de baunilha

TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Base crocante

- 200 g de biscoito de maisena
- 80 g de manteiga sem sal derretida

Creme de baunilha

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 gemas peneiradas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Para finalizar

- 100 g de chocolate meio amargo em raspas



MODO DE PREPARO

Base crocante

- 1 Triture o biscoito no liquidificador (ou num saco plástico, com um rolo) até virar farinha grossa. Misture a manteiga derretida até parecer areia molhada.

Creme de baunilha

- 2 Numa panela, misture o leite condensado, o leite, as gemas e o amido ainda com o fogo desligado. Leve ao fogo médio mexendo sem parar até ferver e engrossar (uns 8 minutos).
- 3 Desligue, junte a baunilha e o creme de leite e misture bem. Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Montagem

Separe 7 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Coloque 3 colheres (sopa) de base crocante.
- 5 Coloque 9 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 6 Cubra toda a superfície com raspas.
- 7 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Use fava de baunilha se puder: os pontinhos pretos no creme mostram que é caseiro.



RECEITA Nº 56 • CREMOSAS &
RECHEIOS ESPECIAIS

Coco Queimado com Caramelo

Creme de coco, caramelo e coco tostado

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de coco
2. Caramelo salgado

TEMPO DE PREPARO

50 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

INGREDIENTES

Creme de coco

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 200 ml de leite de coco
- 100 g de coco ralado úmido
- 1 colher (sopa) de amido de milho

Caramelo salgado

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 caixinha de creme de leite (200 g), morno
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 colher (chá) de flor de sal (ou sal comum)

Coco queimado

- 100 g de coco em flocos



MODO DE PREPARO

Creme de coco

- 1 Dissolva o amido no leite de coco e junte o resto numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 8 a 10 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 2 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Caramelo salgado

- 3 Derreta o açúcar numa panela em fogo médio, sem mexer, até ficar cor de mel escuro. Desligue, junte a manteiga e depois o creme de leite morno aos poucos, com cuidado porque sobe vapor. Volte ao fogo baixo por 2 minutos, mexendo, e junte o sal. Deixe esfriar.

Coco queimado

- 4 Toste o coco numa frigideira seca em fogo baixo, mexendo sempre, até dourar (uns 5 minutos).

Montagem

Separe 6 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 9 colheres (sopa) de creme de coco.
- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de caramelo salgado.
- 7 Cubra com lascas de coco tostado.
- 8 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Pode congelar por até 30 dias: descongele na geladeira, nunca fora dela.

DICA DA CHEF HELENA

Faça o caramelo cor de mel escuro: claro demais fica só doce, escuro demais amarga.



RECEITA Nº 57 • CREMOSAS &
RECHEIOS ESPECIAIS

Beijinho com Coco Tostado

*Beijinho cremoso de
colher e coco tostado*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base crocante
2. Beijinho cremoso

TEMPO DE PREPARO

45 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Base crocante

- 200 g de biscoito de maisena
- 80 g de manteiga sem sal derretida

Beijinho cremoso

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 50 g de coco ralado
- 1 colher (sopa) de manteiga

Coco queimado

- 100 g de coco em flocos



MODO DE PREPARO

Base crocante

- 1 Triture o biscoito no liquidificador (ou num saco plástico, com um rolo) até virar farinha grossa. Misture a manteiga derretida até parecer areia molhada.

Beijinho cremoso

- 2 Coloque tudo numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 8 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 3 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Coco queimado

- 4 Toste o coco numa frigideira seca em fogo baixo, mexendo sempre, até dourar (uns 5 minutos).

Montagem

Separe 5 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 4 colheres (sopa) de base crocante.
- 6 Coloque 7 colheres (sopa) de beijinho cremoso.
- 7 Finalize com coco tostado em lascas.
- 8 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Pode congelar por até 30 dias: descongele na geladeira, nunca fora dela.

DICA DA CHEF HELENA

Coco ralado úmido deixa o beijinho mais macio que o seco.

RECEITA Nº 58 • CREMOSAS &
RECHEIOS ESPECIAIS

Crocante de Biscoito Caramelizado

*Creme de baunilha,
chantilly e farofa de biscoito*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base de biscoito caramelizado
2. Creme de baunilha
3. Chantilly

TEMPO DE PREPARO

45 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

10 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Base de biscoito caramelizado

- 200 g de biscoito caramelizado (tipo Lotus ou de canela)
- 50 g de manteiga sem sal derretida

Creme de baunilha

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 gemas peneiradas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Chantilly

- 250 ml de creme de leite fresco (35% de gordura) bem gelado
- 3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

Para finalizar

- 4 biscoitos caramelizados triturados



MODO DE PREPARO

Base de biscoito caramelizado

- 1 Triture o biscoito e misture a manteiga derretida.

Creme de baunilha

- 2 Numa panela, misture o leite condensado, o leite, as gemas e o amido ainda com o fogo desligado. Leve ao fogo médio mexendo sem parar até ferver e engrossar (uns 8 minutos).
- 3 Desligue, junte a baunilha e o creme de leite e misture bem. Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Chantilly

- 4 Bata o creme de leite fresco gelado com o açúcar até formar picos firmes. Guarde na geladeira até a hora de usar.

Montagem

Separe 10 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 2 colheres (sopa) de base de biscoito caramelizado.
- 6 Coloque 6 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 7 Coloque 3 colheres (sopa) de chantilly.
- 8 Faça bicos de chantilly e cubra com biscoito triturado.
- 9 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Triture o biscoito grosso, com pedacinhos: fica crocante e bonito.



RECEITA Nº 59 · CREMOSAS & RECHEIOS ESPECIAIS

Creme de Biscoito Caramelizado

Creme aerado com biscoito de canela

TEMPO DE PREPARO

30 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base de biscoito caramelizado

2. Creme aerado

INGREDIENTES

Base de biscoito caramelizado

- 200 g de biscoito caramelizado (tipo Lotus ou de canela)
- 50 g de manteiga sem sal derretida

Creme aerado de leite condensado

- 250 ml de creme de leite fresco bem gelado
- 1/2 lata de leite condensado (200 g) gelado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Para finalizar

- 4 biscoitos caramelizados triturados

MODO DE PREPARO

Base de biscoito caramelizado

- 1 Triture o biscoito e misture a manteiga derretida.

Creme aerado de leite condensado

- 2 Bata o creme de leite fresco gelado na batedeira até começar a firmar. Junte o leite condensado e a baunilha aos poucos e bata só até ficar firme e brilhante.

Montagem

Separe 5 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 3 Coloque 4 colheres (sopa) de base de biscoito caramelizado.
- 4 Coloque 8 colheres (sopa) de creme aerado.
- 5 Salpique biscoito triturado.
- 6 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

**CONSERVAÇÃO**

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Se quiser mais sabor, misture 2 colheres de biscoito triturado dentro do creme.

RECEITA Nº 60 • CREMOSAS &
RECHEIOS ESPECIAIS

Caramelo Salgado com Chocolate

*Caramelo salgado, creme
branco e placa de chocolate*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Caramelo salgado
2. Brigadeiro branco cremoso

TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

INGREDIENTES

Caramelo salgado

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 caixinha de creme de leite (200 g), morno
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 colher (chá) de flor de sal (ou sal comum)

Brigadeiro branco cremoso

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Para finalizar

- 50 g de chocolate meio amargo derretido



MODO DE PREPARO

Caramelo salgado

- 1 Derreta o açúcar numa panela em fogo médio, sem mexer, até ficar cor de mel escuro. Desligue, junte a manteiga e depois o creme de leite morno aos poucos, com cuidado porque sobe vapor. Volte ao fogo baixo por 2 minutos, mexendo, e junte o sal. Deixe esfriar.

Brigadeiro branco cremoso

- 2 Coloque tudo numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 7 a 8 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 3 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Montagem

Separe 5 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Coloque 4 colheres (sopa) de caramelo salgado.
- 5 Coloque 7 colheres (sopa) de brigadeiro branco cremoso.
- 6 Espalhe o chocolate derretido fino sobre papel-manteiga, deixe endurecer, quebre em placas e espete uma em cada pote.
- 7 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Pode congelar por até 30 dias: descongele na geladeira, nunca fora dela.

DICA DA CHEF HELENA

As placas de chocolate dão um acabamento de doceria com custo baixo.



RECEITA Nº 61 · CREMOSAS & RECHEIOS ESPECIAIS

Doce de Leite com Nozes

Creme de caramelo e nozes picadas

TEMPO DE PREPARO

45 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

8 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de caramelo

INGREDIENTES

Creme de caramelo

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 latas de leite condensado (395 g cada)
- 2 xícaras (chá) de leite
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 caixinhas de creme de leite (200 g cada)

Para finalizar

- 1/2 xícara (chá) de nozes picadas



MODO DE PREPARO

Creme de caramelo

- 1 Derreta o açúcar em fogo médio até ficar cor de caramelo claro. Junte o leite com cuidado (sobe vapor) e mexa até o caramelo dissolver.
- 2 Dissolva o amido no leite condensado, junte à panela e mexa em fogo baixo até engrossar (6 a 8 minutos). Desligue, misture o creme de leite. Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Montagem

Separe 8 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 3 Coloque 12 colheres (sopa) de creme de caramelo.
- 4 Cubra com nozes picadas.
- 5 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Pode congelar por até 30 dias: descongele na geladeira, nunca fora dela.

DICA DA CHEF HELENA

Toste as nozes: tira o amargor da pele e realça o sabor.



RECEITA Nº 62 · CREMOSAS & RECHEIOS ESPECIAIS

Ninho com Calda de Framboesa

Creme de ninho e calda de frutas vermelhas

TEMPO DE PREPARO

50 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base crocante
2. Creme de ninho
3. Calda de frutas vermelhas

INGREDIENTES

Base crocante

- 200 g de biscoito de maisena
- 80 g de manteiga sem sal derretida

Creme de ninho

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 xícara (chá) de leite em pó integral (80 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga

Calda de frutas vermelhas

- 300 g de frutas vermelhas (morango, amora, framboesa ou mirtilo; podem ser congeladas)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de amido de milho dissolvida em 3 colheres (sopa) de água



MODO DE PREPARO

Base crocante

- 1 Triture o biscoito no liquidificador (ou num saco plástico, com um rolo) até virar farinha grossa. Misture a manteiga derretida até parecer areia molhada.

Creme de ninho

- 2 Dissolva o leite em pó no leite condensado, junte o creme de leite e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 6 a 8 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 3 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Calda de frutas vermelhas

- 4 Cozinhe as frutas com o açúcar por 5 minutos. Junte o amido dissolvido e mexa por mais 2 minutos, até engrossar. Deixe esfriar.

Montagem

Separe 6 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 3 colheres (sopa) de base crocante.
- 6 Coloque 6 colheres (sopa) de creme de ninho.
- 7 Coloque 4 colheres (sopa) de calda de frutas vermelhas.
- 8 Termine com a calda cobrindo toda a superfície.
- 9 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Calda bem fria e grossa não se mistura com o creme.



RECEITA Nº 63 · CREMOSAS & RECHEIOS ESPECIAIS

Pudim de Leite no Pote

Pudim de leite condensado assado no próprio pote

TEMPO DE PREPARO

1 h 15

+ 4 horas de geladeira

RENDIMENTO

9 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Pudim

INGREDIENTES

Pudim de leite

- 2 latas de leite condensado (395 g cada)
- 2 medidas da lata de leite
- 6 ovos
- Para a calda: 1 xícara (chá) de açúcar e 6 colheres (sopa) de água

Para finalizar

- Chantilly (opcional)



MODO DE PREPARO

Pudim de leite

- 1 Faça a calda: derreta o açúcar em fogo médio até ficar cor de caramelo, junte a água com cuidado e mexa até dissolver. Coloque 1 colher (sopa) de calda no fundo de cada pote de vidro.
- 2 Bata o leite condensado, o leite e os ovos no liquidificador por 1 minuto. Distribua nos potes por cima da calda.
- 3 Coloque os potes numa assadeira com 2 dedos de água quente e asse a 180 °C por 35 a 40 minutos, até firmar (balance o pote: o centro treme só um pouquinho). Deixe esfriar.

Montagem

Separe 9 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Os potes de vidro vão ao forno já com a calda e o pudim, como na receita acima.
- 5 Na hora de vender, faça um bico de chantilly por cima (opcional).
- 6 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 4 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 4 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Use pote de vidro próprio para forno. Pote de plástico não vai ao forno.



RECEITA Nº 64 • CREMOSAS &
RECHEIOS ESPECIAIS

Marmitinha de Ninho com Chocolate e Morango

*Creme de ninho, fios de
ganache, chocolate e morango*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de ninho
2. Ganache

TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Creme de ninho

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 xícara (chá) de leite em pó integral (80 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga

Ganache

- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Para finalizar

- 50 g de chocolate meio amargo picado
- 4 morangos



CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Pode congelar por até 30 dias: descongele na geladeira, nunca fora dela.

MODO DE PREPARO

Creme de ninho

- 1 Dissolva o leite em pó no leite condensado, junte o creme de leite e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 6 a 8 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 2 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Ganache

- 3 Derreta o chocolate com o creme de leite no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo a cada pausa, até ficar liso e brilhante. Deixe amornar.

Montagem

Separe 5 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Com saco de confeitar, faça bolinhas de creme cobrindo todo o fundo da marmitinha (cerca de 7 colheres de sopa).
- 5 Faça fios de ganache por cima das bolinhas (cerca de 5 colher de sopa por marmitinha).
- 6 Espalhe o chocolate picado e coloque meio morango em cada marmitinha.
- 7 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

DICA DA CHEF HELENA

Marmitinha de alumínio com tampa custa pouco e aguenta bem o delivery.



RECEITA Nº 65 • CREMOSAS &
RECHEIOS ESPECIAIS

Creme de Canela com Wafer

*Chantilly de canela,
doce de leite e wafer*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Doce de leite
2. Chantilly

TEMPO DE PREPARO

30 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

9 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Doce de leite

- 800 g de doce de leite pastoso

Chantilly

- 500 ml de creme de leite fresco (35% de gordura) bem gelado
- 6 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

Para finalizar

- 1 colher (chá) de canela em pó
- 4 biscoitos wafer



MODO DE PREPARO

Doce de leite

- 1 Mexa o doce de leite com uma colher até ficar liso e fácil de espalhar.

Chantilly

- 2 Bata o creme de leite fresco gelado com o açúcar até formar picos firmes. Guarde na geladeira até a hora de usar.

Montagem

Separe 9 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 3 Coloque 5 colheres (sopa) de doce de leite.
- 4 Coloque 7 colheres (sopa) de chantilly.
- 5 Misture metade da canela no chantilly antes de montar. Polvilhe o resto e espete meio wafer.
- 6 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Canela e doce de leite lembram o sabor de churros e agradam quase todo mundo.



RECEITA Nº 66 · CREMOSAS & RECHEIOS ESPECIAIS

Creme de Ninho com Morango Picado

Creme de ninho liso e morangos picados

TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de ninho

2. Morangos picados

INGREDIENTES

Creme de ninho

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 xícara (chá) de leite em pó integral (80 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga

Morangos picados

- 500 g de morangos (2 caixinhas)
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Para finalizar

- Folhas de hortelã



MODO DE PREPARO

Creme de ninho

- 1 Dissolva o leite em pó no leite condensado, junte o creme de leite e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 6 a 8 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 2 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Morangos picados

- 3 Lave, seque e pique os morangos. Misture o açúcar e deixe descansar 10 minutos para soltar um caldinho.

Montagem

Separe 5 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Coloque 7 colheres (sopa) de creme de ninho.
- 5 Coloque 6 colheres (sopa) de morangos picados.
- 6 Decore com uma folhinha de hortelã.
- 7 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Morango picado com um pouco de açúcar solta um caldinho que dá brilho.

Sabores de Confeitaria

Sobremesas famosas das confeitarias, adaptadas para o pote.



RECEITA Nº 67
Floresta Negra
página 142



RECEITA Nº 68
Tiramisù
página 144



RECEITA Nº 69
Banoffee
página 146



RECEITA Nº 70
Red Velvet
página 148



RECEITA Nº 71
Cheesecake de Frutas Vermelhas
página 150



RECEITA Nº 72
Cheesecake de Morango
página 152



RECEITA Nº 73
Cheesecake de Mirtilo
página 154



RECEITA Nº 74
Banana Pudding
página 156



RECEITA Nº 75
Pavê de Café
página 158



RECEITA Nº 76
Torta Alemã
página 160



RECEITA Nº 77
Trifle de Frutas Vermelhas
página 162



RECEITA Nº 78
Pavê de Pêssego
página 164



RECEITA Nº 79
Bolo Gelado de Coco
página 166



RECEITA Nº 80
Crumble de Maça
página 168



RECEITA Nº 81
Pavê de Morango
página 170



RECEITA Nº 82
Tiramisù de Frutas Vermelhas
página 172



RECEITA Nº 83
Torta de Morango da Confeitaria
página 174

Floresta Negra

Mousse de chocolate, cereja e raspas

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Bolo de chocolate molhadinho
2. Calda de cereja
3. Mousse de chocolate



TEMPO DE PREPARO

1 h 10

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

9 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

INGREDIENTES

Bolo de chocolate

- 2 ovos
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/4 de xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/4 de xícara (chá) de chocolate em pó 50%
- 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
- Para molhar: 1/2 xícara (chá) de leite + 1 colher (sopa) de chocolate em pó

Calda de cereja

- 1 vidro (300 g) de cerejas em calda
- 1 colher (sopa) de amido de milho

Mousse de chocolate

- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 250 ml de creme de leite fresco bem gelado

Para finalizar

- 8 cerejas em calda
- Raspas de chocolate

MODO DE PREPARO

Bolo de chocolate

- 1 Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo e o leite. Passe para uma tigela e misture a farinha, o chocolate em pó e, por último, o fermento.
- 2 Asse numa forma de 20 x 20 cm untada, em forno preaquecido a 180 °C, por 25 a 30 minutos (faça o teste do palito). Deixe esfriar.
- 3 Corte discos do tamanho da boca do pote. Misture o leite com o chocolate em pó para molhar o bolo na montagem.

Calda de cereja

- 4 Escorra as cerejas e guarde a calda. Dissolva o amido na calda fria e leve ao fogo mexendo até engrossar. Junte as cerejas (reserve algumas inteiras para decorar) e deixe esfriar.

Mousse de chocolate

- 5 Derreta o chocolate com o creme de leite de caixinha no micro-ondas, de 30 em 30 segundos. Deixe amornar.
- 6 Bata o creme de leite fresco até o ponto de chantilly mole e misture delicadamente ao chocolate, com movimentos de baixo para cima.

Montagem

Separe 9 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 7 Coloque 3 colheres (sopa) de bolo de chocolate molhadinho.
- 8 Coloque 2 colheres (sopa) de calda de cereja.
- 9 Coloque 6 colheres (sopa) de mousse de chocolate.
- 10 Cubra com raspas de chocolate e coloque uma cereja inteira.
- 11 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.



CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 4 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Na receita original vai licor de cereja. Aqui usamos a calda da cereja, que é sem álcool.



RECEITA Nº 68 · SABORES DE CONFEITARIA

Tiramisù

Biscoito no café, creme de mascarpone e cacau

TEMPO DE PREPARO

30 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Biscoito champanhe molhado no café
2. Creme de mascarpone
3. Biscoito champanhe molhado no café
4. Creme de mascarpone

INGREDIENTES

Biscoito molhado no café

- 1 pacote (150 g) de biscoito champanhe
- 1 xícara (chá) de café forte adoçado, frio

Creme de mascarpone

- 250 g de mascarpone (ou cream cheese) gelado
- 1/2 lata de leite condensado
- 250 ml de creme de leite fresco bem gelado

Para finalizar

- Cacau em pó
- 8 triângulos de chocolate (opcional)



MODO DE PREPARO

Biscoito molhado no café

- 1 Quebre os biscoitos ao meio e passe rapidamente no café frio (só um mergulho, para não desmanchar).

Creme de mascarpone

- 2 Bata o mascarpone com o leite condensado só até misturar. À parte, bata o creme de leite fresco até o ponto de chantilly e junte delicadamente.

Montagem

Separe 6 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 3 Coloque 2 colheres (sopa) de biscoito champanhe molhado no café.
- 4 Coloque 4 colheres (sopa) de creme de mascarpone.
- 5 Coloque 2 colheres (sopa) de biscoito champanhe molhado no café.
- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de creme de mascarpone.
- 7 Peneire cacau e espete um triângulo de chocolate.
- 8 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Se o mascarpone estiver caro, use cream cheese: o sabor fica parecido e o custo cai.



RECEITA Nº 69 · SABORES DE
CONFEITARIA

Banoffee

*Doce de leite, banana
caramelada, chantilly e farofa*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Farofa crocante
2. Doce de leite
3. Banana caramelada
4. Chantilly

TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Farofa crocante

- 100 g de biscoito de maisena triturado grosso
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 40 g de manteiga

Doce de leite

- 400 g de doce de leite pastoso

Banana caramelada

- 4 bananas-nanicas em rodelas grossas
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 colher (chá) de canela em pó

Chantilly

- 250 ml de creme de leite fresco (35% de gordura) bem gelado
- 3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

Para finalizar

- Canela em pó



MODO DE PREPARO

Farofa crocante

- 1 Numa frigideira, derreta a manteiga, junte o biscoito e o açúcar e mexa em fogo baixo por 5 minutos, até dourar. Espalhe num prato para esfriar e ficar crocante.

Doce de leite

- 2 Mexa o doce de leite com uma colher até ficar liso e fácil de espalhar.

Banana caramelada

- 3 Derreta o açúcar numa frigideira até dourar, junte a manteiga, as bananas e a canela e cozinhe 3 minutos, virando uma vez. Deixe esfriar.

Chantilly

- 4 Bata o creme de leite fresco gelado com o açúcar até formar picos firmes. Guarde na geladeira até a hora de usar.

Montagem

Separe 7 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 1 colher (sopa) de farofa crocante.
- 6 Coloque 3 colheres (sopa) de doce de leite.
- 7 Coloque 4 colheres (sopa) de banana caramelada.
- 8 Coloque 5 colheres (sopa) de chantilly.
- 9 Polvilhe canela sobre o chantilly.
- 10 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 2 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Banoffee é banana com toffee (doce de leite). Venda em até 2 dias por causa da banana.



RECEITA Nº 70 • SABORES DE
CONFEITARIA

Red Velvet

Bolo red velvet e creme de cream cheese

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Bolo red velvet
2. Creme de cheesecake
3. Bolo red velvet
4. Creme de cheesecake

TEMPO DE PREPARO

55 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

INGREDIENTES

Bolo red velvet

- 2 ovos
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/4 de xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de leite + 1 colher (sopa) de vinagre (misture e espere 5 minutos)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de cacau em pó
- 1/2 colher (chá) de corante alimentício vermelho em gel
- 1/2 colher (sopa) de fermento em pó

Creme de cheesecake

- 300 g de cream cheese em temperatura ambiente
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- Suco de 1/2 limão

Para finalizar

- Farofa de bolo red velvet
- Folhas de hortelã



MODO DE PREPARO

Bolo red velvet

- 1 Bata os ovos, o açúcar, o óleo, o leite com vinagre e o corante. Junte a farinha e o cacau peneirados e, por último, o fermento.
- 2 Asse numa forma de 20 x 20 cm untada, a 180 °C, por 25 minutos. Depois de frio, corte uma parte em discos e esfarele o resto para a farofa vermelha.

Creme de cheesecake

- 3 Bata o cream cheese com o leite condensado e o suco de limão até ficar liso e cremoso (batedeira ou fouet).

Montagem

Separe 6 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Coloque 2 colheres (sopa) de bolo red velvet.
- 5 Coloque 3 colheres (sopa) de creme de cheesecake.
- 6 Coloque 2 colheres (sopa) de bolo red velvet.
- 7 Coloque 3 colheres (sopa) de creme de cheesecake.
- 8 Esfarele o bolo vermelho por cima. Se quiser, guarde um pouco do creme e faça uma rosinha no centro com saco de confeitar e bico pitanga. Termine com uma folhinha de hortelã.
- 9 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 4 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Use corante em gel: o líquido não dá a cor forte e pode deixar gosto.



RECEITA Nº 71 · SABORES DE
CONFEITARIA

Cheesecake de Frutas Vermelhas

*Base crocante, creme
de cheesecake e calda*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base crocante
2. Creme de cheesecake
3. Calda de frutas vermelhas

TEMPO DE PREPARO

45 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Base crocante

- 200 g de biscoito de maisena
- 80 g de manteiga sem sal derretida

Creme de cheesecake

- 300 g de cream cheese em temperatura ambiente
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- Suco de 1/2 limão

Calda de frutas vermelhas

- 300 g de frutas vermelhas (morango, amora, framboesa ou mirtilo; podem ser congeladas)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de amido de milho dissolvida em 3 colheres (sopa) de água

Para finalizar

- Frutas vermelhas para decorar



MODO DE PREPARO

Base crocante

- 1 Triture o biscoito no liquidificador (ou num saco plástico, com um rolo) até virar farinha grossa. Misture a manteiga derretida até parecer areia molhada.

Creme de cheesecake

- 2 Bata o cream cheese com o leite condensado e o suco de limão até ficar liso e cremoso (batedeira ou fouet).

Calda de frutas vermelhas

- 3 Cozinhe as frutas com o açúcar por 5 minutos. Junte o amido dissolvido e mexa por mais 2 minutos, até engrossar. Deixe esfriar.

Montagem

Separe 7 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Coloque 3 colheres (sopa) de base crocante.
- 5 Coloque 6 colheres (sopa) de creme de cheesecake.
- 6 Coloque 3 colheres (sopa) de calda de frutas vermelhas.
- 7 Decore com 2 frutinhas.
- 8 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 4 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Cream cheese em temperatura ambiente não empelota. Tire da geladeira 1 hora antes.

RECEITA Nº 72 • SABORES DE
CONFEITARIA

Cheesecake de Morango

Creme de cheesecake, farofa e morango

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base crocante
2. Creme de cheesecake
3. Morangos picados



TEMPO DE PREPARO

50 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Base crocante

- 200 g de biscoito de maisena
- 80 g de manteiga sem sal derretida

Creme de cheesecake

- 300 g de cream cheese em temperatura ambiente
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- Suco de 1/2 limão

Morangos picados

- 500 g de morangos (2 caixinhas)
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Farofa crocante

- 100 g de biscoito de maisena triturado grosso
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 40 g de manteiga



MODO DE PREPARO

Base crocante

- 1 Triture o biscoito no liquidificador (ou num saco plástico, com um rolo) até virar farinha grossa. Misture a manteiga derretida até parecer areia molhada.

Creme de cheesecake

- 2 Bata o cream cheese com o leite condensado e o suco de limão até ficar liso e cremoso (batedeira ou fouet).

Morangos picados

- 3 Lave, seque e pique os morangos. Misture o açúcar e deixe descansar 10 minutos para soltar um caldinho.

Farofa crocante

- 4 Numa frigideira, derreta a manteiga, junte o biscoito e o açúcar e mexa em fogo baixo por 5 minutos, até dourar. Espalhe num prato para esfriar e ficar crocante.

Montagem

Separe 7 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 3 colheres (sopa) de base crocante.
- 6 Coloque 6 colheres (sopa) de creme de cheesecake.
- 7 Coloque 4 colheres (sopa) de morangos picados.
- 8 Salpique farofa e coloque meio morango.
- 9 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Cheesecake no pote não vai ao forno: é mais fácil e fica cremoso.



RECEITA Nº 73 · SABORES DE CONFEITARIA

Cheesecake de Mirtilo

Creme de cheesecake e geleia de mirtilo

TEMPO DE PREPARO

45 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base crocante
2. Creme de cheesecake

3. Calda de frutas vermelhas

INGREDIENTES

Base crocante

- 200 g de biscoito de maisena
- 80 g de manteiga sem sal derretida

Creme de cheesecake

- 300 g de cream cheese em temperatura ambiente
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- Suco de 1/2 limão

Calda de frutas vermelhas

- 300 g de frutas vermelhas (morango, amora, framboesa ou mirtilo; podem ser congeladas)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de amido de milho dissolvida em 3 colheres (sopa) de água

Para finalizar

- Mirtilos frescos



MODO DE PREPARO

Base crocante

- 1 Triture o biscoito no liquidificador (ou num saco plástico, com um rolo) até virar farinha grossa. Misture a manteiga derretida até parecer areia molhada.

Creme de cheesecake

- 2 Bata o cream cheese com o leite condensado e o suco de limão até ficar liso e cremoso (batedeira ou fouet).

Calda de frutas vermelhas

- 3 Cozinhe as frutas com o açúcar por 5 minutos. Junte o amido dissolvido e mexa por mais 2 minutos, até engrossar. Deixe esfriar.

Montagem

Separe 7 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Coloque 3 colheres (sopa) de base crocante.
- 5 Coloque 6 colheres (sopa) de creme de cheesecake.
- 6 Espalhe 3 colheres (sopa) de calda feita só com mirtilos por cima.
- 7 Finalize com mirtilos inteiros.
- 8 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 4 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Para a calda de mirtilo, use a receita de calda de frutas vermelhas trocando as frutas por mirtilo.

Banana Pudding

Creme de baunilha, banana e biscoito

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Biscoitos molhados no leite
2. Creme de baunilha
3. Rodelas de banana
4. Creme de baunilha

TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

9 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Biscoito molhado no leite

- 1 pacote (200 g) de biscoito de maisena
- 1 xícara (chá) de leite

Creme de baunilha

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 gemas peneiradas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Banana em rodela

- 4 bananas-nanicas maduras e firmes
- Suco de 1/2 limão

Para finalizar

- Biscoitos de maisena
- Rodelas de banana



MODO DE PREPARO

Biscoito molhado no leite

- 1 Passe cada biscoito rapidamente no leite, só na hora de montar.

Creme de baunilha

- 2 Numa panela, misture o leite condensado, o leite, as gemas e o amido ainda com o fogo desligado. Leve ao fogo médio mexendo sem parar até ferver e engrossar (uns 8 minutos).
- 3 Desligue, junte a baunilha e o creme de leite e misture bem. Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Banana em rodela

- 4 Corte as bananas em rodela e misture com o suco de limão para não escurecer.

Montagem

Separe 9 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 2 colheres (sopa) de biscoitos molhados no leite.
- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 7 Coloque 6 rodela de banana.
- 8 Coloque 4 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 9 Termine com rodela de banana e meio biscoito.
- 10 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 2 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

É a sobremesa de pote mais famosa dos Estados Unidos. Aqui ela fica com cara de pavê.



RECEITA Nº 75 · SABORES DE
CONFEITARIA

Pavê de Café

*Biscoito no café, creme
e chantilly com cacau*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Biscoito champanhe molhado no café
2. Creme de baunilha
3. Biscoito champanhe molhado no café
4. Chantilly

TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

10 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Biscoito molhado no café

- 1 pacote (150 g) de biscoito champanhe
- 1 xícara (chá) de café forte adoçado, frio

Creme de baunilha

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 gemas peneiradas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Chantilly

- 250 ml de creme de leite fresco (35% de gordura) bem gelado
- 3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

Para finalizar

- Cacau em pó



MODO DE PREPARO

Biscoito molhado no café

- 1 Quebre os biscoitos ao meio e passe rapidamente no café frio (só um mergulho, para não desmanchar).

Creme de baunilha

- 2 Numa panela, misture o leite condensado, o leite, as gemas e o amido ainda com o fogo desligado. Leve ao fogo médio mexendo sem parar até ferver e engrossar (uns 8 minutos).
- 3 Desligue, junte a baunilha e o creme de leite e misture bem. Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Chantilly

- 4 Bata o creme de leite fresco gelado com o açúcar até formar picos firmes. Guarde na geladeira até a hora de usar.

Montagem

Separe 10 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 1 colher (sopa) de biscoito champanhe molhado no café.
- 6 Coloque 6 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 7 Coloque 1 colher (sopa) de biscoito champanhe molhado no café.
- 8 Coloque 3 colheres (sopa) de chantilly.
- 9 Faça o chantilly em espiral e peneire cacau.
- 10 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Use café coado forte e frio. Café quente desmancha o biscoito.



RECEITA Nº 76 · SABORES DE
CONFEITARIA

Torta Alemã

*Base de biscoito, creme
alemão e ganache*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base crocante
2. Creme alemão
3. Ganache

TEMPO DE PREPARO

45 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

INGREDIENTES

Base crocante

- 200 g de biscoito de maisena
- 80 g de manteiga sem sal derretida

Creme alemão

- 100 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 1 gema peneirada
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Ganache

- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Para finalizar

- Raspas de chocolate



MODO DE PREPARO

Base crocante

- 1 Triture o biscoito no liquidificador (ou num saco plástico, com um rolo) até virar farinha grossa. Misture a manteiga derretida até parecer areia molhada.

Creme alemão

- 2 Bata a manteiga com o açúcar de confeiteiro por 5 minutos, até ficar bem clara. Junte a gema e bata mais 2 minutos. Desligue e misture o creme de leite com espátula.

Ganache

- 3 Derreta o chocolate com o creme de leite no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo a cada pausa, até ficar liso e brilhante. Deixe amornar.

Montagem

Separe 6 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Coloque 3 colheres (sopa) de base crocante.
- 5 Coloque 5 colheres (sopa) de creme alemão.
- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de ganache.
- 7 Finalize com raspas de chocolate.
- 8 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 4 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Pode congelar por até 30 dias: descongele na geladeira, nunca fora dela.

DICA DA CHEF HELENA

Bata bem a manteiga com o açúcar: é isso que deixa o creme alemão leve.

Trifle de Frutas Vermelhas

Creme, pão de ló e geleia vermelha

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Disco de pão de ló molhado
2. Creme aerado
3. Geleia de morango
4. Creme aerado

TEMPO DE PREPARO

1 h 15

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

8 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

INGREDIENTES

Pão de ló

- 3 ovos em temperatura ambiente
- 3/4 de xícara (chá) de açúcar
- 3/4 de xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/4 de xícara (chá) de leite morno
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- Para molhar: 1/2 xícara (chá) de leite + 1 colher (sopa) de leite condensado

Creme aerado de leite condensado

- 250 ml de creme de leite fresco bem gelado
- 1/2 lata de leite condensado (200 g) gelado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Geleia rápida de morango

- 300 g de morangos picados
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Para finalizar

- Framboesas ou morangos



MODO DE PREPARO

Pão de ló

- 1 Bata os ovos com o açúcar na batedeira por 8 minutos, até ficar claro e fofo. Desligue, junte o leite, a farinha peneirada e o fermento, mexendo devagar com uma espátula.
- 2 Espalhe numa assadeira de 20 x 30 cm untada e enfarinhada e asse em forno preaquecido a 180 °C por 20 a 25 minutos, até o palito sair seco. Deixe esfriar.
- 3 Corte discos do tamanho da boca do pote (use um copo como cortador). As sobras viram farofa de bolo.

Creme aerado de leite condensado

- 4 Bata o creme de leite fresco gelado na batedeira até começar a firmar. Junte o leite condensado e a baunilha aos poucos e bata só até ficar firme e brilhante.

Geleia rápida de morango

- 5 Cozinhe tudo em fogo baixo por 12 a 15 minutos, mexendo às vezes, até engrossar. Deixe esfriar (engrossa mais ao esfriar).

Montagem

Separe 8 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de disco de pão de ló molhado.
- 7 Coloque 3 colheres (sopa) de creme aerado.
- 8 Coloque 2 colheres (sopa) de geleia de morango.
- 9 Coloque 3 colheres (sopa) de creme aerado.
- 10 Decore com frutas vermelhas.
- 11 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Trifle é a sobremesa inglesa de camadas: fica linda em pote quadrado.



RECEITA Nº 78 • SABORES DE CONFEITARIA

Pavê de Pêssego

Pão de ló, creme de baunilha, chantilly e pêssego

TEMPO DE PREPARO

1 h 10

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

10 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Disco de pão de ló molhado
2. Creme de baunilha
3. Chantilly

INGREDIENTES

Pão de ló

- 3 ovos em temperatura ambiente
- 3/4 de xícara (chá) de açúcar
- 3/4 de xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/4 de xícara (chá) de leite morno
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- Para molhar: 1/2 xícara (chá) de leite + 1 colher (sopa) de leite condensado

Creme de baunilha

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 gemas peneiradas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Chantilly

- 250 ml de creme de leite fresco (35% de gordura) bem gelado
- 3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

Para finalizar

- Fatias de pêssego em calda



MODO DE PREPARO

Pão de ló

- 1 Bata os ovos com o açúcar na batedeira por 8 minutos, até ficar claro e fofo. Desligue, junte o leite, a farinha peneirada e o fermento, mexendo devagar com uma espátula.
- 2 Espalhe numa assadeira de 20 x 30 cm untada e enfarinhada e asse em forno preaquecido a 180 °C por 20 a 25 minutos, até o palito sair seco. Deixe esfriar.
- 3 Corte discos do tamanho da boca do pote (use um copo como cortador). As sobras viram farofa de bolo.

Creme de baunilha

- 4 Numa panela, misture o leite condensado, o leite, as gemas e o amido ainda com o fogo desligado. Leve ao fogo médio mexendo sem parar até ferver e engrossar (uns 8 minutos).
- 5 Desligue, junte a baunilha e o creme de leite e misture bem. Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Chantilly

- 6 Bata o creme de leite fresco gelado com o açúcar até formar picos firmes. Guarde na geladeira até a hora de usar.

Montagem

Separe 10 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 7 Coloque 3 colheres (sopa) de disco de pão de ló molhado.
- 8 Coloque 6 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 9 Coloque 3 colheres (sopa) de chantilly.
- 10 Coloque uma fatia de pêssego sobre o chantilly.
- 11 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Molhe o pão de ló com a calda do pêssego em vez de leite.



RECEITA Nº 79 · SABORES DE CONFEITARIA

Bolo Gelado de Coco

Pão de ló, creme de coco, coco e cereja

TEMPO DE PREPARO

1 h 05

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Disco de pão de ló molhado
2. Creme de coco
3. Disco de pão de ló molhado
4. Creme de coco

INGREDIENTES

Pão de ló

- 3 ovos em temperatura ambiente
- 3/4 de xícara (chá) de açúcar
- 3/4 de xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/4 de xícara (chá) de leite morno
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- Para molhar: 1/2 xícara (chá) de leite + 1 colher (sopa) de leite condensado

Creme de coco

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 200 ml de leite de coco
- 100 g de coco ralado úmido
- 1 colher (sopa) de amido de milho

Para finalizar

- Coco ralado
- 8 cerejas em calda



CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Pode congelar por até 30 dias: descongele na geladeira, nunca fora dela.

MODO DE PREPARO

Pão de ló

- 1 Bata os ovos com o açúcar na batedeira por 8 minutos, até ficar claro e fofo. Desligue, junte o leite, a farinha peneirada e o fermento, mexendo devagar com uma espátula.
- 2 Espalhe numa assadeira de 20 x 30 cm untada e enfarinhada e asse em forno preaquecido a 180 °C por 20 a 25 minutos, até o palito sair seco. Deixe esfriar.
- 3 Corte discos do tamanho da boca do pote (use um copo como cortador). As sobras viram farofa de bolo.

Creme de coco

- 4 Dissolva o amido no leite de coco e junte o resto numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 8 a 10 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 5 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Montagem

Separe 7 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 6 Coloque 2 colheres (sopa) de disco de pão de ló molhado.
- 7 Coloque 4 colheres (sopa) de creme de coco.
- 8 Coloque 2 colheres (sopa) de disco de pão de ló molhado.
- 9 Coloque 4 colheres (sopa) de creme de coco.
- 10 Cubra com coco ralado e uma cereja.
- 11 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

DICA DA CHEF HELENA

Molhe o bolo com leite de coco: fica com gosto de bolo gelado de festa.

Crumble de Maçã

*Creme, maçã caramelada
com canela e farofa*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de baunilha
2. Maçã caramelada com canela
3. Farofa crocante



TEMPO DE PREPARO

55 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

8 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Creme de baunilha

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 gemas peneiradas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Maçã caramelada

- 3 maçãs vermelhas em cubinhos (com casca)
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de canela em pó

Farofa crocante

- 100 g de biscoito de maisena triturado grosso
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 40 g de manteiga

Para finalizar

- Canela em pó



MODO DE PREPARO

Creme de baunilha

- 1 Numa panela, misture o leite condensado, o leite, as gemas e o amido ainda com o fogo desligado. Leve ao fogo médio mexendo sem parar até ferver e engrossar (uns 8 minutos).
- 2 Desligue, junte a baunilha e o creme de leite e misture bem. Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Maçã caramelada

- 3 Cozinhe as maçãs com o açúcar, a manteiga e a canela em fogo médio por 8 a 10 minutos, até ficarem macias e brilhantes. Deixe esfriar.

Farofa crocante

- 4 Numa frigideira, derreta a manteiga, junte o biscoito e o açúcar e mexa em fogo baixo por 5 minutos, até dourar. Espalhe num prato para esfriar e ficar crocante.

Montagem

Separe 8 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 8 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 6 Coloque 3 colheres (sopa) de maçã caramelada com canela.
- 7 Coloque 1 colher (sopa) de farofa crocante.
- 8 Polvilhe canela sobre a farofa.
- 9 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 4 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Deixe a casca vermelha da maçã: dá cor e textura.



RECEITA Nº 81 • SABORES DE
CONFEITARIA

Pavê de Morango

Pão de ló, creme e morango

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Disco de pão de ló molhado
2. Creme aerado
3. Morangos picados
4. Disco de pão de ló molhado
5. Creme aerado

TEMPO DE PREPARO

1 h 05

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

8 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

INGREDIENTES

Pão de ló

- 3 ovos em temperatura ambiente
- 3/4 de xícara (chá) de açúcar
- 3/4 de xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/4 de xícara (chá) de leite morno
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- Para molhar: 1/2 xícara (chá) de leite + 1 colher (sopa) de leite condensado

Creme aerado de leite condensado

- 250 ml de creme de leite fresco bem gelado
- 1/2 lata de leite condensado (200 g) gelado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Morangos picados

- 500 g de morangos (2 caixinhas)
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Para finalizar

- 8 morangos
- Folhas de hortelã



MODO DE PREPARO

Pão de ló

- 1 Bata os ovos com o açúcar na batedeira por 8 minutos, até ficar claro e fofo. Desligue, junte o leite, a farinha peneirada e o fermento, mexendo devagar com uma espátula.
- 2 Espalhe numa assadeira de 20 x 30 cm untada e enfarinhada e asse em forno preaquecido a 180 °C por 20 a 25 minutos, até o palito sair seco. Deixe esfriar.
- 3 Corte discos do tamanho da boca do pote (use um copo como cortador). As sobras viram farofa de bolo.

Creme aerado de leite condensado

- 4 Bata o creme de leite fresco gelado na batedeira até começar a firmar. Junte o leite condensado e a baunilha aos poucos e bata só até ficar firme e brilhante.

Morangos picados

- 5 Lave, seque e pique os morangos. Misture o açúcar e deixe descansar 10 minutos para soltar um caldinho.

Montagem

Separe 8 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 6 Coloque 2 colheres (sopa) de disco de pão de ló molhado.
- 7 Coloque 3 colheres (sopa) de creme aerado.
- 8 Coloque 4 colheres (sopa) de morangos picados.
- 9 Coloque 2 colheres (sopa) de disco de pão de ló molhado.
- 10 Coloque 3 colheres (sopa) de creme aerado.
- 11 Finalize com morango e hortelã.
- 12 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Monte até 1 dia antes de vender: o bolo absorve o creme e fica no ponto.

RECEITA Nº 82 · SABORES DE
CONFEITARIA

Tiramisù de Frutas Vermelhas

Creme de mascarpone, cacau e frutas

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Biscoito champanhe molhado no leite
2. Creme de mascarpone
3. Biscoito champanhe molhado no leite
4. Creme de mascarpone

TEMPO DE PREPARO

30 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

INGREDIENTES

Biscoito molhado no leite

- 1 pacote (150 g) de biscoito champanhe
- 1 xícara (chá) de leite

Creme de mascarpone

- 250 g de mascarpone (ou cream cheese) gelado
- 1/2 lata de leite condensado
- 250 ml de creme de leite fresco bem gelado

Para finalizar

- Cacau em pó
- 8 morangos
- Mirtilos



MODO DE PREPARO

Biscoito molhado no leite

- 1 Quebre os biscoitos ao meio e passe rapidamente no leite.

Creme de mascarpone

- 2 Bata o mascarpone com o leite condensado só até misturar. À parte, bata o creme de leite fresco até o ponto de chantilly e junte delicadamente.

Montagem

Separe 6 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 3 Coloque 2 colheres (sopa) de biscoito champanhe molhado no leite.
- 4 Coloque 4 colheres (sopa) de creme de mascarpone.
- 5 Coloque 2 colheres (sopa) de biscoito champanhe molhado no leite.
- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de creme de mascarpone.
- 7 Peneire cacau e decore com meio morango e mirtilos.
- 8 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Versão sem café, para quem não gosta de café ou para crianças.

Torta de Morango da Confeitaria

*Farofa, creme de baunilha
e morango em camadas*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Farofa crocante
2. Creme de baunilha
3. Morangos picados
4. Creme de baunilha



TEMPO DE PREPARO

50 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

8 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Farofa crocante

- 100 g de biscoito de maisena triturado grosso
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 40 g de manteiga

Creme de baunilha

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 gemas peneiradas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Morangos picados

- 500 g de morangos (2 caixinhas)
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Para finalizar

- 8 morangos



MODO DE PREPARO

Farofa crocante

- 1 Numa frigideira, derreta a manteiga, junte o biscoito e o açúcar e mexa em fogo baixo por 5 minutos, até dourar. Espalhe num prato para esfriar e ficar crocante.

Creme de baunilha

- 2 Numa panela, misture o leite condensado, o leite, as gemas e o amido ainda com o fogo desligado. Leve ao fogo médio mexendo sem parar até ferver e engrossar (uns 8 minutos).
- 3 Desligue, junte a baunilha e o creme de leite e misture bem. Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Morangos picados

- 4 Lave, seque e pique os morangos. Misture o açúcar e deixe descansar 10 minutos para soltar um caldinho.

Montagem

Separe 8 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 1 colher (sopa) de farofa crocante.
- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 7 Coloque 4 colheres (sopa) de morangos picados.
- 8 Coloque 4 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 9 Cubra com farofa e coloque um morango inteiro no topo.
- 10 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Creme de baunilha bem frio e firme deixa as camadas retinhas, como na torta da confeitaria.

Linha Premium Gourmet

Sabores de alto valor para cobrar mais: pistache, panna cotta, caramelo.



RECEITA Nº 84
**Pistache com
Chocolate**
página 177



RECEITA Nº 85
**Pistache com
Morango**
página 179



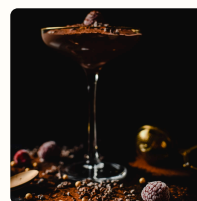
RECEITA Nº 86
**Pistache com
Frutas
Vermelhas**
página 181



RECEITA Nº 87
**Manga com
Pistache**
página 183



RECEITA Nº 88
**Caramelo
com Physalis**
página 185



RECEITA Nº 89
**Chocolate
Intenso com
Flor de Sal**
página 187



RECEITA Nº 90
**Panna Cotta
de Frutas
Vermelhas**
página 189



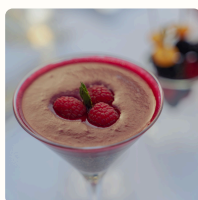
RECEITA Nº 91
**Panna Cotta
de Maracujá**
página 191



RECEITA Nº 92
**Panna Cotta
com
Morango**
página 193



RECEITA Nº 93
**Cheesecake
de Caramelo**
página 195



RECEITA Nº 94
**Mousse de
Frutas
Vermelhas**
página 197



RECEITA Nº 95
**Bolo de Pote
Frutas
Vermelhas e
Pistache**
página 199



RECEITA Nº 96
**Creme de
Amêndoas**
página 201



RECEITA Nº 97
**Baunilha com
Framboesa**
página 203



RECEITA Nº 98
**Baunilha com
Manga e
Framboesa**
página 205



RECEITA Nº 99
**Morango
com Pistache**
página 207



RECEITA Nº 100
**Chocolate
Branco com
Pistache**
página 209



RECEITA Nº 84 • LINHA PREMIUM GOURMET

Pistache com Chocolate

Creme de pistache coberto com ganache

TEMPO DE PREPARO

50 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base de biscoito de chocolate
2. Creme de pistache
3. Ganache

INGREDIENTES

Base de biscoito de chocolate

- 200 g de biscoito de chocolate sem recheio
- 60 g de manteiga sem sal derretida

Creme de pistache

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 80 g de pasta de pistache pura
- 1 colher (sopa) de manteiga

Ganache

- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Para finalizar

- Pistache picado



MODO DE PREPARO

Base de biscoito de chocolate

- 1 Triture o biscoito até virar farinha grossa e misture a manteiga derretida.

Creme de pistache

- 2 Coloque tudo numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 6 a 8 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 3 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Ganache

- 4 Derreta o chocolate com o creme de leite no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo a cada pausa, até ficar liso e brilhante. Deixe amornar.

Montagem

Separe 7 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 3 colheres (sopa) de base de biscoito de chocolate.
- 6 Coloque 5 colheres (sopa) de creme de pistache.
- 7 Espalhe 4 colheres (sopa) de ganache morna por cima, em camada lisa.
- 8 Salpique pistache picado por cima da ganache.
- 9 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Pode congelar por até 30 dias: descongele na geladeira, nunca fora dela.

DICA DA CHEF HELENA

Use pasta de pistache pura (100% pistache). As versões com açúcar e corante deixam o creme verde demais.



RECEITA Nº 85 • LINHA PREMIUM GOURMET

Pistache com Morango

Creme de pistache, morango e pistache picado

TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Fatias de morango na parede do pote

2. Creme de pistache

INGREDIENTES

Morangos frescos

- 500 g de morangos (2 caixinhas)

Creme de pistache

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 80 g de pasta de pistache pura
- 1 colher (sopa) de manteiga

Para finalizar

- Pistache picado
- 8 morangos



MODO DE PREPARO

Morangos frescos

- 1 Lave os morangos em água corrente, seque bem e tire as folhinhas. Corte a maioria em fatias finas e guarde alguns inteiros para decorar.

Creme de pistache

- 2 Coloque tudo numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 6 a 8 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 3 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Montagem

Separe 5 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Encoste 6 fatias de morango na parede do pote, com a parte cortada virada para fora.
- 5 Coloque 7 colheres (sopa) de creme de pistache.
- 6 Finalize com pistache picado e meio morango.
- 7 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Pistache é caro: use-o por cima, onde aparece, e não dentro da base.



RECEITA Nº 86 · LINHA PREMIUM GOURMET

Pistache com Frutas Vermelhas

Calda de frutas vermelhas e creme de pistache

TEMPO DE PREPARO

50 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base crocante
2. Calda de frutas vermelhas

3. Creme de pistache

INGREDIENTES

Base crocante

- 200 g de biscoito de maisena
- 80 g de manteiga sem sal derretida

Calda de frutas vermelhas

- 300 g de frutas vermelhas (morango, amora, framboesa ou mirtilo; podem ser congeladas)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de amido de milho dissolvida em 3 colheres (sopa) de água

Creme de pistache

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 80 g de pasta de pistache pura
- 1 colher (sopa) de manteiga

Para finalizar

- Pistache picado
- Framboesas



CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

MODO DE PREPARO

Base crocante

- 1 Triture o biscoito no liquidificador (ou num saco plástico, com um rolo) até virar farinha grossa. Misture a manteiga derretida até parecer areia molhada.

Calda de frutas vermelhas

- 2 Cozinhe as frutas com o açúcar por 5 minutos. Junte o amido dissolvido e mexa por mais 2 minutos, até engrossar. Deixe esfriar.

Creme de pistache

- 3 Coloque tudo numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 6 a 8 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 4 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Montagem

Separe 6 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 3 colheres (sopa) de base crocante.
- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de calda de frutas vermelhas.
- 7 Coloque 6 colheres (sopa) de creme de pistache.
- 8 Decore com pistache e framboesas.
- 9 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

DICA DA CHEF HELENA

O vermelho e o verde juntos chamam atenção na foto do cardápio.



RECEITA Nº 87 • LINHA PREMIUM GOURMET

Manga com Pistache

Farofa, manga, creme e creme de pistache

TEMPO DE PREPARO

50 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

10 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Farofa crocante
2. Cubos de manga
3. Creme aerado
4. Creme de pistache

INGREDIENTES
Farofa crocante

- 100 g de biscoito de maisena triturado grosso
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 40 g de manteiga

Manga em cubos

- 2 mangas palmer maduras e firmes

Creme aerado de leite condensado

- 250 ml de creme de leite fresco bem gelado
- 1/2 lata de leite condensado (200 g) gelado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Creme de pistache

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 80 g de pasta de pistache pura
- 1 colher (sopa) de manteiga

Para finalizar

- Pistache picado


MODO DE PREPARO
Farofa crocante

- 1 Numa frigideira, derreta a manteiga, junte o biscoito e o açúcar e mexa em fogo baixo por 5 minutos, até dourar. Espalhe num prato para esfriar e ficar crocante.

Manga em cubos

- 2 Descasque as mangas e corte em cubinhos de 1 cm.

Creme aerado de leite condensado

- 3 Bata o creme de leite fresco gelado na batedeira até começar a firmar. Junte o leite condensado e a baunilha aos poucos e bata só até ficar firme e brilhante.

Creme de pistache

- 4 Coloque tudo numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 6 a 8 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 5 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Montagem

Separe 10 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 6 Coloque 1 colher (sopa) de farofa crocante.
- 7 Coloque 3 colheres (sopa) de cubos de manga.
- 8 Coloque 4 colheres (sopa) de creme aerado.
- 9 Coloque 4 colheres (sopa) de creme de pistache.
- 10 Salpique pistache.
- 11 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Manga e pistache é tendência nas docerias. Cobre como premium.

RECEITA Nº 88 • LINHA PREMIUM
GOURMET

Caramelo com Physalis

*Creme de caramelo,
chantilly, canela e physalis*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de caramelo
2. Chantilly



TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

INGREDIENTES

Creme de caramelo

- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Chantilly

- 250 ml de creme de leite fresco (35% de gordura) bem gelado
- 3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

Para finalizar

- 8 physalis
- Canela em pó



MODO DE PREPARO

Creme de caramelo

- 1 Derreta o açúcar em fogo médio até ficar cor de caramelo claro. Junte o leite com cuidado (sobe vapor) e mexa até o caramelo dissolver.
- 2 Dissolva o amido no leite condensado, junte à panela e mexa em fogo baixo até engrossar (6 a 8 minutos). Desligue, misture o creme de leite. Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Chantilly

- 3 Bata o creme de leite fresco gelado com o açúcar até formar picos firmes. Guarde na geladeira até a hora de usar.

Montagem

Separe 7 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Coloque 7 colheres (sopa) de creme de caramelo.
- 5 Coloque 5 colheres (sopa) de chantilly.
- 6 Coloque uma physalis e polvilhe canela.
- 7 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

A physalis aberta, com as folhinhas para trás, deixa o pote elegante.



RECEITA Nº 89 · LINHA PREMIUM
GOURMET

Chocolate Intenso com Flor de Sal

Mousse de chocolate escuro e flor de sal

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Mousse de chocolate

TEMPO DE PREPARO

25 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Mousse de chocolate

- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 250 ml de creme de leite fresco bem gelado

Para finalizar

- Flor de sal
- Grãos de café para decorar (opcional)



MODO DE PREPARO

Mousse de chocolate

- 1 Derreta o chocolate com o creme de leite de caixinha no micro-ondas, de 30 em 30 segundos. Deixe amornar.
- 2 Bata o creme de leite fresco até o ponto de chantilly mole e misture delicadamente ao chocolate, com movimentos de baixo para cima.

Montagem

Separe 5 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 3 Coloque 11 colheres (sopa) de mousse de chocolate.
- 4 Salpique uma pitadinha de flor de sal.
- 5 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 4 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Use chocolate 50% a 70% cacau. Poucos cristais de sal bastam.



RECEITA Nº 90 · LINHA PREMIUM GOURMET

Panna Cotta de Frutas Vermelhas

Creme italiano firme com geleia vermelha

TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 4 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Panna cotta

2. Calda de frutas vermelhas

INGREDIENTES

Panna cotta de baunilha

- 500 ml de creme de leite fresco
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 envelope (12 g) de gelatina incolor sem sabor

Calda de frutas vermelhas

- 300 g de frutas vermelhas (morango, amora, framboesa ou mirtilo; podem ser congeladas)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de amido de milho dissolvida em 3 colheres (sopa) de água

Para finalizar

- Mirtilos
- Folhas de hortelã



MODO DE PREPARO

Panna cotta de baunilha

- 1 Hidrate a gelatina em 5 colheres (sopa) de água fria por 5 minutos e derreta no micro-ondas por 15 segundos, sem deixar ferver.
- 2 Aqueça o creme de leite fresco, o leite e o açúcar até soltar fumaça, sem ferver. Desligue, junte a gelatina e a baunilha e mexa bem.
- 3 Distribua nos potes e leve à geladeira por 4 horas, até firmar, antes de colocar a cobertura.

Calda de frutas vermelhas

- 4 Cozinhe as frutas com o açúcar por 5 minutos. Junte o amido dissolvido e mexa por mais 2 minutos, até engrossar. Deixe esfriar.

Montagem

Separe 7 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Distribua a panna cotta nos potes (cerca de 9 colheres de sopa) e leve à geladeira até firmar.
- 6 Coloque 3 colheres (sopa) de calda de frutas vermelhas.
- 7 Decore com mirtilos e hortelã.
- 8 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 4 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 4 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Panna cotta tem que tremer um pouco: gelatina demais deixa borrachuda.

RECEITA Nº 91 · LINHA PREMIUM
GOURMET

Panna Cotta de Maracujá

*Panna cotta de baunilha
e calda de maracujá*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Panna cotta
2. Calda de maracujá

TEMPO DE PREPARO

35 min

+ 4 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

INGREDIENTES

Panna cotta de baunilha

- 500 ml de creme de leite fresco
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 envelope (12 g) de gelatina incolor sem sabor

Calda de maracujá

- Polpa de 2 maracujás com as sementes
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de água



MODO DE PREPARO

Panna cotta de baunilha

- 1 Hidrate a gelatina em 5 colheres (sopa) de água fria por 5 minutos e derreta no micro-ondas por 15 segundos, sem deixar ferver.
- 2 Aqueça o creme de leite fresco, o leite e o açúcar até soltar fumaça, sem ferver. Desligue, junte a gelatina e a baunilha e mexa bem.
- 3 Distribua nos potes e leve à geladeira por 4 horas, até firmar, antes de colocar a cobertura.

Calda de maracujá

- 4 Ferva tudo em fogo baixo por 5 minutos, até engrossar um pouco. Deixe esfriar.

Montagem

Separe 6 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Distribua a panna cotta nos potes (cerca de 11 colheres de sopa) e leve à geladeira até firmar.
- 6 Coloque 2 colheres (sopa) de calda de maracujá.
- 7 Cubra com a calda de maracujá com sementes.
- 8 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 4 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 4 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

A calda de maracujá brilhante contrasta com o branco: fica linda com tampa transparente.



RECEITA Nº 92 · LINHA PREMIUM GOURMET

Panna Cotta com Morango

Panna cotta e morangos picados

TEMPO DE PREPARO

35 min

+ 4 horas de geladeira

RENDIMENTO

8 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Panna cotta

2. Morangos picados

INGREDIENTES

Panna cotta de baunilha

- 500 ml de creme de leite fresco
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 envelope (12 g) de gelatina incolor sem sabor

Morangos picados

- 500 g de morangos (2 caixinhas)
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Para finalizar

- Folhas de hortelã



MODO DE PREPARO

Panna cotta de baunilha

- 1 Hidrate a gelatina em 5 colheres (sopa) de água fria por 5 minutos e derreta no micro-ondas por 15 segundos, sem deixar ferver.
- 2 Aqueça o creme de leite fresco, o leite e o açúcar até soltar fumaça, sem ferver. Desligue, junte a gelatina e a baunilha e mexa bem.
- 3 Distribua nos potes e leve à geladeira por 4 horas, até firmar, antes de colocar a cobertura.

Morangos picados

- 4 Lave, seque e pique os morangos. Misture o açúcar e deixe descansar 10 minutos para soltar um caldinho.

Montagem

Separe 8 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Distribua a panna cotta nos potes (cerca de 8 colheres de sopa) e leve à geladeira até firmar.
- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de morangos picados.
- 7 Decore com hortelã.
- 8 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 4 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Coloque os morangos só depois que a panna cotta firmar.



RECEITA Nº 93 · LINHA PREMIUM
GOURMET

Cheesecake de Caramelo

*Base de biscoito, cheesecake,
caramelo e amora*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base crocante
2. Creme de cheesecake
3. Caramelo salgado

TEMPO DE PREPARO

45 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

INGREDIENTES

Base crocante

- 200 g de biscoito de maisena
- 80 g de manteiga sem sal derretida

Creme de cheesecake

- 300 g de cream cheese em temperatura ambiente
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- Suco de 1/2 limão

Caramelo salgado

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 caixinha de creme de leite (200 g), morno
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 colher (chá) de flor de sal (ou sal comum)

Para finalizar

- Chantilly
- 8 amoras



MODO DE PREPARO

Base crocante

- 1 Triture o biscoito no liquidificador (ou num saco plástico, com um rolo) até virar farinha grossa. Misture a manteiga derretida até parecer areia molhada.

Creme de cheesecake

- 2 Bata o cream cheese com o leite condensado e o suco de limão até ficar liso e cremoso (batedeira ou fouet).

Caramelo salgado

- 3 Derreta o açúcar numa panela em fogo médio, sem mexer, até ficar cor de mel escuro. Desligue, junte a manteiga e depois o creme de leite morno aos poucos, com cuidado porque sobe vapor. Volte ao fogo baixo por 2 minutos, mexendo, e junte o sal. Deixe esfriar.

Montagem

Separe 7 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Coloque 3 colheres (sopa) de base crocante.
- 5 Coloque 6 colheres (sopa) de creme de cheesecake.
- 6 Coloque 3 colheres (sopa) de caramelo salgado.
- 7 Faça uma rosácea de chantilly e coloque uma amora.
- 8 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 4 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

O caramelo precisa estar frio e grosso para ficar em camada.



RECEITA Nº 94 · LINHA PREMIUM
GOURMET

Mousse de Frutas Vermelhas

Mousse rosada de frutas vermelhas

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Mousse de frutas vermelhas

TEMPO DE PREPARO

25 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Mousse de frutas vermelhas

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 250 g de frutas vermelhas (podem ser congeladas)
- Suco de 1/2 limão
- 1 envelope (12 g) de gelatina incolor sem sabor

Para finalizar

- Framboesas
- Folhas de hortelã



MODO DE PREPARO

Mousse de frutas vermelhas

- 1 Hidrate a gelatina em 5 colheres (sopa) de água fria por 5 minutos e derreta no micro-ondas por 15 segundos, sem deixar ferver.
- 2 Bata as frutas, o leite condensado, o creme de leite e o limão no liquidificador. Coe para tirar as sementes, volte ao copo, junte a gelatina e bata mais 1 minuto.

Montagem

Separe 5 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 3 Coloque 11 colheres (sopa) de mousse de frutas vermelhas.
- 4 Decore com framboesas e hortelã.
- 5 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Coe a mistura: sem sementes, a mousse fica lisa como de doceria.

RECEITA Nº 95 • LINHA PREMIUM
GOURMET

Bolo de Pote Frutas Vermelhas e Pistache

Bolo, creme, calda vermelha e pistache

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Disco de pão de ló molhado
2. Creme aerado
3. Calda de frutas vermelhas
4. Disco de pão de ló molhado
5. Creme aerado

TEMPO DE PREPARO

1 h 10

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

8 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

INGREDIENTES

Pão de ló

- 3 ovos em temperatura ambiente
- 3/4 de xícara (chá) de açúcar
- 3/4 de xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/4 de xícara (chá) de leite morno
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- Para molhar: 1/2 xícara (chá) de leite + 1 colher (sopa) de leite condensado

Creme aerado de leite condensado

- 250 ml de creme de leite fresco bem gelado
- 1/2 lata de leite condensado (200 g) gelado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Calda de frutas vermelhas

- 300 g de frutas vermelhas (morango, amora, framboesa ou mirtilo; podem ser congeladas)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de amido de milho dissolvida em 3 colheres (sopa) de água

Para finalizar

- Pistache picado



MODO DE PREPARO

Pão de ló

- 1 Bata os ovos com o açúcar na batedeira por 8 minutos, até ficar claro e fofo. Desligue, junte o leite, a farinha peneirada e o fermento, mexendo devagar com uma espátula.
- 2 Espalhe numa assadeira de 20 x 30 cm untada e enfarinhada e asse em forno preaquecido a 180 °C por 20 a 25 minutos, até o palito sair seco. Deixe esfriar.
- 3 Corte discos do tamanho da boca do pote (use um copo como cortador). As sobras viram farofa de bolo.

Creme aerado de leite condensado

- 4 Bata o creme de leite fresco gelado na batedeira até começar a firmar. Junte o leite condensado e a baunilha aos poucos e bata só até ficar firme e brilhante.

Calda de frutas vermelhas

- 5 Cozinhe as frutas com o açúcar por 5 minutos. Junte o amido dissolvido e mexa por mais 2 minutos, até engrossar. Deixe esfriar.

Montagem

Separe 8 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 6 Coloque 2 colheres (sopa) de disco de pão de ló molhado.
- 7 Coloque 3 colheres (sopa) de creme aerado.
- 8 Coloque 3 colheres (sopa) de calda de frutas vermelhas.
- 9 Coloque 2 colheres (sopa) de disco de pão de ló molhado.
- 10 Coloque 3 colheres (sopa) de creme aerado.
- 11 Cubra com calda e pistache picado.
- 12 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Pistache por cima dá cara de premium usando pouca quantidade.



RECEITA Nº 96 · LINHA PREMIUM
GOURMET

Crème de Amêndoas

*Pão de ló, creme de amêndoas
e amêndoas laminadas*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Disco de pão de ló molhado
2. Creme de amêndoas
3. Disco de pão de ló molhado
4. Creme de amêndoas

TEMPO DE PREPARO

1 h

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

INGREDIENTES

Pão de ló

- 3 ovos em temperatura ambiente
- 3/4 de xícara (chá) de açúcar
- 3/4 de xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/4 de xícara (chá) de leite morno
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- Para molhar: 1/2 xícara (chá) de leite + 1 colher (sopa) de leite condensado

Creme de amêndoas

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 80 g de amêndoas sem pele moídas (farinha de amêndoas)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 colher (chá) de essência de amêndoas (opcional)

Para finalizar

- Amêndoas laminadas tostadas



MODO DE PREPARO

Pão de ló

- 1 Bata os ovos com o açúcar na batedeira por 8 minutos, até ficar claro e fofo. Desligue, junte o leite, a farinha peneirada e o fermento, mexendo devagar com uma espátula.
- 2 Espalhe numa assadeira de 20 x 30 cm untada e enfarinhada e asse em forno preaquecido a 180 °C por 20 a 25 minutos, até o palito sair seco. Deixe esfriar.
- 3 Corte discos do tamanho da boca do pote (use um copo como cortador). As sobras viram farofa de bolo.

Creme de amêndoas

- 4 Coloque tudo numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 7 a 8 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 5 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Montagem

Separe 6 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 6 Coloque 2 colheres (sopa) de disco de pão de ló molhado.
- 7 Coloque 3 colheres (sopa) de creme de amêndoas.
- 8 Coloque 2 colheres (sopa) de disco de pão de ló molhado.
- 9 Coloque 3 colheres (sopa) de creme de amêndoas.
- 10 Cubra com amêndoas laminadas.
- 11 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Pode congelar por até 30 dias: descongele na geladeira, nunca fora dela.

DICA DA CHEF HELENA

Toste as amêndoas laminadas na frigideira seca por 3 minutos.



RECEITA Nº 97 · LINHA PREMIUM GOURMET

Baunilha com Framboesa

Creme de baunilha, calda e framboesas

TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de baunilha

2. Calda de frutas vermelhas

INGREDIENTES

Creme de baunilha

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 gemas peneiradas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Calda de frutas vermelhas

- 300 g de frutas vermelhas (morango, amora, framboesa ou mirtilo; podem ser congeladas)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de amido de milho dissolvida em 3 colheres (sopa) de água

Para finalizar

- Framboesas

MODO DE PREPARO

Creme de baunilha

- 1 Numa panela, misture o leite condensado, o leite, as gemas e o amido ainda com o fogo desligado. Leve ao fogo médio mexendo sem parar até ferver e engrossar (uns 8 minutos).
- 2 Desligue, junte a baunilha e o creme de leite e misture bem. Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Calda de frutas vermelhas

- 3 Cozinhe as frutas com o açúcar por 5 minutos. Junte o amido dissolvido e mexa por mais 2 minutos, até engrossar. Deixe esfriar.

Montagem

Separe 7 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Coloque 9 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 5 Coloque 3 colheres (sopa) de calda de frutas vermelhas.
- 6 Decore com 3 framboesas.
- 7 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.



CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 5 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Taça ou pote ondulado valoriza esse sabor simples.



RECEITA Nº 98 · LINHA PREMIUM
GOURMET

Baunilha com Manga e Framboesa

*Creme de baunilha,
biscoito, manga e framboesa*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Biscoitos molhados no leite
2. Creme de baunilha
3. Cubos de manga
4. Creme de baunilha

TEMPO DE PREPARO

45 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

10 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Biscoito molhado no leite

- 1 pacote (200 g) de biscoito de maisena
- 1 xícara (chá) de leite

Creme de baunilha

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 gemas peneiradas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Manga em cubos

- 2 mangas palmer maduras e firmes

Para finalizar

- Framboesas
- Cubos de manga



MODO DE PREPARO

Biscoito molhado no leite

- 1 Passe cada biscoito rapidamente no leite, só na hora de montar.

Creme de baunilha

- 2 Numa panela, misture o leite condensado, o leite, as gemas e o amido ainda com o fogo desligado. Leve ao fogo médio mexendo sem parar até ferver e engrossar (uns 8 minutos).
- 3 Desligue, junte a baunilha e o creme de leite e misture bem. Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Manga em cubos

- 4 Descasque as mangas e corte em cubinhos de 1 cm.

Montagem

Separe 10 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 5 Coloque 2 colheres (sopa) de biscoitos molhados no leite.
- 6 Coloque 3 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 7 Coloque 3 colheres (sopa) de cubos de manga.
- 8 Coloque 3 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 9 Decore com manga e framboesas.
- 10 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Três cores no pote: amarelo, branco e vermelho. É o que chama atenção na vitrine.

RECEITA Nº 99 · LINHA PREMIUM
GOURMET

Morango com Pistache

*Creme branco, morango
e creme de pistache*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Brigadeiro branco cremoso
2. Morangos picados
3. Creme de pistache



TEMPO DE PREPARO

50 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

8 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

INGREDIENTES

Brigadeiro branco cremoso

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Morangos picados

- 500 g de morangos (2 caixinhas)
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Creme de pistache

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 80 g de pasta de pistache pura
- 1 colher (sopa) de manteiga

Para finalizar

- Pistache picado



MODO DE PREPARO

Brigadeiro branco cremoso

- 1 Coloque tudo numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 7 a 8 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 2 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Morangos picados

- 3 Lave, seque e pique os morangos. Misture o açúcar e deixe descansar 10 minutos para soltar um caldinho.

Creme de pistache

- 4 Coloque tudo numa panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar com espátula, por 6 a 8 minutos, até engrossar e começar a soltar do fundo da panela (ponto de creme, mais mole que brigadeiro de enrolar).
- 5 Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e deixe esfriar.

Montagem

Separe 8 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de brigadeiro branco cremoso.
- 7 Coloque 4 colheres (sopa) de morangos picados.
- 8 Faça uma bolinha de creme de pistache (cerca de 4 colheres de sopa) no centro.
- 9 Salpique pistache.
- 10 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Uma bola de creme de pistache no topo já transforma o pote em premium.



RECEITA Nº 100 · LINHA PREMIUM
GOURMET

Chocolate Branco com Pistache

Mousse de chocolate branco e pistache

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base crocante
2. Mousse de chocolate branco

TEMPO DE PREPARO

35 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Base crocante

- 200 g de biscoito de maisena
- 80 g de manteiga sem sal derretida

Mousse de chocolate branco

- 200 g de chocolate branco picado
- 1/2 caixinha de creme de leite (100 g)
- 250 ml de creme de leite fresco bem gelado

Para finalizar

- Pistache picado
- Biscoitos de maisena para decorar



MODO DE PREPARO

Base crocante

- 1 Triture o biscoito no liquidificador (ou num saco plástico, com um rolo) até virar farinha grossa. Misture a manteiga derretida até parecer areia molhada.

Mousse de chocolate branco

- 2 Derreta o chocolate branco com o creme de leite de caixinha no micro-ondas, de 20 em 20 segundos. Deixe amornar.
- 3 Bata o creme de leite fresco até o ponto de chantilly mole e misture delicadamente ao chocolate branco.

Montagem

Separe 6 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 4 Coloque 3 colheres (sopa) de base crocante.
- 5 Coloque 9 colheres (sopa) de mousse de chocolate branco.
- 6 Cubra com pistache picado e coloque meio biscoito de maisena por cima.
- 7 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Geladeira (2 °C a 6 °C) por até 4 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Chocolate branco de boa marca faz toda diferença. Evite cobertura fracionada.

Faça uma vez, use em vários sabores

Muitas receitas deste livro usam o mesmo creme, a mesma base ou a mesma calda. Se você vai fazer mais de um sabor na semana, prepare a receita-base uma vez só e monte os potes de sabores diferentes. A tabela mostra por quantos dias cada receita-base dura na geladeira, em pote fechado, e se pode ir ao congelador.

RECEITA-BASE	GELADEIRA	CONGELA?	USADA NAS RECEITAS N°
Creme de baunilha	5 dias	Não	10, 16, 22, 24, 25, 26, 27, 52, 53, 54, 55, 58, 74, 75, 78, 80, 83, 97, 98
Base crocante	5 dias	Sim	01, 05, 06, 12, 19, 22, 28, 51, 55, 57, 62, 71, 72, 73, 76, 86, 93, 100
Chantilly	3 dias	Não	05, 09, 22, 26, 27, 29, 34, 39, 40, 45, 48, 58, 65, 69, 75, 78, 88
Creme aerado de leite condensado	3 dias	Não	13, 18, 20, 23, 33, 34, 35, 44, 59, 77, 81, 87, 95
Farofa crocante	5 dias	Sim	01, 11, 17, 18, 19, 24, 69, 72, 80, 83, 87
Creme de ninho	5 dias	Sim	01, 03, 14, 21, 31, 39, 46, 62, 64, 66
Brigadeiro cremoso	5 dias	Sim	02, 07, 09, 14, 36, 39, 46, 50, 54
Mousse de chocolate	4 dias	Não	36, 37, 40, 42, 44, 45, 48, 67, 89
Calda de frutas vermelhas	5 dias	Não	25, 62, 71, 73, 86, 90, 95, 97
Brigadeiro branco cremoso	5 dias	Sim	11, 19, 29, 41, 47, 60, 99
Pão de ló	5 dias	Sim	33, 77, 78, 79, 81, 95, 96
Ganache	5 dias	Sim	16, 41, 49, 64, 76, 84
Bolo de chocolate	5 dias	Sim	02, 09, 43, 47, 67

GUIA DAS RECEITAS-BASE · CONTINUAÇÃO

RECEITA-BASE	GELADEIRA	CONGELA?	USADA NAS RECEITAS Nº
Creme de cheesecake	4 dias	Não	70, 71, 72, 73, 93
Creme de pistache	5 dias	Sim	84, 85, 86, 87, 99
Caramelo salgado	5 dias	Sim	40, 56, 60, 93
Coco queimado	5 dias	Sim	12, 30, 56, 57
Doce de leite	5 dias	Sim	11, 42, 65, 69
Base de biscoito caramelizado	5 dias	Sim	44, 58, 59
Base de biscoito de chocolate	5 dias	Sim	46, 49, 84
Beijinho cremoso	5 dias	Sim	07, 17, 57
Biscoito molhado no leite	5 dias	Não	53, 74, 98
Brigadeiro gourmet	5 dias	Sim	02, 43, 49
Creme de coco	5 dias	Sim	30, 56, 79
Geleia rápida de morango	5 dias	Não	23, 52, 77
Mousse de maracujá	4 dias	Não	05, 21, 47
Panna cotta de baunilha	4 dias	Não	90, 91, 92

Atenção: o pote montado dura o prazo do ingrediente que estraga primeiro. Por isso a validade de cada receita, na página dela, pode ser menor que a da tabela.

Do fogão até a mão do cliente

HIGIENE

- Prenda o cabelo, tire anéis e pulseiras e lave bem as mãos antes de começar e sempre que mexer em ovo cru, lixo ou dinheiro.
- Lave as frutas em água corrente e deixe de molho por 15 minutos em água com água sanitária própria para alimentos, na medida do rótulo. Enxágue e seque.
- Cremes cozidos devem esfriar rápido: passe para um recipiente raso, cubra com filme encostando no creme e leve à geladeira assim que parar de soltar vapor.

POTES E MONTAGEM

- Use potes de 200 ml com tampa, de plástico transparente ou de vidro: o cliente vê as camadas e compra com os olhos.
- Monte com saco de confeitar ou colher, sempre do fundo para cima. Depois de cada camada, bata o pote de leve na mesa para assentar.
- Limpe a borda interna do pote com papel-toalha antes de tampar. Deixe 1 dedo de espaço até a tampa para a decoração não amassar.

RÓTULO

- Cole uma etiqueta em cada pote com: nome do sabor, data de fabricação, validade e “manter na geladeira”.
- Escreva também os ingredientes e o aviso de alérgicos, por exemplo: “contém leite, glúten, ovos e castanhas”.
- Coloque seu nome e seu WhatsApp: o pote vazio vira propaganda.

CONSERVAÇÃO E ENTREGA

- Guarde os potes na geladeira, entre 2 °C e 6 °C, sempre tampados. Respeite a validade escrita em cada receita.
- Fora da geladeira, no máximo 2 horas. Para entregar, use caixa térmica com gelo reutilizável e não deixe os potes no sol.
- Frutas frescas, chantilly e mousse não vão ao congelador: soltam água e perdem a textura. Congele só o que a receita indicar.

COM CARINHO



**Obrigada por confiar nas minhas
receitas. Agora é a sua vez de arregaçar
as mangas e começar a vender!**

Chef Helena Almeida



FEITO COM CARINHO

P.S.: este é o livro 1 de 3 da coleção. Se você gostou, confira também o “50 Tortinhas Gourmet para Toda Ocasião” e o “30 Tortinhas Fáceis e Sem Forno”, além dos bônus de como lucrar e como precificar suas tortinhas.