

COLEÇÃO
CHEF HELENA

*Uma tortinha
para cada
comemoração!* ♥



50 TORTINHAS GOURMET

PARA TODA OCASIÃO

♥ *A receita certa para cada momento* ♥



CAFÉ DA TARDE



ANIVERSÁRIO



CASAMENTO



DATAS ESPECIAIS



PRESENTES

RECEITA CERTA PARA CADA MOMENTO

50 Tortinhas Gourmet para Toda Ocasião

O segundo livro da coleção: receitas organizadas
por ocasião para você nunca ficar sem opção



50
RECEITAS

Aniversário e
festa infantil

Casamento
e noivado

Datas
comemorativas

Presentes e
corporativo

Chef Helena Almeida

Coleção Tortinhas Gourmet Lucrativas · Livro Principal 2 de 3

SOBRE ESTE LIVRO

Uma receita para cada cliente que bater à sua porta

Depois que você já conhece as 100 receitas do primeiro livro, chegou a hora de aprender a vender para cada ocasião. Neste livro separei 50 receitas em 5 grupos: café da tarde, aniversário e festa infantil, casamento e noivado, datas comemorativas e corporativo e presentes.

Cada grupo foi pensado para um tipo de cliente. Assim, quando alguém te procurar para um casamento, você já sabe quais tortinhas oferecer. O mesmo vale para uma festa infantil, uma cesta de Natal ou um pedido de empresa.

Todas as receitas são montadas em potes de 200 ml com tampa. Cada uma mostra quantos potes rende, o tempo de preparo, o tempo de geladeira e por quantos dias pode ser guardada.



DICA DE USO

- Ao receber um pedido, pergunte sempre a ocasião: isso ajuda a sugerir a receita certa e ainda pode aumentar o valor da encomenda.
- Para festas, pergunte o número de convidados e conte 1 pote por pessoa.
- Xícara e colher são sempre medidas rasas: xícara (chá) de 240 ml e colher (sopa) de 15 ml.

SUMÁRIO

Onde encontrar cada receita

Parte 1 · Café da Tarde

05

10 receitas. Potes leves para acompanhar um café, vender na padaria ou levar para o trabalho.

Parte 2 · Aniversário e Festa Infantil

26

10 receitas. Potinhos para a mesa do bolo, a lembrancinha e a festa da escola.

Parte 3 · Casamento e Noivado

47

10 receitas. Sabores delicados e acabamento elegante para lembrancinhas e mesas de doces.

Parte 4 · Datas Comemorativas

68

10 receitas. Páscoa, Namorados, Dia das Mães, Festa Junina, Natal e Réveillon.

Parte 5 · Corporativo e Presentes

89

10 receitas. Potes com tampa e rótulo para empresas, cestas e encomendas grandes.

Agradecimento

110

Uma palavrinha final da Chef Helena.

Dica: volte a este sumário sempre que receber um pedido novo. Em segundos você sabe qual receita oferecer.



No almoço de domingo, a sobremesa é minha

PARTE 1

Café da Tarde

Potes leves para acompanhar um café, vender na padaria ou levar para o trabalho.



RECEITA N° 01
Pêssego com Chantilly e Creme
página 6



RECEITA N° 02
Pavê de Baunilha
página 8



RECEITA N° 03
Bolo de Pote de Morango
página 10



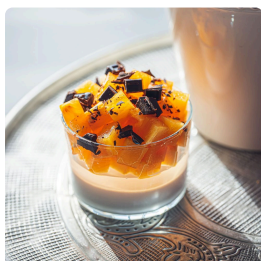
RECEITA N° 04
Banana, Morango e Castanhas
página 12



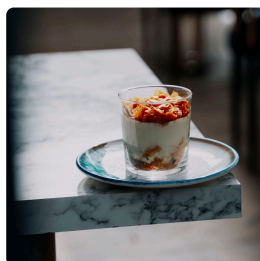
RECEITA N° 05
Creme com Pêssego e Frutas Vermelhas
página 14



RECEITA N° 06
Creme de Laranja com Canela
página 16



RECEITA N° 07
Manga com Chocolate
página 18



RECEITA N° 08
Morangos com Creme
página 20



RECEITA N° 09
Baunilha com Crumble e Mirtilo
página 22



RECEITA N° 10
Salada de Frutas com Chantilly
página 24



CAFÉ DA TARDE
RECEITA Nº 01

Pêssego com Chantilly e Creme

Base de biscoito, creme de baunilha, chantilly e pêssego

TEMPO DE PREPARO

45 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

10 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base crocante
2. Creme de baunilha
3. Chantilly

RECEITA Nº 01 Pêssego com Chantilly e Creme

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)

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
- Folhas de hortelã



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.

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 6 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 7 Coloque 3 colheres (sopa) de chantilly.
- 8 Coloque uma fatia de pêssego e 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 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 de calda do pêssego para ela ficar macia e saborosa.



CAFÉ DA TARDE
RECEITA Nº 02

Pavê de Baunilha

Biscoito champanhe,
creme de baunilha e cacau

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

TEMPO DE PREPARO

35 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

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

- 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 por cima.
- 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

Pavê em pote de vidro com tampa é ótimo para vender no café da tarde da empresa.



CAFÉ DA TARDE
RECEITA Nº 03

Bolo de Pote de Morango

Pão de ló, creme de ninho e morango na parede

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Disco de pão de ló molhado
2. Fatias de morango na parede do pote
3. Creme de ninho
4. Disco de pão de ló molhado
5. Creme de ninho

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

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

Para finalizar

- 8 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.

Morangos frescos

- 4 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

- 5 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).
- 6 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:

- 7 Coloque 2 colheres (sopa) de disco de pão de ló molhado.
- 8 Encoste 6 fatias de morango na parede do pote, com a parte cortada virada para fora.
- 9 Coloque 2 colheres (sopa) de creme de ninho.
- 10 Coloque 2 colheres (sopa) de disco de pão de ló molhado.
- 11 Coloque 2 colheres (sopa) de creme de ninho.
- 12 Coloque um morango inteiro 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

Umedeça o bolo com leite e um pouco de leite condensado, sem encharcar.

CAFÉ DA TARDE

RECEITA Nº 04

Banana, Morango e Castanhas

Creme de baunilha, banana,
morango e castanhas

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de baunilha
2. Rodelas de banana
3. Creme de baunilha

TEMPO DE PREPARO

35 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)

Banana em rodela

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

Para finalizar

- 4 morangos em fatias
- 1/2 xícara (chá) de castanha-do-pará picada

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.

Banana em rodela

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

Montagem

Separe 8 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 baunilha.
- 5 Coloque 6 rodela de banana.
- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 7 Decore com morango e castanhas picadas.
- 8 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

Castanha tostada fica mais crocante. Avise no rótulo: contém castanhas.



CAFÉ DA TARDE
RECEITA Nº 05

Creme com Pêssego e Frutas Vermelhas

Creme de baunilha,
pêssego e calda vermelha

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de baunilha
2. Fatias de pêssego
3. Calda de frutas vermelhas

TEMPO DE PREPARO

45 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)

Pêssego em calda

- 1 lata (450 g) de pêssego em calda

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



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

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.

Pêssego em calda

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

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 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 6 fatias de pêssego.
- 7 Coloque 2 colheres (sopa) de calda de frutas vermelhas.
- 8 Termine com a calda por cima.
- 9 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

DICA DA CHEF HELENA

Calda fria e grossa fica em camada sem afundar no creme.

CAFÉ DA TARDE
RECEITA Nº 06

Creme de Laranja com Canela

Creme de laranja,
creme branco e canela

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de laranja
2. Brigadeiro branco cremoso

TEMPO DE PREPARO

45 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Creme de laranja

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- Raspas de 1 laranja
- 2 colheres (sopa) de amido de milho

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

Para finalizar

- Canela em pó



MODO DE PREPARO

Creme de laranja

- 1 Misture tudo frio numa panela e leve ao fogo baixo, mexendo sem parar, até engrossar (6 minutos). Passe para uma tigela, cubra com filme plástico encostado no creme e 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.

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 7 colheres (sopa) de creme de laranja.
- 6 Coloque 5 colheres (sopa) de brigadeiro branco cremoso.
- 7 Cubra com farofa e polvilhe canela.
- 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

Use laranja-pera ou lima bem doce. Laranja ácida pode talhar o creme.

CAFÉ DA TARDE

RECEITA Nº 07

Manga com Chocolate

Creme de baunilha, manga em cubos e chocolate

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

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

TEMPO DE PREPARO

40 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)

Manga em cubos

- 2 mangas palmer maduras e firmes

Para finalizar

- Cubos de manga
- 50 g de chocolate meio amargo picado



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.

Manga em cubos

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

Montagem

Separe 8 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 baunilha.
- 5 Coloque 4 colheres (sopa) de cubos de manga.
- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 7 Decore com cubos de manga e chocolate picado.
- 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

Manga e chocolate parece estranho, mas combina muito. Ofereça provinha.

CAFÉ DA TARDE
RECEITA Nº 08

Morangos com Creme

Creme aerado e morangos frescos

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

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



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 5 colheres (sopa) de morangos picados.
- 5 Coloque 3 colheres (sopa) de creme aerado.
- 6 Coloque morangos cortados no topo.
- 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

Receita simples e barata: ótima para começar a vender.



CAFÉ DA TARDE

RECEITA Nº 09

Baunilha com Crumble e Mirtilo

Creme de baunilha,
farofa crocante e mirtilos

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de baunilha
2. Farofa crocante

TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 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)

Farofa crocante

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

Para finalizar

- Mirtilos



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.

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 Coloque 11 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 5 Coloque 2 colheres (sopa) de farofa crocante.
- 6 Decore com mirtilos por cima da farofa.
- 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

Pote retangular com tampa facilita empilhar na geladeira e no delivery.



CAFÉ DA TARDE
RECEITA Nº 10

Salada de Frutas com Chantilly

Frutas picadas, creme 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. Creme de baunilha
2. Fatias de pêssego
3. Morangos picados
4. Chantilly

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)

Pêssego em calda

- 1 lata (450 g) de pêssego em calda

Morangos picados

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

Chantilly

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

Para finalizar

- Folhas de hortelã



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.

Pêssego em calda

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

Morangos picados

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

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 5 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 7 Coloque 6 fatias de pêssego.
- 8 Coloque 2 colheres (sopa) de morangos picados.
- 9 Coloque 3 colheres (sopa) de chantilly.
- 10 Decore com hortelã.
- 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

Evite banana e maçã nessa receita: escurecem. Pêssego e morango aguentam bem.

PARTE 2

Aniversário e Festa Infantil

Potinhos para a mesa do bolo, a lembrancinha e a festa da escola.



RECEITA Nº 11
Copinho de Doce de Leite com Farofa
página 27



RECEITA Nº 12
Ninho com Biscoito e Confeitos
página 29



RECEITA Nº 13
Copinho de Ninho com Morango
página 31



RECEITA Nº 14
Pavê de Festa
página 33



RECEITA Nº 15
Mousse de Morango com Ninho
página 35



RECEITA Nº 16
Bolo de Pote de Frutas
página 37



RECEITA Nº 17
Mousse de Frutas Vermelhas com Gotas
página 39



RECEITA Nº 18
Ninho com Calda de Frutas Vermelhas
página 41



RECEITA Nº 19
Bolo de Pote de Baunilha com Biscoito
página 43



RECEITA Nº 20
Mousse de Chocolate de Festa
página 45



ANIVERSÁRIO E FESTA INFANTIL
RECEITA Nº 11

Copinho de Doce de Leite com Farofa

Creme de doce de leite e farofa crocante, com colherzinha

TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de doce de leite

RECEITA Nº 11 Copinho de Doce de Leite com Farofa

INGREDIENTES

Creme de doce de leite

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

Farofa crocante

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

MODO DE PREPARO

Creme de doce de leite

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

Farofa crocante

- 2 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:

- 3 Coloque 11 colheres (sopa) de creme de doce de leite.
- 4 Cubra com farofa e espete uma colherzinha colorida em cada copinho.
- 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

Para festa, use copinhos de 50 ml com colher colorida: uma receita serve a mesa inteira.

Ninho com Biscoito e Confeitos

Creme de ninho, biscoito e confeitos coloridos

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

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

TEMPO DE PREPARO

35 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 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 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

- Confeitos coloridos
- Biscoitinhos



MODO DE PREPARO

Biscoito molhado no leite

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

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.

Montagem

Separe 5 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 3 colheres (sopa) de creme de ninho.
- 6 Coloque 2 colheres (sopa) de biscoitos molhados no leite.
- 7 Coloque 3 colheres (sopa) de creme de ninho.
- 8 Decore com confeitos e um biscoitinho.
- 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

Coloque os confeitos só na hora da festa: na geladeira a cor pode escorrer.



ANIVERSÁRIO E FESTA INFANTIL
RECEITA Nº 13

Copinho de Ninho com Morango

Brigadeiro branco, creme de ninho e morango inteiro

TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Brigadeiro branco cremoso

2. Creme de ninho

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

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 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.

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.

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 brigadeiro branco cremoso.
- 6 Coloque 6 colheres (sopa) de creme de ninho.
- 7 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 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

Criança come com os olhos: morango inteiro e brilhante no topo vende sozinho.



ANIVERSÁRIO E FESTA INFANTIL
RECEITA Nº 14

Pavê de Festa

Biscoito champanhe, creme e chantilly com cacau

TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

10 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

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

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)

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
- 8 biscoitos champanhe



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

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.

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 biscoito champanhe molhado no leite.
- 6 Coloque 6 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 7 Coloque 3 colheres (sopa) de chantilly.
- 8 Peneire cacau e espete meio biscoito champanhe.
- 9 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

DICA DA CHEF HELENA

O biscoito espetado deixa o pote alto e bonito na mesa da festa.

Mousse de Morango com Ninho

Mousse de morango, creme de ninho e rosácea rosa

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Mousse de morango
2. Creme de ninho
3. Mousse de morango



TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

8 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

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

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

- Chantilly rosa (chantilly com 1 gota de corante)



MODO DE PREPARO

Mousse de morango

- 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 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.

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.

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 mousse de morango.
- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de creme de ninho.
- 7 Coloque 4 colheres (sopa) de mousse de morango.
- 8 Faça uma rosácea de chantilly rosa.
- 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

Corante em gel: 1 gota basta para o rosa clarinho.

Bolo de Pote de Frutas

Pão de ló, creme, manga e frutas vermelhas

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

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

TEMPO DE PREPARO

1 h 05

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

9 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

Manga em cubos

- 2 mangas palmer maduras e firmes

Para finalizar

- Mirtilos
- Framboesas



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 3 colheres (sopa) de disco de pão de ló molhado.
- 7 Coloque 5 colheres (sopa) de creme aerado.
- 8 Coloque 4 colheres (sopa) de cubos de manga.
- 9 Decore com mirtilos 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

Pote quadrado pequeno é perfeito para buffet: cabe na mão da criança.



ANIVERSÁRIO E FESTA INFANTIL

RECEITA Nº 17

Mousse de Frutas Vermelhas com Gotas

Mousse rosada, frutas e gotas de chocolate

TEMPO DE PREPARO

25 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Mousse de frutas vermelhas

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

- Groselhas ou framboesas
- Gotas de chocolate

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 frutinhas e gotas de chocolate.
- 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

Copo plástico transparente com tampa é barato e mostra a cor da mousse.



ANIVERSÁRIO E FESTA INFANTIL

RECEITA Nº 18

Ninho com Calda de Frutas Vermelhas

Creme de ninho e calda vermelha

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. Calda de frutas vermelhas

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

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

- Groselhas ou framboesas

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.

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 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 4 colheres (sopa) de calda de frutas vermelhas.
- 6 Decore com 2 frutinhas.
- 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

Faça esse junto com o anterior: os dois lado a lado ficam lindos na mesa.

Bolo de Pote de Baunilha com Biscoito

Pão de ló, creme de ninho e biscoito

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

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



TEMPO DE PREPARO

1 h 05

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 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 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 biscoitos recheados



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 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 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 disco de pão de ló molhado.
- 7 Coloque 3 colheres (sopa) de creme de ninho.
- 8 Coloque 3 colheres (sopa) de disco de pão de ló molhado.
- 9 Coloque 3 colheres (sopa) de creme de ninho.
- 10 Coloque um biscoito inteiro no topo.
- 11 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

DICA DA CHEF HELENA

Pote com tampa pode ir na lembrancinha: tire da geladeira só na hora de entregar.



ANIVERSÁRIO E FESTA INFANTIL

RECEITA Nº 20

Mousse de Chocolate de Festa

Mousse de chocolate em copinho, com palitinho

TEMPO DE PREPARO

25 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Mousse de chocolate

INGREDIENTES

Mousse de chocolate de liquidificador

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó 50%
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 envelope (12 g) de gelatina incolor sem sabor

Para finalizar

- Granulado ou confeitos



MODO DE PREPARO

Mousse de chocolate de liquidificador

- 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 o leite condensado, o creme de leite, o chocolate em pó e o leite no liquidificador. Com ele ligado, 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 chocolate.
- 4 Salpique granulado e coloque uma colherzinha ou palito.
- 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

Em copinhos de 50 ml, uma receita dá para uma festa inteira.

PARTE 3

Casamento e Noivado

Sabores delicados e acabamento elegante para lembrancinhas e mesas de doces.



RECEITA Nº 21
**Lembrancinha de Creme
com Frutas Vermelhas**
página 48



RECEITA Nº 22
Panna Cotta com Morango
página 50



RECEITA Nº 23
Mousse Belga
página 52



RECEITA Nº 24
**Frutas Vermelhas com
Creme**
página 54



RECEITA Nº 25
Cereja com Chantilly
página 56



RECEITA Nº 26
**Chocolate Branco com
Calda de Framboesa**
página 58



RECEITA Nº 27
**Mousse de Limão com
Chocolate Branco**
página 60



RECEITA Nº 28
**Morango com Creme e
Farofa**
página 62



RECEITA Nº 29
Morango do Noivado
página 64



RECEITA Nº 30
Creme de Baunilha Delicado
página 66

CASAMENTO E NOIVADO

RECEITA Nº 21

Lembrancinha de Creme com Frutas Vermelhas

Creme de baunilha, calda de
frutas vermelhas e hortelã

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de baunilha
2. Calda de frutas vermelhas



TEMPO DE PREPARO

40 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 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

- 4 morangos picados
- Folhas de hortelã
- Fita ou laço de renda (para embalar)

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 Cubra com morango picado e uma folhinha de hortelã. Tampe e amarre um laço de renda no 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. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Encomende com 7 dias de antecedência e combine a cor do laço com a decoração.

CASAMENTO E NOIVADO

RECEITA Nº 22

Panna Cotta com Morango

Panna cotta branca
com meio morango

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Panna cotta

TEMPO DE PREPARO

25 min

+ 4 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 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

Para finalizar

- 8 morangos



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.

Montagem

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

- 4 Distribua a panna cotta nos potes (cerca de 13 colheres de sopa) e leve à geladeira até firmar.
- 5 Coloque meio morango no topo de cada pote.
- 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

Branco com vermelho é clássico de casamento. Use copinhos de vidro pequenos.



CASAMENTO E NOIVADO

RECEITA Nº 23

Mousse Belga

Mousse de chocolate
servida em copinho de vidro

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

- 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.

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 Finalize com raspas de chocolate.
- 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

Pratinho dourado e colher dourada deixam a mesa de casamento sofisticada.

CASAMENTO E NOIVADO

RECEITA Nº 24

Frutas Vermelhas com Creme

Calda de frutas vermelhas, creme e hortelã

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme aerado
2. Calda de frutas vermelhas

TEMPO DE PREPARO

35 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 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

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

- Amoras
- Folhas de hortelã

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.

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.

Montagem

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

- 3 Coloque 8 colheres (sopa) de creme aerado.
- 4 Coloque 4 colheres (sopa) de calda de frutas vermelhas.
- 5 Decore com amoras e hortelã.
- 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

Potinhos em suporte de andares fazem uma mesa bonita sem gastar muito.

CASAMENTO E NOIVADO

RECEITA Nº 25

Cereja com Chantilly

Creme de baunilha,
chantilly e cereja

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de baunilha
2. Chantilly



TEMPO DE PREPARO

35 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)

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

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.

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 8 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 creme de baunilha.
- 5 Coloque 4 colheres (sopa) de chantilly.
- 6 Coloque uma cereja no topo.
- 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

Escorra as cerejas em papel-toalha para não manchar o chantilly.



CASAMENTO E NOIVADO
RECEITA Nº 26

Chocolate Branco com Calda de Framboesa

Mousse de chocolate branco e calda vermelha

TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Mousse de chocolate branco

2. Calda de frutas vermelhas

INGREDIENTES

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

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 ou amoras inteiras
- Folhas de hortelã

MODO DE PREPARO

Mousse de chocolate branco

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

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 6 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 mousse de chocolate branco.
- 5 Coloque 4 colheres (sopa) de calda de frutas vermelhas.
- 6 Decore com 3 framboesas e 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 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. Evite cobertura fracionada.



CASAMENTO E NOIVADO

RECEITA Nº 27

Mousse de Limão com Chocolate Branco

Mousse de limão e rodela de limão

TEMPO DE PREPARO

35 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Mousse de limão

INGREDIENTES

Mousse de limão

- 2 latas de leite condensado (395 g cada)
- 2 caixinhas de creme de leite (200 g cada)
- 1 xícara (chá) de suco de limão (6 a 8 limões)
- Raspas de 2 limões (só a parte verde)

Para finalizar

- 1 limão em rodela finas
- Folhas de hortelã

MODO DE PREPARO

Mousse de limão

- 1 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 7 potes de 200 ml com tampa, limpos e bem secos. Monte as camadas nesta ordem, de baixo para cima:

- 2 Coloque 12 colheres (sopa) de mousse de limão.
- 3 Decore com meia rodela de limão e hortelã.
- 4 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

Corte as rodela bem finas com faca afiada e seque em papel-toalha.

CASAMENTO E NOIVADO

RECEITA Nº 28

Morango com Creme e Farofa

Creme aerado, morango e farofa

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Farofa crocante
2. Creme aerado
3. Morangos picados



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

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



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 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.

Morangos picados

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

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 farofa crocante.
- 5 Coloque 6 colheres (sopa) de creme aerado.
- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de morangos picados.
- 7 Cubra com farofa.
- 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

Bandeja dourada valoriza o potinho simples.

CASAMENTO E NOIVADO

RECEITA Nº 29

Morango do Noivado

Creme de morango,
creme branco e farofa

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Mousse de morango
2. Brigadeiro branco cremoso

TEMPO DE PREPARO

45 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

8 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

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

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



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

Mousse de morango

- 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 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.

Brigadeiro branco cremoso

- 3 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).
- 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 8 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 morango.
- 7 Coloque 4 colheres (sopa) de brigadeiro branco cremoso.
- 8 Cubra com farofa.
- 9 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

DICA DA CHEF HELENA

Rosa clarinho e branco combinam com noivado e chá de panela.

CASAMENTO E NOIVADO

RECEITA Nº 30

Creme de Baunilha Delicado

Creme de baunilha
liso e perfumado

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

- Canela em pó ou raspas de chocolate branco



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 Finalize com um toque de canela ou 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: os pontinhos pretos mostram que é caseiro.

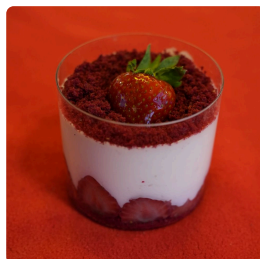
PARTE 4

Datas Comemorativas

Páscoa, Namorados, Dia das Mães, Festa Junina, Natal e Réveillon.



RECEITA Nº 31
Bolo de Pote de Páscoa
página 69



RECEITA Nº 32
Red Velvet com Morango
página 71



RECEITA Nº 33
Morango Apaixonado
página 73



RECEITA Nº 34
Natal de Pistache e Frutas Vermelhas
página 75



RECEITA Nº 35
Morango de Natal
página 77



RECEITA Nº 36
Taça de Natal
página 79



RECEITA Nº 37
Chocolate de Natal
página 81



RECEITA Nº 38
Réveillon com Estrelas
página 83



RECEITA Nº 39
Dia das Mães
página 85



RECEITA Nº 40
Festa Junina de Paçoca
página 87



DATAS COMEMORATIVAS

RECEITA Nº 31

Bolo de Pote de Páscoa

Bolo de chocolate e brigadeiro, em pote com tule

TEMPO DE PREPARO

1 h 05

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 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 cremoso

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

Para finalizar

- Tule colorido e fita (para embalar)

**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.

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 cremoso.
- 8 Coloque 3 colheres (sopa) de bolo de chocolate molhadinho.
- 9 Coloque 3 colheres (sopa) de brigadeiro cremoso.
- 10 Cubra a tampa com tule e amarre uma fita.
- 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

Venda em kit de 3 potes na Páscoa: sai mais que ovo pequeno.

DATAS COMEMORATIVAS

RECEITA Nº 32

Red Velvet com Morango

Morango, creme de cream
cheese e farofa de red velvet

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Morangos picados
2. Creme de cheesecake
3. Bolo red velvet

TEMPO DE PREPARO

1 h 05

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

8 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

RECEITA Nº 32 Red Velvet com Morango

INGREDIENTES

Morangos picados

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

Creme de cheesecake

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

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

Para finalizar

- 8 morangos

MODO DE PREPARO

Morangos picados

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

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).

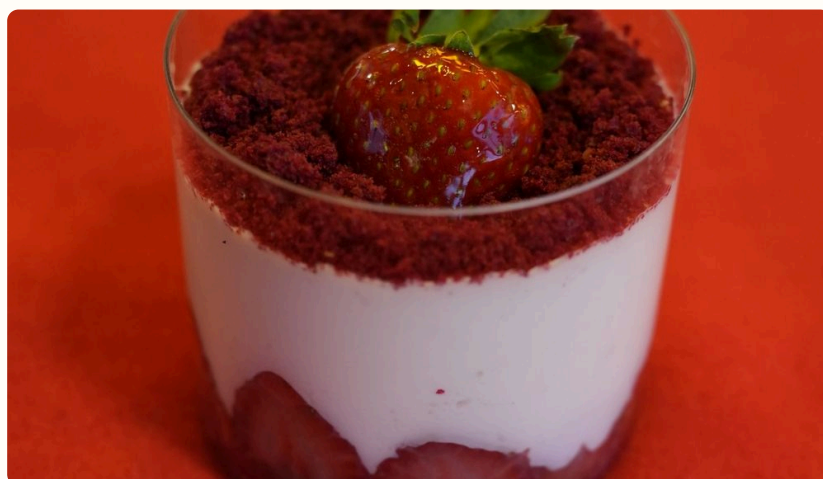
Bolo red velvet

- 3 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.
- 4 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.

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 morangos picados.
- 6 Coloque 5 colheres (sopa) de creme de cheesecake.
- 7 Coloque 4 colheres (sopa) de bolo red velvet.
- 8 Esfarele o bolo vermelho por cima e coloque um 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

Perfeito para o Dia dos Namorados. Ofereça em par, com cartão.



DATAS COMEMORATIVAS

RECEITA N° 33

Morango Apaixonado

Farofa, morango na parede do pote e creme aerado

TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

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

INGREDIENTES

Farofa crocante

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

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

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.

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 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.

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 farofa crocante.
- 5 Encoste 6 fatias de morango na parede do pote, com a parte cortada virada para fora.
- 6 Coloque 6 colheres (sopa) de creme aerado.
- 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

No Dia dos Namorados, sirva num pratinho bonito para a foto de divulgação: o morango na parede é o que faz vender.

DATAS COMEMORATIVAS

RECEITA Nº 34

Natal de Pistache e Frutas Vermelhas

Creme, calda vermelha, pistache e frutas

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme aerado
2. Calda de frutas vermelhas
3. Creme aerado

TEMPO DE PREPARO

35 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 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

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
- Mirtilos
- 4 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.

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.

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 creme aerado.
- 4 Coloque 4 colheres (sopa) de calda de frutas vermelhas.
- 5 Coloque 4 colheres (sopa) de creme aerado.
- 6 Decore com pistache, mirtilos 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

Vermelho, verde e branco: as cores do Natal num pote só.

DATAS COMEMORATIVAS

RECEITA Nº 35

Morango de Natal

Creme branco e morango em camadas

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Brigadeiro branco cremoso
2. Morangos picados
3. Brigadeiro branco cremoso
4. Morangos picados

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

Morangos picados

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



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.

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 brigadeiro branco cremoso.
- 5 Coloque 3 colheres (sopa) de morangos picados.
- 6 Coloque 3 colheres (sopa) de brigadeiro branco cremoso.
- 7 Coloque 3 colheres (sopa) de morangos picados.
- 8 Termine com morango picado.
- 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

Pote de vidro com fita vermelha vira presente de amigo secreto.



DATAS COMEMORATIVAS

RECEITA Nº 36

Taça de Natal

Creme, chocolate e morango em camadas

TEMPO DE PREPARO

55 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

10 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de baunilha
2. Brigadeiro cremoso
3. Morangos picados

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

Morangos picados

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

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.

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.

Morangos picados

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

Montagem

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

- 6 Coloque 6 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 7 Coloque 3 colheres (sopa) de brigadeiro cremoso.
- 8 Coloque 3 colheres (sopa) de morangos picados.
- 9 Coloque meio 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

Camadas bem marcadas aparecem de longe na foto de Natal.



DATAS COMEMORATIVAS

RECEITA Nº 37

Chocolate de Natal

Mousse de chocolate com bombom, em pote de presente

TEMPO DE PREPARO

25 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Mousse de chocolate

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

- 1 bombom de chocolate por pote
- Laço vermelho (para embalar)



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 Coloque 1 bombom de chocolate no centro e amarre um laço vermelho no pote.
- 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

Pote de cerâmica ou vidro com laço pode ser vendido mais caro.



DATAS COMEMORATIVAS

RECEITA N° 38

Réveillon com Estrelas

Creme branco e estrelas de chocolate

TEMPO DE PREPARO

45 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

9 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base crocante

2. Brigadeiro branco cremoso

INGREDIENTES

Base crocante

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

Brigadeiro branco cremoso

- 2 latas de leite condensado (395 g cada)
- 2 caixinhas de creme de leite (200 g cada)
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha

Para finalizar

- 50 g de chocolate derretido para as estrelas



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.

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 base crocante.
- 5 Coloque 7 colheres (sopa) de brigadeiro branco cremoso.
- 6 Desenhe estrelas de chocolate em papel-manteiga, deixe endurecer e coloque 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

Bandeja dourada e estrelas: pronto para a virada do ano.



DATAS COMEMORATIVAS

RECEITA Nº 39

Dia das Mães

Creme, farofa e
morango em copo bonito

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

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

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

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

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 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.

Morangos picados

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

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 farofa crocante.
- 5 Coloque 3 colheres (sopa) de creme aerado.
- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de morangos picados.
- 7 Coloque 3 colheres (sopa) de creme aerado.
- 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

Monte em copo de vidro bonito: a mãe fica com o copo de presente.

DATAS COMEMORATIVAS

RECEITA Nº 40

Festa Junina de Paçoca

Creme de paçoca e
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 Termine com farofa por cima.
- 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

Avise no rótulo: contém amendoim.

PARTE 5

Corporativo e Presentes

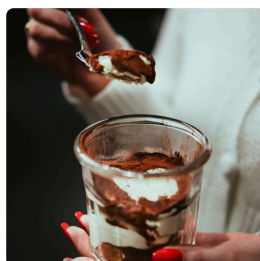
Potes com tampa e rótulo para empresas, cestas e encomendas grandes.



RECEITA Nº 41

Cappuccino

página 90



RECEITA Nº 42

Café com Brownie

página 92



RECEITA Nº 43

**Copinho de Creme
Queimado**

página 94



RECEITA Nº 44

**Mimo de Pistache e
Morango**

página 96



RECEITA Nº 45

Creme de Pistache

página 98



RECEITA Nº 46

Canela com Farofa

página 100



RECEITA Nº 47

Tiramisù no Pote Hermético

página 102



RECEITA Nº 48

**Copinhos de Frutas
Vermelhas para Evento**

página 104



RECEITA Nº 49

**Frutas Vermelhas no Pote
Hermético**

página 106



RECEITA Nº 50

**Manga com Farofa para
Encomenda**

página 108



CORPORATIVO E PRESENTES

RECEITA Nº 41

Cappuccino

Biscoito no café, creme de café, chantilly e cacau

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

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

TEMPO DE PREPARO

35 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 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 café

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 2 colheres (sopa) de café solúvel dissolvido em 2 colheres (sopa) de água quente
- 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

- 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 café

- 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.

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 3 colheres (sopa) de biscoito champanhe molhado no café.
- 6 Coloque 5 colheres (sopa) de creme de café.
- 7 Coloque 5 colheres (sopa) de chantilly.
- 8 Alise o chantilly com uma espátula e peneire bastante cacau.
- 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

Sabor que agrada adulto no escritório: bom para o café da manhã de empresas.

Café com Brownie

Brownie, creme de café, creme branco e cacau

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Cubinhos de brownie
2. Creme de café
3. Creme aerado

TEMPO DE PREPARO

1 h 05

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

8 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

Creme de café

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 2 colheres (sopa) de café solúvel dissolvido em 2 colheres (sopa) de água quente
- 1 colher (sopa) de manteiga

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

- Cacau em pó



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.

Creme de café

- 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.

Creme aerado de leite condensado

- 5 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 8 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 4 colheres (sopa) de creme de café.
- 8 Coloque 5 colheres (sopa) de creme aerado.
- 9 Cubra com pedacinhos de brownie e peneire cacau em pó.
- 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

Asse o brownie um pouco menos para ele ficar úmido.



CORPORATIVO E PRESENTES

RECEITA Nº 43

Copinho de Creme Queimado

Bolo de chocolate, creme de baunilha e casquinha de açúcar queimado

TEMPO DE PREPARO

1 h 05

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

8 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Bolo de chocolate molhadinho
2. Creme de baunilha

3. Bolo de chocolate molhadinho
4. Creme de baunilha

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

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 colheres (sopa) de açúcar

**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.

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.

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 bolo de chocolate molhadinho.
- 7 Coloque 4 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 8 Coloque 2 colheres (sopa) de bolo de chocolate molhadinho.
- 9 Coloque 4 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 10 Polvilhe 1/2 colher (chá) de açúcar por cima e queime com maçarico de cozinha até formar uma casquinha dourada. Sem maçarico, cubra com farofa.
- 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. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

Em encomenda de evento, copinhos de 100 ml com pezinho são os preferidos: o rendimento dobra.

Mimo de Pistache e Morango

Creme de ninho, morango, geleia de morango e pistache

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

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

TEMPO DE PREPARO

1 h

+ 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

Morangos picados

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

Geleia rápida de morango

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

Para finalizar

- Pistache picado



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

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.

Geleia rápida de morango

- 4 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:

- 5 Coloque 2 colheres (sopa) de creme de ninho.
- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de morangos picados.
- 7 Coloque 2 colheres (sopa) de creme de ninho.
- 8 Coloque 3 colheres (sopa) de geleia de morango.
- 9 Salpique pistache picado sobre a geleia.
- 10 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

DICA DA CHEF HELENA

Presente premium: pote de vidro com tampa e pistache por cima permitem cobrar mais caro.



CORPORATIVO E PRESENTES

RECEITA Nº 45

Creme de Pistache

Creme verde de pistache 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. Base crocante

2. Creme de pistache

INGREDIENTES

Base crocante

- 200 g de biscoito de maisena
- 80 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

Para finalizar

- Pistache picado



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 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 Coloque 4 colheres (sopa) de base crocante.
- 5 Coloque 7 colheres (sopa) de creme de pistache.
- 6 Cubra com pistache picado.
- 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

Use pasta de pistache 100% pistache.



CORPORATIVO E PRESENTES

RECEITA N° 46

Canela com Farofa

Creme, farofa e canela no pote de delivery

TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

9 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Farofa crocante
2. Creme aerado

3. Farofa crocante

INGREDIENTES

Farofa crocante

- 200 g de biscoito de maisena triturado grosso
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 80 g de manteiga

Creme aerado de leite condensado

- 500 ml de creme de leite fresco bem gelado
- 1 lata de leite condensado (395 g) gelada
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha

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.

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

- 3 Coloque 1 colher (sopa) de farofa crocante.
- 4 Coloque 9 colheres (sopa) de creme aerado.
- 5 Coloque 1 colher (sopa) de farofa crocante.
- 6 Polvilhe canela 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 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

Pote com tampa lacrada é o ideal para entregar em empresas.



CORPORATIVO E PRESENTES

RECEITA Nº 47

Tiramisù no Pote Hermético

Creme de mascarpone, café 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 champagne molhado no café

2. 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
- Folhas de hortelã

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 3 colheres (sopa) de biscoito champanhe molhado no café.
- 4 Coloque 8 colheres (sopa) de creme de mascarpone.
- 5 Peneire cacau e coloque 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 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

Pote hermético mantém o cheiro do café e fica lindo em cesta.



CORPORATIVO E PRESENTES

RECEITA Nº 48

Copinhos de Frutas Vermelhas para Evento

Biscoito de chocolate, creme aerado, morango e mirtilo

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 recheado
2. Creme aerado

3. Base de biscoito recheado
4. Creme aerado

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

Para finalizar

- 8 morangos
- Mirtilos
- 4 biscoitos de chocolate cortados ao meio
- Folhas de hortelã

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.

Montagem

Separe 5 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 base de biscoito recheado.
- 4 Coloque 4 colheres (sopa) de creme aerado.
- 5 Coloque 2 colheres (sopa) de base de biscoito recheado.
- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de creme aerado.
- 7 Coloque meio morango, 3 mirtilos, meio biscoito e uma folhinha de hortelã em cada copinho.
- 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

Para evento, monte uma torre de 3 andares com os copinhos: vira o centro da mesa.



CORPORATIVO E PRESENTES

RECEITA Nº 49

Frutas Vermelhas no Pote Hermético

Creme e frutas vermelhas com hortelã

TEMPO DE PREPARO

35 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme aerado
2. Calda de frutas vermelhas
3. Creme aerado

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

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
- Folhas de hortelã

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.

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.

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 creme aerado.
- 4 Coloque 4 colheres (sopa) de calda de frutas vermelhas.
- 5 Coloque 4 colheres (sopa) de creme aerado.
- 6 Decore com framboesas e 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

Pote hermético com etiqueta do seu nome: propaganda em cada entrega.

Manga com Farofa para Encomenda

Farofa, creme e manga em potinhos de vidro

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

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

TEMPO DE PREPARO

35 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

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

- Folhas de hortelã

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 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.

Manga em cubos

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

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 farofa crocante.
- 5 Coloque 6 colheres (sopa) de creme aerado.
- 6 Coloque 5 colheres (sopa) de cubos de manga.
- 7 Termine com cubos de manga 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

Rótulo com nome do sabor, data e validade passa confiança.

COM CARINHO



**Cada ocasião merece uma tortinha especial.
Agora você tem a receita certa para todas elas!**

Chef Helena Almeida



LIVRO 2 DE 3

P.S.: não deixe de conferir o livro "30 Tortinhas Fáceis e Sem Forno", perfeito para quem está começando agora, e os bônus de como lucrar e como precificar suas tortinhas.