

COLEÇÃO
CHEF HELENA

*Sem forno e
sem complicação!* ♥



30 TORTINHAS FÁCEIS

SEM FORNO

♥ É só montar, gelar e servir ♥



DE GELADEIRA



DE LIQUIDIFICADOR

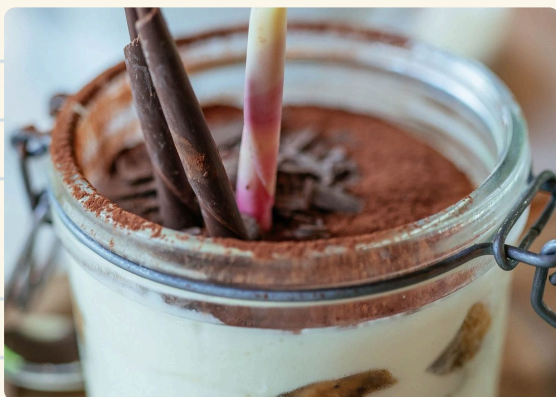


DE POTINHO

ZERO FORNO, ZERO COMPLICAÇÃO

30 Tortinhas Fáceis e Sem Forno

O terceiro livro da coleção: o caderno de receitas mais simples para quem está começando agora



30
RECEITAS

Não precisa
de forno

Poucos
utensílios

Perfeito para
iniciantes

Potes de
200 ml

Chef Helena Almeida

Coleção Tortinhas Gourmet Lucrativas · Livro Principal 3 de 3

SOBRE ESTE CADERNO

Anotações da Chef Helena: comece sem medo

Este é o meu caderno mais simples. Se você nunca vendeu nada na vida ou tem medo de “estragar a receita”, comece por aqui. Nenhuma receita deste caderno vai ao forno.

Separei 30 receitas em 3 grupos. Geladeira: um creme feito na panela, que firma na geladeira. Liquidificador: bater tudo e levar para gelar. Potinho: só montar em camadas, sem fogão e sem forno.

Faça uma receita por dia, com calma. Em poucas semanas você vai ter confiança para vender qualquer uma das 180 receitas da coleção completa.



ANTES DE COMEÇAR

- Separe potes de 200 ml com tampa. São baratos e fáceis de achar em lojas de embalagens e utilidades.
- Xícara e colher são sempre medidas rasas: xícara (chá) de 240 ml e colher (sopa) de 15 ml.
- O tempo de preparo não inclui a geladeira. O tempo de geladeira vem escrito logo abaixo.
- Risque cada receita do sumário conforme for testando: é um jeito fácil de ver o seu progresso.

SUMÁRIO

Onde encontrar cada receita

Parte 1 · Tortinhas de Geladeira

05

10 receitas. Cremes de panela e camadas que firmam na geladeira. Nada de forno.

Parte 2 · Tortinhas de Liquidificador

26

10 receitas. Mousses batidas no liquidificador: coloque tudo, bata e leve para gelar.

Parte 3 · Tortinhas de Potinho

47

10 receitas. Só montar: nada de fogão e nada de forno. Ótimas para começar a vender.

Agradecimento

68

Uma palavrinha final da Chef Helena.

Dica: risque cada receita conforme for testando. É um jeito fácil de acompanhar o seu progresso.



A primeira tortinha do meu neto

PARTE 1

Tortinhas de Geladeira

Cremes de panela e camadas que firmam na geladeira. Nada de forno.



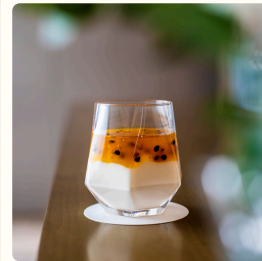
RECEITA Nº 01
Brigadeiro Branco com Morango
página 6



RECEITA Nº 02
Chocolates com Morango e Biscoito
página 8



RECEITA Nº 03
Crema Rosa de Morango
página 10



RECEITA Nº 04
Ninho com Calda de Maracujá
página 12



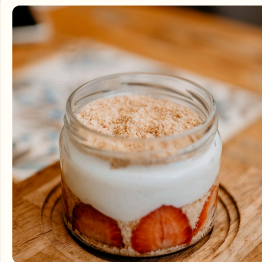
RECEITA Nº 05
Crema de Café com Cacau
página 14



RECEITA Nº 06
Baunilha com Morango e Cacau
página 16



RECEITA Nº 07
Crema de Baunilha com Morango e Banana
página 18



RECEITA Nº 08
Ninho com Morango e Canela
página 20



RECEITA Nº 09
Biscoito de Chocolate com Crema de Ninho
página 22



RECEITA Nº 10
Copinho de Coco com Morango
página 24



RECEITA Nº 01 · TORTINHAS DE
GELADEIRA

Brigadeiro Branco com Morango

*Farofa, morango na parede
do pote e brigadeiro branco*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Farofa crocante
2. Fatias de morango na parede do pote
3. Brigadeiro branco cremoso

TEMPO DE PREPARO

45 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

RECEITA Nº 01 *Brigadeiro Branco com Morango*

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)

Brigadeiro branco cremoso

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

Para finalizar

- 12 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.

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.

Montagem

Separe 6 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 farofa crocante.
- 6 Encoste 6 fatias de morango na parede do pote, com a parte cortada virada para fora.
- 7 Coloque 6 colheres (sopa) de brigadeiro branco cremoso.
- 8 Cubra com farofa e coloque 3 metades de morango 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

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

RECEITA Nº 02 · TORTINHAS DE
GELADEIRA

Chocolate com Morango e Biscoito

*Brigadeiro cremoso, morango
fatiado e biscoito de chocolate*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base de biscoito de chocolate
2. Brigadeiro cremoso



TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

RECEITA Nº 02 *Chocolate com Morango e Biscoito*

INGREDIENTES

Base de biscoito de chocolate

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

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

- 8 morangos fatiados
- 8 biscoitos de chocolate



MODO DE PREPARO

Base de biscoito de chocolate

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

Brigadeiro cremoso

- 2 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).
- 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 de biscoito de chocolate.
- 5 Coloque 7 colheres (sopa) de brigadeiro cremoso.
- 6 Cubra com fatias de morango e espete meio biscoito 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

Monte o morango só no dia da venda: ele solta água depois de 1 dia.



RECEITA Nº 03 · TORTINHAS DE GELADEIRA

Creme Rosa de Morango

Creme aerado de morango com pedaços de morango

TEMPO DE PREPARO

35 mín

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Morangos picados

2. Creme de morango

RECEITA Nº 03 *Creme Rosa de Morango*

INGREDIENTES

Morangos picados

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

Creme aerado de morango

- 250 ml de creme de leite fresco bem gelado
- 1/2 lata de leite condensado (200 g) gelado
- 150 g de morangos amassados com garfo e escorridos

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 aerado de morango

- 2 Bata o creme de leite fresco gelado na batedeira até começar a firmar. Junte o leite condensado aos poucos e bata só até ficar firme.
- 3 Desligue a batedeira e misture os morangos amassados com uma espátula, devagar, de baixo para cima, até o creme ficar rosado.

Montagem

Separe 6 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 morangos picados.
- 5 Coloque 8 colheres (sopa) de creme de morango.
- 6 Coloque pedaços de morango e um morango inteiro 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 bem o morango amassado: se cair suco no creme, ele perde o ponto e fica mole.



RECEITA Nº 04 · TORTINHAS DE GELADEIRA

Ninho com Calda de Maracujá

Creme de ninho coberto com calda de maracujá com sementes

TEMPO DE PREPARO

45 mín

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de ninho

2. Calda de maracujá

RECEITA Nº 04 *Ninho com Calda de Maracujá*

INGREDIENTES

Creme de ninho

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

Calda de maracujá

- Polpa de 4 maracujás com as sementes
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 6 colheres (sopa) de água

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 maracujá

- 3 Ferva tudo em fogo baixo por 5 minutos, até engrossar um pouco. 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 10 colheres (sopa) de creme de ninho.
- 5 Coloque 3 colheres (sopa) de calda de maracujá.
- 6 Espalhe a calda cobrindo todo o creme, com as sementes à mostra.
- 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

A calda precisa estar fria e grossa. Se ficar rala, ferva mais 2 minutos.



RECEITA Nº 05 · TORTINHAS DE
GELADEIRA

Creme de Café com Cacau

*Creme de café de
panela e cacau em pó*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base de biscoito de chocolate
2. Creme de café

TEMPO DE PREPARO

35 mín

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

RECEITA Nº 05 *Creme de Café com Cacau*

INGREDIENTES

Base de biscoito de chocolate

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

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

Para finalizar

- Cacau em pó



MODO DE PREPARO

Base de biscoito de chocolate

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

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.

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 de biscoito de chocolate.
- 5 Coloque 7 colheres (sopa) de creme de café.
- 6 Peneire cacau por cima na hora de entregar.
- 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 café solúvel bom: o sabor do creme depende dele.



RECEITA Nº 06 · TORTINHAS DE
GELADEIRA

Baunilha com Morango e Cacau

*Morango na parede, creme
de baunilha, farofa e cacau*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

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

TEMPO DE PREPARO

50 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

8 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

RECEITA Nº 06 *Baunilha com Morango e Cacau*

INGREDIENTES

Morangos frescos

- 500 g de morangos (2 caixinhas)

Creme de baunilha

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

Farofa crocante

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

Para finalizar

- Cacau em pó



MODO DE PREPARO

Morangos frescos

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

Creme de baunilha

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

Farofa crocante

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

Montagem

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

- 5 Encoste 6 fatias de morango na parede do pote, com a parte cortada virada para fora.
- 6 Coloque 8 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 7 Cubra com farofa e peneire cacau por cima.
- 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

Fatias iguais de morango na parede fazem o pote parecer de confeitaria.

Creme de Baunilha com Morango e Banana

*Morango na parede, creme
de baunilha, banana e farofa*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Fatias de morango na parede do pote
2. Creme de baunilha
3. Rodelas de banana
4. Creme de baunilha

TEMPO DE PREPARO

55 mín

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

10 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

RECEITA Nº 07 *Creme de Baunilha com Morango e Banana*

INGREDIENTES

Morangos frescos

- 500 g de morangos (2 caixinhas)

Creme de baunilha

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

Banana em rodélas

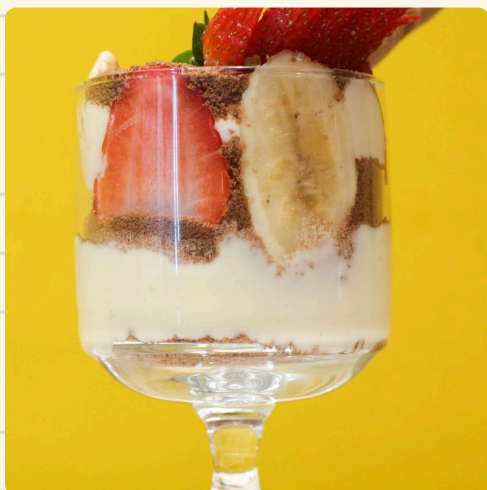
- 4 bananas-nanicas maduras e firmes
- Suco de 1/2 limão

Farofa crocante

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

Para finalizar

- 4 morangos



MODO DE PREPARO

Morangos frescos

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

Creme de baunilha

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

Banana em rodélas

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

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

- 6 Encoste 6 fatias de morango na parede do pote, com a parte cortada virada para fora.
- 7 Coloque 3 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 8 Coloque 6 rodélas de banana.
- 9 Coloque 3 colheres (sopa) de creme de baunilha.
- 10 Cubra com farofa e coloque meio morango no topo.
- 11 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

Passe limão na banana: ela não escurece e o pote continua bonito por 2 dias.

RECEITA Nº 08 · TORTINHAS DE
GELADEIRA

Ninho com Morango e Canela

*Morango no fundo, creme
de ninho, farofa e canela*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Morangos picados
2. Creme de ninho

TEMPO DE PREPARO

50 mín

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Morangos picados

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

Creme de ninho

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

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

Morangos picados

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

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.

Farofa crocante

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

Montagem

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

- 5 Coloque 6 colheres (sopa) de morangos picados.
- 6 Coloque 7 colheres (sopa) de creme de ninho.
- 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 3 dias. Fora da geladeira, no máximo 2 horas; para entregar, use caixa térmica. Não congele: a textura muda ao descongelar.

DICA DA CHEF HELENA

A canela combina com ninho e morango e dá um cheirinho de doce caseiro.



RECEITA Nº 09 · TORTINHAS DE
GELADEIRA

Biscoito de Chocolate com Creme de Ninho

*Camadas de biscoito de chocolate
e creme de ninho, com cacau*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base de biscoito de chocolate
2. Creme de ninho
3. Base de biscoito de chocolate
4. Creme de ninho

TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

RECEITA Nº 09 *Biscoito de Chocolate com Creme de Ninho*

INGREDIENTES

Base de biscoito de chocolate

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

Creme de ninho

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

Para finalizar

- Cacau em pó



MODO DE PREPARO

Base de biscoito de chocolate

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

Creme de ninho

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

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 base de biscoito de chocolate.
- 5 Coloque 3 colheres (sopa) de creme de ninho.
- 6 Coloque 2 colheres (sopa) de base de biscoito de chocolate.
- 7 Coloque 3 colheres (sopa) de creme de ninho.
- 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. Pode congelar por até 30 dias: descongele na geladeira, nunca fora dela.

DICA DA CHEF HELENA

Pote de vidro com tampa de fecho fica lindo e pode ser vendido mais caro: o cliente guarda o pote.



RECEITA Nº 10 · TORTINHAS DE GELADEIRA

Copinho de Coco com Morango

Creme de coco branquinho coberto de morango picado

TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Creme de coco

2. Morangos picados

INGREDIENTES

Creme de coco

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

Morangos picados

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

MODO DE PREPARO

Creme de coco

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

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 7 colheres (sopa) de creme de coco.
- 5 Coloque 4 colheres (sopa) de morangos picados.
- 6 Cubra com bastante morango picado.
- 7 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

CONSERVAÇÃO

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

DICA DA CHEF HELENA

Para festa, use copinhos de 100 ml: o rendimento dobra e cabe mais na bandeja.

PARTE 2

Tortinhas de Liquidificador

Mousses batidas no liquidificador: coloque tudo, bata e leve para gelar.



RECEITA Nº 11
Mousse de Chocolate de Liquidificador
página 27



RECEITA Nº 12
Mousse de Limão Clássica
página 29



RECEITA Nº 13
Mousse de Maracujá
página 31



RECEITA Nº 14
Mousse de Morango
página 33



RECEITA Nº 15
Mousse de Frutas Vermelhas
página 35



RECEITA Nº 16
Mousse de Manga
página 37



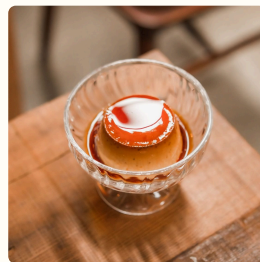
RECEITA Nº 17
Mousse de Chocolate com Laranja
página 39



RECEITA Nº 18
Mousse de Café
página 41



RECEITA Nº 19
Mousse de Ninho com Morango
página 43



RECEITA Nº 20
Pudim Gelado
página 45



RECEITA Nº 11 · TORTINHAS DE LIQUIDIFICADOR

Mousse de Chocolate de Liquidificador

Mousse de chocolate, chantilly e gotas de chocolate

TEMPO DE PREPARO

30 mín

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Mousse de chocolate
2. Chantilly

3. 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

Chantilly

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

Para finalizar

- 50 g de gotas de chocolate



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.

Chantilly

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

Montagem

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

- 4 Coloque 4 colheres (sopa) de mousse de chocolate.
- 5 Coloque 5 colheres (sopa) de chantilly.
- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de mousse de chocolate.
- 7 Salpique gotas de chocolate por cima.
- 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

Bata bem depois de colocar a gelatina: é o ar da batida que deixa a mousse leve.



RECEITA Nº 12 · TORTINHAS DE
LIQUIDIFICADOR

Mousse de Limão Clássica

*Mousse de limão
com raspas e hortelã*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Mousse de limão

TEMPO DE PREPARO

35 mín

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

RECEITA Nº 12 *Mousse de Limão Clássica*

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

- Raspas de 1 limão
- 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 Finalize com raspas de limão e uma folhinha de 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

Esprema o limão na hora: suco de garrafa deixa a mousse com gosto amargo.



RECEITA Nº 13 · TORTINHAS DE
LIQUIDIFICADOR

Mousse de Maracujá

*Mousse de maracujá
aerada, cereja e hortelã*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Mousse de maracujá

TEMPO DE PREPARO

30 mín

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

9 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

RECEITA Nº 13 Mousse de Maracujá

INGREDIENTES

Mousse de maracujá

- 2 latas de leite condensado (395 g cada)
- 2 caixinhas de creme de leite (200 g cada)
- 2 medidas da lata de suco concentrado de maracujá (ou polpa de 8 maracujás coada)

Para finalizar

- 8 cerejas em calda
- Folhas de hortelã

MODO DE PREPARO

Mousse de maracujá

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

Montagem

Separe 9 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 maracujá.
- 3 Decore com uma cereja e uma folhinha de 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

A mousse de maracujá é a que mais vende no calor. Faça sempre um pouco a mais.



RECEITA Nº 14 · TORTINHAS DE
LIQUIDIFICADOR

Mousse de Morango

*Mousse de morango,
chantilly e morango fatiado*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Mousse de morango
2. Chantilly

TEMPO DE PREPARO

30 mín

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

RECEITA Nº 14 *Mousse de Morango*

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

Chantilly

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

Para finalizar

- 8 morangos fatiados



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.

Chantilly

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

Montagem

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

- 4 Coloque 8 colheres (sopa) de mousse de morango.
- 5 Coloque 5 colheres (sopa) de chantilly.
- 6 Cubra com fatias de 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

Morango bem vermelho deixa a mousse rosada sem corante.



RECEITA Nº 15 · TORTINHAS DE LIQUIDIFICADOR

Mousse de Frutas Vermelhas

Mousse rosada com amoras, framboesas e mirtilos

TEMPO DE PREPARO

25 mín

+ 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

- Amoras
- Framboesas
- Mirtilos



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 amoras, framboesas e mirtilos.
- 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

Frutas vermelhas congeladas servem para bater: custam menos que as frescas.



RECEITA Nº 16 · TORTINHAS DE
LIQUIDIFICADOR

Mousse de Manga

*Mousse de manga com
cubos de manga e mirtilo*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Mousse de manga
2. Cubos de manga

TEMPO DE PREPARO

35 mín

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

8 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

RECEITA Nº 16 *Mousse de Manga*

INGREDIENTES

Mousse de manga

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

Manga em cubos

- 2 mangas palmer maduras e firmes

Para finalizar

- Mirtilos



MODO DE PREPARO

Mousse de manga

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

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 8 colheres (sopa) de mousse de manga.
- 5 Coloque 4 colheres (sopa) de cubos de manga.
- 6 Distribua cubos de manga e 3 mirtilos por pote.
- 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

Use manga sem fiapos, como palmer ou tommy, e bem madura.

RECEITA Nº 17 · TORTINHAS DE
LIQUIDIFICADOR

Mousse de Chocolate com Laranja

*Mousse de chocolate perfumada
com raspas de laranja*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Mousse de chocolate com laranja

TEMPO DE PREPARO

25 mín

+ 4 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

RECEITA Nº 17 *Mousse de Chocolate com Laranja*

INGREDIENTES

Mousse de chocolate com laranja

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

Para finalizar

- Raspas de 1 laranja



MODO DE PREPARO

Mousse de chocolate com laranja

- 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, o leite, o suco e as raspas de laranja 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 com laranja.
- 4 Salpique raspas de laranja por cima.
- 5 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

Rale só a parte laranja da casca: a parte branca amarga a mousse.

RECEITA Nº 18 · TORTINHAS DE
LIQUIDIFICADOR

Mousse de Café

*Mousse de café
aerada, leve e cremosa*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Mousse de café

TEMPO DE PREPARO

35 mín

+ 4 horas de geladeira

RENDIMENTO

9 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

RECEITA Nº 18 *Mousse de Café*

INGREDIENTES

Mousse de café

- 2 latas de leite condensado (395 g cada)
- 2 caixinhas de creme de leite (200 g cada)
- 6 colheres (sopa) de café solúvel
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 2 envelopes (12 g cada) de gelatina incolor sem sabor

Para finalizar

- Cacau em pó ou chocolate em pó



MODO DE PREPARO

Mousse de café

- 1 Dissolva o café solúvel no leite morno.
- 2 Hidrate a gelatina em 10 colheres (sopa) de água fria por 5 minutos e derreta no micro-ondas por 15 segundos, sem deixar ferver.
- 3 Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o café por 2 minutos. Com o liquidificador ligado, junte a gelatina e bata mais 1 minuto, até ficar aerado.

Montagem

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

- 4 Coloque 12 colheres (sopa) de mousse de café.
- 5 Peneire um pouco de cacau por cima.
- 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

Para quem não toma café forte, use 2 colheres de café solúvel em vez de 3.

RECEITA Nº 19 · TORTINHAS DE
LIQUIDIFICADOR

Mousse de Ninho com Morango

*Mousse de leite ninho
com flor de morango*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Morangos picados
2. Mousse de ninho

TEMPO DE PREPARO

35 mín

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES*Morangos picados*

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

Mousse 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 xícara (chá) de leite
- 1 envelope (12 g) de gelatina incolor sem sabor

Para finalizar

- 8 morangos fatiados

**MODO DE PREPARO***Morangos picados*

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

Mousse de ninho

- 2 Hidrate a gelatina em 5 colheres (sopa) de água fria por 5 minutos e derreta no micro-ondas por 15 segundos, sem deixar ferver.
- 3 Bata o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó e o leite no liquidificador por 2 minutos. Com ele ligado, junte a gelatina e bata mais 1 minuto.

Montagem

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

- 4 Coloque 4 colheres (sopa) de morango picado no fundo do pote.
- 5 Coloque 8 colheres (sopa) de mousse de ninho.
- 6 Quando a mousse firmar, arrume 6 fatias de morango em forma de flor 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

Peneire o leite em pó antes de bater: assim não ficam bolinhas.

RECEITA Nº 20 · TORTINHAS DE
LIQUIDIFICADOR

Pudim Gelado

*Pudim de liquidificador que
firma na geladeira, com calda*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Pudim gelado

TEMPO DE PREPARO

25 mín

+ 5 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

INGREDIENTES

Pudim gelado

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 envelope (12 g) de gelatina incolor sem sabor
- Para a calda: 1/2 xícara (chá) de açúcar e 3 colheres (sopa) de água

Para finalizar

- Chantilly (opcional)



MODO DE PREPARO

Pudim gelado

- 1 Faça a calda: derreta o açúcar em fogo médio até ficar cor de caramelo, junte a água com cuidado e mexa até dissolver. Coloque 1 colher (sopa) de calda no fundo de cada pote.
- 2 Hidrate a gelatina em 5 colheres (sopa) de água fria por 5 minutos e derreta no micro-ondas por 15 segundos, sem deixar ferver.
- 3 Bata o leite condensado, o leite e o creme de leite no liquidificador. Com ele ligado, junte a gelatina e bata mais 1 minuto. Distribua nos potes por cima da calda.

Montagem

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

- 4 Distribua o pudim nos potes, por cima da calda (cerca de 12 colheres de sopa por pote), e leve à geladeira até firmar.
- 5 Se quiser, faça um bico de chantilly por cima na hora de vender.
- 6 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 5 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.

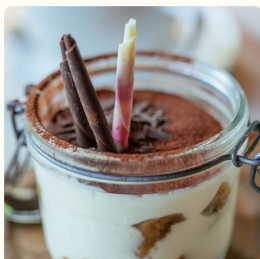
DICA DA CHEF HELENA

Esse pudim não vai ao forno: quem firma é a gelatina. Espere pelo menos 5 horas.

PARTE 3

Tortínhas de Potinho

Só montar: nada de fogão e nada de forno. Ótimas para começar a vender.



RECEITA Nº 21
Tiramisù Rápido
página 48



RECEITA Nº 22
Pavê Rápido
página 50



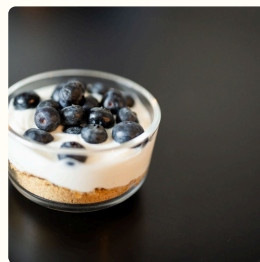
RECEITA Nº 23
Creme de Biscoito Recheado
página 52



RECEITA Nº 24
Biscoito de Chocolate com Kiwi
página 54



RECEITA Nº 25
Cheesecake Rápido de Morango
página 56



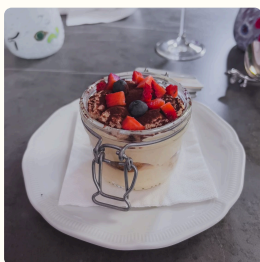
RECEITA Nº 26
Cheesecake Rápido de Mirtilo
página 58



RECEITA Nº 27
Morango com Biscoito
página 60



RECEITA Nº 28
Banana com Creme e Biscoito
página 62



RECEITA Nº 29
Frutas Vermelhas com Creme de Iogurte
página 64



RECEITA Nº 30
Morango com Creme de Iogurte
página 66



RECEITA Nº 21 · TORTINHAS DE
POTINHO

Tiramisù Rápido

*Biscoito no café, creme
de mascarpone e cacau*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

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

TEMPO DE PREPARO

30 mín

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Média

RECEITA Nº 21 *Tiramisù Rápido*

INGREDIENTES

Biscoito molhado no café

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

Creme de mascarpone

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

Para finalizar

- Cacau em pó
- 8 biscoitos tipo canudo de chocolate



MODO DE PREPARO

Biscoito molhado no café

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

Creme de mascarpone

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

Montagem

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

- 3 Coloque 2 colheres (sopa) de biscoito champanhe molhado no café.
- 4 Coloque 4 colheres (sopa) de creme de mascarpone.
- 5 Coloque 2 colheres (sopa) de biscoito champanhe molhado no café.
- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de creme de mascarpone.
- 7 Peneire cacau e espete um biscoito canudo.
- 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

Café frio. Café quente desmancha o biscoito champanhe.



RECEITA Nº 22 · TORTINHAS DE
POTINHO

Pavê Rápido

*Biscoito no leite e creme aerado
em camadas, com cacau*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Biscoitos molhados no leite
2. Creme aerado
3. Biscoitos molhados no leite
4. Creme aerado

TEMPO DE PREPARO

25 mín

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

RECEITA Nº 22 *Pavê Rápido*

INGREDIENTES

Biscoito molhado no leite

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

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

Biscoito molhado no leite

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

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 biscoitos molhados no leite.
- 4 Coloque 4 colheres (sopa) de creme aerado.
- 5 Coloque 2 colheres (sopa) de biscoitos molhados no leite.
- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de creme aerado.
- 7 Peneire cacau em pó por cima.
- 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

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

Creme de Biscoito Recheado

*Creme aerado com biscoito
de chocolate picado*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

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



TEMPO DE PREPARO

35 mín

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

RECEITA Nº 23 *Creme de Biscoito Recheado*

INGREDIENTES

Base de biscoito recheado

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

Creme aerado de leite condensado

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

Biscoito recheado picado

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



MODO DE PREPARO

Base de biscoito recheado

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

Creme aerado de leite condensado

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

Biscoito recheado picado

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

Montagem

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

- 4 Coloque 3 colheres (sopa) de base de biscoito recheado.
- 5 Misture ao creme metade do biscoito picado e distribua 7 colheres (sopa) por pote.
- 6 Coloque 2 colheres (sopa) de biscoito recheado picado.
- 7 Termine com os pedaços de biscoito por cima.
- 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

Misture o biscoito no creme só na hora de montar, para ele não amolecer demais.

Biscoito de Chocolate com Kiwi

*Creme aerado, biscoito
de chocolate e kiwi*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base de biscoito recheado
2. Creme aerado
3. Kiwi
4. Creme aerado

TEMPO DE PREPARO

35 mín

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

RECEITA Nº 24 *Biscoito de Chocolate com Kiwi*

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

Kiwi

- 3 kiwis maduros

Para finalizar

- 1 kiwi em fatias



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.

Kiwi

- 3 Descasque e corte os kiwis em meias-luas ou cubinhos.

Montagem

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

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

CONSERVAÇÃO

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

DICA DA CHEF HELENA

O verde do kiwi com o preto do biscoito chama atenção na vitrine.

Cheesecake Rápido de Morango

*Base de biscoito, creme de
cream cheese e morango*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

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

TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil



RECEITA Nº 25 *Cheesecake Rápido de Morango*

INGREDIENTES

Base crocante

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

Creme de cheesecake

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

Morangos picados

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

MODO DE PREPARO

Base crocante

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

Creme de cheesecake

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

Morangos picados

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

Montagem

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

- 4 Coloque 3 colheres (sopa) de base crocante.
- 5 Coloque 6 colheres (sopa) de creme de cheesecake.
- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de morangos picados.
- 7 Termine com o morango picado por cima.
- 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

Misture 1 colher (sopa) de açúcar ao morango picado 10 minutos antes: ele solta uma caldinha bonita.



RECEITA Nº 26 · TORTINHAS DE POTINHO

Cheesecake Rápido de Mirtilo

Base de biscoito, creme de cheesecake e mirtilos frescos

TEMPO DE PREPARO

35 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

5 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base crocante

2. Creme de cheesecake

RECEITA Nº 26 *Cheesecake Rápido de Mirtilo*

INGREDIENTES

Base crocante

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

Creme de cheesecake

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

Mirtilos frescos

- 250 g de mirtilos frescos (blueberry)



MODO DE PREPARO

Base crocante

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

Creme de cheesecake

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

Mirtilos frescos

- 3 Lave e seque bem os mirtilos.

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 8 colheres (sopa) de creme de cheesecake.
- 6 Cubra com mirtilos frescos.
- 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

Se não achar mirtilo, use uva roxa sem semente cortada ao meio.



RECEITA Nº 27 · TORTINHAS DE
POTINHO

Morango com Biscoito

*Farofa de biscoito,
creme aerado e morango*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

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

TEMPO DE PREPARO

40 min

+ 3 horas de geladeira

RENDIMENTO

7 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

RECEITA Nº 27 *Morango com Biscoito*

INGREDIENTES

Base crocante

- 200 g de biscoito de maisena
- 80 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

Morangos picados

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

Para finalizar

- 16 biscoitinhos pequenos



CONSERVAÇÃO

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

MODO DE PREPARO

Base crocante

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

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 3 colheres (sopa) de base crocante.
- 5 Coloque 6 colheres (sopa) de creme aerado.
- 6 Coloque 4 colheres (sopa) de morangos picados.
- 7 Coloque 2 biscoitinhos em cada pote.
- 8 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

DICA DA CHEF HELENA

Coloque os biscoitinhos só na hora de vender para ficarem crocantes.



RECEITA Nº 28 · TORTINHAS DE
POTINHO

Banana com Creme e Biscoito

*Base de biscoito, creme aerado,
banana, coco e morango*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base crocante
2. Creme aerado
3. Rodelas de banana na parede do pote
4. Creme aerado

TEMPO DE PREPARO

35 mín

+ 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 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

Banana em rodélas

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

Para finalizar

- 1/2 xícara (chá) de coco ralado em flocos
- 4 morangos em fatias



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.

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 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.

Banana em rodélas

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

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 3 colheres (sopa) de creme aerado.
- 6 Encoste 6 rodélas de banana na parede do pote, em volta.
- 7 Coloque 3 colheres (sopa) de creme aerado.
- 8 Cubra com coco ralado em flocos e 2 fatias de morango.
- 9 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de vender.

DICA DA CHEF HELENA

Passe limão na banana para ela não escurecer.

RECEITA Nº 29 · TORTINHAS DE
POTINHO

Frutas Vermelhas com Creme de Iogurte

*Creme de iogurte
e frutas vermelhas*

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Base crocante
2. Creme de iogurte
3. Frutas vermelhas

TEMPO DE PREPARO

35 mín

+ 1 hora 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 iogurte

- 2 potes (340 g) de iogurte natural integral
- 1/2 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Frutas vermelhas frescas

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

Para finalizar

- Framboesas

**MODO DE PREPARO***Base crocante*

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

Creme de iogurte

- 2 Misture tudo com um fouet até ficar liso.

Frutas vermelhas frescas

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

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 7 colheres (sopa) de creme de iogurte.
- 6 Coloque 3 colheres (sopa) de frutas vermelhas.
- 7 Termine com as frutas por cima.
- 8 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 1 hora antes de vender.

CONSERVAÇÃO

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

DICA DA CHEF HELENA

Creme de iogurte é mais leve: bom para quem acha as tortinhas doces demais.



RECEITA Nº 30 · TORTINHAS DE POTINHO

Morango com Creme de Iogurte

Morango e creme de iogurte em camadas

TEMPO DE PREPARO

30 mín

+ 1 hora de geladeira

RENDIMENTO

6 potes

de 200 ml

DIFICULDADE

Fácil

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA

1. Morangos picados
2. Creme de iogurte

3. Morangos picados

RECEITA Nº 30 *Morango com Creme de Iogurte*

INGREDIENTES

Morangos picados

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

Creme de iogurte

- 2 potes (340 g) de iogurte natural integral
- 1/2 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

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 iogurte

- 2 Misture tudo com um fouet até ficar liso.

Montagem

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

- 3 Coloque 2 colheres (sopa) de morangos picados.
- 4 Coloque 8 colheres (sopa) de creme de iogurte.
- 5 Coloque 2 colheres (sopa) de morangos picados.
- 6 Coloque um morango inteiro no topo.
- 7 Tampe e leve à geladeira por pelo menos 1 hora 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

iogurte integral deixa o creme mais firme que o desnatado.

COM CARINHO



Viu como não tinha nada de mais? Agora você já sabe fazer tortinha gourmet sem medo nenhum!

Chef Helena Almeida



LIVRO 3 DE 3

P.S.: quando estiver mais confiante, volte para o livro "100 Tortinhas Gourmet Lucrativas": lá tem receitas mais elaboradas para você cobrar ainda mais.