



CURSO DE

BOLOS

MÓDULO 2 - RECHEIOS



MIRIAM CHAGAS

Miriam Chagas, culinária da Nestlé desde 1999, youtuber e apresentadora de Receitas Nestlé, com os programas 'Deixa com a Miriam', 'Receitas de Final de Semana' e 'Cozinha Raiz'.

Miriam tem formação em Nutrição & Dietética, Confeitaria e Panificação, além de ter uma vasta experiência no ramo de doces caseiros.

É conhecida por seu bom-humor e gentilmente apelidada de Rainha dos Pudins por todos (já dá para imaginar o motivo!).



@miriamchagasculinarista

Curso de Bolos

MÓDULO 2 - RECHEIOS

Creme de Confeiteiro & Variações	04
Baba de Moça	07
Beijinho	09
Brigadeiro & Variações	11
Doce de Leite & Variações	14
Recheio Trufado	16
Mousse e Variações	18
Ganache	20

MÓDULO 2 - RECHEIOS



Creme de Baunilha ou Creme de Confeiteiro

Uma das preparações mais usadas na confeitaria, o Creme de Baunilha, Creme Branco ou Creme de Confeiteiro é o queridinho das tortas, bolos gelados ou mesmo de doces como sonhos e pães. Esta versão é feita com Leite MOÇA® o que, além de torná-lo mais simples em seu preparo, também eleva seu sabor e dá uma textura lisa e aveludada na boca. Lembre-se: faça-o um dia antes de utilizar e, ao retirá-lo da geladeira, bata-o novamente para que fique perfeito!



Creme de Baunilha ou Creme de Confeiteiro

INGREDIENTES

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 1 medida (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela misture bem o Leite MOÇA®, o leite NINHO®, as gemas, o amido de milho e a essência de baunilha e leve ao fogo médio, mexendo sempre até ferver e engrossar (cerca de 8 minutos).
2. Retire do fogo e acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite, misture bem, cubra e leve à geladeira. Antes de utilizar, bata na batedeira em velocidade alta ou com um batedor de arame até obter a consistência homogênea.

RENDIMENTO: RECHEIO PARA 1 BOLO DE 23-24 CM
TEMPO TOTAL DE PREPARO: 180 MINUTOS



Creme de Baunilha ou Creme de Confeiteiro

VARIAÇÕES DO CREME DE CONFEITEIRO

CREME BRANCO COM MORANGO

Adicione 2 xícaras (chá) de morangos picados à receita de Creme Branco.

.....

CREME BRANCO COM PÊSSEGO EM CALDA

Adicione 1 lata de pêssego em calda escorridos e picados à receita de Creme Branco.

.....

DICA

Reserve a calda dos pêssegos para umedecer a massa do bolo antes de rechear, deixando-o ainda mais saboroso.

.....

CREME BRANCO COM ABACAXI E COCO

Em uma panela, junte 1 abacaxi pequeno picado com 1 xícara (chá) de açúcar e 1 xícara (chá) de água. Misture bem e leve ao fogo baixo, cozinhando por cerca de 20 minutos. Reserve até esfriar. Coe (para retirar a calda formada no cozimento) e adicione 1 xícara (chá) de coco fresco ralado. Misture à receita de Creme Branco.

.....

DICA

Reserve a calda do cozimento do abacaxi para umedecer a massa do bolo, deixando-o ainda mais saboroso.

MÓDULO 2 - RECHEIOS



Baba de Moça

Aquele doce típico da confeitaria brasileira, feito com gemas e coco, aqui ganha uma versão ainda mais deliciosa que leva Leite MOÇA®. Curiosidade: a Baba de Moça é derivada de um doce português muito antigo, conhecido como “Ovos Moles de Aveiro” e só ganhou sua versão com coco ao chegar no Brasil na época do Império!



Baba de Moça

INGREDIENTES

1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
1 vidro de leite de coco (200 ml)
3 gemas batidas

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela média coloque o Leite MOÇA®, o leite de coco e as gemas. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por cerca de 10 minutos ou até que o creme esteja se desprendendo do fundo da panela. Importante: não deixe que a Baba de Moça ferva, pois isso fará com que ela perca a textura correta.
2. Retire do fogo, transfira para um recipiente, cubra com plástico-filme e deixe esfriar.

RENDIMENTO: RECHEIO PARA 1 BOLO DE 20 CM
TEMPO TOTAL DE PREPARO: 180 MINUTOS

MÓDULO 2 - RECHEIOS



Beijinho

O docinho de festa favorito dos adoradores de coco, o Beijinho existe em várias versões no Brasil. Além de coco, também pode ser preparado com sucos de frutas cítricas, ser enrolado no açúcar cristal e até mesmo levar gemas no preparo, dependendo de qual parte do país você estiver. Independente disso, é um queridinho nas festas de aniversário.



Beijinho

INGREDIENTES

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de coco seco ralado

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, coloque o Leite MOÇA® e a manteiga.
2. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela.
3. Retire do fogo, misture o coco, coloque em um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
4. Utilize o recheio frio com uma espátula ou manga de confeitar e, se preferir, adicione um pouco mais de coco para ressaltar o sabor.

RENDIMENTO: RECHEIO PARA 1 BOLO DE 20 CM
TEMPO TOTAL DE PREPARO: 180 MINUTOS

MÓDULO 2 - RECHEIOS



Brigadeiro & Variações

Há quem diga que Brigadeiro só existe se for de chocolate, porém sabemos que são inúmeras as combinações e sabores aplicados ao doce mais querido do Brasil. Teve sua origem no Sudeste do país e é obrigatório nas ocasiões festivas dos brasileiros, seja lá qual seu sabor, tamanho ou mesmo jeito de comer, afinal, é difícil resistir a uma colherada dessa maravilha!



Brigadeiro & Variações

INGREDIENTES

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 3 colheres (sopa) de NESTLÉ® DOIS FRADES®
Chocolate em Pó 50%
- 1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, coloque o Leite MOÇA® com o Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES® e a manteiga. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (cerca de 8 minutos).
2. Retire do fogo, passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
3. Utilize o recheio frio com uma espátula ou manga de confeitaria.

DICAS

Se preferir, troque o NESTLÉ® DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50% por Cacau em Pó 70% ou 100%, diminuindo a quantidade para 2 colheres de sopa.

Para obter outros pontos de Brigadeiro, basta aumentar o tempo de cocção: 10 minutos para ponto de enrolar; 12 a 15 minutos para ponto de bala.

RENDIMENTO: RECHEIO PARA 1 BOLO DE 20 CM
TEMPO TOTAL DE PREPARO: 180 MINUTOS



Brigadeiro & Variações

VARIAÇÕES

BRIGADEIRO COM MORANGOS

Depois de rechear com o Brigadeiro uma das metades do bolo, espalhe 2 xícaras (chá) de morangos picados e cubra com a outra metade do bolo. Não é necessário misturar os morangos com o Brigadeiro, assim a fruta não solta muito líquido.

.....

BRIGADEIRO COM PÉ-DE-MOLEQUE

Misture 5 pés-de-moleque triturados à receita de Brigadeiro.

.....

BRIGADEIRO BRANCO

Retira o NESTLÉ® DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%.

.....

PRESTÍGIO

Misture meia xícara (chá) de coco fresco ralado ou 1 pacote pequeno de coco seco em flocos (50 g) à receita de Brigadeiro Branco.

.....

BRIGADEIRO COR DE ROSA

Substitua o NESTLÉ® DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50% por 4 colheres (sopa) de NESQUIK®.

MÓDULO 2 - RECHEIOS



Doce de Leite & Variações

Existem lendas que contam que o Doce de Leite foi “inventado sem querer”, uma vez que cozinheiros desastrados teriam deixado leite e açúcar no fogo o que, conseqüentemente, deu origem ao doce. Ainda que não saibamos a origem certa, só temos a agradecer a quem tenha tido a brilhante ideia de cozinhar uma lata de Leite MOÇA® na panela de pressão para obter essa maravilha, perfeita para rechear, decorar ou mesmo ser degustada puríssima!



Doce de Leite & Variações

INGREDIENTES

1 lata de Leite MOÇA® 395 g

MODO DE PREPARO

1. Retire o rótulo e o excesso de cola da lata de Leite MOÇA®.
2. Coloque-a fechada em uma panela de pressão e adicione água suficiente para cobri-la. Tampe a panela e cozinhe em fogo médio por 30 minutos (contados após início da fervura).
3. Espere sair toda a pressão, abra a panela, retire a lata com cuidado e deixe-a esfriar antes de abri-la.
4. Transfira o conteúdo para um recipiente, misture para ficar homogêneo e aplique como recheio de bolo.

RENDIMENTO: RECHEIO PARA 1 BOLO DE 20 CM

TEMPO TOTAL DE PREPARO: 180 MINUTOS

VARIAÇÕES

DOCE DE LEITE COM AMEIXA

Em um liquidificador, bata rapidamente meia xícara (chá) de ameixas secas sem caroço com 2 colheres (sopa) de água e misture ao Leite MOÇA® cozido em ponto de doce de leite.

DOCE DE LEITE COM NOZES

Em um recipiente misture o Leite MOÇA® cozido em ponto de doce de leite e 1 xícara (chá) de nozes picadas até que fique homogêneo.

MÓDULO 2 - RECHEIOS



Recheio Trufado

Apesar da história contar que dois chefes franceses disputaram a autoria da Trufa de Chocolate no final do século XIX, uma coisa é certa: o sabor icônico deste doce é apreciado por todos nós! São vários os sabores possíveis a partir de uma mesma base e o melhor: se não quiser enrolá-las, basta servir como recheio para seus bolos.



Recheio Trufado

INGREDIENTES

500 g de Cobertura de Chocolate ao Leite NESTLÉ® DOIS FRADES®

100 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

2 colheres (sopa) de conhaque

MODO DE PREPARO

1. Pique o Chocolate e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, misturando de minuto em minuto.
2. Junte a manteiga e o NESTLÉ® Creme de Leite e misture, até formar uma massa homogênea.
3. Acrescente o conhaque e leve para gelar por 3 horas antes de utilizar como recheio ou cobertura.

RENDIMENTO: RECHEIO PARA 1 BOLO DE 23-24 CM
TEMPO TOTAL DE PREPARO: 180 MINUTOS

MÓDULO 2 - RECHEIOS



Mousse e Variações

Como o próprio nome já diz, 'mousse' quer dizer 'leve', 'aerado' em francês. Apesar disso, a origem do doce é inglesa, para surpresa de muitos. Seu sabor clássico de chocolate hoje pode ser alterado para limão, maracujá ou outros e ele serve, inclusive, de base para outros preparos como cremes mais requintados. Ah, outra curiosidade: existem, inclusive, sabores salgados de Mousse, como a Mousse de Queijo ou de Cebola. Incrível!

Mousse e Variações

INGREDIENTES (BASE)

3 claras
meia xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO (BASE)

1. Em uma panela misture bem as claras e o açúcar.
2. Leve ao fogo baixo, mexendo vigorosamente sem parar, por cerca de 3 minutos, tirando a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto, continuando a mexer para não cozinhar.
3. Retire do fogo, transfira para uma batedeira e bata até que o recipiente da batedeira esteja frio e forme um merengue firme (marshmallow). Espalhe sobre o bolo com o auxílio de uma espátula ou use-o para decoração, com o auxílio de um saco para confeitar.

RENDIMENTO: RECHEIO PARA 1 BOLO DE 20 CM
TEMPO TOTAL DE PREPARO: 180 MINUTOS

.....

MOUSSE DE CHOCOLATE AO LEITE, BRANCO OU MEIO AMARGO

INGREDIENTES

200 g de Cobertura de Chocolate ao Leite
NESTLÉ® DOIS FRADES® picado
1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
150 g de NESTLÉ® Creme de Leite Extra
Cremoso em ponto de chantilly

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente refratário, coloque o Chocolate e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos para derreter.
2. Acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite e misture até ficar homogêneo.
3. Adicione o NESTLÉ® Creme de Leite Extra Cremoso em ponto de chantilly e misture delicadamente. Leve para geladeira por no mínimo 2 horas antes de utilizar para rechear o bolo ou mesmo para cobrir.

MÓDULO 2 - RECHEIOS



Ganache

'Ganache!'

Foi assim que um chef chocolatier chamou seu assistente ao ver que ela havia derrubado creme de leite sobre o chocolate por acidente – mal sabia ele que ali estava sendo criada a receita coringa tão difundida e utilizada na confeitaria mundial. Quando o chef chamou seu assistente de “Louco!” (em francês: Ganache), ele não tinha ideia que, anos depois, a combinação tão simples teria tantas variações em sabores e texturas.



Ganache

INGREDIENTES

300 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo
NESTLÉ® DOIS FRADES® picada
1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
1 colher (chá) de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, derreta o Chocolate no micro-ondas de 3 em 3 minutos, misturando de minuto em minuto até estar completamente derretido. Em seguida, misture o NESTLÉ® Creme de Leite, mexendo até formar um creme homogêneo. Reserve até esfriar.
2. Com o auxílio de uma espátula, espalhe como recheio do bolo ou utilize como cobertura.

RENDIMENTO: RECHEIO PARA 1 BOLO DE 20 CM
TEMPO TOTAL DE PREPARO: 180 MINUTOS

.....

VARIAÇÕES

AO FINAL DO PREPARO DA GANACHE TRADICIONAL, ADICIONE 1 COLHER (SOPA) DE:

NESCAFÉ® Tradição – Ganache de Café

TROQUE A COBERTURA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO NESTLÉ® DOIS FRADES® POR CHOCOLATE BRANCO E, AO FINAL DO PREPARO, ADICIONE 1 COLHER (SOPA) DE:

Suco de limão-siciliano – Ganache de Limão
Suco de maracujá concentrado – Ganache de Maracujá

3 colheres (sopa) de NESQUIK® - Ganache de Morango

3 colheres (sopa) NINHO® Forti+ Instantâneo em Pó – Ganache de NINHO®



Ganache

OUTROS TIPOS DE GANACHE:

GANACHE DE DOCE DE LEITE

200 g de MOÇA® de Colher Doce de Leite + 1
lata de NESTLÉ® Creme de Leite

.....

GANACHE DE CACAU

1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite + 4 colheres
(sopa) de NESTLÉ® DOIS FRADES® Cacau em
Pó 70% ou 100%

.....

GANACHE DE CAMELO

1 xícara (chá) de açúcar + 1 caixinha de
NESTLÉ® Creme de Leite + 1 colher (sopa)
de manteiga



WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



O destino ideal para quem ama se inspirar e fazer receitas maravilhosas

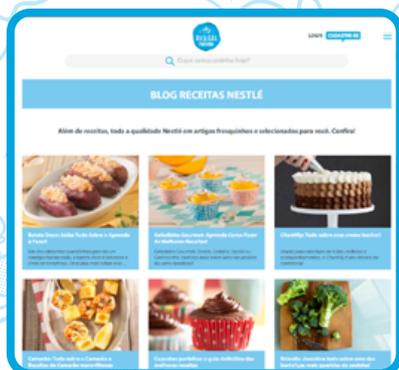
ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:



Foodlists temáticas onde sugerimos receitas deliciosas e você também pode criar a sua!

A ferramenta "O que tem em casa?" te ajuda a aproveitar os ingredientes que você tem na geladeira para inovar nas receitas do dia-a-dia.

Vídeos com passo-a-passo das receitas e programas de entretenimento.



O Blog tem sempre matérias fresquinhas e selecionadas para você!

E além disso, você pode nos acompanhar na sua rede social favorita e nas embalagens dos seus produtos queridinhos!

