

APOSTILA COPO DA FELICIDADE



O que é copo da felicidade?

Bem, como já deu pra perceber, copos/potes e taças da felicidade são doces feitos exclusivamente para serem vendidos nesses mesmos recipientes. Em verdade, copos e taças da felicidade são basicamente adaptações de outros doces que, inseridos nesses recipientes dão uma cara bem bonita pra essas sobremesas.

E por serem fantasticamente atrativos e incrivelmente cremoso, crianças e adultos adoram, e por isso faz tanto sucesso. E o melhor: é muito simples, rápido e fácil de fazer. Justamente por não ter que preparar massas e fazer uma única receita. Com copos e taças da felicidade um único preparo pode criar múltiplos sabores. Além de prática é uma brilhante ideia: felicidade ao preparar, felicidade ao vender e felicidade ao consumir.

Tanto é, que nos últimos anos vem crescendo muito a demanda por esses docinhos. Inclusive, muitas meninas têm investido nesse negócio e ganhado uma renda considerável, mesmo tendo que começar aos poucos. Já que em pouquíssimo tempo, você pode fazer muitos desses doces, dos mais diversos sabores, e vendê-los rapidamente devido a variedade. Na verdade, é muito comum que aquelas que partiram pra vender esses doces tiveram nisso sua principal renda do mês.

Montagem

As embalagens mais comuns para vender Copos da Felicidade são os copo bolha, existem diversos modelos, então vou da algumas sugestões.



Copo bolha 250ml



Copo bolha 300ml



**Copo bolha 550ml
ou 500ml**

Existem diversos formatos, recomendamos que pesquise bem em loja de artigos para Confeitaria ou distribuidoras, eu sempre faço meus copos da felicidade no copo de 300ml.

Sobre a montagem não existe uma ordem certa ou errada, o copo da felicidade permite você por 2 ou 3 camadas de cremes, ou intercalar com frutas, brownie, você pode usar a sua criatividade

COPO DA FELICIDADE KINDER BUENO



INGREDIENTES

RECHEIO KINDER

- 500ml de leite
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 3 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 lata de leite condensado
- 1 gema passada pela peneira
- 1/2 caixa de creme de leite Creme branco
- 100 g de chocolate branco

CREME BRANCO

- 100 g de chocolate branco

CREME DE AVELÃ

- 1/4 xícara (chá) de chocolate em pó

PARA A MONTAGEM

- 1 embalagem de Kinder Bueno White (39g)
- Confeitos de chocolate ao leite a gosto
- Chantilly batido de sua preferência

MODO DE PREPARO



RECHEIO KINDER

Adicione todos os ingredientes em uma panela (grossa de preferência para não queimar) e dissolva muito bem; Leve ao fogo baixo misturando sempre até pegar o ponto de recheio, que é quando passa a espátula no fundo da panela e o recheio volta rapidamente, **Divida em dois recipientes**

CREME BRANCO

No primeiro recipiente adicione o chocolate branco juntamente com o recheio kinder e misture muito bem até ficar homogêneo

CREME DE AVELÃ

No segundo recipiente adicione o chocolate em pó e misture muito bem até derreter e ficar bem consistente. Monte no copo utilizando um saco de confeitar e decore como na foto.

COPO DA FELICIDADE BANOFFE



INGREDIENTES

- 1/2 pacote de biscoito tipo maisena (100 g)
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida (40 g)
- 1 lata de doce de leite cremoso (1000 g)
- 6 bananas tipo prata ou nanica (700g)
- aprox. suco de 1/2 limão

MOUSSE DOCE DE LEITE

- 200 ml de creme de leite fresco
- 1 lata de doce de leite cremoso (400 g)
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó (12 g)

COBERTURA

- 400 ML DE PREPARO PRONTO PARA CHANTILLY
- 4 COLHERES (SOPA) DE LEITE NINHO EM PÓ (32 G)
- RASPAS DE CHOCOLATE A GOSTO PARA DECORAR
- 12 BISCOITO BIJU SABOR BAUNILHA

MODO DE PREPARO



Primeiro comece fazendo a base do copo, usando 1/2 pacote de biscoito tipo maisena e coloque no processador até virar uma farofa (pode ser feito no liquidificador); Umedeça essa farofinha com a manteiga derretida e bate até misturar bem. Reserve; Corte em fatias as bananas, para que ela não escureça, jogue suco de 1/2 limão e misture. Reserve.

COBERTURA

Bata na batedeira 400 ml de preparo pronto para chantilly e bata até formar umas bolhas de ar; Acrescente o leite em pó e continue batendo até chegar no ponto do chantilly;

MOUSSE DE DOCE DE LEITE

Pegue os 200 ml de creme de leite fresco (gelado) e coloque em uma batedeira; Bate até pegar um pouco de ar (algumas bolhas); acrescente 1 lata de doce de leite e as colheres de leite em pó; Bata até a massa ficar bem firme e não escorrer da espátula (cuidado para não bater demais).

MONTAGEM

Primeiro coloque a farofa na base do copo (a quantidade irá variar com o tamanho do seu copo, mas é sempre 2 dedos); Com a ajuda de um saco com bico de confeiteiro, coloque o doce de leite cremoso; Da mesma forma, faça uma cama de mousse de doce de leite; Coloque as bananas em pé e também em cima do mousse para ficar mais bonito; Coloque mais uma camada de doce de leite e do mousse; Finalize com chantilly e decore da forma que quiser. DICA: Você pode por chantininho no meio como na imagem abaixo.



COPO DA FELICIDADE BROWNIE E BRIGADEIRO

INGREDIENTES

BROWNIE

- 5 colheres de manteiga
- 3 ovos
- 3 xícara de achocolatado
- 6 colheres de açúcar
- 12 colheres de farinha de trigo

CREME DE LEITE NINHO

- 1 caixinha de Leite condensado
- 1 xícara de Leite em Pó de boa qualidade
- 1 caixinha de creme de leite
- 220 ml (meia xícara) de leite integral
- 1 colher de sopa de margarina (de preferência sem sal)

BRIGADEIRO PARA RECHEIO

- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 2 latas de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite (400g)
- 4 colheres (sopa) de cacau em pó

MODO DE PREPARO



BROWNIE

O primeiro passo é derreter a manteiga. Quando estiver derretida, reserve; Após, coloque em uma vasilha 3 ovos e a açúcar e misture bem; Acrescente a manteiga derretida no ovo e o açúcar; Quando estiver misturado, coloque o achocolatado e o trigo; Unte uma forma com manteiga e achocolatado; Leve ao forno a 180° C por 30 minutos. Está pronto.

CREME DE LEITE NINHO

Coloque todos os ingredientes em uma panela mas fora do fogo Misture tudo e leve para o fogo médio Mexa o tempo todo para não grudar e não queimar Assim que engrossar [demora aproximadamente 8 minutos] e desligue o fogo Em uma tigela, coloque o recheio e tampe com plástico filme Não leve para a geladeira, deixe esfriar em tempera ambiente Quando estiver gelado, pode rechear a sua trufa.

BRIGADEIRO

Numa panela, adicione a manteiga e leve ao fogo baixo. Quando derreter completamente, adicione o leite condensado, o creme de leite e o cacau em pó. Mexa sem parar até que o doce comece a desgrudar do fundo da panela.

monte no copo conforme a sua preferência, use morangos, chntilly, chocolate para decoração.



COPO DA FELICIDADE LEITE NINHO E NUTELLA

INGREDIENTES

BROWNIE DE CHOCOLATE

- 6 colheres de (sopa) de chocolate em pó
- 1 e 1/2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 100g de manteiga derretida
- 2 ovos grandes

MODO DE PREPARO

Numa tigela misture todos os ingredientes secos (açúcar, farinha e chocolate). Derreta a manteiga sem deixar ferver, bata os ovos levemente com um garfo. Despeje aos poucos os ingredientes molhados (ovos e manteiga) na tigela dos secos e misture bem até formar uma massa. Despeje numa forma retangular untada. Coloque no forno médio pré aquecido por exatos 30 minutos. Após assado, corte em pequenos quadradinhos.

INGREDIENTES

BRIGADEIRO

- 1 caixa de leite condensado
- 3 colheres de (sopa) de chocolate em pó ou achocolatado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó. Leve ao fogo baixo mexendo sem parar, até ferver e começar a desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro de colher). Retire do fogo e deixe esfriar. Após esfriar, adicione 1/2 lata de creme de leite e mexa bem para incorporar.

OBS: Devido ao açúcar presente no achocolatado o brigadeiro fica mais doce. Se você preferir menos doce, use o chocolate em pó.

INGREDIENTES

CREME DE LEITE NINHO

- 1 xícara (chá) de leite ninho (leite em pó)
- 1/2 lata de leite condensado
- 50g de manteiga sem sal
- 1/2 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Na batedeira, coloque o leite condensado e bata por aproximadamente 3 minutos. Em seguida coloque a manteiga aos poucos, vá acrescentando o leite em pó. Bata até a mistura ficar homogênea e bem cremosa. Coloque em um recipiente e cubra com plástico filme. Leve para geladeira para resfriar um pouco. desta forma ele fica mais consistente.

PREPARO DO MORANGO

Lave e seque bem os morangos. Se desejar, separe alguns morangos inteiros para fazer a decoração. Corte cada morango em 4 pedaços e reserve.

OBS: O morango solta água, deixe para fazer está etapa por último, e em seguida já inicie a montagem dos copos.

Para decorar: além do granulado, a decoração também pode ser feita com brigadeiro, morango inteiro e brownie.



INGREDIENTES

Base de leite em pó

- 200ml de leite
- 20g de amido de milho (2 colheres de sopa)
- 790g de leite condensado (2 latas)
- 1 gemas passadas pela peneira
- 200g de creme de leite (1 caixinha)
- 1/4 xícara (chá) de leite em pó (25 g)

Mousse Oreo

- 100 ml de chantilly
- 80 g de leite condensado
- 2 pacotes (60g) de Oreo

Montagem

- Copo bolha 380ml
- Brownie em pedaços
- Granulados diversos
- Oreo em pedaços

MODO DE PREPARO

Para a base de leite em pó, em uma panela grande acrescente o leite, em seguida dissolva o amido de milho, acrescente o leite condensado e a gema peneirada. Levar a fogo médio mexendo sempre até a mistura borbulhar e engrossar. Com o fogo desligado, acrescentar o creme de leite à base e misture. Separe a mistura em um pote de vidro e acrescente o leite em pó, misture bem até que a base fique homogênea. Cubra com um saco plástico por cima para evitar que crie uma película no creme e reserve. Para o mousse de Oreo®, bata a mistura de chantilly gelado até obter picos. Acrescente o leite condensado e siga batendo o creme. Por fim, pique com uma faca as bolachas e acrescente à mousse misturando bem com uma espátula. Reserve. Para a montagem, comece com uma camada da base de leite em pó, depois coloque pedaços de brownie. Na camada seguinte, acrescente o mousse de Oreo® e coloque por cima os pedaços da bolacha. Mais uma camada de mousse, depois brownie e finalize com a base de leite em pó e decore com pedaços de Oreo e granulados diversos. Dica: O creme pode servir de base para diversos outros sabores, e a montagem do copo pode ser intercalada da maneira que preferir com frutas, biscoitos, suspiro, marshmallows, brownies, doce de leite, creme de avelã, etc



Creme de Laka

Ingredientes

- . 200g de chocolate branco (Laka)
- . 2 caixinhas de leite condensado
- . 2 colher (sopa) de manteiga sem sal
- . 2 caixinhas de creme de leite

modo de preparo

- 1- Numa panela, despeje o leite condensado, o chocolate branco Laka, o creme de leite e a manteiga.
- 2- Leve ao fogo médio e mexa sem parar até começar a se soltar do fundo da panela.
- 3- Quando começar a se soltar do fundo da panela, abaixe o fogo e mexa por mais 2 minutos.
- 4- Desligue o fogo e transfira o recheio para uma tigela.
- 5- Espere esfriar completamente (fora da geladeira) e em seguida use para rechear.

COPO DA FELICIDADE DE LAKA COM MORANGO



ingredientes

- . Leite ninho
- . Creme de laka .
- Morangos
- . Chantilly

modo de preparo

- 1- Coloque uma camada de Leite Ninho.
- 2- Em seguida coloque muito creme de laka.
- 3- Por cima coloque muitos morangos picados.
- 4- Enfeite com chantilly e morango ou do jeito que desejar.

COPO DA FELICIDADE

Ninho com Nutella

Bolo de chocolate para intercalar

INGREDIENTES PARA CREME DE NINHO

- 2 caixas de leite condensado (395g cada)
- 2 caixinhas de creme de leite (200g cada)
- 1 xícara de de leite ninho pó
- 1 colher sopa manteiga
- 350 ml de chantilly

morangos frescos

Nutella para intercalar

MODO DE PREPARO CREME DE NINHO

- Em uma panela misture todos os ingredientes, exceto o chantilly;.
 - Com os ingredientes já misturados ligue o fogo baixo;.
 - Mexa até atingir o ponto de creme;.
 - Tire do fogo e deixe o creme descansar por 8 horas;.
 - Bata 300ml do chantilly na batedeira até ficar bem firme;.
 - Acrescente o creme de ninho que estava descansando e bata mais até ficar bem um creme liso;.
 - Por último acrescente mais 50ml de chantilly e bata mais um pouco..
 - Deixe descansar na geladeira antes de colocar o creme de ninho nos copos da felicidade.
 - Intercale com bolo de chocolate , creme de ninho , morango picadinho e nutella , até o topo . Decore com morangos frescos e brigadeiro de ninho enrolado
-

COPO DA FELICIDADE

Ferrero Rocher

Bolo de chocolate para intercalar

Nutella

amendoim granulado

ingredientes mousse de brigadeiro

- 1 lata de leite condensado (395 g cada)
- 1 lata de creme de leite
- 6 colheres de chocolate em pó 50%
- 200ml de chantilly batido bem gelado

Modo de preparo da mousse de brigadeiro

- Faça um brigadeiro em ponto de colher e leve para gelar , em seguida misture o chantilly e leve novamente pra gelar por mínimo duas horas , antes de usar

Montagem

- Coloque o bolo no fundo do copo e intercale a mousse de brigadeiro , a nutella e o amendoim granulado . vá intercalando com o bolo e os recheios até o topo do copo
- decore com 1 bombom Ferrero Rocher



COPO DA FELICIDADE

NINHO COM MORANGO

Bolo de chocolate ou red velvet para intercalar

INGREDIENTES PARA CREME DE NINHO

- 2 caixas de leite condensado (395g cada)
- 2 caixinhas de creme de leite (200g cada)
- 1 xícara de de leite ninho pó
- 1 colher sopa manteiga
- 350 ml de chantilly

Modo de preparo do creme de ninho

- Em uma panela misture todos os ingredientes, exceto o chantilly;.
 - Com os ingredientes já misturados ligue o fogo baixo;.
 - Mexa até atingir o ponto de creme;.
 - Tire do fogo e deixe o creme descansar por 8 horas;.
 - Bata 300ml do chantilly na batedeira até ficar bem firme;.
 - Acrescente o creme de ninho que estava descansando e bata mais até ficar bem um creme liso;.
 - Por último acrescente mais 50ml de chantilly e bata mais um pouco..
 - Deixe descansar na geladeira antes de colocar o creme de ninho nos copos da felicidade.
 - Intercale com bolo , morangos frescos e creme de ninho
 - Decore com morangos e chantilly batido na manga de confeitar com bico pitanga
-
-

COPO DA FELICIDADE

Oreo

- 1 pacote de Oreo
- 1 pacote de Mini Oreo
- 395g de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 300g de Leite Ninho
- 400ml de chantilly
- 90g de oreo triturado
- 280g de Nutella
- 200g de morangos picados
- Morangos a gosto

Modo de preparo

- Misture o leite ninho e o leite condensado em uma tigela.
 - Adicione creme de leite e misture até que o creme engrosse.
 - Reserve e bata junto ao chantilly aos poucos.
 - Quando obtiver um creme homogêneo, adicione as bolachas Oreo e misture.
 - Coloque o creme em um saco de confeitar.
 - Coloque uma camada do creme no fundo de um pote.
 - Adicione uma fina camada de Nutella e pedaços triturados de oreo.
 - Repita as camadas e, por último, coloque o resto creme de oreo.
 - Decore com as mini Oreos e morangos.
 - Deixe gelar por 2 horas.
-
-

COPO DA FELICIDADE

Maracujá

BOLO AMENTEIGADO PARA INTERCALAR

- 200g de chocolate branco derretido;
- 200ml de creme de leite fresco;
- uma lata de leite condensado;
- uma colher de sopa de manteiga;
- 400 gramas de polpa de maracujá;
- 40 gramas de açúcar cristal

Modo de preparo

- Primeiramente, em uma panela coloque o leite condensado, o chocolate e a manteiga, misture e leve ao fogo mexendo sem parar até formar um brigadeiro.
 - Logo depois, bata o creme de leite na batedeira até ficar firme, então, após o brigadeiro esfriar, misture ele no creme de leite batido até se envolver.
 - Enquanto isso, em uma panela coloque a polpa de maracujá e o açúcar, misture e leve ao fogo mexendo sem parar até formar uma calda.
 - A seguir, em copos individuais, faça uma camada de bolo, depois uma camada do creme de chocolate branco e outra de calda de maracujá.
 - Por fim, repita o processo até preencher o copo e finalize a gosto, depois leve para geladeira por umas 2 horas.
 - Decore com chantilly na manga de confeitar e bico pitanga e raspas de chocolate branco
-
-

COPO DA FELICIDADE

KITKAT

INGREDIENTES

Creme

- 2 caixas de creme de leite
- 2 latas de leite condensado
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó 50% cacau
- 200 ml de chantilly batido

Montagem

- KitKat
- Morangos

MODO DE PREPARO

Creme

- Coloque o creme de leite, o leite condensado e o chocolate em pó em uma panela de fundo grosso.
- Misture bem até formar um creme homogêneo.
- Leve ao fogo baixo mexendo sempre até levantar fervura e desgrudar do fundo da panela (ponto e brigadeiro de bico).
- Transfira o creme para um recipiente, cubra com plástico filme em contato e deixe esfriar em temperatura ambiente por cerca de 6 horas.
- Coloque metade do creme de brigadeiro em uma tigela, acrescente o chantilly e bata até formar um creme homogêneo.
- Coloque os cremes em sacos de confeitar.

Montagem

- Coloque uma camada generosa do creme de brigadeiro no copo.
 - Adicione KitKat picado e cubra com uma camada da mousse de chocolate.
 - Coloque uma camada de morangos picados grosseiramente e cubra com uma camada de creme de brigadeiro.
 - Adicione outra camada de KitKat picado e cubra com mousse de chocolate.
 - Finalize com pedaços de KitKat e morangos inteiros.
 - Feche o copo bolha e venda!
-
-

COPO DA FELICIDADE

COPUDIM

Bolo de chocolate para intercalar

INGREDIENTES

Calda

- 370 gramas de açúcar
- 200 ml de água

Pudim

- 2 sachês de gelatina sem sabor e incolor
- 10 colheres de sopa de água
- 1 lata de leite condensado Moça
- 350 ml de leite integral
- 1 caixa de creme de leite
- 4 colheres de sopa de calda de caramelo
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

Recheio de Ninho

- 2 latas de leite condensado
- 50 gramas de amido de milho
- 150 gramas de Leite Ninho
- 600 ml de leite integral
- 3 gemas peneiradas
- 1 caixa de creme de leite

Recheio de brigadeiro de chocolate

- 1 lata de leite condensado
 - 6 colheres de sopa de achocolatado em pó
 - 1 caixa de creme de leite
 - 1 colher de sopa de margarina
-
-

COPO DA FELICIDADE

COPUDIM

MODO DE PREPARO

Calda

- Coloque o açúcar em uma panela de fundo grosso e leve ao fogo médio.
- Quando o açúcar começar a derreter nas laterais, mexa delicadamente até obter uma calda de caramelo lisa.
- Abaix o fogo, acrescente a água lentamente e continue mexendo até dissolver o açúcar.
- Quando começar a ferver, desligue o fogo e reserve a calda.

Pudim

- Coloque a gelatina em um recipiente, acrescente a água, misture bem e deixe hidratando por 2 minutos.
 - Leve a gelatina ao micro-ondas por 30 segundos em potência alta, misture bem e reserve.
 - Acrescente o leite condensado, o leite, o creme de leite, a calda e a essência de baunilha no liquidificador. Bata por 1 minuto.
 - Acrescente a gelatina sem sabor e bata por 2 minutos. Reserve.
 - Unte as formas de pudim com óleo de cozinha, margarina ou óleo de coco.
 - Despeje um pouco da calda de caramelo no fundo de todas as forminhas.
 - Acrescente o creme do pudim nas formas (despejando pelo centro da forma para não misturar com o caramelo).
 - Leve os pudins a geladeira por, no mínimo 3 horas.
-
-

COPO DA FELICIDADE

COPUDIM

MODO DE PREPARO

Recheio de Leite Ninho

- Acrescente o leite condensado e o amido de milho em uma panela de fundo grosso.
- Mexa bem até dissolver todo o amido, acrescente o leite em pó e misture bem até incorporar.
- Acrescente o leite, as gemas, mexa bem e leve ao fogo médio misturando sempre.
- Quando começar a engrossar, abaixe o fogo e continue mexendo.
- Assim que começar a ferver, mexa bem o creme por mais 3 minutos e desligue o fogo.
- Continue misturando por mais 15 segundos, acrescente o creme de leite e mexa até obter uma mistura homogênea.
- Transfira o creme de Leite Ninho para outro recipiente, coloque o plástico-filme em contato e deixe esfriar completamente em temperatura ambiente.

Recheio de brigadeiro

- Coloque o leite condensado e o achocolatado em uma panela de fundo grosso.
 - Misture bem até dissolver o achocolatado e acrescente os demais ingredientes.
 - Leve a panela ao fogo médio, mexendo sem parar.
 - Quando o brigadeiro começar a ferver, abaixe o fogo e continue mexendo por mais 5 minutos.
 - Desligue o fogo, transfira o brigadeiro para um recipiente e cubra com plástico filme em contato.
 - Deixe esfriar completamente em temperatura ambiente.
-
-

COPO DA FELICIDADE

COPUDIM

Montagem do copo da felicidade

- Coloque uma camada de brigadeiro no fundo do copo.
- Acrescente uma camada de creme de Leite Ninho.
- Faça uma camada de morangos picados ou da fruta da sua preferência.
- Coloque uma camada de bolo de chocolate
- Coloque outra camada de creme de Leite Ninho, sem chegar a borda do copo.
- Leve os copos da felicidade a geladeira por 1 hora para firmar as camadas.
- Passe uma faca lisa em volta das formas de pudim e desenforme sobre a última camada do copo da felicidade ou COPUDIM.
- Tampe os copos da felicidade, coloque a etiqueta lacre e sirva!



COPO DA FELICIDADE

Cenoura com chocolate

Para o bolo de cenoura:

- 4 xícaras de farinha de trigo (560 gramas)
- 3 xícaras de açúcar (480 gramas)
- ½ xícara de óleo (120 mililitros)
- 2 cenouras grandes
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de fermento para bolo
- **Para o recheio de brigadeiro:**
- 3 latas de leite condensado
- 12 colheres de sopa de cacau ou chocolate em pó
- ½ caixa de creme de leite

Modo de fazer

- Comece por bater no liquidificador os ovos, o óleo e as cenouras descascadas e cortadas grosseiramente. Numa vasilha misture a farinha e o açúcar. Acrescente os ingredientes do liquidificador e mexa bem, até obter uma massa de bolo sem grumos. Acrescente o fermento e misture um pouco, somente para incorporar.
 - Verta a massa do bolo de cenoura para uma forma retangular untada e enfarinhada ou, se preferir, asse em um tabuleiro de cupcake também untado e enfarinhado (esta opção é válida para quem não tem cortador redondo). Leve a assar no forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos.
 - Enquanto o bolo assa, prepare o recheio de brigadeiro: coloque os ingredientes em uma panela, leve ao fogo médio e fique mexendo até engrossar (em ponto de brigadeiro de colher). Desligue o fogo e deixe esfriar. Para montar o bolo de pote de cenoura, simplesmente coloque no potinho camadas alternadas de discos de bolo e de creme de brigadeiro. Termine com brigadeiro e decore com confeitos de chocolate, amêndoa moída ou outra opção. Experimente e diga-nos o que os seus clientes acharam!
-
-

COPO DA FELICIDADE

Torta de limão

Bolo massa amanteigada para intercalar

ingredientes

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- ½ xícara (chá) de suco de limão (120 ml)
- 1 caixa de preparo pronto para chantilly ou creme de leite fresco (200 g)
- Raspas de limão a gosto
- 1 pacote de biscoito tipo tortinha sabor limão (160 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga derretida (20 g)

Modo de preparo

- Em uma vasilha misture o leite condensado com o suco de limão peneirado .Junte o creme de leite e as raspas de limão, misture muito bem. Reserve.
 - Na batedeira coloque o creme de leite fresco bem gelado e bata até ganhar um consistência firme. Obs: Se quiser, separe um pouquinho do chantilly para decorar no final!
 - Junte a mistura do limão com o creme de leite fresco batido .Bata mais um pouco só para misturar. Reserve.
 - Coloque o creme de limão em um saco de confeitar com bico de sua preferência e faça uma camada no fundo do copo.
 - Em seguida, faça uma camada com o bolo amanteigado e vá intercalando até o topo do copo.
 - Por fim, faça uma camada de chantilly batido, polvilhe raspas de limão e decore com um biscoito tortinha de limão.
-
-

COPO DA FELICIDADE

Kinder Bueno

Bolo massa amanteigada para intercalar

Ingredientes

Recheio de Kinder Bueno

- 500 ml de leite integral
- 3 colheres de sopa de amido de milho
- 3 colheres de sopa de leite em pó
- 1 lata de leite condensado
- 1 gema peneirada
- ½ caixa de creme de leite

Creme Branco

- 100 gramas de chocolate branco
- 100 ml de chantilly batido
- Creme de Avelã
- 140 gramas de creme de avelã
- 1/4 de xícara de chá de chocolate em pó
- 100 ml de chantilly batido

Montagem

- 1 embalagem de Kinder Bueno White
- Confeitos de chocolate ao leite a gosto
- Confeitos de chocolate branco

Modo de preparo

- **Recheio de Kinder Bueno**
 - Coloque o leite, o amido de milho e o leite em pó em uma panela de fundo grosso.
 - Mexa bem até dissolver o amido e o leite completamente.
 - Acrescente o leite condensado, a gema e o creme de leite mexendo sempre até ficar homogêneo.
 - Leve a panela ao fogo baixo, mexendo sempre com o fuê até o creme engrossar e começar a borbulhar.
 - Mexa por mais 3 minutos após atingir o ponto e retire do fogo.
 - Divida o creme em duas partes iguais e reserve para fazer o creme branco e de avelã.
-
-

COPO DA FELICIDADE

Creme branco

- Adicione o chocolate branco em um dos cremes base de Kinder Bueno ainda quente.
- Misture bem até o chocolate derreter completamente e o creme ficar homogêneo.
- Cubra o creme com plástico filme em contato, deixe esfriar em temperatura ambiente e reserve.
- Bata o chantilly até atingir o ponto de bico.
- Adicione o chantilly ao creme frio e misture com o fouet até incorporar.
- Coloque o creme no saco de confeitar e reserve para a montagem do copo da felicidade.

Creme de avelã

- Adicione o creme de avelã e o chocolate em pó na segunda metade do creme de Kinder Bueno ainda quente.
- Mexa bem até formar um creme homogêneo.
- Cubra o creme com plástico filme em contato, deixe esfriar em temperatura ambiente e reserve.
- Bata o chantilly até atingir o ponto de bico.
- Adicione o chantilly ao creme frio e misture com o fouet até incorporar.
- Coloque o creme no saco de confeitar e reserve para a montagem do copo da felicidade.

Montagem

- Coloque uma camada generosa de creme branco no copo.
 - Adicione uma camada de creme de avelã.
 - Faça uma camada com pedaços de Kinder Bueno e cubra com creme branco.
 - Finalize com uma camada de creme de avelã.
 - Decore com confeitos de chocolate ao leite, chocolate branco e pedaços de Kinder Bueno.
 - Tampe o copo da felicidade e venda!
-
-

COPO DA FELICIDADE

Ovomaltine

INGREDIENTES

Bolo chocolate para intercalar

- 2 caixinhas de leite condensado
- 1 caixinha creme de leite
- 1 xícara de ovomaltine
- 4 colheres de sopa de amido de milho
- 1 copo de leite
- ½ pacote de biscoito recheado picado
- 4 bombons picados
- Granulados a gosto

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, coloque o leite condensado e o amido de milho e misture bem.
 - Adicione o leite, e leve ao fogo em temperatura média.
 - Vá mexendo até engrossar.
 - Desligue o fogo e adicione o creme de leite.
 - Misture novamente até virar um creme bem homogêneo.
 - Divida a massa em dois recipientes separados.
 - Em um deles, junte o ovomaltine e misture bem.
 - No segundo, junte os biscoitos, e também misture bem.
 - Tampe os dois com papel-filme deixe na geladeira por 1 hora.
 - Em tigelas individuais, sirva metade do creme branco e complete com o creme de ovomaltine.
-
-