

FATIAS GOURMET LUCRATIVO

# Massas de bolo gourmet

*Diversas massas de bolo para suas fatias*



POR M.M EMPREENDIMENTOS



# Sumário

Sumário.....	02
Higienização.....	03
Medidas.....	05
Teste dos ovos podre.....	06
Pão de ló de chocolate.....	07
Pão de ló de ninho.....	08
Pão de ló branco.....	09
Pão de ló de churros.....	10
Pão de ló de limão.....	11
Pão de ló de red velvet.....	12
Pão de ló de cenoura.....	13
Pão de ló Black.....	14
Calda básica neutra.....	15
Calda de leite condensado.....	16

# Higienização

## BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE PESSOAL no preparo e manuseio de alimentos

Unhas curtas  
e lavadas



Roupas  
limpas



Cabelos  
presos



Luvas, avental e  
toca quando indicado



Evitar preparar  
alimentos se tiver  
ferimentos nas mãos



Não usar anéis,  
pulseiras, relógios ao  
preparar alimentos



Não tossir, espirrar ou  
assoar o nariz sobre  
os alimentos



Não enxugar as mãos  
e o rosto com o pano  
de prato



Lavar as mãos com  
água e sabão até o  
cotovelo, esfregar  
entre os dedos,  
enxaguar em água  
corrente e secar com  
toalha limpa antes de  
preparar os alimentos



## OS 7 PASSOS DA LAVAGEM DAS MÃOS



1 COLOQUE UM POUCO  
DE SABONETE NAS MÃOS  
JÁ ÚMIDAS



2 ESFREGUE  
AS PALMAS DAS MÃOS  
UMA NA OUTRA



3 ENTRELACE OS DEDOS  
PARA LAVAR  
CADA UM DELES



4 ESFREGUE AS UNHAS  
NA PALMA DAS MÃOS



5 ESFREGUE A PARTE  
DE TRÁS DAS MÃOS



6 ENXAGUE  
ABUNDANTEMENTE



7 SEQUE BEM AS MÃOS  
COM UMA TOALHA LIMPA



É importante que se tome algumas precauções ao se manusear e conservar os alimentos, para evitar a contaminação alimentar. As contaminações comuns podem ocorrer por vários motivos. Para reduzir e impedir os riscos disso acontecer há alguns cuidados que devem ser incorporadas à rotina, especialmente antes e durante o preparo de alimentos:

- **Lavar os utensílios de forma correta;**
  - **Lavar as mãos de forma correta;**
- **Não tossir ou espirrar perto dos alimentos;**
  - **Não deixar animais por perto;**
    - **Prender o cabelo;**
    - **Higienização das unhas;**
  - **Sempre higienizar o ambiente.**
- **Mantenha a cozinha sempre limpa, sem restos alimentares no chão, na pia, na mesa ou no fogão;**
  - **Retire sempre o lixo;**
  - **Use panos de prato limpos;**
- **Manter a higienize da geladeira e o freezer .**

# Medidas

## Líquidos (água, leite, café, bebidas alcóolicas, etc)

1 xícara = 240 ml

1/2 xícara = 120 ml

1/3 de xícara = 80 ml

1/4 de xícara = 60 ml

1 colher (sopa) = 15 ml

1 colher (chá) = 5 ml

## Chocolate em pó (ou cacau em pó)

1 xícara = 90 g

1/2 xícara = 45 g

1/3 de xícara = 30 g

1/4 de xícara = 20 g

1 colher (sopa) = 6 g

## Manteiga, margarina e gordura vegetal

1 xícara = 200 g

1/2 xícara = 100 g

1/3 de xícara = 65 g

1 colher (sopa) = 15 g

## Açúcar

1 xícara = 180 g

1/2 xícara = 90 g

1/3 de xícara = 60 g

1/4 de xícara = 45 g

1 colher (sopa) = 12 g

## Farinha de trigo

1 xícara = 120 g

1/2 xícara = 60 g

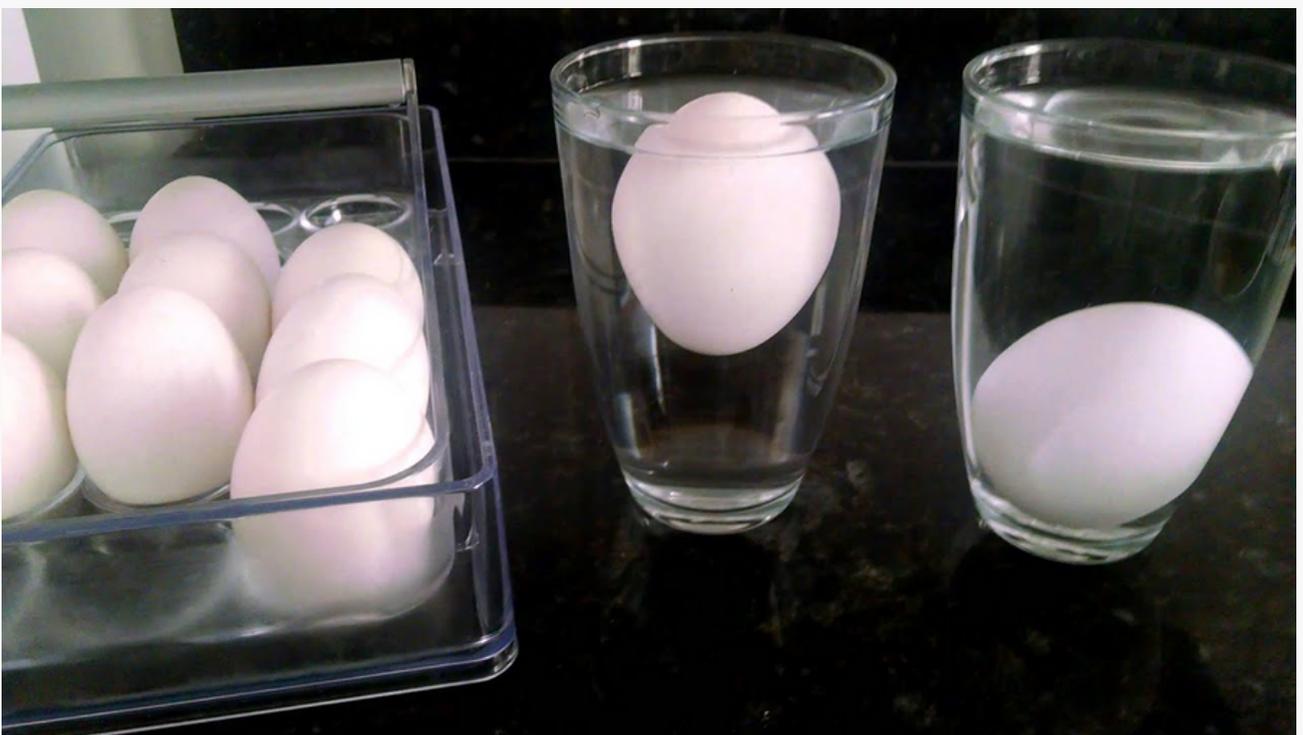
1/3 de xícara = 40 g

1/4 de xícara = 30 g

1 colher (sopa) = 7,5 g

# Teste dos ovos podres

*Em um recipiente, coloque água.  
Coloque os ovos inteiros dentro da água.  
Os ovos que boiarem e ficarem sobre a superfície da água flutuando, certamente eles devem estar podres.*





# Pão de ló de ninho

## Ingredientes

- 3 ovos;
- 130 g de farinha de trigo;
- 90 g de açúcar refinado;
- 1/2 xícara ou 50g de leite Ninho em pó;
- 45 ml de água;
- 1/2 colher de sopa de Emulsificante;
- 1/2 colher de sopa de Fermento.

## Modo de fazer

- 1.Em uma batedeira, bata os ovos.;
- 2.Coloque o açúcar e passe para velocidade média, depois coloque a farinha e o Ninho em pó aos poucos e continue batendo.;
- 3.Adicione a água, o emulsificante e bata por 5 minutos.;
- 4.Coloque o fermento e misture delicadamente.;
- 5.Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 35 minutos.

**Rendimento: 1 forma de 20cm**

**Tempo de forno: 30 a 35 minutos**

**A forma de 20cm rende 8 fatias gourmet**



# Pão de ló branco

## Ingredientes

- 3 ovos;
- 130 g de farinha de trigo;
- 90 g de açúcar;
- 45 ml de água;
- 1/2 colher de sopa de emulsificante;
- 1/2 colher de sopa de fermento;
- 1/2 colher de sopa de essência de baunilha.

## Modo de fazer

1. Em uma batedeira, bata os ovos.;
2. Coloque o açúcar, coloque a farinha aos poucos e continue batendo em velocidade média.;
3. Adicione a água, a essência de baunilha, o emulsificante e bata por 5 minutos.;
4. Coloque o fermento e misture delicadamente.;
6. Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por meia hora.

**Rendimento: 1 forma de 20 cm**

**Tempo de forno: 30 a 35 minutos**

**Cada forma de 20cm rende 8 fatias gourmet**



# Pão de ló de chocolate

## Ingredientes

- 3 ovos;
- 130 g de farinha de trigo;
- 90 g de açúcar;
- 45 ml de água;
- 1/2 colher de sopa de emulsificante;
- 1/2 colher de sopa de fermento;
- 1 1/2 colher de sopa de cacau 35% ou 50%.

## Modo de fazer

1. Em uma batedeira, bata os ovos na vel. baixa.;
2. Coloque o açúcar e passe para velocidade média, depois coloque a farinha aos poucos e o cacau e continue batendo.;
4. Adicione a água, o emulsificante e bata por 5 minutos.;
5. Coloque o fermento e misture delicadamente.;
6. Asse em forno pré-aquecido em 180 graus de 30 a 35 minutos.

**Rendimento: 1 forma de 20cm**

**Tempo de forno: 30 a 35 minutos**

**Cada forma de 20cm rende 8 fatias gourmet**



# Pão de ló de limão

## Ingredientes

- 3 ovos;
- 130 g de farinha de trigo;
- 90 g de açúcar;
- 45 ml de água;
- 1/2 colher de sopa de emulsificante;
- 1/2 colher de sopa de fermento;
- 1/2 colher de sopa de essência de baunilha;
- Suco de 1/2 limão;
- Raspas de 1 limão siciliano.

## Modo de fazer

1. Em uma batedeira, bata os ovos na velocidade mínima.;
2. Coloque o açúcar e passe para velocidade média, depois coloque a farinha aos poucos e continue batendo.;
3. Acrescente a água, o suco de limão, o emulsificante e bata por uns 5 minutos.;
4. Coloque as raspas de limão, o fermento e misture delicadamente.;
5. Asse em forno pré-aquecido em 180 graus por meia hora.

**Rendimento: 1 forma de 20cm**

**Tempo de forno: 30 a 35 minutos**

**Cada forma de 20cm rende 8 fatias gourmet**



# Pão de ló de churros

## Ingredientes

- 2 ovos;
- 210 g de farinha de trigo;
- 200 g de açúcar;
- 100 g manteiga;
- 100 ml leite;
- 1/2 colher de sopa de canela em pó;
- 1/2 colher de sopa de fermento;
- 1/2 colher de sopa de essência de baunilha.

## Modo de fazer

1. Em uma batedeira, bata os ovos, o açúcar e a manteiga em velocidade alta.;
2. Coloque o leite e bata mais um pouco.;
3. Acrescente a farinha, a canela e o fermento aos poucos e vá misturando delicadamente.;
4. Adicione a essência de baunilha e bata em velocidade máxima na batedeira por mais 7 segundos.;
5. Despeje a massa nas formas untadas.;
6. Asse em forno pré-aquecido em 180 graus por 30 min.

**Rendimento: 1 forma de 20cm**

**Tempo de forno: 30 a 35 minutos**

**Cada forma de 20cm rende 8 fatias gourmet**



# Pão de ló de cenoura

## Ingredientes

- 2 ovos;
- 1 cenouras médias;
- 150 g de farinha de trigo;
- 130 g de açúcar;
- 1/2 xícara óleo;
- 1/2 colher (sopa) fermento.

## Modo de fazer

1. No liquidificador, bata as cenouras com o óleo e os ovos.;
2. Em outro recipiente junte a farinha, o fermento e o açúcar e misture bem.;
3. Acrescente essa mistura no liquidificador e bata até tudo se mistura bem.

**Rendimento: 1 forma de 20cm**

**Tempo de forno: 30 a 35 minutos**

**Cada forma de 20cm rende 8 fatias gourmet**



# Pão de ló red velvet

## Ingredientes

- 3 ovos;
- 130 g de farinha de trigo;
- 90 g de açúcar;
- 45 ml de água;
- 1/2 colher de sopa de emulsificante.;
- 1/2 colher de sopa de fermento;
- 1/2 colher de sopa de essência de baunilha;
- 15 g de cacau 50%;
- Corante vermelho.

## Modo de fazer

1. Em uma batedeira, bata os ovos na velocidade mínima.;
2. Coloque o açúcar e depois coloque a farinha e o cacau aos poucos e continue batendo.
3. Adicione a água, o emulsificante e bata em velocidade alta por 5 minutos.
4. Coloque o corante e misture bem, em seguida o fermento e misture delicadamente.
5. Asse em forno pré-aquecido em 180 graus por 30 min.

**Rendimento: 1 forma de 20cm**

**Tempo de forno: 30 a 35 minutos**

**Cada forma de 20cm rende 8 fatias**

**gourmet**



# Pão de ló black

## Ingredientes

- 3 ovos;
- 130 g de farinha de trigo;
- 90 g de açúcar;
- 1/2 colher de sopa de Emulsificante;
- 45 ml de água;
- 1/2 colher de sopa de Fermento;
- 2 colheres de sopa de cacau Black.

## Modo de fazer

1. Em uma batedeira, coloque os ovos e bata na velocidade mínima.;
2. Adicione o açúcar e passe para velocidade média, despeje a farinha aos poucos com o cacau e continue batendo.;
3. Depois adicione a água, o emulsificante e bata em velocidade alta por 5 min, a massa vai dobrar de volume.
4. Coloque o fermento e misture.
5. Leve no forno pré-aquecido em 180 graus de 30 min.

**Rendimento: 2 formas de 20cm**

**Tempo de forno: 30 a 35 minutos**

**Cada forma de 20cm rende 8 fatias gourmet**



# Calda de leite condensado

## Ingredientes

- 1/2 lata de leite condensado;
- 1 colher (chá) de essência de baunilha;
- 200ml de água.

## Modo de fazer

1. Misture bem os 3 ingredientes.



# Calda básica neutra

## Ingredientes

- 200ml de água;
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha;
- 2 colheres (chá) de açúcar refinado;

## Modo de fazer

1. Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo até ferver por 5 minutos.
2. Agora é só deixar esfriar.

FATIAS GOURMET LUCRATIVO

# Brownies Gourmet

*Diversos tipos de Massas de brownies*



POR M.M. EMPREENDIMENTOS



# Sumário



Sumário.....	02
Higienização.....	03
Medidas.....	05
Histórias do brownie.....	06
Dicas para um brownie perfeito.....	08
Teste dos ovos podres.....	10
Brownie de chocolate ao leite.....	11
Brownie de chocolate meio amargo.....	12
Brownie de chocolate amargo.....	13
Brownie vermelho.....	14
Brownie redondo.....	15
Brownie de Ninho.....	16
Brownie saudável.....	17

# Higienização

## BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE PESSOAL no preparo e manuseio de alimentos

Unhas curtas  
e lavadas



Roupas  
limpas



Cabelos  
presos



Luvas, avental e  
toca quando indicado



Evitar preparar  
alimentos se tiver  
ferimentos nas mãos



Não usar anéis,  
pulseiras, relógios ao  
preparar alimentos



Não tossir, espirrar ou  
assoar o nariz sobre  
os alimentos



Não enxugar as mãos  
e o rosto com o pano  
de prato



Lavar as mãos com  
água e sabão até o  
cotovelo, esfregar  
entre os dedos,  
enxaguar em água  
corrente e secar com  
toalha limpa antes de  
preparar os alimentos



## OS 7 PASSOS DA LAVAGEM DAS MÃOS



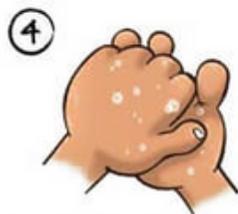
1 COLOQUE UM POUCO  
de Sabonete nas mãos  
já úmidas



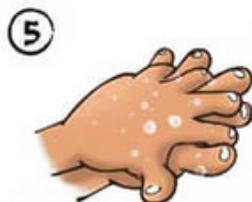
2 ESFREGUE  
as PALMAS das mãos  
uma na outra



3 ENTRELACE OS DEDOS  
PARA LAVAR  
cada um deles



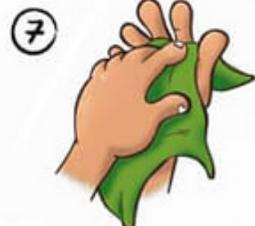
4 ESFREGUE as unhas  
na palma das mãos



5 ESFREGUE a parte  
de TRÁS das mãos



6 ENXAGUE  
abundantemente



7 SEQUE BEM as mãos  
com uma toalha limpa



É importante que se tome algumas precauções ao se manusear e conservar os alimentos, para evitar a contaminação alimentar. As contaminações comuns podem ocorrer por vários motivos. Para reduzir e impedir os riscos disso acontecer há alguns cuidados que devem ser incorporadas à rotina, especialmente antes e durante o preparo de alimentos:

- **Lavar os utensílios de forma correta;**
  - **Lavar as mãos de forma correta;**
- **Não tossir ou espirrar perto dos alimentos;**
  - **Não deixar animais por perto;**
    - **Prender o cabelo;**
    - **Higienização das unhas;**
  - **Sempre higienizar o ambiente.**
- **Mantenha a cozinha sempre limpa, sem restos alimentares no chão, na pia, na mesa ou no fogão;**
  - **Retire sempre o lixo;**
  - **Use panos de prato limpos;**
- **Manter a higienize da geladeira e o freezer .**

# Medidas

## Líquidos (água, leite, café, bebidas alcóolicas, etc)

1 xícara = 240 ml

1/2 xícara = 120 ml

1/3 de xícara = 80 ml

1/4 de xícara = 60 ml

1 colher (sopa) = 15 ml

1 colher (chá) = 5 ml

## Chocolate em pó (ou cacau em pó)

1 xícara = 90 g

1/2 xícara = 45 g

1/3 de xícara = 30 g

1/4 de xícara = 20 g

1 colher (sopa) = 6 g

## Manteiga, margarina e gordura vegetal

1 xícara = 200 g

1/2 xícara = 100 g

1/3 de xícara = 65 g

1 colher (sopa) = 15 g

## Açúcar

1 xícara = 180 g

1/2 xícara = 90 g

1/3 de xícara = 60 g

1/4 de xícara = 45 g

1 colher (sopa) = 12 g

## Farinha de trigo

1 xícara = 120 g

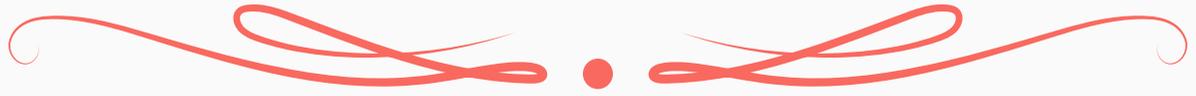
1/2 xícara = 60 g

1/3 de xícara = 40 g

1/4 de xícara = 30 g

1 colher (sopa) = 7,5 g

# História do brownie



O Brownie, aquele bolo amarronzado escuro com uma massa mais pesada e úmida, com bastante chocolate, manteiga e castanhas.

A origem do brownie é cheias de lendas e mitos. A mais conhecida conta sobre uma dona de casa em Bangor, Maine, EUA, estava fazendo um bolo de chocolate e esqueceu de acrescentar o fermento em pó na receita. Após assar e ver que a massa não tinha crescido de tamanho, resolveu servir mesmo com o bolo soladas. Acaba que essa teoria se baseia em um livro de receitas de 1912, seis anos após a primeira receita de brownie de chocolate ser publicada.

A enciclopédia Larrouse Gastronomique afirma que a primeira receita de brownie apareceu em 1896, publicada no livro “The Boston Cooking – School Cook Book”, de Fannie Merritt Farmer. A receita era para o preparo de um cookie americano. A massa do brownie lembra muito uma massa de cookie de chocolate, pela sua consistência. Apenas é assado em uma forma para bolo.

O querido brownie, como conhecemos hoje, surgiu dez anos mais tarde, em 1906, na nova edição do mesmo livro de cozinha. A receita recomendava uma porcentagem maior de chocolate, do que a usada nos bolos regulares. A certeza que temos é que ele apareceu para o mundo e se tornou um bolo muito apreciado no início do século 20.

Percebe-se que, o brownie passou por algumas evoluções, principalmente no aumento da quantidade de chocolate e nas releituras que acrescentam castanhas e caldas.



# Dicas para um brownie perfeito



1- Os Brownies devem estar úmidos por dentro e para isso você deve se atentar para não passar do tempo no forno.

2- Para que seu Brownie não fique com as laterais ressecadas e o centro cru, se atente em espalhar bem a massa por toda a forma, tem massas mais líquidas que quando jogamos na forma achamos que está uniforme, mas se não passar uma colher ou espátula espalhando ela ficará mais concentrada no centro o que pode ser imperceptível aos olhos, mas deixará uma quantidade maior de massa no centro demorando de assar e ressecando as bordas.

3- Use manteiga nos Brownies, a sua substituição por margarina não interfere na umidade e na casquinha, mas altera o sabor.

4- A maioria das massas de Brownie são feitas na mão sem o uso de batedeira, pelo simples fato de não desejarmos muito ar na massa do Brownie para não correr o risco de termos um bolo, mas as massas de Brownie que vão para batedeira devem

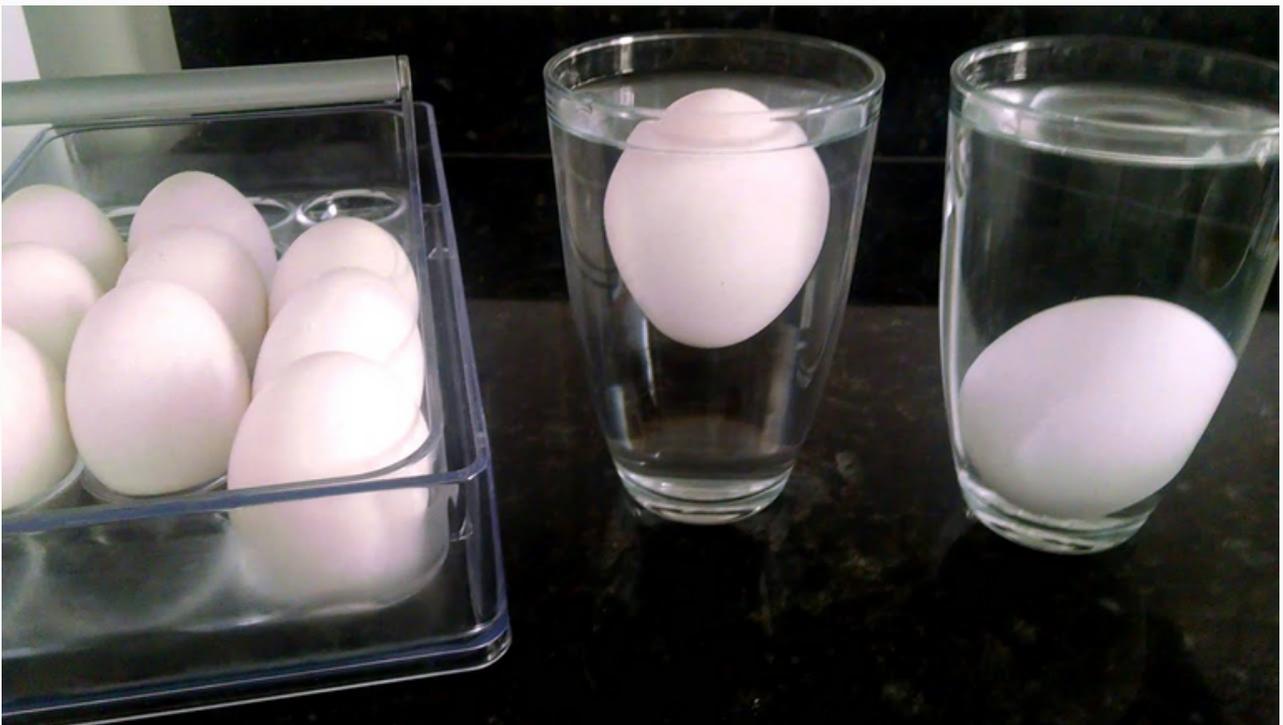
ser retiradas uma parte do ar para que tenhamos uma massa mais cremosa do que aerada.

5- Se atentem para a qualidade do chocolate. Para uso em recheios e nas massas de brownies usamos o chocolate nobre.

# Teste dos ovos podres



Em um recipiente, coloque água.  
Coloque os ovos inteiros dentro da água.  
Os ovos que boiarem e ficarem sobre a superfície da água flutuando, certamente eles devem estar podres.





# Brownie chocolate ao leite

**Tamanho da Forma: 30x30cm.**

**Rendimento: 16 unidades de 7x7cm**

## Ingredientes

- 700g de açúcar refinado;
- 8 ovos;
- 350g de farinha de trigo peneirado;
- 400g de manteiga;
- 160g chocolate 50% em pó;
- 200g de chocolate ao leite.

## Modo de fazer

- Em uma batedeira, bata os ovos com açúcar até obter um creme branco e fofo, depois coloque a farinha de trigo.
- Derreta a manteiga em um recipiente no microondas, adicione o chocolate em pó e misture.
- Derreta o chocolate ao leite em banho maria.
- Junte todos os ingredientes e misture bem.
- Despeje a massa nas forma untada.
- Leve ao forno pré-aquecido 180 graus, por cerca de 30 minutos ou até que ao espetar o palito o mesmo saia seco.



# Brownie chocolate meio amargo

**Tamanho da Forma: 30x30cm.**

**Rendimento: 16 unidades de 7x7cm**

## Ingredientes

- 5 ovos;
- 400g de açúcar;
- 500g de chocolate meio amargo;
- 300g de farinha de trigo;
- 200g de manteiga.

## Modo de fazer

- Em banho maria, derreta o chocolate e a manteiga.;
- Em uma batedeira, bata o açúcar e os ovos.;
- Adicione o chocolate a manteiga derretido, bata mais um pouco e acrescente a farinha de trigo e misture até ficar homogêneo.
- Leve ao forno a 170 graus por cerca 25 min ou até que ao espetar o palito o mesmo saia seco.



# Brownie chocolate amargo

**Tamanho da Forma: 30x30cm.**

**Rendimento: 16 unidades de 7x7cm**

## Ingredientes

- 300g de farinha de trigo;
- 6 ovos;
- 200g de manteiga ou margarina;
- 400g de açúcar;
- 500g de chocolate amargo;
- 40g de cacau alcalino.

## Modo de fazer

- Em banho maria, derreta o chocolate e a manteiga.
- Na batedeira, bata os ovos e o açúcar.
- Acrescente o chocolate derretido na batedeira e bata mais um pouco.
- Coloque a farinha de trigo e bata até homogêneo.
- Leve ao forno a 180 graus por cerca de 25 min ou até que ao espetar o palito o mesmo saia seco.



# Brownie vermelho

**Tamanho da Forma: 35x35cm.**

**Rendimento: 25 unidades de 7x7cm**

## Ingredientes

- 8 ovos;
- 300g de farinha de trigo;
- 30g de leite em pó;
- 200g de manteiga;
- 500g de chocolate branco;
- 300g de açúcar refinado;
- 100g de chocolate ao leite;
- Corante em gel vermelho.

## Modo de fazer

- Em banho maria, derreta o chocolate branco e o chocolate ao leite. Depois acrescente a manteiga.;
- Na batedeira acrescente os ovos e o açúcar.;
- Adicione a mistura do chocolate bata mais um pouco.;
- Acrescente a farinha de trigo e o leite em pó, misturando bem.;
- Adicione o corante em gel até chegar a cor ideal.;
- Leve ao forno pré-aquecido por 180 graus por 25 minutos ou até que ao espetar o palito o mesmo saia seco.



# Brownie redondo

**Tamanho da Forma: 3 formas de 20cm.**

**Rendimento: 1 unidade**

## Ingredientes

- 700g de açúcar refinado;
- 200g de farinha de trigo;
- 400g de manteiga;
- 8 ovos;
- 140g de chocolate em pó;
- 70g de Nescau;

## Modo de fazer

- Em uma batedeira, bata os ovos com açúcar até obter um creme fofo, adicione a farinha de trigo e bata mais um pouco.;
- Derreta a manteiga, coloque o chocolate em pó, o Nescau e mexa.;
- Misture todos os ingredientes.;
- Despeje a massa em três formas de 20cmx5cm untada.
- No forno pré-aquecido a 180 graus, asse por cerca de 30 min ou até que ao espetar o palito o mesmo saia seco.



# Brownie de ninho

**Tamanho da Forma: 35x35cm.**

**Rendimento: 25 unidades de 7x7cm**

## Ingredientes

- 8 ovos;
- 600g de açúcar impalpável;
- 300g de manteiga;
- 280g de farinha de trigo;
- 200g de leite ninho;
- 400g de chocolate branco.

## Modo de fazer

- Derreta o chocolate e a manteiga em banho maria.;
- Em uma batedeira, bata os ovos e o açúcar.;
- Acrescente o chocolate e a manteiga derretido, misture bem e acrescente a farinha de trigo com o leite em pó e mexa.;
- Leve ao fogo a 170 graus por cerca de 25 minutos ou até que ao espetar o palito o mesmo saia seco.



# Brownie saudável

**Tamanho da Forma: 30x30cm.**

**Rendimento: 16 unidades de 7x7cm**

## Ingredientes

- 4 xícaras (chá) açúcar mascavo;
- 4 xícaras (chá) farinha de amêndoas;
- 6 ovos;
- 1 xícara (chá) cacau em pó;
- 2 colher (sopa) rasa de fermento;
- 2 xícara (chá) castanhas picadas;
- 4 xícaras (chá) água.

## Modo de fazer

- Em uma batedeira, bata os ovos e o açúcar.;
- Acrescente a farinha com a água.;
- Depois da mistura ficar homogênea, acrescente o cacau em pó, e em seguida o fermento.;
- Com a batedeira desligada, coloque as castanhas e misture.;
- Em uma forma untada com manteiga e cacau, despeje a mistura.;
- Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 20 minutos ou até ao espetar com o palito o mesmo saia seco.

FATIAS GOURMET LUCRATIVO

# Recheios Gourmet

*Recheios para fatias de bolo e brownies*



POR M.M EMPREENDIMENTOS



# Sumário



Sumário.....	02
Higienização.....	04
Medidas.....	06
Recheio Ovomaltine.....	07
Recheio Doce de Leite.....	08
Recheio Morango.....	09
Recheio Morango 2.....	10
Recheio Nozes.....	11
Recheio Mashmallow.....	12
Recheio Bicho de Pé.....	13
Recheio de Limão.....	14
Recheio de Leite Ninho.....	15
Recheio de Coco.....	16
Recheio de Queijo.....	17
Recheio do Céu.....	18
Recheio Comemore.....	19
Recheio de Laranja.....	20
Recheio Ameixa com Coco.....	21
Recheio Chocolate com Café.....	22
Recheio de Maracujá.....	23

Recheio Brigadeiro Gourmet.....	24
Recheio de Damasco.....	25
Recheio de Amendoim.....	26
Recheio Chocolate Branco.....	27
Recheio Ninho Trufado.....	28
Recheio Nutella Cremoso.....	29
Recheio Creme de Alpino.....	30
Recheio Cream Cheese.....	31
Recheio Base Econômico.....	32
Recheio 4 leites.....	33
Recheio de Churros.....	34
Recheio de Paçoca.....	35
Recheio de Talento.....	36
Recheio Mousse Branco com Oreo.....	37
Recheio Ganache de Menta.....	38
Recheio Oreo.....	39
Recheio de Castanha.....	40
Recheio de Mirtilo.....	41
Recheio Capuccino.....	42
Teste dos Ovos Podres.....	43
Utensílios.....	44
Cortadores.....	45

# Higienização

## BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE PESSOAL no preparo e manuseio de alimentos

Unhas curtas  
e lavadas



Roupas  
limpas



Cabelos  
presos



Luvas, avental e  
toca quando indicado



Evitar preparar  
alimentos se tiver  
ferimentos nas mãos



Não usar anéis,  
pulseiras, relógios ao  
preparar alimentos



Não tossir, espirrar ou  
assoar o nariz sobre  
os alimentos



Não enxugar as mãos  
e o rosto com o pano  
de prato



Lavar as mãos com  
água e sabão até o  
cotovelo, esfregar  
entre os dedos,  
enxaguar em água  
corrente e secar com  
toalha limpa antes de  
preparar os alimentos



## OS 7 PASSOS DA LAVAGEM DAS MÃOS



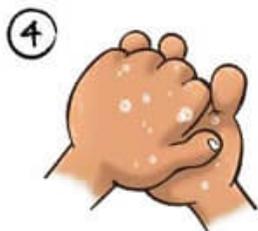
1 COLOQUE UM POUCO  
de sabonete nas mãos  
já úmidas



2 ESFREGUE  
AS PALMAS DAS MÃOS  
UMA NA OUTRA



3 ENTRELACE OS DEDOS  
PARA LAVAR  
CADA UM DELES



4 ESFREGUE AS UNHAS  
NA PALMA DAS MÃOS



5 ESFREGUE A PARTE  
DE TRÁS DAS MÃOS



6 ENXAGUE  
ABUNDANTEMENTE



7 SEQUE BEM AS MÃOS  
COM UMA TOALHA LIMPA



É importante que se tome algumas precauções ao se manusear e conservar os alimentos, para evitar a contaminação alimentar. As contaminações comuns podem ocorrer por vários motivos. Para reduzir e impedir os riscos disso acontecer há alguns cuidados que devem ser incorporadas à rotina, especialmente antes e durante o preparo de alimentos:

- **Lavar os utensílios de forma correta;**
  - **Lavar as mãos de forma correta;**
- **Não tossir ou espirrar perto dos alimentos;**
  - **Não deixar animais por perto;**
    - **Prender o cabelo;**
    - **Higienização das unhas;**
  - **Sempre higienizar o ambiente.**
- **Mantenha a cozinha sempre limpa, sem restos alimentares no chão, na pia, na mesa ou no fogão;**
  - **Retire sempre o lixo;**
  - **Use panos de prato limpos;**
- **Manter a higienize da geladeira e o freezer .**

# Medidas

## Líquidos (água, leite, café, bebidas alcoólicas, etc)

1 xícara = 240 ml

1/2 xícara = 120 ml

1/3 de xícara = 80 ml

1/4 de xícara = 60 ml

1 colher (sopa) = 15 ml

1 colher (chá) = 5 ml

## Chocolate em pó (ou cacau em pó)

1 xícara = 90 g

1/2 xícara = 45 g

1/3 de xícara = 30 g

1/4 de xícara = 20 g

1 colher (sopa) = 6 g

## Manteiga, margarina e gordura vegetal

1 xícara = 200 g

1/2 xícara = 100 g

1/3 de xícara = 65 g

1 colher (sopa) = 15 g

## Açúcar

1 xícara = 180 g

1/2 xícara = 90 g

1/3 de xícara = 60 g

1/4 de xícara = 45 g

1 colher (sopa) = 12 g

## Farinha de trigo

1 xícara = 120 g

1/2 xícara = 60 g

1/3 de xícara = 40 g

1/4 de xícara = 30 g

1 colher (sopa) = 7,5 g



# Recheio ovomaltine

## Ingredientes

- 2 caixinhas de creme de leite;
- 50g chocolate pó 50%;
- 100g de Ovomaltine;
- 1 pitada de sal;
- 2 latas de leite condensado;
- 1 colher de margarina;

## Modo de fazer

- Dissolva o chocolate em pó com o creme de leite e coloque na panela;
- Coloque a manteiga, o leite condensado e o sal na panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até que se obtenha o ponto de brigadeiro mole.
- Acrescente o ovomaltine depois de desligar o fogo e misture;
- Coloque em uma tigela, cubra com plástico filme para não criar crosta. Leve para refrigerar por 2h.



# Recheio doce de leite

## Ingredientes

- 1 caixa de creme de leite;
- 1 colher de sopa de margarina.
- 3 latas de leite condensado;

## Modo de fazer

- Coloque duas latas na panela de pressão e cubra com água até três dedos acima das latas e leve pra cozinhar;
- Quando tiver com pressão, marque 40 minutos;
- Após isso, desligue o fogo e deixe o vapor sair normalmente;
- Deixe esfriar por completo na geladeira;
- Depois que o doce de leite esfriar e bata na batedeira até ficar homogêneo, coloque na panela latas de doce de leite, uma lata de leite condensado, uma caixa de creme de leite e uma colher de margarina, mexendo em movimento circular;
- Assim que começar a soltar do fundo da panela e desligue o fogo.



# Recheio de morango

## Ingredientes

- 500 g de Morangos lavados e fatiados;
- 1/4 de xícara de açúcar ;
- 1/4 de xícara de água;
- Suco de 1/2 limão.

## Modo de fazer

- Misture todos os ingredientes em uma panela pequena em fogo médio;
- Deixe ferver e cozinhe em fogo baixo de 20-30 minutos;
- Sirva quente ou frio.



# Recheio de morango 2

## Ingredientes

- 1 caixa de creme de leite;
- 1 pacote de suco em pó de morango;
- 1 caixa de leite condensado.

## Modo de fazer

- Bata todos os ingredientes no liquidificador.
- Bata até que fique bem firme.
- Guarde na geladeira.



# Recheio nozes

## Ingredientes

- 1 xícara de nozes trituradas;
- 1 xícara de leite;
- 2 colheres de sopa de amido de milho.
- 2 latas de leite condensado;
- 1 caixinha de creme de leite.

## Modo de fazer

- No liquidificador bata as nozes na potência máxima com o leite, o creme de leite e o amido, adicione depois o leite condensado e leve ao fogo até que solte do fundo da panela.
- Deixe esfriar coberto com plástico filme



# Recheio de marshmallow

## Ingredientes

- 1 copo de água;
- 2 copos grandes de açúcar refinado;
- 1 colher café de baunilha
- 3 claras em neve;

## Modo de fazer

- Misture bem a água e o açúcar em uma panela antes de levar ao fogo baixo;
- Leve ao fogo, nessa hora você não vai mais poder mexer para não açucarar, obtenha então uma calda de açúcar em ponto de fio.
- Depois que a calda estiver quase pronta, bata as claras em neve.
- Quando a calda ficar pronta, despeje nas claras em neve ainda na batedeira e mexa sem parar na velocidade máxima.



# Recheio bicho de pé

## Ingredientes

- 2 caixinhas de creme de leite;
- 1 colher de margarina;
- 4 colheres de Nesquik;
- 2 latas de leite condensado.

## Modo de fazer

- Adicione todos os ingredientes em uma panela e misture;
- Coloque no fogo baixo mexendo devagar;
- Assim que começar a soltar do fundo da panela, deixe por mais 2 minutos, desligue o fogo.



# Recheio de limão

## Ingredientes

- 1 1/2 xícara (de chá) de açúcar;
- 6 colheres (de sopa) de amido de milho;
- 1 1/2 xícara (de chá) de água;
- 4 gemas ligeiramente batidas;
- 2 colheres (de sopa) de casca de limão ralada bem fina;
- 6 colheres (de sopa) de suco de limão;
- 6 colheres (de sopa) de manteiga.

## Modo de fazer

- Misture o amido de milho e o açúcar. Acrescente a água aos poucos, mexendo sempre, junte as gemas e por fim o suco de limão.
- Leve ao fogo médio sempre mexendo e deixe engrossar.
- Cozinhe por mais um minuto e tire do fogo.
- Junte a manteiga e a casca de limão e mexa bem. Deixe esfriar.



# Recheio leite ninho

## Ingredientes

- 2 latas de leite condensado;
- 2 caixinha de creme de leite;
- 1 colher de margarina;
- 8 colheres de leite ninho em pó.

## Modo de fazer

- Dissolva o leite ninho no creme de leite;
- Coloque todos os ingredientes na panela e mexa;
- Leve ao fogo baixo mexendo devagar, com cuidado para não queimar;
- Assim que começar a soltar do fundo da panela, desligue o fogo;
- Cubra com plástico filme e deixe descansar até esfriar.



# Recheio de coco

## Ingredientes

- 2 latas de leite condensado;
- 2 caixinhas de creme de leite;
- 1 colher de margarina;
- 100g de côco ralado.

## Modo de fazer

- Coloque todos os ingredientes na panela e misture bem.
- Leve ao fogo baixo mexendo devagar.
- Assim que começar a soltar do fundo da panela, desligue o fogo.



# Recheio de queijo

## Ingredientes

- 2 caixinhas de creme de leite;
- 100 g de queijo parmesão em pedaço.
- 2 latas de leite condensado;

## Modo de fazer

- Coloque todos os ingredientes na panela e misture bem;
- Leve ao fogo baixo mexendo devagar, com cuidado para não queimar;
- Assim que começar a soltar do fundo da panela, desligue o fogo;
- Cubra com plástico filme e espere descansar até esfriar.



# Recheio do céu

## Ingredientes

- 12 gemas cozidas;
- 12 colheres (de sopa) de açúcar;
- 250g de manteiga ou margarina;
- 4 colheres (de sopa) de chocolate em pó.

## Modo de fazer

- Passe as gemas ainda quentes pela peneira fina, misture o açúcar e a manteiga, bata bem até formar um creme leve e homogêneo.
- Por último coloque o chocolate e bata.



# Recheio comemore

## Ingredientes

- 1 lata de leite condensado;
- 200g de chocolate meio amargo melken;
- 1 pitada de sal.

## Modo de fazer

- Cozinhe a lata de leite condensado em panela de pressão por 40 minutos depois de pegar pressão.
- Coloque o doce de leite na batedeira com o sal e bata até um creme homogêneo, por fim acrescente o chocolate derretido de 30 em 30 s no microondas e misture, deixe descansar até esfriar



# Recheio de laranja

## Ingredientes

- 12 gramas de gelatina branca em pó sem sabor;
- 480 ml de suco de laranja;
- 5 ovos passados na peneira;
- 20 gramas de amido de milho;
- 270 gramas de açúcar;
- 1 caixinha de creme de leite.
- 80 ml de água;

## Modo de fazer

- Coloque água em uma tigela, polvilhe com a gelatina e reserve.
- Numa panela, coloque o suco de laranja, os ovos peneirados (não raspar a peneira), o amido e o açúcar.
- Misture, leve ao fogo brando e cozinhe, mexendo sempre, até engrossar.
- Junte a gelatina amolecida na água e cozinhe, mexendo sempre, até derreter



# Recheio ameixa com COCO

## Ingredientes

- 2 latas de leite condensado;
- 200g de coco ralado;
- 2 xícaras de chá de ameixa sem caroço;
- 2 xícaras de chá de água;
- 2 colheres de sopa de amido de milho.

## Modo de fazer

- Bata as ameixas com água no liquidificador, acrescente o resto dos ingredientes e leve ao fogo para cozinhar até soltar do fundo da panela.
- Cubra com plástico filme e espere esfriar para usar.



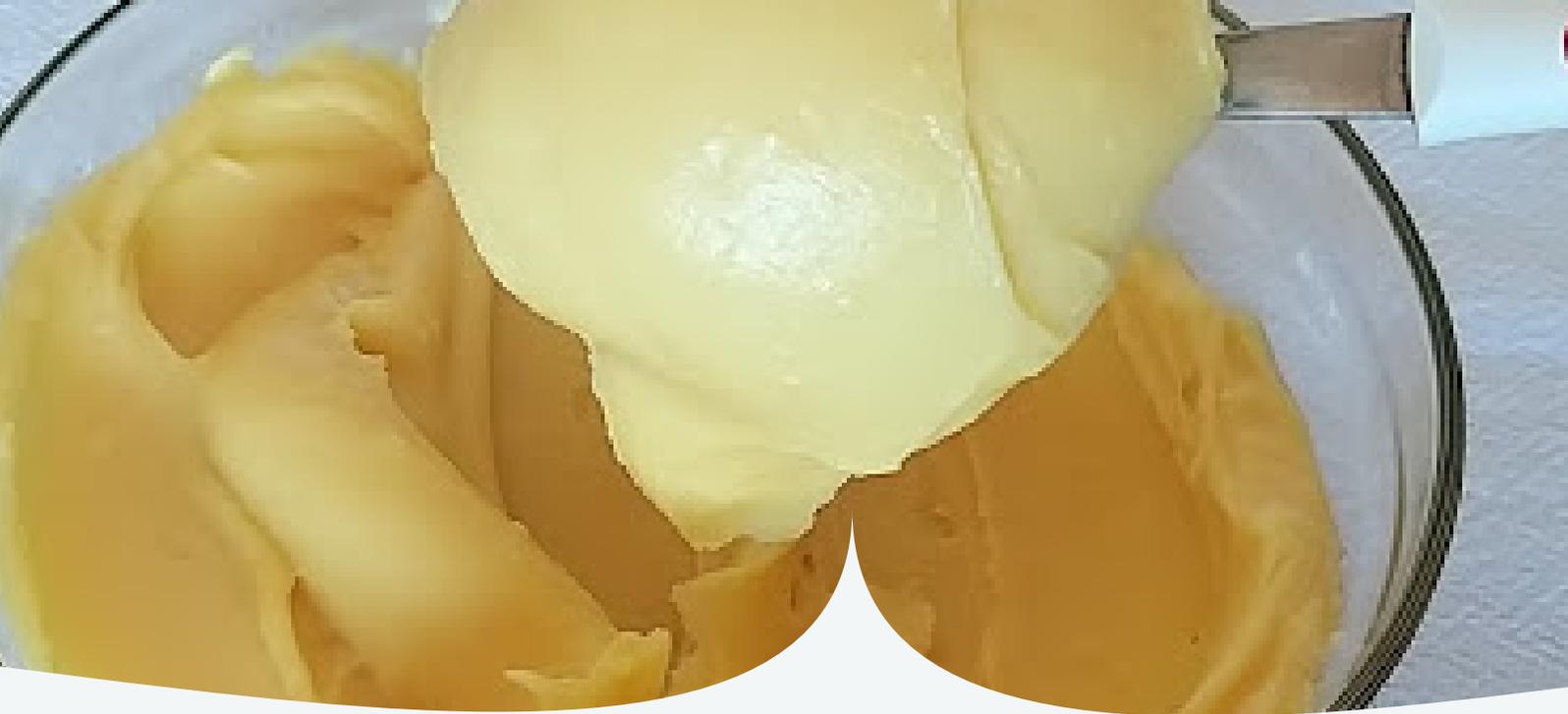
# Recheio chocolate com café

## Ingredientes

- 2 latas de leite condensado;
- 1 caixinha de creme de leite;
- 1 xícara de leite;
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó;
- 3 colheres de sopa de café solúvel;
- 2 colheres de sopa de amido de milho;
- 100g de chocolate em barra (opcional).

## Modo de fazer

- Bata no liquidificador o creme de leite, o chocolate em pó, e o café solúvel e o amido de milho;
- Acrescente a mistura ao leite condensado, misture e leve ao fogo, quando cozinhar desligue o fogo;
- Acrescente o chocolate em barra picado, misture bem até dissolver;
- Cubra com plástico filme e aguarde descansar até esfriar .



# Recheio de maracujá

## Ingredientes

- 1 xícara (de chá) de água;
- 1 xícara (de chá) de açúcar;
- 2 colheres (de sopa) de amido de milho;
- 1 xícara (chá) de suco de maracujá;
- 6 gemas peneiradas.

## Modo de fazer

- Misture a água e o açúcar. Leve ao fogo baixo, sem mexer até formar uma calda. Reserve.;
- Em seguida dissolva o amido de milho no suco de maracujá, acrescente as gemas e misture.
- Acrescente essa mistura à calda. Leve novamente ao fogo brando, sem mexer até engrossar.



# Recheio brigadeiro gourmet

## Ingredientes

- 2 caixinha de creme de leite;
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó 50%;
- 150g de chocolate em barra meio amargo.
- 2 latas de leite condensado.

## Modo de fazer

- Junte todos os ingredientes em uma panela, reserve o chocolate em barra.
- Leve ao fogo baixo mexendo sempre até soltar do fundo da panela.
- Quando começar a soltar do fundo da panela acrescente o chocolate em pedaços e mecha até dissolver.
- Leve para esfriar coberto pelo plástico filme até esfriar para uso.



# Recheio de damasco

## Ingredientes

- 1 xícara de água;
- 250 g de damasco;
- 1\2 xícara de açúcar;
- 2 caixinhas de creme de leite;
- 1 colher de sopa de farinha de trigo.
- 2 latas de leite condensado.

## Modo de fazer

- Corte o damasco em pedaços pequenos;
- Deixe o damasco de molho em 1 xícara de água por 1 hora depois bata no liquidificador;
- Leve ao fogo o açúcar até obter o ponto de calda.
- Coloque no fogo o leite condensado, o creme de leite e deixe cozinhar até começar a soltar do fundo da panela.
- Desligue o fogo e acrescente a calda;
- Cubra com plástico filme e deixe esfriar para uso.



# Recheio de amendoim

## Ingredientes

- 125 g de açúcar;
- 2 gemas peneiradas;
- 1 xícara (de chá) de café (café pronto, sem açúcar);
- 100 g de amendoim torrado, pelado e moído;
- 25 g de manteiga ou margarina;

## Modo de fazer

- Bata a manteiga por aproximadamente 1 minuto. Adicione o açúcar, batendo sempre. Adicione as gemas sem parar de bater.;
- Despeje o café aos poucos e bata bem. Por último adicione o amendoim, e misture sem bater.



# Recheio de chocolate branco

## Ingredientes

- 2 colheres de sopa de margarina;
- 140g de chocolate branco (Galak ou Laka);
- 2 caixas de creme de leite;
- 2 latas de leite condensado.

## Modo de fazer

- Em uma panela, misture o leite condensado, a margarina e o chocolate branco e coloque no fogo baixo, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.
- Desligue o fogo e coloque o creme de leite.
- Espere esfriar e depois coloque na geladeira por 2 horas antes de utilizar.



# Recheio de ninho trufado

## Ingredientes

- 2 caixinhas de creme de leite;
- 100g de chocolate branco;
- 10 colheres de sopa de leite em pó;
- 2 caixinhas de leite condensado.

## Modo de fazer

- Dissolva o leite em pó no creme de leite;
- Misture os demais ingredientes menos o chocolate em barra e leve ao fogo baixo mexendo sempre.
- Desligue o fogo assim que começar a soltar do fundo da panela;
- Acrescente o chocolate em barra picado, misture;
- Cubra com plástico filme e espere esfriar para uso.



# Recheio de nutella cremoso

## Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado;
- 1 caixa de creme de leite;
- 1 medida da lata de leite líquido (400 ml);
- 1 colher de sopa de farinha de trigo;
- 5 colheres de sopa de chocolate em pó;
- 1 pote de nutella pequeno ou creme de avelã.

## Modo de fazer

- Dissolva a farinha de trigo no leite líquido
- Misture o creme de leite, o leite condensado, o chocolate em pó, a farinha e o leite e leve ao fogo baixo sempre mexendo até dar ponto de brigadeiro cremoso e deixe esfriar.
- Por fim acrescente a nutella e misture;
- Cubra com plástico filme e deixe descansar para uso.



# Recheio creme de alpino

## Ingredientes

- 1 lata de doce de leite;
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó;
- 300 g de chocolate meio amargo;
- 1 colher de chá de essência de baunilha;
- 1 caixinha de creme de leite.

## Modo de fazer

- Derreta o chocolate em banho maria ou no micro-ondas de 30 em 30s, guarde;
- Adicione na tigela da batedeira o chocolate em pó, o creme de leite, o doce de leite, a baunilha e ligue a batedeira;
- Em seguida com a batedeira ligada, adicione o chocolate que derretido;
- Bata até ficar homogêneo.



# Recheio cream cheese

## Ingredientes

- 2 latas de leite condensado;
- 300 g de cream cheese;
- 5 colheres de sopa de leite ninho;
- 2 colheres de sopa de sumo de limão;
- 2 caixas de creme de leite.

## Modo de fazer

- Misture todos os ingredientes menos o sumo do limão e o cream cheese leve ao fogo até começar a soltar do fundo da panela;
- Desligue o fogo e adicione o cream cheese e ligue o fogo novamente até voltar a dar ponto de recheio;
- Com o fogo desligado adicione o sumo do limão e misture;
- Espere descansar coberto com plástico filme até esfriar para uso.



# Recheio base econômico

## Ingredientes

- 1 xícara de leite líquido (250 ml);
- 2 colheres de sopa de amido de milho;
- 3 gemas peneiradas;
- 1 colher de chá de baunilha;
- 2 latas de leite condensado.

## Modo de fazer

- Dissolva o amido no leite líquido;
- Leve todos os ingredientes menos a baunilha ao fogo médio até começar a desgrudar da panela;
- Desligue o fogo do recheio e acrescente a baunilha;
- Coloque plástico filme até esfriar.



# Recheio 4 leites

## Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado;
- 200 g de leite em pó;
- 150 ml de leite líquido;
- 1 Caixinha de creme de leite.

## Modo de fazer

- Coloque os 4 leites em uma panela, ainda fora do fogo misture todos os ingredientes;
- Quando a mistura estiver homogênea leve ao fogo sempre mexendo até dar o ponto de recheio;
- Cubra com plástico filme até esfriar.



# Recheio churros

## Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado;
- 50 g de leite em pó;
- 50 g de farinha de trigo;
- 10 g de canela em pó;
- 100 g de doce de leite;
- 1 Caixinha de creme de leite.

## Modo de fazer

- Misture todos ingredientes em uma panela, leve ao fogo baixo mexendo sempre até dar ponto de brigadeiro mole;
- Cubra com plástico filme até esfriar.



# Recheio de paçoca

## Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado;
- 50 g de amendoim torrado moído ou farofa de amendoim;
- 1 Caixinha de creme de leite.

## Modo de fazer

- Mexa todos ingredientes em uma panela, leve ao fogo baixo mexendo sempre até dar ponto de brigadeiro mole.
- Cubra com plástico filme e deixe esfriar para uso.



# Recheio de talento

## Ingredientes

- 500 g de chocolate branco;
- 15 g de manteiga sem sal;
- 200 ml de creme de leite
- 100 g de amêndoas torradas e moídas;
- 100 g de granola;
- 75 g de uvas-passas pretas;
- 75 g de uvas-passas brancas.

## Modo de fazer

- Derreter o chocolate no microondas por 30 segundos. Adicione a manteiga e, em seguida, o creme de leite. Misture bem, Adicione as amêndoas, as passas reservadas e a granola. Misture bem e guarde na geladeira.
- Ao ganhar um pouco de consistência, adicione o chantilly. Misture bem e deixe gelar por 20 minutos.



# Recheio de Mousse branco com oreo

## Ingredientes

- 160 g de leite em pó;
- 250 g de chantilly batido (aproximadamente);
- 90 g de biscoito Oreo levemente triturado;
- 395 g de leite condensado.

## Modo de fazer

- Misture o leite condensado com o leite em pó até virar uma massa firme.
- Incorpore o chantilly. Agregue o biscoito e Misture tudo, até incorporar. Leve à geladeira por 1 hora para ganhar consistência.



# Recheio ganache de menta

## Ingredientes

- 200 g de creme de leite;
- 100 ml de licor de menta;
- 600 g de chocolate ao leite.

## Modo de fazer

- Derreta o chocolate de 30 em 30s no microondas misture o creme de leite e o licor de menta e cubra com plástico filme, deixe descansar pelo menos 6h para usar.



# Recheio de Oreo

## Ingredientes

- 10 bolachas oreo sem recheio;
- 1 copo de chantilly batido;
- 1 lata de leite condensado;
- 1 lata de creme de leite.

## Modo de fazer

- Na panela, em fogo baixo, coloque o creme de leite, o leite condensado, até ponto de recheio mole, desligue o fogo.
- Depois coloque as bolachas sem recheio levemente trituradas, misture e depois de frio acrescente o chantilly batido e misture delicadamente.



# Recheio de Castanha

## Ingredientes

- 1 lata de creme de leite;
- 200 ml de leite líquido
- 1 colher sopa de maizena;
- 150 g de xerém de castanha torrada;
- 2 latas de leite condensado.

## Modo de fazer

- Dissolva a maizena no leite, coloque na panela com leite condensado e creme de leite. Mexa até dar ponto de recheio, até cair em blocos, quando desligar acrescente as castanhas.



# Recheio de Mirtilo

## Ingredientes

- 2 latas de creme de leite;
- 2 colheres de sopa de pasta saborizante de mirtilo;
- 2 latas de leite condensado.

## Modo de fazer

- Leve ao fogo baixo o creme de leite, o leite condensado, e deixe dar o ponto de recheio, até cair da colher em blocos. Desligue o fogo adicione a pasta saborizante e mexa, desligue o fogo, cubra com plástico e deixe esfriar.



# Recheio de Capuccino

## Ingredientes

- 1 caixa de creme de leite;
- 200 ml de leite líquido;
- 3 colheres de sopa de café solúvel;
- 2 colheres de sopa de amido de milho;
- 4 colheres de sopa de chocolate pó 50%;
- 2 latas de leite condensado.

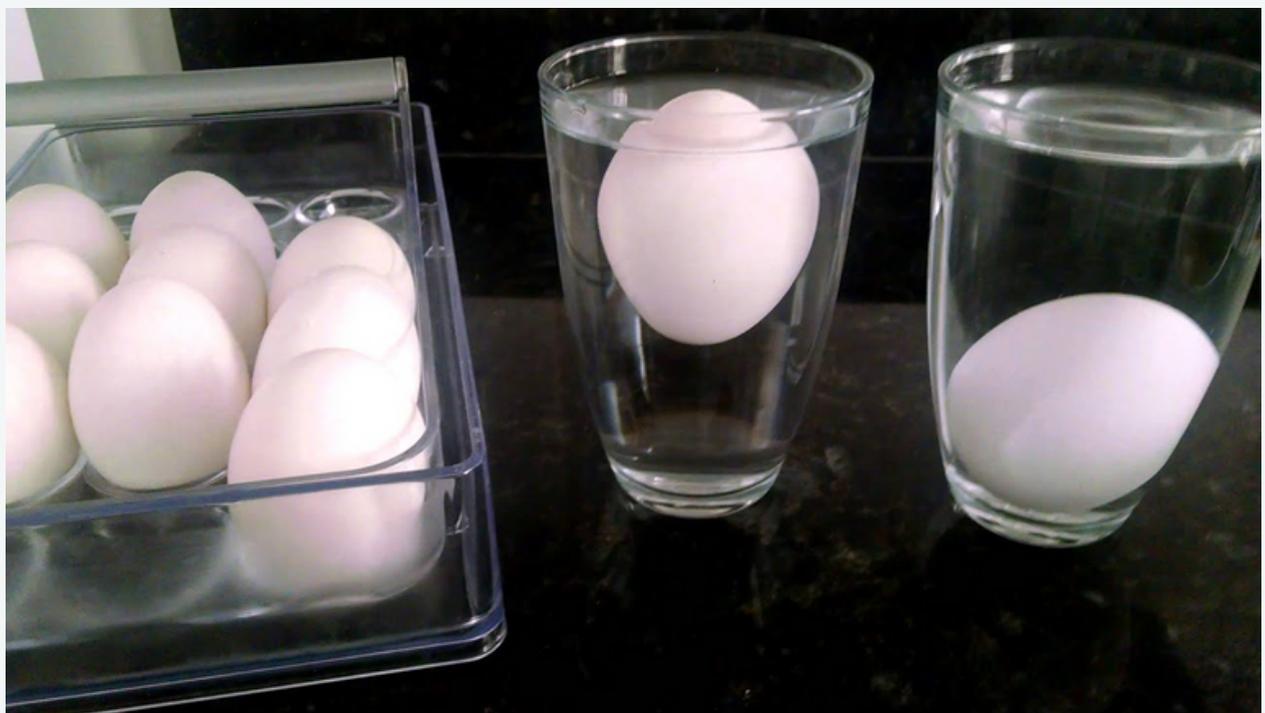
## Modo de fazer

- Bata no liquidificador o creme de leite, o leite líquido, chocolate em pó, café e amido, junte ao leite condensado na panela e espere ponto de recheio, até cair em blocos da colher. Desligue o fogo, cubra com plástico e espere esfriar.

# Teste dos ovos podres



Em um recipiente, coloque água.  
Coloque os ovos inteiros dentro da água.  
Os ovos que boiarem e ficarem sobre a superfície da água flutuando, certamente eles devem estar podres.



# Utensílios



Batedeira



Assadeiras



Balança



Tigela



Fue

# Cortadores



Marcador de pizza



Cortador para brownie



Cortador  
triangular de bolo



Cortador de  
coração



Cortador redondo

FATIAS GOURMET LUCRATIVO

# Montagem

*Montagem das fatias de bolo e de brownie*



POR M.M EMPREENDIMENTOS



# Sumário

Sumário.....	02
Higienização.....	03
Montagem fatia de bolo gourmet.....	04
Montagem fatia de brownie gourmet.....	06
Dicas fatia de bolo .....	07
Dicas fatia de brownie.....	08
Embalagem.....	09
Brownie de Amora.....	11
Brownie Ninho com Morango.....	12
Brownie Nozes.....	13
Fatia Bolo de Cenoura.....	14
Fatia Bolo de Oreo.....	15
Fatia bolo de morango com chocolate.....	16
Ideias fatia de bolo com frutas.....	17
Ideias fatia de bolo com chocolate.....	18
Ideias fatia de brownie com frutas.....	19
Ideias fatia de brownie com chocolate.....	20

# Higienização

## BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE PESSOAL no preparo e manuseio de alimentos

Unhas curtas  
e lavadas



Roupas  
limpas



Cabelos  
presos



Luvas, avental e  
toca quando indicado



Evitar preparar  
alimentos se tiver  
ferimentos nas mãos



Não usar anéis,  
pulseiras, relógios ao  
preparar alimentos



Não tossir, espirrar ou  
assoar o nariz sobre  
os alimentos



Não enxugar as mãos  
e o rosto com o pano  
de prato



Lavar as mãos com  
água e sabão até o  
cotovelo, esfregar  
entre os dedos,  
enxaguar em água  
corrente e secar com  
toalha limpa antes de  
preparar os alimentos



## OS 7 PASSOS DA LAVAGEM DAS MÃOS



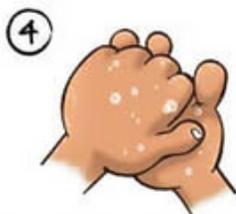
1 COLOQUE UM POUCO  
de Sabonete nas mãos  
já úmidas



2 ESFREGUE  
as PALMAS das mãos  
uma na outra



3 ENTRELACE OS DEDOS  
PARA LAVAR  
cada um deles



4 ESFREGUE AS UNHAS  
na PALMA das mãos



5 ESFREGUE a PARTE  
de TRÁS das mãos



6 ENXAGUE  
abundantemente



7 seque bem as mãos  
com uma toalha limpa



# Montagem fatia de bolo gourmet



Primeiro corte a massa ao meio, cuide para que fique bem nivelado as camadas de massas, se achar necessário tire a tampinha da massa se não estiver bem reta.

Use um acetato mais alto, caso sua forma for de 5cm, assim conseguimos mais altura, coloque uma camada da massa no fundo da forma, regue com a calda.

Coloque o recheio espalhando no bolo todo, até ficar uma camada bem grossa, de no mínimo 2 dedos de altura, alise bem o recheio para ficar uma camada bem retinha e uniforme.

Após isso, coloque a outra camada de massa, e regue novamente, cubra o bolo com um saquinho para não deixar a massa exposta.

Agora você deve colocar, no freezer por 2 horas ou na geladeira por 8 horas.

Após refrigerar, use uma faca lisa grande, que pegue todo o comprimento da massa, faça uma medição e marque a massa fazendo um sinal de + , depois marque por cima como se fosse um sinal de x, com essa marcação, vamos ter 8 fatias ( ou 12 fatias ).

Em seguida passe uma água quente na faca e com o a mão bem firme, corte as fatias, conforme a marcação.

Cada vez que cortar uma fatia, limpe a faca e passe novamente a água quente para cortar de novo.

Coloque as fatias gourmet na embalagem que escolher e finalize colocando a cobertura, para colocar a cobertura use uma manga de confeitar e um bico perle A2 ou o bico de sua preferência, (se a cobertura estiver muito dura, aqueça no micro-ondas por 30 segundos a 1 minuto, assim ela vai voltar a consistência perfeita para usar no bico).

Para terminar a decoração, use confeitos tipo Split por cima ou um brigadeiro enrolado, assim fica bem atrativo.

**OBS: A decoração da fatia, e bem a gosto. Cada receita e fatia pode ser decorado de forma diferente, de uma forma que fique bonito, gostoso, e que chame a atenção. Vai tudo da sua preferência.**





# Montagem Brownie Gourmet



- 1- Use um cortador quadrado de 7x7cm ou do tamanho da sua embalagem e corte 1X o brownie.
- 2- Coloque o brownie dentro da forma para decorar.
- 3- Com bico pétala encha um saco de confeitar com recheio.
- 4- Goteje na base para colar a primeira parte do brownie.
- 5- Com a manga quase perpendicular a base da massa faça zig-zag longos de uma ponta a outra.
- 6- Decore conforme a sua receita e de sua preferência. (Frutas, Chocolates, Cremes, Confeitos ets).



# Dicas fatia de bolo



## **Validade**

A Validade das fatias é de **4 dias**, dentro da geladeira, sem frutas, passando disso a massa começa a ressecar e o recheio e cobertura podem ficar duros. Sempre bom que você faça em um dia para cortar e vender no dia seguinte.



## **Importante**

Se por recheios do tipo mousse, coloque direto no freezer por 2 horas, na geladeira não, porque recheios com textura de mousse, na geladeira não vão ficar firmes o suficiente para conseguirmos cortar e fazer a fatia perfeita.



## **Rendimento**

- Caso queira que suas fatias rendam mais em uma receita, em vez de cortar em 8 fatias, cortem em 12. E assim, conseguirá diminuir o valor de venda do produto também.
- Se quiser fazer o dobro do recheio de uma vez, dobre os ingredientes do recheio.



## **Preço de Venda Sugerido**

Entre **R\$12,00 a R\$16,00**. Mas sempre bom somar os seus custos de produção e multiplicar por 3, assim, é a maneira mais justa de precificar o produto.

# Dicas fatia de Brownie



## Validade

Em temperatura ambiente 7 dias, na geladeira 10 dias e congelado 30 dias. Com recheio dura 7 dias em geladeira e 5 dias temperatura ambiente. Recheados com frutas dura 5 dias na geladeira e 2 a 3 dias temperatura ambiente.



## Importante

Se por recheios do tipo mousse, coloque direto no freezer por 2 horas, na geladeira não, porque recheios com textura de mousse, na geladeira não vão ficar firmes o suficiente para conseguirmos cortar e fazer a fatia perfeita.



## Rendimento

Se quiser fazer o dobro do recheio de uma vez, dobre os ingredientes do recheio.



## Preço de Venda Sugerido

Entre **R\$6,00 a R\$8,00**. Mas sempre bom somar os seus custos de produção e multiplicar por 3, assim, é a maneira mais justa de precificar o produto.

# Embalagem

As de papelão, você vai precisar de um bom espaço para armazenar, pois as fatias precisam ficar na geladeira, então organize um bom espaço.

A embalagem fechada de plástico, deixa a fatia bem vedada, e isso é ótimo para manter o produto novinho.

Faça um logotipo para mandar colocar nos seus produtos, sempre bom colocar também a data de fabricação e a data de validade, e o seu nome e número de contato, assim as pessoas poderão te chamar e lhe indicar com mais facilidade.

As embalagens para as fatias, é bom comprar pela internet, mas se caso na sua cidade tiver um bom lugar que venda produtos para confeitaria que seja bom e acessível e tenha embalagens para a fatia também, compre nela.

## Brownie



## Bolo





# Brownie de Amora



**Massa: Red Velvet**  
**Recheio: cream cheese**  
**Decoração: Amoras em calda**

# Brownie ninho com morango



**Massa: Red Velvet**  
**Recheio: Brigadeiro de Ninho**  
**Decoração: Morangos**

# Brownie nozes



**Massa: Chocolate**  
**Recheio: Doce de leite**  
**Decoração: Nozes**

# Fatia Bolo de Cenoura



**Massa: Pão de ló de cenoura**

**Calda: Básico**

**Recheio: Brigadeiro Gourmet**

**Cobertura: Chocolate ao Leite**

**Decoração: Confete de chocolate**

# Fatia Bolo de Oreo



**Massa: Pão de ló de chocolate**

**Calda: Básico**

**Recheio: Oreo**

**Cobertura: Brigadeiro**

**Decoração: Biscoito Oreo**

~~~~~

# Fatia Bolo de morango com chocolate

~~~~~



**Massa: Pão de ló de chocolate**

**Calda: Leite Condensado**

**Recheio: Morango e Chocolate ao  
leite**

**Cobertura: Chocolate ao leite**

**Decoração: Confete de chocolate**

# Algumas ideias de fatia bolo com frutas



# Algumas ideias de fatia bolo com chocolate



# Algumas ideias de fatia brownie com frutas



# Algumas ideias de fatia brownie com chocolate

