

RECHEIOS

LUCRATIVOS



Que não vão ao fogo

20 receitas de recheios práticos pra você fazer, utilizar em seus bolos no pote e vender muito!

Recheios lucrativos que não vão ao fogo

Esses recheios são muito especiais, além das receitas serem muito elaboradas, são extremamente práticas e rápidas para fazer... Isso nos garante mais uma variação de novos sabores. A praticidade de não levar ao fogo vai agilizar a sua produção. E é esse o meu objetivo, que você faça tudo de forma rápida e prática e dessa forma vai conseguir alavancar as suas vendas, podendo ter tempo para administrar o seu negócio como um todo.

Todas essas receitas que preparei pra você são recheios mais molinhos para você compor os seus bolos e doces no pote. Servem também para qualquer outra receita que desejar, vai de sua criatividade...

MOUSSE TRUFADA DE LEITE NINHO

Rendimento: 1110g

Validade: 5 dias refrigerado

Ingredientes:

- 500ml de *chantilly* batido;
- 10g de emulsificante;
- 200g de chocolate branco de barra ou gotas (nobre, não pode ser o fracionado);
- 200g de creme de leite de caixinha;
- 200g de Leite Ninho.

Modo de preparo:

Derreta no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, o chocolate branco junto com o creme de leite. Deixe chegar na temperatura ambiente.

Na batedeira junte o *chantilly*, o emulsificante e o Leite Ninho e bata por 5 minutos. Junte a mistura de chocolate e creme de leite na mistura de *chantilly* e bata por mais 1 minuto.

Transfira a mousse para outro recipiente, coloque plástico filme em contato com o doce e leve para a geladeira.

CREME DE MORANGO OU FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de Leite de caixinha;
- 20g de pó para preparo morango (Mavalerio).

Modo de Preparo:

Misture o Leite condensado e o creme de leite, acrescente o pó de morango ou de frutas vermelhas, misture bem com um *fouet* até ficar firme.

Coloque plástico filme em contato com o doce e leve para a geladeira.

RECHEIO OURO BRANCO

(bombom famoso)

Rendimento: 475g

Validade: 10 dias refrigerado

Ingredientes:

- 300g de chocolate branco barra ou gotas (nobre, não pode ser o fracionado);
- 150g de creme de leite de caixinha;
- 25g de amendoim triturado.

Modo de preparo:

Derreta no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, o chocolate branco junto com o creme de leite. Junte o amendoim triturado

Transfira para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve para a geladeira.

RECHEIO DE ALPINO

(bombom famoso)

Rendimento: 535g

Validade: 7 dias refrigerado

Ingredientes:

- 250g de chocolate meio amargo de barra ou gotas (nobre, não pode ser o fracionado);
- 200g de creme de leite de caixinha;
- 80g de doce de leite (comprado pronto ou a lata cozida);
- 20g de chocolate em pó Alpino;
- 5g de emulsificante para sorvete.

Modo de preparo:

Derreta no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, o chocolate meio amargo junto com o creme de leite. Acrescente o doce de leite e o chocolate em pó Alpino. Coloque tudo na batedeira, acrescente o emulsificante e bata por 3 minutos.

Transfira para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve para a geladeira.

CREME DE CAFÉ

Rendimento: 1115g

Validade: 7 dias refrigerado

Ingredientes:

- 200g de *cream cheese*;
- 39g de leite condensado;
- 10g de café solúvel;
- 200g de raspas de chocolate;
- 4g de gelatina em pó sem sabor hidratada em 20ml de água;
- 200g de *chantilly* batido em ponto firme.

Modo de preparo:

Hidrate a gelatina na água, depois de 5 minutos leve para o micro-ondas (potência alta) por 20 segundos para dissolver. Reserve.

Na batedeira bata o *cream cheese*, o leite condensado e o café solúvel.

Fora da batedeira acrescente a gelatina reservada.

Por último, acrescente delicadamente o *chantilly* e as raspas de chocolate.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve para a geladeira.

MOUSSE DE MORANGO

Rendimento: 1090g

Validade: 6 dias refrigerado

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite de caixinha;
- 150g de geleia de morango;
- 6g de gelatina em pó sem sabor hidratada em 25ml de água filtrada;
- 200g de chantilly batido em ponto firme.

Modo de preparo:

Hidrate a gelatina na água, depois de 5 minutos leve para o micro-ondas (potência alta) por 20 segundos para dissolver. Reserve.

No liquidificador bata o leite condensado, o creme de leite e a geleia por 3 minutos. Acrescente a gelatina dissolvida e bata mais 1 minuto.

Por último incorpore a mistura no *chantilly* batido.

Transfira para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve para a geladeira.

CREME DE 4 LEITES

Rendimento: 1145g

Validade: 6 dias refrigerado

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite de caixinha;
- 200ml de leite de coco;
- 150g de leite em pó;
- 200g de chantilly batido.

Modo de preparo:

Em uma vasilha de plástico própria para micro-ondas junte o leite condensado, o creme de leite, o leite de coco. Leve a mistura ao micro-ondas (potência alta) por 4 minutos, retire e mexa com um *fouet*, volte mais 4 minutos para o micro-ondas. Transfira o doce para outro recipiente, espere esfriar completamente e acrescente o *chantilly* batido. Cubra com plástico filme em contato com o doce.

TRUFADO DE LIMÃO

Rendimento: 716g

Validade: 5 dias refrigerado

Ingredientes:

- 200g de creme de leite de caixinha;
- 200g de chocolate branco de barra ou gotas (nobre, não pode ser o fracionado);
- 80ml de suco de limão;
- 3g de gelatina em pó sem sabor hidratada em 15g de água;
- 200g de chantilly batido em ponto firme.

Modo de preparo:

Hidrate a gelatina na água, depois de 5 minutos leve para o micro-ondas (potência alta) por 20 segundos para dissolver. Reserve.

Derreta no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, o chocolate branco junto com o creme de leite. Junte o suco de limão.

Acrescente a gelatina reservada.

Acrescente o *chantilly* e misture delicadamente.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve para a geladeira.

CREMOSO DE CHOCOLATE COM WHISKY

Rendimento: 460g

Validade: 10 dias refrigerado

Ingredientes:

- 250g de chocolate meio amargo;
- 150g de creme de leite de caixinha;
- 50g de whisky;
- 10g de emulsificante para sorvete.

Modo de preparo:

Derreta no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, o chocolate meio amargo junto com o creme de leite. Em seguida, acrescente o whisky. Leve para a batedeira e agregue o emulsificante, bata por 3 minutos

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve para a geladeira.

CREME CREAM CHEESE COM MARACUJÁ

Rendimento: 754g

Validade: 7 dias refrigerad

Ingredientes:

- 200g de chocolate branco barra ou gotas (nobre, não pode ser o fracionado);
- 150g de *cream cheese*;
- 50g de creme de leite de caixinha;
- 150ml de suco de maracujá batido (não precisa coar);
- 4g de gelatina em pó sem sabor hidratada em 20g de água;
- 200g de chantilly batido.

Modo de preparo:

Hidrate a gelatina na água e dissolva no micro-ondas por 20 segundos.

Derreta no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, o chocolate branco junto com o creme de leite. Junte o *cream cheese* que deve estar em temperatura ambiente, junte o suco de maracujá, a gelatina e por último o *chantilly* batido.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve para a geladeira.

RECHEIO FERRERO ROCHER

(bombom famoso)

Rendimento: 710g

Validade: 10 dias refrigerado

Ingredientes:

- 300g de chocolate meio amargo em barra ou gotas (nobre, não pode ser o fracionado);
- 300g de creme de leite de caixinha;
- 60g de Nutella;
- 50g de avelãs torradas e trituradas.

Modo de preparo:

Derreta no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, o chocolate branco junto com o creme de leite. Junte a Nutella em seguida as avelãs trituradas.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve para a geladeira.

RECHEIO GALAK

(bombom famoso)

Rendimento: 1020g

Validade: 7 dias refrigerado

Ingredientes:

- 395g de leite condensado gelado;
- 200g de creme de leite de caixinha gelado;
- 10g de emulsificante para sorvete;
- 400g de chocolate Galak.

Modo de preparo:

Derreta no micro-ondas o chocolate Galak de 30 em 30 segundos, espere chegar em temperatura ambiente. Em seguida leve para a batedeira junto com os demais ingredientes e bata por 6 minutos.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve para a geladeira.

RECHEIO DE CHARGE

(bombom famoso)

Rendimento: 650g

Validade: 10 dias refrigerado

Ingredientes:

- 300g de chocolate ao leite em barra ou gotas (nobre, não pode ser o fracionado);
- 250g de creme de leite de caixinha;
- 100g de amendoim torrados e inteiros.

Modo de preparo:

Derreta no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, o chocolate ao leite junto com o creme de leite. Acrescente o amendoim inteiro.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve para a geladeira.

RECHEIO DE SENSAÇÃO

(bombom famoso)

Rendimento: 400g

Validade: 10 dias refrigerado

Ingredientes:

- 200g de chocolate branco em barra ou gotas (nobre, não pode ser o fracionado);
- 100g de creme de leite de caixinha;
- 100g de geleia de morango.

Modo de preparo:

Derreta no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, o chocolate branco junto com o creme de leite. Junte a geleia de morango e mexa bem.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve para a geladeira.

RECHEIO DE AMARULA

Rendimento: 750g

Validade: 10 dias refrigerado

Ingredientes:

- 400g de chocolate $\frac{1}{2}$ amargo em barra ou gotas (nobre, não pode ser o fracionado);
- 300g de creme de leite de caixinha;
- 50ml de licor Amarula (bebida alcoólica).

Modo de preparo:

Derreta no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, o chocolate $\frac{1}{2}$ amargo junto com o creme de leite. Acrescente o licor Amarula e mexa bem.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve para a geladeira.

CREME DE LIMÃO SICILIANO

Rendimento: 650g

Validade: 6 dias refrigerado

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite de caixinha;
- 50g de suco de limão siciliano (espremido e coado na hora);
- Raspas de 1 limão siciliano.

Modo de preparo:

Em uma vasilha de plástico própria para micro-ondas coloque o leite condensado e o creme de leite. Leve ao micro-ondas (em potencia máxima) por 4 minutos, mexa com um *fouet* e leve mais 2 minutos. Junte o suco de limão e as raspas.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve para a geladeira.

MOUSSE DE LEITE NINHO DE CHOCOLATE

Rendimento: 905g

Validade: 5 dias refrigerado

Ingredientes:

- 395g de leite condensado bem gelado;
- 200g de creme de leite de caixinha bem gelado;
- 100g de leite ninho;
- 200g de chocolate nobre meio amargo derretido e em temperatura ambiente;
- 10g de emulsificante.

Modo de preparo:

Leve todos os ingredientes na batedeira e bata até dobrar de volume (8 minutos).

COCADA CREMOSA

Rendimento: 650g

Validade: 6 dias refrigerado

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 400g de creme de leite de caixinha;
- 100g de coco fresco ralado.

Modo de preparo:

Em uma vasilha de plástico própria para micro-ondas coloque o leite condensado, o creme de leite e o coco fresco ralado. Leve ao micro-ondas (em potência máxima) por 4 minutos, mexa com um *fouet* e leve mais 2 minutos.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve para a geladeira.

BRIGADEIRO DE CAMELO

Rendimento: 800g

Validade: 6 dias refrigerado

Ingredientes para o caramelo:

- 200g de açúcar refinado ou cristal;
- 120ml de água.

Ingredientes para o recheio de caramelo:

- 395g de leite condensado;
- 400g de creme de leite de caixinha;
- Toda a receita do caramelo reservado.

Modo de preparo do caramelo:

Em uma vasilha de plástico de 5 litros, própria para micro-ondas, coloque o açúcar e a água e leve ao micro-ondas por um minuto, retire e mexa, coloque mais 2 minutos, retire e mexa e para finalizar coloque mais 1 minuto. De sequencia com o brigadeiro de caramelo.

Modo de preparo do brigadeiro de caramelo:

Na própria vasilha do caramelo junte o leite condensado e o creme de leite, leve para o micro-ondas, em potência alta, por 4 minutos, retire e mexa bem e coloque mais 4 minutos, retire mexa bem e coloque mais 2 minutos.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve para a geladeira.

Dica:

Você pode deixar o recheio mais leve, tanto em textura quanto em dulçor. Para cada receita do brigadeiro de caramelo (já frio), adicione 100g de *chantilly* batido.

RECHEIO TWIX

(bombom Famoso)

Rendimento: 900g

Validade: 6 dias refrigerado

Ingredientes:

- A receita toda de brigadeiro de caramelo;
- 100g de amendoim triturado.

Modo de preparo:

Em uma vasilha, junte o amendoim ao brigadeiro de caramelo, mexa bem. Tampe com um plástico filme em contato com o doce e leve para a geladeira.