

APOSTILA SOBREMESAS NA TRAVESSA

*9 receitas poderosas para
vender sempre !!*



SUMARIO



TORTA CHURROS.....	1
 MARACUJA COM CHOCOLATE.....	2
ROMEU E JULIETA	3
TORTA CHARGE.....	4
BOMBOM NA TRAVESSA	5
 BANOFFE.....	6
 LEITE NINHO.....	7
BEIJINHA NA TRAVESSA.....	8
 BOMBOM DE UVA.....	9

TORTA CHURROS NA TRAVESSA



Ingredientes

- 1 e 1/2 pacote de biscoito maisena triturado (300g)
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 1 clara Doce de leite cremoso, açúcar e canela em pó para decorar
- RECHEIO
- 1 e 1/2 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de maisena
- 2 xícaras (chá) de leite 2 gemas
- 1 colher (chá) de canela em pó 200g de doce de leite em cubos
-

Modo de preparo

- 1- Em uma tigela, misture o biscoito, a margarina e a clara até formar uma farofa úmida.
- 2- Forre o fundo de um refratário redondo e leve ao forno médio, preaquecido, por 8 minutos ou até assar e dourar.
- 3- Retire e reserve. Em uma panela, leve o leite condensado, a maisena dissolvida no leite, as gemas e a canela ao fogo médio, mexendo até engrossar.
- 4- Deixe amornar e misture com o doce de leite em cubos.
- 5- Espalhe sobre a massa e leve à geladeira por 2 horas.
- 6- Decore com doce de leite, açúcar, canela e sirva.

TRAVESSA DE MARACUJÁ E CHOCOLATE



Ingredientes

- 1 pacote de biscoito maisena triturado (200g)
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 clara
- Raspas de chocolate para decorar RECHEIO
- 1 lata de leite condensado
- 1 pote de cream cheese (150g)
- 1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor
- 3 colheres (sopa) de água
- COBERTURA 250g de chocolate ao leite picado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 caixa de creme de leite

Modo de preparo

1- Em uma tigela misture o biscoito, a manteiga e a clara até ficar homogêneo. 2- Forre o fundo de um refratário médio e leve ao forno médio preaquecido por 8 minutos. 3- Para o recheio, bata no liquidificador o leite condensado, o cream cheese, o suco de maracujá, o creme de leite e a gelatina hidratada na água e dissolvida conforme instruções da embalagem. 4- Espalhe sobre a massa e leve à geladeira por 2 horas. 5- Para a cobertura derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no microondas. Espalhe sobre o recheio. 6- Leve à geladeira por 30 mim

TRAVESSA ROMEU E JULIETA



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 200g de cream cheese
- 100g de ricota amassada
- 1 pote de requeijão cremoso
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor

COBERTURA

- 400g de goiabada picada
- 250ml de água

Modo de preparo

- 1- Bater no liquidificador leite condensado, o creme de leite, o cream cheese, a ricota e o requeijão por 1 minuto.
- 2- Adicione a gelatina preparada conforme as instruções da embalagem e bata por mais 1 minuto.
- 3- Transfira para uma travessa e leve à geladeira por 3 horas ou até firmar.
- 4- Leve os ingredientes da calda ao fogo médio até dissolver.
- 5- Deixe esfriar, espalhe sobre o creme na travessa e sirva

CHARGE NA TRAVESSA



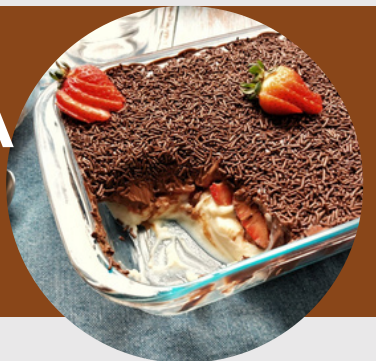
Ingredientes

.2 latas de leite condensado
2 colheres (sopa) de manteiga
200g de chocolate meio amargo picado
2 latas de creme de leite (600g)
1 xícara (chá) de doce de leite cremoso
2 xícaras (chá) de amendoim torrado sem pele picado
Amendoim triturado para polvilhar

Modo de preparo

1- Em uma panela, em fogo médio, coloque o leite condensado com a manteiga, e mexa até soltar do fundo da panela. 2- Retire do fogo, adicione o chocolate e misture com uma colher até derreter por completo. 3- Adicione 1 e 1/2 lata do creme de leite. Despeje metade do creme de chocolate em um refratário médio e leve à geladeira por 10 minutos. 4- Espalhe o doce de leite misturado com o restante do creme de leite, o amendoim e cubra com o restante do creme de chocolate. 5- Polvilhe com o amendoim e leve à geladeira por 2 horas.

BOMBOM NA TRAVESSA



Ingredientes

2 latas de leite condensado
2 colheres (sopa) de maisena
2 xícaras (chá) de leite
2 colheres (sopa) de margarina
2 gemas
800g de morangos limpos e secos
Morangos inteiros limpos e secos para decorar

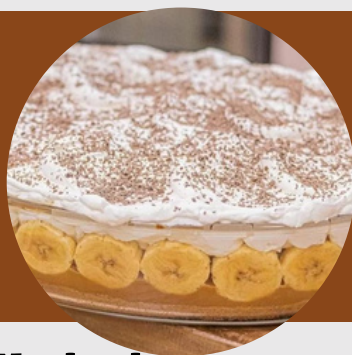
COBERTURA

400g de chocolate meio amargo derretido
2 caixas de creme de leite (400g)

Modo de preparo

1- Leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, a maisena dissolvida no leite, a margarina e as gemas, mexendo sempre até engrossar. 2- Desligue, espalhe em um refratário médio e leve à geladeira por 2 horas. 3- Retire, arrume os morangos em pé por cima do creme no refratário e cubra com os ingredientes da cobertura misturados, deixando uma camada de morangos à mostra na lateral do refratário. 4- Decore com morangos inteiros e sirva em seguida

BANOFFE



Ingredientes

- 400 g de doce de leite
- 10 bananas cortadas em rodela
- 400 g de nata (chantilly, se preferir)
- 1 pacote de biscoito maizena triturado (tipo farinha, bem fininho)
- 200 g de margarina culinária
- 1 colher de chá de canela em pó para polvilhar

Modo de preparo

- Misture o biscoito triturado com a margarina culinária, com a ponta dos dedos, até formar uma massa lisa.
- Forre o fundo de uma forma de abrir (fundo falso), e asse por apenas 10 minutos, em forno preaquecido a 180°C.
- Retire.
- Deixe a massa esfriar.
- Coloque o doce de leite sobre a massa já fria.
- Alise para ficar plano.
- Pique as bananas em rodela, e distribua-as sobre o doce de leite.
- Coloque a nata por cima (se preferir, pode batê-la para deixar em ponto de chantilly), e alise.
- Pegue uma peneira pequena e espalhe a canela por cima passando-a pela peneira, para que pulverize melhor por toda a torta.
- Deixe na geladeira por 3 horas antes de desenformar.

TRAVESSA DE LEITE NINHO



ingredientes

1 lata de leite
condensado
2 caixas de creme de
leite (400g)
2 xícaras (chá) de leite
Ninho
Raspas de chocolate
meio amargo para
decorar GANACHE DE
CHOCOLATE
300g de chocolate meio
amargo derretido 2
caixas de creme de
leite (400g)

Modo de preparo

1- No liquidificador, bata o
leite condensado, o creme de
leite e o leite em pó até
homogeneizar.
2- Transfira para uma panela
e leve ao fogo médio,
mexendo até engrossar
levemente. Deixe esfriar. 3-
Misture o chocolate com o
creme de leite até ficar
cremoso. 4- Em um refratário
médio, faça uma camada com
metade da musse de leite
Ninho, espalhe a ganache de
chocolate e cubra com a
mousse de leite em pó
restante. 5- Decore com
raspas de chocolate e leve à
geladeira por 2 horas antes
de servir.

BEIJINHO NA TRAVESSA



ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 3 xícaras (chá) de coco ralado
- 180g de chocolate meio amargo picado
- 2 caixas de creme de leite (400g)
- Cravos-da-índia para decorar

Modo de preparo

1. Em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado, a margarina, o leite de coco e o coco ralado, mexendo até engrossar e desgrudar do fundo da panela. Reserve.
- 2- Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas e misture com o creme de leite.
- 3- Em um refratário médio, intercale camadas de creme de coco e de creme de chocolate, terminando em creme de coco.
- 4- Decore com cravos e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

BOMBOM DE UVA



ingredientes

- 700 g de uva thompson
- 2 latas de leite condensado
- 1 e 1/2 caixa de creme de leite
- 1 colher (sopa) de margarina
- 200 g de chocolate meio amargo
-

Modo de preparo

- Solte as uvas do cacho, lave-as, seque bem e reserve.
- Em uma panela, coloque o leite condensado e a margarina e leve ao fogo médio mexendo sempre até soltar do fundo da panela.
- Deixe esfriar, adicione 1/2 caixinha de creme de leite e reserve.
- Em uma panela, quebre o chocolate em pedaços e leve ao fogo em banho-maria até que esteja completamente derretido.
- Acrescente o creme de leite e misture bem.
- Em um refratário, coloque todo o creme branco, forre o creme com as uvas e despeje a ganache de chocolate por cima.
- Leve à geladeira, decore como desejar e sirva gelado.