

DOCES FINOS PARA CASAMENTO



DOCES FINOS PARA CASAMENTO

CAMAFEU DE NOZES:

O camafeu de nozes banhado em chocolate branco é um doce fino ideal para casamentos. A receita é simples, prática e resulta em um doce requintado e de sabor único!



INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de Chocolate em Pó solúvel
- 1 xícara (chá) de noz moída
- 300 g de foudant
- manteiga para untar
- nozes picadas para decorar

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, misture o leite condensado com as gemas, o açúcar e o Chocolate em Pó e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desprender da panela (cerca de 10 minutos);
2. Acrescente as nozes, misture bem e retire do fogo;
3. Despeje a massa em um prato untado e deixe esfriar;
4. Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e reserve;
5. Derreta o foudant em banho-maria, até ficar com consistência cremosa;
6. Pingue água, se necessário. Coloque os docinhos no foudant, retire com o auxílio de um garfo e escorra o excesso;
7. Decore-os com um pedacinho de noz e coloque o docinho sobre uma superfície para secar

CONGELAMENTO:

1. Se desejar, congele os docinhos antes de banhá-los;
2. Para isso, disponha-os em camadas, em uma embalagem de plástico rígido, separados por filme plástico;
3. Cubra com filme plástico e feche bem a embalagem;
4. Etiquete e leve ao freezer ou duplex por até 3 meses;
5. Para descongelar, retire-os da embalagem e deixe-os, em temperatura ambiente por cerca de 4 horas;
6. A seguir, banhe-os na calda de caramelo ou foudant.

TRUFA DE CHOCOLATE BRANCO COM LIMÃO:



A trufa de chocolate branco com limão combina perfeitamente o sabor doce com o amargo. A receita da trufa é de dificuldade média e o resultado é um doce fino e suave ao paladar.

INGREDIENTES:

- 1/3 xícara + 1 colher (sopa) de leite condensado
- Raspas da casca de 1 limão
- 18 colheres de sopa de chocolate branco picado
- Pitada de sal (apenas para realçar o sabor doce)
- ¼ de xícara de manteiga sem sal picadinha
- 2 colheres (chá) de suco de limão
- Açúcar cristal para passar o doce

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela misture o leite condensado e as raspas de limão;
2. Leve a mistura em fogo baixo e mexa até levantar fervura;
3. Retire do fogo, tampe a panela e deixe descansar por 20 minutos;

4. Após o creme descansar, retire a tampa e leve para reaquecer até ferver novamente;
5. Em um recipiente misture o chocolate branco, a manteiga e o sal;
6. Peneire o creme (leite condensado + raspas de limão) sobre a vasilha com chocolate;
7. Leve o recipiente a banho-maria e mexa delicadamente até derreter o chocolate e formar uma mistura homogênea*;
8. Depois que retirar do fogo, acrescente o suco de limão;
9. Coloque o doce em um prato untado (com manteiga ou margarina) e cubra com papel filme;
10. Refrigere por 4 horas;
11. Para enrolar, passe só um pouquinho de manteiga na mão e faça as bolinhas;
12. Depois é só passar no açúcar e colocar na forminha.

CAMAFEU DE MORANGOS

Camafeus de morango combinam com qualquer tipo de festa, inclusive casamentos. A receita e o modo de fazer são simples e levam poucos ingredientes.

INGREDIENTES

- 100 g de morangos
- 200 g de leite em pó
- 1 lata de leite condensado
- 300 g de chocolate ao leite ou meio amargo

MODO DE PREPARO

1. Lave os morangos bem e em seguida retire o talinhos de cima do morango e coloque em cima de uma toalha de papel para absorver a água
2. Reserve
3. Em um recipiente, misture o leite condensado com o leite em pó e mexa até formar uma massa macia e que de para enrolar assim como um brigadeiro, caso seja necessário, acrescente mais leite em pó
4. Enrole os morango dentro da massa
5. Coloque-os sobre papel manteiga e deixe secar durante 15 minutos
6. Derreta o chocolate em banho maria
7. Assim que o chocolate estiver derretido, com o auxílio de um garfo ou espeto, banhe os bombons no chocolate.
8. Leve à geladeira por 3 horas até secar.

CASQUINHA DE CHOCOLATE COM CEREJA



As casquinhas de chocolate com cereja são doces finos e chamam atenção. Embora elas tomem um pouco a mais de tempo para serem feitas o resultado final é compensador.

INGREDIENTES:

- 300 gr de chocolate ao leite para as casquinhas
- 300 gr de chocolate ao leite para o ganache
- 1 caixa de creme de leite
- 1 pote de cerejas
- 10 copinhos de Café

MODO DE PREPARO

CASQUINHAS:

1. Derreter o chocolate em banho-maria.
2. Fazer finas camadas desse chocolate em 10 copinhos de café descartável.
3. Levar a geladeira por 1 hora. Reserve

GANACHE:

1. Derreta o chocolate em banho-maria
2. Misture com o creme de leite até adquirir uma consistência adequada.

MONTAGEM:

1. Preencha os copinhos com ganache com a ajuda de um saco de confeiteiro.
2. Finalize afundando uma cereja no ganache com o cabinho para fora.

MINI BOLO EM FORMATO DE BOLO DE NOIVA



A receita dos mini bolos em formato de bolo de noiva tem nível de dificuldade alto. A decoração de cada um deve ser feita com muita delicadeza e precisão. O resultado é um doce fino impecável para compor a mesa de qualquer tipo de casamento.

INGREDIENTES:

1. Nozes para decorar
2. 5 colheres de sopa de glucose de milho
3. 1 pitada de sal
4. 1 copo 200ml de água filtrada
5. 1 vidro de leite de coco
6. Margarina para untar o tabuleiro
7. 5 colheres de sopa de amido de milho

INGREDIENTES PARA A PASTA AMERICANA:

1. 1kg de açúcar de confeiteiro
2. Ingredientes para a massa do bolo:

3. 2 copos 200ml de açúcar de confeiteiro
4. 4 ovos
5. Açúcar para polvilhar o tabuleiro
6. 1 colher de sobremesa de fermento em pó
7. 1 colher de sopa de essência de baunilha

INGREDIENTES PARA O RECHEIO:

1. 5 colheres de sopa de gordura vegetal hidrogenada
2. 1 lata de leite condensado
3. 1 copo 200ml de leite fervendo
4. 1 xícara de chá de leite em pó
5. 4 colheres de sopa de gelatina em pó sem sabor
6. 2 copos 200ml de farinha de trigo sem fermento na fórmula
7. Confeitos dourados para decorar
8. 3 xícaras de chá de nozes moídas
9. 2 xícaras de chá de chocolate branco derretido

MODO DE PREPARO

BOLO:

1. Pré-aqueça o forno a 180 graus.
2. Unte as forminhas especiais com margarina e polvilhe com açúcar. Reservar.
3. Quebre os ovos e bata as claras em neve.
4. Logo depois, vá juntando as gemas, uma a uma.
5. Em seguida, adicione o açúcar. Bata por mais alguns minutos e junte a farinha de trigo peneirada com o fermento e o sal.
6. Por último, acrescente o leite fervendo e a essência de baunilha.
7. Despeje a massa nas forminhas, tomando o cuidado de não encher demais.
8. Levar ao forno até dourar ou até que asse por completo.

RECHEIO:

1. Em uma panela de tamanho grande, leve ao fogo médio 2/3 do leite de coco, o leite condensado e o leite em pó, misturando bem.
2. Abaixar o fogo e acrescentar o chocolate branco e as nozes moídas.
3. Misture bem até que comece a desgrudar da panela.
4. Retire do fogo e reserve.

5. O 1/3 restante do leite de coco deverá ser usado para umidificar as partes do bolo que serão unidas pelo recheio.

PASTA AMERICANA:

1. Leve ao fogo baixo a gelatina, a água, a gordura e a glucose de milho, misturando sempre.
2. Retire do fogo, deixe esfriar e só então despeje a mistura sobre uma superfície lisa, previamente forrada com a mistura de amido de milho e açúcar de confeiteiro.
3. Vá misturando bem com as mãos até obter uma massa bem elástica.
4. Se necessário, acrescente mais açúcar de confeiteiro.
5. Abra a pasta com a ajuda de um rolo e forre todo o bolo, fazendo a decoração que considerar mais adequada.

ANIVERSÁRIO E FESTAS EM GERAL



O brigadeiro gourmet é feito com chocolate nobre e enfeitado com granulados especiais. Sua receita é simples e o doce é ideal para aniversários, festas e até casamentos mais simples.

INGREDIENTES:

- 1 colher de sopa de farinha de trigo

- 1/2 xícara de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 200g de chocolate ao leite (dê preferência a chocolates nobres, como o belga)
- 1 colher de sopa de cacau em pó
- Pequenas pastilhas de chocolate para confeitaria (evite o granulado, assim o brigadeiro irá se diferenciar melhor)

MODO DE PREPARO:

1. Misture fora do fogo a farinha de trigo e o creme de leite;
2. Adicione os demais ingredientes e leve ao fogo baixo;
3. Agora é só misturar até que a massa passe a desgrudar, do fundo da panela e ganhe consistência;
4. Depois de pronta é só levar à geladeira para esfriar;
5. Para servir o brigadeiro você poderá enrolar e colocar em uma forminha convencional;
6. Mesmo assim, existe a opção de colocá-los em copinhos ou colheres, algo que fica bem estiloso.

MINI BROWNIES:



O mini brownie com nozes é um doce fino e que se destaca na mesa. Sua receita tem dificuldade média. Finalize decorando com amendoins e pequenos pedaços de chocolate meio amargo.

INGREDIENTES:

- 100 gramas de chocolate ao leite picado
- 100 gramas de chocolate meio amargo picado
- 1 xícara (chá) de chocolate meio amargo picado
- 1 xícara (chá) de nozes picadas
- 1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 6 colheres (sopa) de margarina
- ½ colher (café) de sal
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 2 ovos
- ½ xícara (chá) de leite
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO:

1. Aqueça em banho-maria as 100 gramas de chocolate meio amargo; o chocolate ao leite e a margarina;
2. Deixe no fogo somente até derreter. Reserve;
3. Em refratário, misture a farinha, o fermento, o sal, o leite, o açúcar, os ovos e a baunilha;
4. Adicione o chocolate derretido e misture bem;
5. Acrescente o chocolate restante e as nozes;
6. Coloque em 20 forminhas individuais e leve ao forno médio por 15 minutos;
7. Sirva frio.

MINI BOLO DE BRIGADEIRO:



O mini bolo de brigadeiro é ideal para aniversários. Sua receita é simples e o resultado é um doce diferente e delicioso com sabor tradicional.

INGREDIENTES:

- 3 ovos
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de chocolate em pó
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de leite
- 1/2 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 pitada de sal

RECHEIO:

1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
1 xícara e 1/2 de leite

2 colheres de sopa de amido de milho
5 colheres de sopa de chocolate em pó
Chocolate granulado para finalizar

MODO DE PREPARO:

MASSA:

1. Peneire junto todos os ingredientes secos;
2. Ferva o leite com a margarina e escale os ingredientes secos, mexendo bem;
3. Adicione os ovos batidos como para pão-de-ló, envolvendo a massa cuidadosamente;
4. Leve ao forno num tabuleiro pequeno ou em forminhas de bolo;

RECHEIO:

1. Junte todos os ingredientes e leve ao fogo até ferver;
2. Deixe esfriar e utilize.
3. Corte dois pequenos círculos de massa;
4. Recheie e cubra com o recheio;
5. Envolve com o chocolate granulado e decore a gosto.

PALHA ITALIANA RECHEADA:



A palha italiana é feita em 3 passos: primeiro é feito o brigadeiro mole, em segundo a palha que leva biscoito doce picado e depois a montagem do doce é feita. Apesar de diferente, a palha italiana tem sabor familiar e é ideal para festas.

INGREDIENTES:

- Brigadeiro Mole
- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres sopa de chocolate em pó
- 2 colheres sopa de manteiga ou margarina sem sal

PALHA ITALIANA:

- 1 lata de leite condensado
- 180 g de chocolate meio amargo picado
- 2 colheres sopa de manteiga ou margarina sem sal
- 1 pacote de biscoito sem recheio doce picado grosseiramente. (200 g)
- Açúcar de confeiteiro e raspas de chocolate para decorar

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela coloque a lata de leite condensado, o chocolate em pó, a manteiga ou a margarina sem sal e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter um brigadeiro mole;
2. Mais menos 10 minutos, retire do fogo e reserve.

PALHA ITALIANA:

1. Em outra panela coloque a lata de leite condensado, o chocolate meio amargo picado, a manteiga ou a margarina sem sal e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter um brigadeiro mole. Mais ou menos 6 minutos;
2. Retire do fogo e misture a bolacha picada grosseiramente.