

Donuts e Cake Donuts



SUMÁRIO

massa tradicional.....	
massa chocolate	
massa cake donuts	
massa cake donuts red velvet	
massa cake donuts chocolate.....	
massa cake donuts salgado.....	
cobertura ganache branca.....	
cobertura ganache preta.....	
glacê tradicional.....	
cobertura cream chesse.....	
cobertura cheddar e bacon	

DICAS

Rendimento: pode haver diferenças de acordo com o tamanho em gramas

Tempo de Preparo: o tempo de preparo é uma média, portanto, vai variar muito de pessoa pra pessoa.

Conservação: Quando assados e congelados, tem a validade de até 60 dias, como uma massa pré-assada. Já os donuts fritos, tem validade de 2 dias em temperatura ambiente, já que não podem ir a geladeira, pois faz com que fiquem duros.

Validade: 2 dias em temperatura ambiente

Congelamento: Manter congelado à temperatura de -18°C . Retire do freezer, coloque em uma forma untada, deixando um espaço entre eles, deixe descongelar e crescer por aproximadamente 4 h ou até dobrar seu tamanho. Fritar em óleo pré-aquecido a 160°C até dourar

Quantidade em ml dos utensílios:

Xícara: As xícaras usadas em nossas receitas é equivalente a 240ml.

Colher (sopa): Uma colher de sopa é equivalente a 15ml.

Colher (chá): Uma colher de chá é equivalente a 5ml.

Colher (sobremesa): Uma colher de sobremesa é equivalente a 10ml.

DIREITOS AUTORAIS

É proibida a distribuição e a reprodução, total ou parcial deste livro, sem autorização do autor da obra.

Massa tradicional



1h



25
unidades

Ingredientes

Fermentação

- 20 g de fermento biológico seco
- 120 ml de água
- 200 g de farinha de trigo

Ingredientes

- A massa que ficou descansando por 20 minutos.
- 100 g de açúcar
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 100 g de margarina ou manteiga
- 3 ovos
- 250 ml de água
- 800 g de farinha (aproximadamente)

Modo de Preparo

1. Primeiro misture o fermento biológico com a água e a farinha.
2. Misture bem e deixe descansar por 20 minutos.
3. Pegue a massa (já descansada), misture com os ovos, manteiga ou margarina, água, sal, açúcar e a farinha e vá colocando aos poucos.
4. Depois que não der mais para misturar com a colher, comece a misturar com a mão. Quando começar a desgrudar da mão (não precisa ser muito) já pode parar de colocar a farinha. Deixe a massa descansar por mais 30 minutos.

Massa tradicional



Modo de Preparo

2

1. Depois, a massa vai ter dobrado de tamanho, jogue um pouco de farinha onde você for abrir a massa e pegue um pedaço.
2. Abra com um rolo e deixe uma altura de 1 cm.
3. Quando já estiver esticada corte em círculos toda a massa.
4. Com os donuts já prontos, deixe descansar mais uns 15 minutos.
5. Esquente o óleo, não muito, deixe em fogo baixo e comece a fritar.
6. Depois de pronto, espere esfriar e coloque a cobertura que preferir e bom apetite. Ficam ótimas, vocês irão gostar.

Massa de chocolate



40
min



10
unidades

Ingredientes

- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) + 2 colheres (sopa) de leite integral (155 ml)
- $1\frac{1}{4}$ colher (chá) de fermento biológico seco (4 g)
- 1 ovo
- $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) de manteiga derretida (63 ml)
- 2 colheres (sopa) de açúcar refinado (30 g)
- $\frac{1}{2}$ colher (chá) de sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (260 g) + $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) para a bancada
- $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) de Cacau em Pó 100% Melken (25 g)
- 1 litro de óleo vegetal para fritar

Modo de Preparo

- **Massa:** em uma tigela, misture o leite com o fermento e deixe descansar por 5 minutos. Na batedeira, incorpore com o gancho a mistura de leite e fermento, o ovo, a manteiga derretida, o açúcar e o sal.
- Peneire a farinha de trigo com o Cacau em Pó Melken e adicione metade à batedeira. Bata até obter uma massa homogênea. Adicione a outra metade e bata até desgrudar da lateral da tigela. Transfira a massa para uma tigela e cubra com filme-plástico. Deixe fermentar por 1 hora
- Enquanto isso, corte 10 quadrados de papel-manteiga (8 cm) e pincele-os com o óleo de fritura. Reserve.

Massa de chocolate



Modo de Preparo

2

- Em uma bancada enfarinha ou entre folhas de papel-manteiga, abra a massa até ela ficar com 1,5 cm de altura. Use os aros para cortar a massa em círculos concêntricos, usando o aro maior para a parte externa e o menor para o centro do donut. Retire os miolos e use-os para abrir e cortar novos donuts. Coloque cada donut em um quadrado de papel-manteiga, cubra com filme-plástico e deixe fermentar mais 30 minutos.
- Aqueça o óleo a 180 °C. Para transferir cada donut à panela, destaque-os lentamente da folha de papel-manteiga enquanto entram em contato com o óleo quente. Frite com uma escumadeira, virando a cada minuto. Remova e posicione sobre uma assadeira forrada com papel-toalha. Repita até o fim.

Cake Donuts

Tradicional



30min



12 unidades

Ingredientes

Ingredientes:

- 2 ovos
- 80ml de óleo
- 100ml de leite
- 180g de açúcar
- 260g de farinha de trigo
- 15g de fermento
- 1 colher de sobremesa de baunilha

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma para mini donuts com manteiga ou óleo. Você pode usar também formas de silicone, que facilitam na hora de desenformar.
2. Em uma tigela grande, bata os ovos com o açúcar até obter uma mistura clara e fofa. Isso ajuda a incorporar ar na massa, deixando os donuts mais leves.
3. Adicione o óleo e o leite à mistura de ovos e açúcar, batendo bem até que todos os ingredientes estejam completamente incorporados.
4. Acrescente a essência de baunilha e misture bem.
5. Peneire a farinha de trigo e o fermento juntos e, em seguida, adicione-os à mistura líquida. Mexa delicadamente com uma espátula até obter uma massa homogênea. Evite mexer demais para que a massa não fique pesada.

Cake Donuts

Tradicional



Modo de Preparo

2

1. Coloque a massa nas forminhas de mini donuts, enchendo cada uma até cerca de $\frac{2}{3}$ da capacidade. Isso evitará que a massa transborde durante o cozimento.
1. Asse no forno preaquecido por aproximadamente 10-12 minutos, ou até que os donuts estejam dourados e firmes ao toque. Você pode testar com um palito: se sair limpo, estão prontos.
1. Retire do forno e deixe esfriar por alguns minutos antes de desenformar. Coloque os donuts sobre uma grade para esfriar completamente.
1. Caso prefira, você pode assar também na máquina de mini cake donuts conforme instruções do fabricante.

Cake Donuts

Chocolate



50
min



12
unidades

Ingredientes

PARA A MASSA

1 ½ xícaras chá de Farinha de Trigo

½ colher sopa de Fermento em Pó Químico

½ xícara chá de Cacau em pó 100%

½ xícara chá de Açúcar mascavo

½ colher chá de Sal

½ colher chá de Bicarbonato de Sódio

5 colheres sopa de Suco de Laranja (75ml)

1 unidade Ovo

½ xícara chá de iogurte natural (120g)

2 colheres sopa de Manteiga derretida

Modo de Preparo

Misture a farinha, o Fermento em Pó Químico, o Cacau em Pó, o açúcar mascavo, o sal e o bicarbonato de sódio em uma vasilha e misture. Em outra vasilha, adicione suco de laranja, o ovo, o iogurte, a manteiga e misture. Incorpore os líquidos aos secos, misturando até ficar homogêneo. Coloque a massa em um saco de confeiteiro e preencha os espaços de uma forma antiaderente para donuts. Asse em forno preaquecido a 160° C por 10 minutos

Cake Donuts

Red Velvet



20 min



6 unidades

Ingredientes

Para os donuts de veludo vermelho:

- 1 xícara de farinha de panificação multiuso
- 2 colheres de sopa de cacau em pó
- 1/2 xícara de açúcar mascavo escuro
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 xícara de leiteiro
- 2 1/2 colheres de sopa de manteiga derretida
- 1 colher de chá de extrato de baunilha puro
- 1 ovo grande, em temperatura ambiente
- 2 colheres de chá de corante alimentar vermelho

Modo de Preparo

Para os donuts de veludo vermelho:

- Pré-aqueça o forno a 350 graus. Unte generosamente uma forma de donut e reserve.
- Em uma tigela grande misture os ingredientes secos. Em uma tigela separada misture o leiteiro, a manteiga derretida, a baunilha e o ovo. Dobre delicadamente a mistura úmida na mistura seca - não misture demais! Junte o corante alimentício vermelho e mexa até incorporar.
- Coloque a mistura na forma de donuts preparada e leve ao forno por 10 minutos ou até que os donuts voltem quando pressionados levemente. Deixe os donuts esfriarem por alguns minutos na assadeira antes de transferi-los para uma grelha para esfriar por mais alguns minutos

Donuts salgado



120
min



20
unidades

Ingredientes

- 3 1/2 xícara(s) de chá de farinha de trigo peneirada (500 g)
- 2 colher(es) de sopa de açúcar (15 g)
- 1 colher(es) de chá de sal (10 g)
- 6 colher(es) de sopa de queijo ralado (40 g)
- 2 colher(es) de sopa de margarina com sal (40 g)
- 1 unidade(s) de ovo
- 1 1/2 colher(es) de sopa de fermento biológico (15 g)
- 1 xícara(s) de chá de água (250 ml)
- 1 litro(s) de óleo para fritar

Modo de Preparo

Misture primeiro todos os secos. Acrescente os outros ingredientes, a água aos poucos, até dar liga. Sove a massa, com a bancada enfarinhada, por aproximadamente 20 minutos, até a massa ficar bem elástica. Deixe a massa descansar até que dobre de volume. Bata na massa para retirar o ar e abra com um rolo, na altura de 1,5 cm. Corte com o cortador e deixe descansar até que dobre de volume. Aqueça o óleo em 180 graus. Coloque uma bolinha de massa no óleo, assim que dourar, a temperatura estará perfeita para a fritura. Frite dos dois lados e retire, colocando em um escurridor de óleo. (Caso não tenha, pode usar uma grade). Aguarde 15 minutos para poder rechear da forma que desejar.

Ganache branca



10
min



16
porções

Ingredientes

- 500 g de Cobertura de Chocolate Branco NESTLÉ® DOIS FRADES®
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

Modo de Preparo

- Em um recipiente, coloque o Chocolate Branco e leve para derreter em micro-ondas, parando para misturar de 30 em 30 segundos, até derreter completamente.
- 2. Adicione o NESTLÉ Creme de Leite e misture bem. Utilize essa ganache para cobrir e decorar bolos.

Ganache preta



10
min



1 porção

Ingredientes

- 150g de chocolate ao leite ou meio amargo
- 200g de creme de leite fresco
- 1 colher de sopa manteiga

Modo de Preparo

1. Derreter o chocolate no microondas. Para isso, coloque o chocolate em um recipiente de vidro, leve ao micro-ondas e na potência máxima deixe por 1 minuto.
2. Enquanto isso derreta a manteiga.
3. Passado o tempo, retire o chocolate do microondas e mexa. Se perceber que o chocolate não derreteu bem, deixe por mais 30 segundos no micro-ondas.
4. Coloque o chocolate derretido numa panela junto com a manteiga derretida e o creme de leite. Deixe em fogo baixo e mexa até ficar um creme homogêneo.
5. O ganache é ótimo para cobrir bolos de chocolate, cenoura, tortinhas, pães doces.

Glacê tradicional



30
min



4

porções

Ingredientes

- 100 gramas de açúcar de confeiteiro
- 50 gramas de manteiga
- 45 gramas de chocolate branco
- essência de baunilha

Modo de Preparo

Para preparar esta receita de glacê de chocolate branco comece por reunir os ingredientes.

Bater a manteiga com o açúcar até ficar cremoso. Adicione a essência de baunilha a gosto e continue misturando.

Derreta o chocolate branco em banho maria ou no microondas, parando de 30 em 30 segundos para mexer, e adicione-o à mistura.

Misture todos os ingredientes e coloque-os em um saco de confeiteiro, para ser mais fácil usar. Use este glacê de chocolate branco como cobertura de cupcakes, como os cupacks de baunilha, e delicie-se. Bom apetite!

Cobertura

Cream Chesse



30
min



4

porções

Ingredientes

- 200 gramas de cream cheese tipo Philadelphia (queijo cremoso)
- 100 gramas de açúcar confeiteiro ou impalpável
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de Preparo

- Separe os ingredientes desta receita de cobertura de cream cheese sem manteiga, que são apenas 3! É importante usar açúcar confeiteiro ou impalpável pois ele se funde mais facilmente no cream cheese que os outros tipos de açúcar.
- Bata o cream cheese até ficar bem macio e cremoso, como na foto. Pode fazer isso facilmente usando um batedor de claras (fouet), não precisa usar a batedeira.
- Em seguida adicione a essência de baunilha e misture para incorporar. Ela tem a função de aromatizar o cream cheese e, se preferir, você pode substituir por outra essência ou por suco de limão, por exemplo.
- Por fim acrescente o açúcar, de preferência peneirado e aos poucos, batendo até incorporar muito bem no cream cheese. Prove o creme e, se achar necessário, adicione mais açúcar. Reserve na geladeira por 30 minutos, para firmar.
- Depois disso, seu creme de cream cheese está pronto a usar! Coloque em um saco de confeiteiro para confeitado bolos e cupcakes ou espalhe com uma espátula.

Cheddar e Bacon



1h 0
min



30
unidades

Ingredientes

Modo de Preparo

Molho de queijo

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 200 ml de leite
- 150 g de requeijão
- 100 g de queijo gouda
- 70 g de queijo cheddar
- 50 g de queijo mussarela
- 1 colher (chá) de páprica defumada
- 2 cabeças de alho
- 1 ramo de tomilho
- Sal a gosto

Bacon crispy

- 100 g de bacon

Molho de queijo

1. Em uma panela, coloque os dentes de alho inteiros com o ramo de tomilho e 5g de manteiga. Refogue em fogo baixo até dourar.
2. Coloque em um mixer ou liquidificador somente os dentes de alho e bata com os 200 ml de leite.
3. Peneire em um recipiente e reserve.
4. Na mesma panela, coloque o restante da manteiga e farinha de trigo e misture até que fique homogêneo.
5. Acrescente o leite já coado e aromatizado, mantendo a mistura em fogo baixo.
6. Adicione a páprica defumada e aumente o fogo até chegar em ponto de fervura.
7. Deixe em fogo médio e acrescente o requeijão, mexendo até dissolver.
8. Em fogo baixo, acrescente os queijos aos poucos, em pedaços ou ralados, e misture até formar um creme bonito e liso.
9. Ajuste o sal a gosto.

Bacon crispy

1. Retire a capa do pedaço de bacon.
2. Corte o bacon em cubos pequenos.
3. Frite por cerca de 10 minutos em fogo baixo até ficar dourado.
4. Retire com uma escumadeira e deixe esfriar em uma toalha de papel para que fique crocante.