

receitas de
Recheios
que não vão ao fogo



Indice

Ganache meio amargo	Pag 3	Creme de manga	Pag 21
Ganache ao leite	Pag 4	Creme de pistache	Pag 22
Ganache Branca	Pag 5	Cream cheese de chocolate	Pag 23
Ganache Blend	Pag 6	Romeo e Julieta	Pag 24
Ganache de Frutas vermelhas	Pag 7	Creme alpino	Pag 25
Ganache de Nutella	Pag 8	mousse de limão	Pag 26
Ganache de Pistache	Pag 9	Nata com morango	Pag 27
Ganache de amêndoas	Pag 10	Nhá benta de leite ninho	Pag 28
Ganache de Kinder bueno	Pag 11	Nhá benta de chocolate	Pag 29
Ganache de Ovomaltine	Pag 12	Mousse de doce de leite	Pag 30
Ganache de Ferrero	Pag 13	Branca de neve	Pag 31
Ganache de Raffaello	Pag 14	Creme de especiarias	Pag 32
Ganache de Maracujá	Pag 15	Creme de coco queimado	Pag 33
Cream Cheese Frosting	Pag 16	Creme 3 leite com coco	Pag 34
Creme de frutas vermelhas	Pag 17	Recheio de Damasco	Pag 35
Creme de amendoim	Pag 18	Recheio de Ameixa	Pag 36
Creme de nozes	Pag 19	Pannacotta de coco	Pag 37
Creme de pêssego	Pag 20	Pannacotta de frutas vermelhas	Pag 38



Ganache Meio Amargo

Ingredientes:

200g Chocolate meio amargo
200g Creme de leite 17%

Modo de preparo

1. Em um bowl coloque o chocolate e o creme de leite,
2. Leve para o microondas de 30 em 30 segundos misturando sempre até que o chocolate se derreta e a ganache fique homogênea.
3. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura

Rende 400g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente



Ganache ao Leite

Ingredientes:

300g chocolate ao leite
170g creme de leite 17%

Modo de preparo

1. Em um bowl coloque o chocolate e o creme de leite,
2. Leve para o microondas de 30 em 30 segundos misturando sempre até que o chocolate se derreta e a ganache fique homogênea.
3. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura

Rende 470g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente

Ganache Branca

Ingredientes:

300g chocolate branco
125g creme de leite 17%

Modo de preparo

1. Em um bowl coloque o chocolate e o creme de leite,
2. Leve para o microondas de 15 em 15 segundos misturando sempre até que o chocolate se derreta e a ganache fique homogênea.
3. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura

Rende 425g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente



Ganache Blend



Ingredientes:

120g chocolate ao leite
120g chocolate meio amargo
150g creme de leite 17%

Modo de preparo

1. Em um bowl coloque os dois chocolates e o creme de leite.
2. Leve para o microondas de 30 em 30 segundos misturando sempre até que o chocolate se derreta e a ganache fique homogênea.
3. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura.

Rende 390g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente

Creme de frutas Vermelhas



Ingredientes

200g de cream cheese
100g de manteiga sem sal
200g de açúcar de confeiteiro
1 colher de sopa de extrato ou pasta de baunilha
60g de geléia ou pasta de frutas vermelhas

Modo de preparo

- 1.Na batedeira bata a manteiga em temperatura ambiente com o glacúcar até ficar cremoso.
- 2.Acrescente o cream cheese também em temperatura ambiente e misture até incorporar.
- 3.Acrescente a baunilha e a pasta de frutas vermelhas, misture novamente.
- 4.Mantenha na geladeira se não for usar na hora.

Rende 560g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente

Ganache de Nutella

Ingredientes

200g de chocolate ao leite
100g de creme de leite 17%
100g de Nutella

Rende 400g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente

Modo de preparo

1. Pique o chocolate em pedaços pequenos e coloque em uma tigela grande.
2. Aqueça o creme de leite no microondas.
3. Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate e mexa até que todo o chocolate esteja derretido.
4. Adicione a Nutella e misture bem.
5. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura.

Você pode ajustar a quantidade de Nutella de acordo com o seu gosto pessoal.



Ganache de Pistache

Ingredientes

200g de chocolate branco
100g de creme de leite 17%
50g de pasta de pistache
50g de pistache picados

Rende 400g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente

Modo de preparo

1. Pique o chocolate branco em pedaços pequenos e coloque em uma tigela grande.
2. Aqueça o creme de leite no microondas.
3. Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate e mexa até que todo o chocolate esteja derretido.
4. Adicione a pasta de pistache e misture bem.
5. Adicione o pistache picados e misture novamente.
6. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura.

Você pode usar outras frutas vermelhas no lugar dos morangos, se preferir.



Ganache de Amêndoas



Ingredientes

200g de chocolate meio amargo
150g de creme de leite 17%
50g de amêndoas torradas e picadas
50g de pasta de amêndoas

Rende 450g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente

Modo de preparo

1. Pique o chocolate em pedaços pequenos e coloque em uma tigela grande.
2. Aqueça o creme de leite no microondas.
3. Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate e mexa até que todo o chocolate esteja derretido.
4. Adicione a pasta de amêndoas e misture bem.
5. Adicione as amêndoas picadas e misture novamente.
6. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura.

Ganache de Kinder bueno



Ingredientes:

200g de chocolate branco
80g de creme de leite 17%
50g de pasta de avelã
50g de leite em pó
40g de kinder bueno picado

Rende 420g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente

Modo de preparo

1. Em um bowl coloque o creme de leite e o leite em pó, misture até dissolver o leite em pó.
2. Acrescente o chocolate picado e leve para o microondas de 30 em 30 segundos misturando sempre até que o chocolate se derreta e a ganache fique homogênea.
3. Adicione a pasta de avelã e misture bem.
4. Adicione o kinder bueno picados e misture novamente.
5. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura

Ganache de Ovomaltine



Rende 400g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente

Ingredientes:

200g de chocolate ao leite

100g de creme de leite 17%

50g de pó de Ovomaltine

50g de rocks de Ovomaltine

Modo de preparo

1. Pique o chocolate em pedaços pequenos e coloque em uma tigela grande.
2. Aqueça o creme de leite no microondas.
3. Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate e mexa até que todo o chocolate esteja derretido.
4. Adicione o pó de ovomaltine e misture.
5. Adicione os rocks de ovomaltine e misture novamente.
6. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura.

Ganache de Ferrero

Ingredientes:

200g de chocolate ao leite
100g de creme de leite 17%
50g de avelã torradas e picadas
50g de pasta de avelã
2 ferreros rocher picados
10g de pasta de baunilha (opcional)

Rende 450g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente

Modo de preparo

1. Pique o chocolate em pedaços pequenos e coloque em uma tigela grande.
2. Aqueça o creme de leite no microondas.
3. Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate e mexa até que todo o chocolate esteja derretido.
4. Adicione as pastas e misture bem.
5. Adicione os ferreros rocher picados e misture novamente.
6. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura.



Ganache de Raffaello

Ingredientes

200g de chocolate branco
100g de creme de leite 17%
50g de coco ralado
50g de leite em pó
40g de raffaello picado

50g de amêndoas picadas

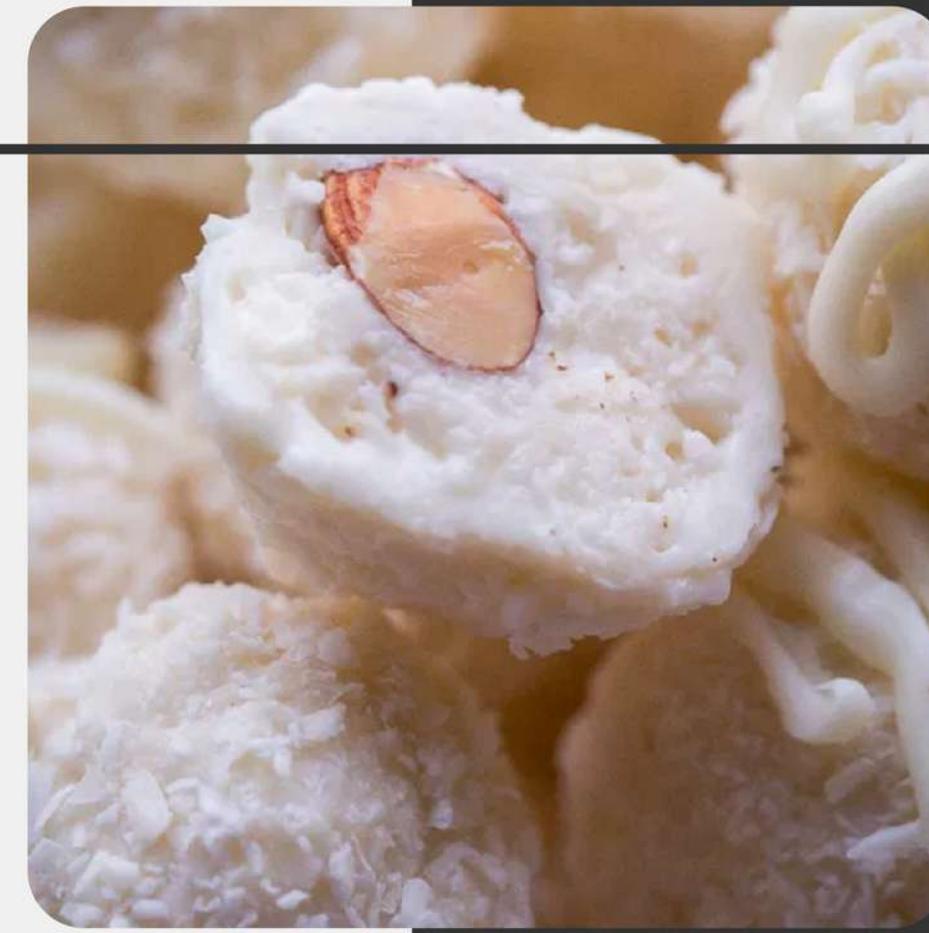
Rende 490g

Validade:

7 dias na geladeira
90 dias no congelador
2 dias em temperatura ambiente

Modo de preparo

1. Em um bowl coloque o creme de leite e o leite em pó, misture até dissolver o leite em pó.
2. Acrescente o chocolate picado e leve para o microondas de 30 em 30 segundos misturando sempre até que o chocolate se derreta e a ganache fique homogênea.
3. Adicione o coco ralado e misture bem.
4. Adicione o raffaello e as amêndoas picadas e misture novamente.
5. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura



Ganache de Maracujá

Ingredientes

400g chocolate branco
80g creme de leite
100g suco de maracujá
70g manteiga

Rende 650g

Validade:

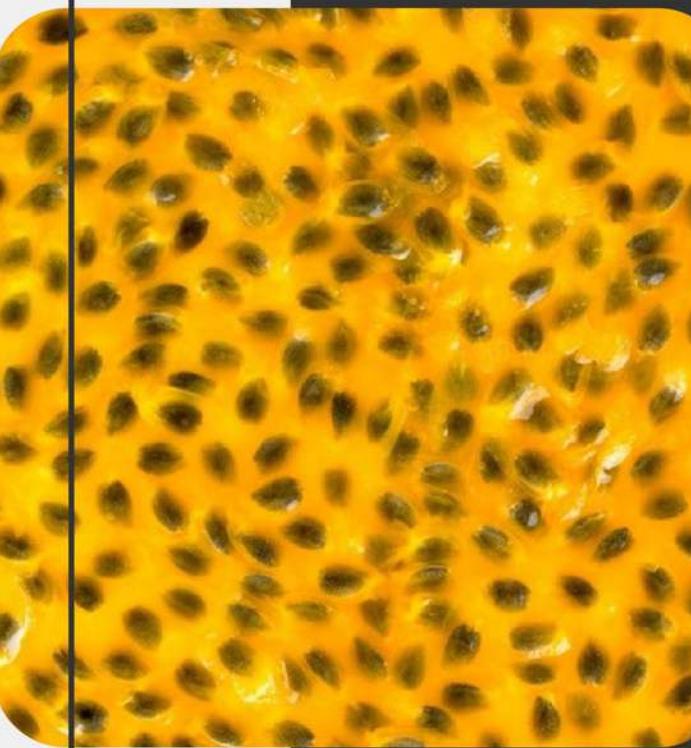
7 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente

Modo de preparo

1. Pique o chocolate em pedaços pequenos e coloque em uma tigela grande.
2. Aqueça o creme de leite e a manteiga no microondas.
3. Despeje esta mistura quente sobre o chocolate e mexa até que todo o chocolate esteja derretido.
4. Adicione o suco de maracujá e misture bem.
5. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura.



Cream Cheese Frosting

Ingredientes

180g Cream cheese
60g Manteiga sem sal
120g Glaçúcar

Rende 360g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente

Modo de preparo

- 1.Na batedeira bata a manteiga em temperatura ambiente com o glaçúcar até ficar cremoso.
- 2.Acrescente o cream cheese e misture até incorporar.
- 3.Mantenha na geladeira se não for usar na hora.



Ganache de Frutas Vermelhas

Ingredientes

200g de chocolate branco

80g de creme de leite 17%

50g de geléia de frutas vermelhas

50g de morangos picados

Rende 380g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente

Modo de preparo

1. Pique o chocolate branco em pedaços pequenos e coloque em uma tigela grande.
2. Aqueça o creme de leite no microondas.
3. Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate e mexa até que todo o chocolate esteja derretido.
4. Adicione a geleia de frutas vermelhas e misture bem.
5. Adicione os morangos picados e misture novamente.
6. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura.

Você pode usar outras frutas vermelhas no lugar dos morangos, se preferir.



Creme de Amendoim



Ingredientes:

225g de cream cheese
115g de manteiga sem sal
200g de açúcar de confeiteiro
100g de pasta de amendoim
1 colher de chá de extrato ou
pasta de baunilha

Modo de preparo

- 1.Na batedeira bata a manteiga em temperatura ambiente com o glacúcar até ficar cremoso.
- 2.Acrescente o cream cheese também em temperatura ambiente e misture até incorporar.
- 3.Acrescente a baunilha e a pasta de amendoim, misture novamente.
- 4.Mantenha na geladeira se não for usar na hora.

Rende 650g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente

Creme de nozes



Rende 650g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente

Ingredientes:

225g de cream cheese

115g de manteiga sem sal

200g de açúcar de confeiteiro

100g de nozes picadas

1 colher de chá de extrato de baunilha

Modo de preparo

1. Na batedeira bata a manteiga em temperatura ambiente com o glaçúcar até ficar cremoso.
2. Acrescente o cream cheese também em temperatura ambiente e misture até incorporar.
3. Acrescente a baunilha e as nozes, misture novamente. Mantenha na geladeira se não for usar na hora.

Creme de pêssego

Ingredientes:

225g de cream cheese
115g de manteiga sem sal
200g de açúcar de confeiteiro
100g de purê de pêssego (pode ser fresco ou em conserva)
1 colher de chá de extrato de baunilha

Modo de preparo

1. Na batedeira bata a manteiga em temperatura ambiente com o glacúcar até ficar cremoso.
2. Acrescente o cream cheese também em temperatura ambiente e misture até incorporar.
3. Acrescente a baunilha e o purê de pêssego, misture novamente. Mantenha na geladeira se não for usar na hora.

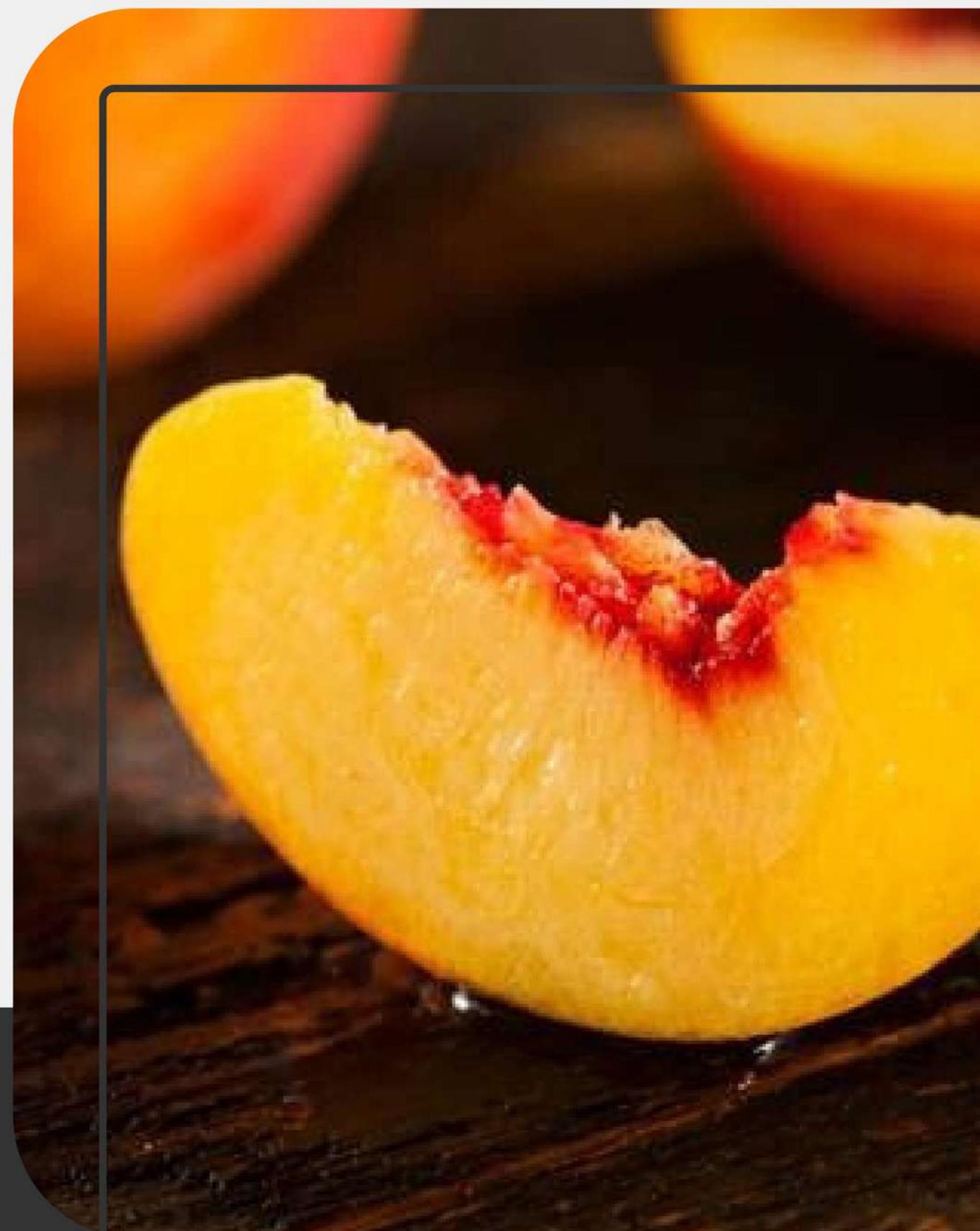
Rende 650g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente



Creme de manga

Ingredientes

225g de cream cheese
115g de manteiga sem sal
200g de açúcar de confeiteiro
100g de purê de manga
1 colher de chá de extrato de baunilha

Rende 650g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dia em temperatura ambiente

Modo de preparo

- 1.Na batedeira bata a manteiga em temperatura ambiente com o glacúcar até ficar cremoso.
- 2.Acrescente o cream cheese também em temperatura ambiente e misture até incorporar.
- 3.Acrescente a baunilha e o purê de manga, misture novamente. Mantenha na geladeira se não for usar na hora.



Creme de pistache

Ingredientes

225g de cream cheese
115g de manteiga sem sal
200g de açúcar de confeiteiro
60g de pistaches sem casca e sem sal triturados ou pasta de pistache
1 colher de chá de extrato de baunilha

Rende 650g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente

Modo de preparo

- 1.Na batedeira bata a manteiga em temperatura ambiente com o glaçúcar até ficar cremoso.
- 2.Acrescente o cream cheese também em temperatura ambiente e misture até incorporar.
- 3.Acrescente a baunilha e o pistache, misture novamente. Mantenha na geladeira se não for usar na hora.



Cream Cheese de chocolate

Ingredientes

225g de cream cheese
115g de manteiga sem sal
200g de chocolate meio amargo
derretido
250g de açúcar de confeiteiro
1 colher de chá de extrato
de baunilha

Rende 790g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dia em temperatura ambiente

Modo de preparo

- 1.Na batedeira bata a manteiga em temperatura ambiente com o glaçúcar até ficar cremoso.
- 2.Acrescente o cream cheese também em temperatura ambiente e misture até incorporar.
- 3.Acrescente a baunilha e o chocolate, misture novamente. Mantenha na geladeira se não for usar na hora.



Recheio de Romeo e Julieta



Ingredientes

360g de Cream cheese Frosting da pagina 15
150 g goiabada picada
100g de água

Rende 250g

Validade:

15 dias na geladeira

90 dias no congelador

7 dias em temperatura ambiente

Modo de preparo

1. Em um recipiente coloque a goiabada cortada em pedaços pequenos e reserve.
2. Aqueça a agua no microondas
3. Acrescente a agua aquecida no recipiente com goiabada e utilize o mixer ou o liquidificador para homogeneizar a calda de goiabada.
4. Combine esta calda com o recheio de cream cheese frost para completar o romeo e julieta.
5. lembre-se de usar os recheios gelados.

Creme Alpino



Ingredientes:

300g Doce de leite.
150g creme de leite 17%.
230g chocolate blend
40g chocolate em pó 50%

Modo de preparo

1. Na batedeira bata o doce de leite, o creme de leite e o chocolate em pó, até ficar homogêneo.
2. Derreta o chocolate de 30 em 3 segundos no microondas, e acrescente no preparo feito na batedeira
3. Misture até ficar homogêneo, reserve na geladeira pelo menos 4 horas antes de usar.

Rende 720g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente

Mousse de limão



Rende 750g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente

Ingredientes:

500g de chocolate branco

100g de creme de leite 17%

20g de suco de limão

150g creme de leite fresco ou chantilly

Modo de preparo

1. No microondas derreta o chocolate branco de 30 em 30 segundos.
2. Acrescente o creme de leite e misture com ajuda de um mixer.
3. Incorpore o suco de limão e misture novamente com o mixer.
4. Na batedeira bata o creme de leite fresco até virar chantilly,
5. Com ajuda de uma espátula de silicone incorpore cuidadosamente o chantilly batido no ganache, fazendo movimentos circulares envolventes de cima para abaixo.
6. Reserve na geladeira pelo menos 4 horas antes de usar.

Nata com morango

Ingredientes:

400g de nata
100g de leite condensado
200g de morango cortado

Rende 700g

Validade:

1 dia na geladeira

Modo de preparo

1. Na batedeira bata a nata e o leite condensado até virar chantilly.
2. Acrescente os morangos cortados e consuma em até 24h.



Nhá Benta de Leite ninho

Ingredientes

395g Leite condensado
200g Creme de leite
100g leite em pó
30g emulsificante

Rende 700g

Validade:

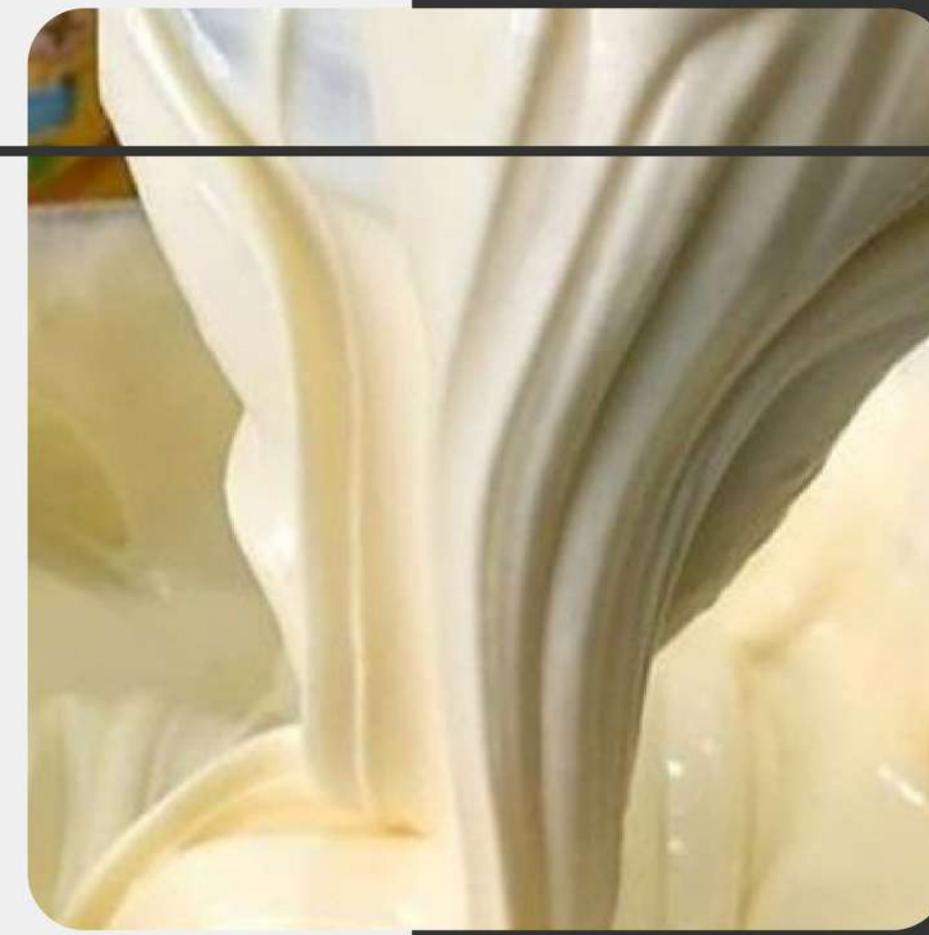
7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente

Modo de preparo

- 1.No bowl da batedeira coloque o leite condensado e o leite em pó, misture esses dois ingredientes com ajuda de uma espátula de silicone até ficar homogêneo.
- 2.Coloque o resto dos ingredientes e bata na batedeira até o creme triplicar o volume.
- 3.Este creme pode ser usado imediatamente, de preferência para usar em bolos no potes ou outros preparos que não precisem de textura de recheio firme.



Nhá Benta de Chocolate

Ingredientes

395g Leite condensado
200g Creme de leite
100g chocolate 50% cacau
30g emulsificante

Rende 700g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente

Modo de preparo

- 1.No bowl da batedeira coloque o leite condensado e o chocolate em pó, misture esses dois ingredientes com ajuda de uma espátula de silicone até ficar homogêneo.
- 2.Coloque o resto dos ingredientes e bata na batedeira até o creme triplicar o volume.
- 3.Este creme pode ser usado imediatamente, de preferência para usar em bolos no potes ou outros preparos que não precisem de textura de recheio firme.



Mousse de doce de leite

Ingredientes

500g de doce de leite
200g de creme de leite
fresco ou chantilly

Rende 700g

Validade:

5 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente

Modo de preparo

- 1.Na batedeira bata o doce de leite até ficar uma cor mais clara.
- 2.Em outra tigela bata o creme de leite fresco até ficar en ponto de chantilly.
- 3.Acrescente o chantilly no doce de leite ao pocos de forma envolvente até incorporar por completo.
- 4.Este recheio pode ser usado de imediato, não precisa de descanso na geladeira.



Recheio de Branca de neve



Rende 1025g

Validade:

1 dia na geladeira

Ingredientes

395g Leite condensado
200g Creme de leite
100g leite em pó
100g coco ralado
30g emulsificant
200g morango picado

Modo de preparo

1. No bowl da batedeira coloque o leite condensado e o leite em pó, misture esses dois ingredientes com ajuda de uma espátula de silicone até ficar homogêneo.
2. Coloque o resto dos ingredientes e bata na batedeira até o creme triplicar o volume.
3. Acrescente os morango picado e misture delicadamente.
4. Este creme pode ser usado imediatamente, de preferência para usar em bolos no potes ou outros preparos que não precisem de textura de recheio firme.

Creme de Especiarias



Rende 750g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente

Ingredientes:

500g de chocolate branco
100g de creme de leite 17%
2g de canela em pó
1g de noz moscada em pó
1g cravo em pó
150g creme de leite fresco ou chantilly

Modo de preparo

1. No microondas derreta o chocolate branco de 30 em 30 segundos.
2. Acrescente o creme de leite e misture com ajuda de um mixer.
3. Incorpore as especiarias.
4. Na batedeira bata o creme de leite fresco até virar chantilly,
5. Com ajuda de uma espátula de silicone incorpore cuidadosamente o chantilly batido no ganache, fazendo movimentos circulares envolventes de cima para baixo.
6. Reserve na geladeira pelo menos 4 horas antes de usar.

Creme de coco queimado



Ingredientes:

500g de chocolate branco

100g de creme de leite 17%

100g de coco queimado

150g creme de leite fresco ou chantilly

Modo de preparo

1. No microondas derreta o chocolate branco de 30 em 30 segundos.
2. Acrescente o creme de leite e misture com ajuda de um mixer.
3. Incorpore o coco queimado.
4. Na batedeira bata o creme de leite fresco até virar chantilly,
5. Com ajuda de uma espátula de silicone incorpore cuidadosamente o chantilly batido no ganache, fazendo movimentos circulares envolventes de cima para abaixo.
6. Reserve na geladeira pelo menos 4 horas antes de usar.

Rende 850g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente

Creme 3 leites com coco

Ingredientes:

395g de leite condensado
300g de creme de leite 17%
100g de leite em pó
80g de coco ralado

1 sachê de gelatina em pó sem sabor
(12g)
240g de água morna

Rende 1000g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente

Modo de preparo

1. Em um recipiente, misture o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó e o coco ralado até formar um creme homogêneo.
2. Em outro recipiente, dissolva a gelatina na água morna e mexa bem até que ela esteja completamente dissolvida.
3. Adicione a gelatina dissolvida ao creme de três leites e misture bem.
4. Despeje o creme em outro recipiente e leve para geladeira até ficar firme.
5. Para quebrar um pouco a firmeza da gelatina bata novamente antes de usar como recheio.

Rende: 1000g



Recheio de Damasco

Ingredientes

200g Damasco turco

150g Água

50g Açúcar refinado

Rende 400g

Validade:

15 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dia em temperatura ambiente

Modo de preparo

1. Em um recipiente coloque o Damasco e o açúcar
2. Adicione agua morna e deixe hidratar pelo menos 2 horas.
3. Coloque o Damasco no processador com um pouco da agua, a mesma que foi usada para hidratar o damasco e bata até chegar na textura desejada.
4. Use este creme gelado.



Recheio de Ameixa

Ingredientes

200g Ameixa sem semente
150g Água
50g Açúcar refinado

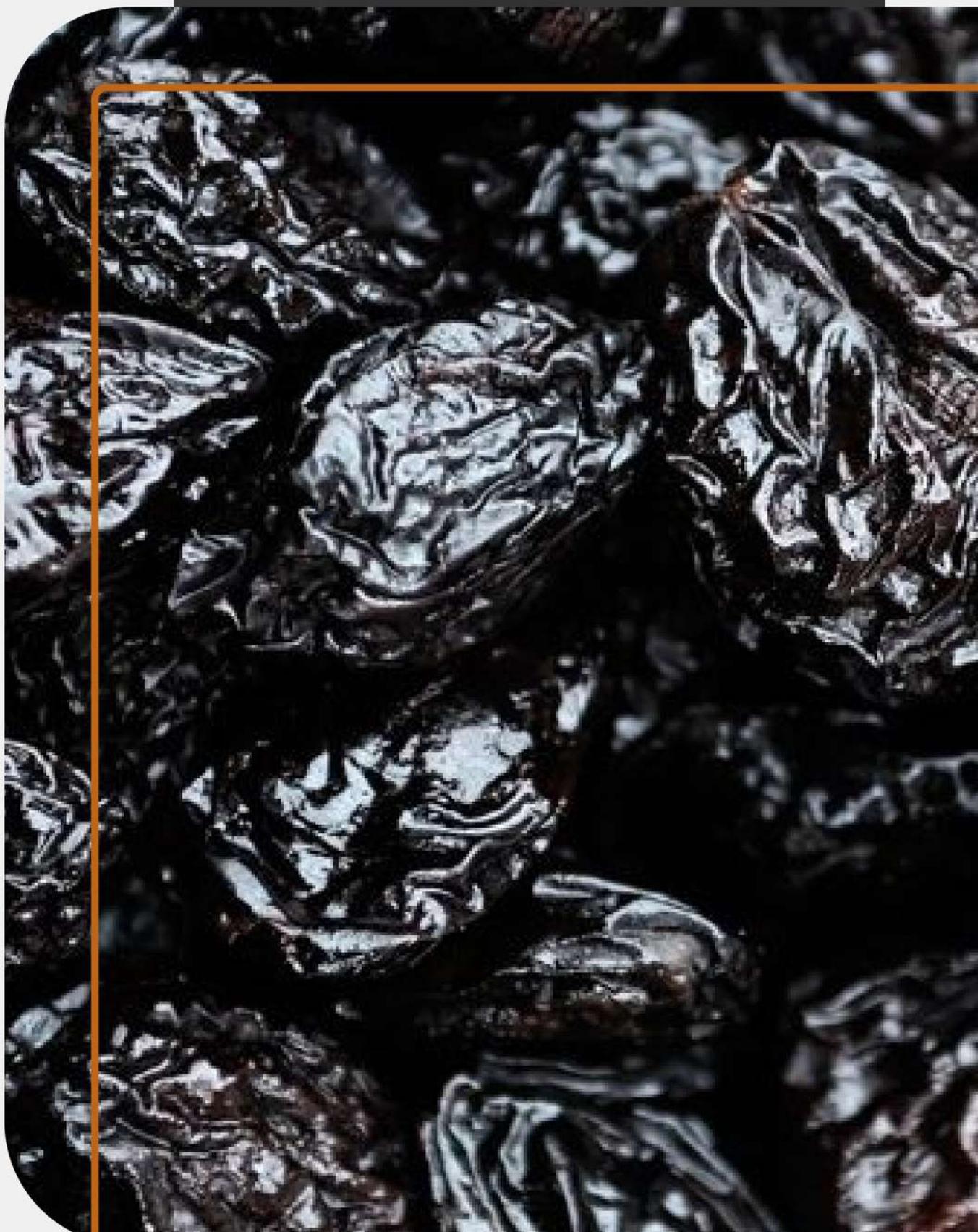
Rende 400g

Validade:

15 dias na geladeira
90 dias no congelador
2 dias em temperatura ambiente

Modo de preparo

1. Em um recipiente coloque as ameixa e o açúcar
2. Adicione agua morna e deixe hidratar pelo menos 2 horas.
3. Coloque as ameixas no processador com um pouco da agua, a mesma que foi usada para hidratar as ameixas e bata até chegar na textura desejada.
4. Use este creme gelado.



Pannacotta de coco

Ingredientes

160g Creme de leite 17%
120g Chocolate branco
3g Gelatina em pó
15g Água
100g Leite de coco
30g Leite integral

Rende 400g

Validade:

15 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente

Modo de preparo

1. Coloque a gelatina fazendo movimentos em forma de "chuvinha" em cima da água para hidratar, reserve.
2. Numa tigela coloque o leite integral e o leite de coco e leve ao microondas apenas para aquecer.
3. Leve o chocolate ao micro-ondas de 30 em 30 segundos para derreter.
4. Com ajuda do mixer misture os leites com o chocolate.
5. Leve a gelatina hidratada ao microondas para derreter de 3 em 3 segundos, cuidado: se a sua gelatina passar dos 60° C vai perder o poder de gelatinização.
6. Misture a gelatina com o restos dos preparos e leve para geladeira por pelo menos 4h para gelatinizar bem.
7. Antes de usar passe novamente no mixer para deixar mais maleável.



Pannacotta de frutas vermelhas



Ingredientes

160g Creme de leite 17%
120g Chocolate branco
3g Gelatina em pó
15g Água
130g Leite integral

30g pasta de frutas vermelhas

Rende 400g

Validade:

15 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente

Modo de preparo

1. Coloque a gelatina fazendo movimentos em forma de “chuvinha” em cima da água para hidratar, reserve.
2. Numa tigela coloque o leite integral e leve ao microondas apenas para aquecer.
3. Leve o chocolate ao micro-ondas de 30 em 30 segundos para derreter.
4. Com ajuda do mixer misture os leites com o chocolate.
5. Leve a gelatina hidratada ao microondas para derreter de 3 em 3 segundos, cuidado: se a sua gelatina passar dos 60° C vai perder o poder de gelatinização.
6. Misture a gelatina e a pasta de frutas vermelhas com o restos dos preparos e leve para geladeira por pelo menos 4h para gelatinizar bem.
7. Antes de usar passe novamente no mixer para deixar mais maleável.