



RECHEIOS LUCRATIVOS

O guia para fazer
OS MELHORES RECHEIOS SEM
USAR O FOGO!!!!



APRESENTAÇÃO

Bem vinda

Bem-vindo ao guia “Recheios Rentáveis Que Não Precisam de Cozimento”. Aqui, exploraremos receitas deliciosas e práticas para recheios que você pode usar em suas sobremesas sem a necessidade de cozinhar. Esses recheios são ideais para confeitadores que desejam economizar tempo e aumentar seus lucros.

Recheio de Morango



Ingredientes

- 2 xícaras de morangos picados
- 1/4 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de suco de limão

Preparando

- Em uma tigela, misture os morangos picados com o açúcar e o suco de limão.
- Deixe descansar por cerca de 10 minutos para que os morangos liberem seus sucos e o açúcar se dissolva.
- Utilize o recheio imediatamente ou armazene na geladeira até o momento de usar.

Recheio de Chocolate Cremoso

Ingredientes

- 1 xícara de creme de leite fresco
- 1 xícara de chocolate meio amargo picado
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de essência de baunilha



Preparando

- Em uma tigela, bata o creme de leite fresco até obter picos suaves.
- Adicione o açúcar e a essência de baunilha, batendo até incorporar.
- Derreta o chocolate meio amargo no micro-ondas em intervalos de 30 segundos, mexendo entre cada intervalo até ficar homogêneo.
- Deixe o chocolate esfriar um pouco antes de misturá-lo delicadamente ao creme batido.
- Utilize como recheio para bolos ou tortas imediatamente ou armazene na geladeira.

Recheio de Ganache de Chocolate

Ingredientes

- 1 xícara de chocolate meio amargo picado
- 1/2 xícara de creme de leite fresco
-



Preparando

- Em uma tigela, aqueça o creme de leite fresco no micro-ondas até começar a ferver.
- Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate picado e deixe descansar por 1 minuto.
- Mexa até o chocolate derreter completamente e a mistura ficar homogênea.
- Deixe esfriar até obter a consistência desejada antes de usar como recheio.

Recheio de Mousse de Chocolate

Ingredientes

- 1 xícara de chocolate meio amargo picado
- 2 xícaras de creme de leite fresco
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de essência de baunilha.



Preparando

- *Derreta o chocolate meio amargo no micro-ondas em intervalos de 30 segundos, mexendo entre cada intervalo até ficar homogêneo.*
- *Deixe o chocolate esfriar um pouco.*
- *Em uma tigela, bata o creme de leite fresco com o açúcar e a essência de baunilha até obter picos firmes.*
- *Adicione o chocolate derretido ao creme batido e misture delicadamente até incorporar.*
- *Utilize como recheio para bolos ou tortas imediatamente ou armazene na geladeira.*
- *Rendimento: Aproximadamente 2 xícaras e meia de recheio.*

Recheio de Chocolate com Avelãs

Ingredientes

- 1 xícara de creme de avelã (tipo Nutella)
- 1/2 xícara de creme de leite fresco
- 1/4 xícara de avelãs picadas (opcional)



Preparando

- *Em uma tigela, bata o creme de leite fresco até obter picos suaves.*
- *Adicione o creme de avelã ao creme batido e misture delicadamente até incorporar.*
- *Se desejar, adicione as avelãs picadas para um toque crocante.*
- *Utilize como recheio para bolos ou tortas imediatamente ou armazene na geladeira.*

Recheio de Trufa de Chocolate

Ingredientes

- 1 xícara de chocolate meio amargo picado
- 1/2 xícara de creme de leite fresco
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de chá de essência de rum ou baunilha



Preparando

- *Derreta o chocolate meio amargo com a manteiga no micro-ondas em intervalos de 30 segundos, mexendo entre cada intervalo até ficar homogêneo.*
- *Aqueça o creme de leite fresco no micro-ondas até começar a ferver.*
- *Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate derretido e mexa até ficar homogêneo.*
- *Adicione a essência de rum ou baunilha e misture bem.*
- *Deixe esfriar até obter a consistência desejada antes de usar como recheio.*
-

Recheio de Chocolate Branco com Frutas Vermelhas

Ingredientes

- 1 xícara de chocolate branco picado
- 1/2 xícara de creme de leite fresco
- 1/2 xícara de frutas vermelhas picadas (morango, framboesa, mirtilo)



Preparando

- *Em uma tigela, aqueça o creme de leite fresco no micro-ondas até começar a ferver.*
- *Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate branco picado e deixe descansar por 1 minuto.*
- *Mexa até o chocolate derreter completamente e a mistura ficar homogênea.*
- *Adicione as frutas vermelhas picadas e misture delicadamente.*
- *Utilize como recheio para bolos ou tortas imediatamente ou armazene na geladeira.*

Recheio de Chocolate com Café

Ingredientes

- 1 xícara de chocolate meio amargo picado
- 1/2 xícara de creme de leite fresco
- 2 colheres de sopa de café forte



Preparando

- *Em uma tigela, aqueça o creme de leite fresco no micro-ondas até começar a ferver.*
- *Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate picado e deixe descansar por 1 minuto.*
- *Mexa até o chocolate derreter completamente e a mistura ficar homogênea.*
- *Adicione o café forte e misture bem.*
- *Utilize como recheio para bolos ou tortas imediatamente ou armazene na geladeira.*
-

Recheio de Nutella Cremoso

Ingredientes

- 1 xícara de Nutella
- 1 xícara de creme de leite fresco
- 2 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro



Preparando

- *Em uma tigela, bata o creme de leite fresco com o açúcar de confeiteiro até obter picos suaves.*
- *Adicione a Nutella ao creme batido e misture delicadamente até incorporar.*
- *Utilize como recheio para bolos ou tortas imediatamente ou armazene na geladeira.*

Recheio de Nutella com Ovomaltine

Ingredientes

- 1 xícara de Nutella
- 1/2 xícara de Ovomaltine
- 1 xícara de creme de leite fresco



Preparando

- *Em uma tigela, bata o creme de leite fresco até obter picos suaves.*
- *Adicione a Nutella e o Ovomaltine ao creme batido e misture delicadamente até incorporar.*
- *Utilize como recheio para bolos ou tortas imediatamente ou armazene na geladeira.*

Recheio de Nutella com Cream Cheese

Ingredientes

- 1 xícara de Nutella
- 1 xícara de cream cheese em temperatura ambiente
- 1/2 xícara de açúcar de confeiteiro



Preparando

- *Em uma tigela, bata o cream cheese com o açúcar de confeiteiro até obter uma mistura cremosa.*
- *Adicione a Nutella e misture até incorporar completamente.*
- *Utilize como recheio para bolos ou tortas imediatamente ou armazene na geladeira.*

Recheio de Ovomaltine com Leite Condensado

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara de Ovomaltine
- 1 xícara de creme de leite fresco



Preparando

- *Em uma tigela, misture o leite condensado com o Ovomaltine até obter uma mistura homogênea.*
- *Adicione o creme de leite fresco e misture bem.*
- *Utilize como recheio para bolos ou tortas imediatamente ou armazene na geladeira.*

Recheio de Nutella com Morangos

Ingredientes

- 1 xícara de Nutella
- 1 xícara de creme de leite fresco
- 1 xícara de morangos picados



Preparando

- *Em uma tigela, bata o creme de leite fresco até obter picos suaves.*
- *Adicione a Nutella ao creme batido e misture delicadamente até incorporar.*
- *Adicione os morangos picados e misture bem.*
- *Utilize como recheio para bolos ou tortas imediatamente ou armazene na geladeira.*

Ganache de Chocolate Meio Amargo

Ingredientes

- 1 xícara de chocolate meio amargo picado
- 1/2 xícara de creme de leite fresco



Preparando

- *Em uma tigela, aqueça o creme de leite fresco no micro-ondas até começar a ferver (aproximadamente 1 minuto).*
- *Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate picado e deixe descansar por 1 minuto.*
- *Mexa até o chocolate derreter completamente e a mistura ficar homogênea.*
- *Deixe esfriar até obter a consistência desejada antes de usar como recheio.*

Ganache de Chocolate Branco

Ingredientes

- 1 xícara de chocolate branco picado
- 1/2 xícara de creme de leite fresco



Preparando

- *Em uma tigela, aqueça o creme de leite fresco no micro-ondas até começar a ferver (aproximadamente 1 minuto).*
- *Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate branco picado e deixe descansar por 1 minuto.*
- *Mexa até o chocolate derreter completamente e a mistura ficar homogênea.*
- *Deixe esfriar até obter a consistência desejada antes de usar como recheio*

Ganache de Nutella

Ingredientes

- 1 xícara de Nutella
- 1/2 xícara de creme de leite fresco



Preparando

- *Em uma tigela, aqueça o creme de leite fresco no micro-ondas até começar a ferver (aproximadamente 1 minuto).*
- *Despeje o creme de leite quente sobre a Nutella e deixe descansar por 1 minuto.*
- *Mexa até a Nutella e o creme de leite ficarem completamente incorporados.*
- *Deixe esfriar até obter a consistência desejada antes de usar como recheio.*

Ganache de Chocolate com Menta

Ingredientes

- 1 xícara de chocolate meio amargo picado
- 1/2 xícara de creme de leite fresco
- 1 colher de chá de essência de menta



Preparando

- *Em uma tigela, aqueça o creme de leite fresco no micro-ondas até começar a ferver (aproximadamente 1 minuto).*
- *Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate picado e deixe descansar por 1 minuto.*
- *Mexa até o chocolate derreter completamente e a mistura ficar homogênea.*
- *Adicione a essência de menta e misture bem.*
- *Deixe esfriar até obter a consistência desejada antes de usar como recheio.*
-

Recheio de Pistache Simples

Ingredientes

- 1 xícara de creme de leite fresco
- 1/2 xícara de pasta de pistache
- 2 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro



Preparando

- *Em uma tigela, bata o creme de leite fresco com o açúcar de confeiteiro até obter picos suaves.*
- *Adicione a pasta de pistache ao creme batido e misture delicadamente até incorporar.*
- *Utilize como recheio para bolos ou tortas imediatamente ou armazene na geladeira.*
-

Recheio de Pistache com Chocolate Branco

Ingredientes

- 1 xícara de chocolate branco picado
- 1/2 xícara de creme de leite fresco
- 1/2 xícara de pasta de pistache



Preparando

- *Em uma tigela, aqueça o creme de leite fresco no micro-ondas até começar a ferver (aproximadamente 1 minuto).*
- *Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate branco picado e deixe descansar por 1 minuto.*
- *Mexa até o chocolate derreter completamente e a mistura ficar homogênea.*
- *Adicione a pasta de pistache e misture bem.*
- *Deixe esfriar até obter a consistência desejada antes de usar como recheio.*

Recheio de Pistache com Leite Condensado

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara de pasta de pistache
- 1/2 xícara de creme de leite fresco



Preparando

- *Em uma tigela, misture o leite condensado com a pasta de pistache até obter uma mistura homogênea.*
- *Adicione o creme de leite fresco e misture bem.*
- *Utilize como recheio para bolos ou tortas imediatamente ou armazene na geladeira.*

Recheio de Pistache com Ricota

Ingredientes

- 1 xícara de ricota fresca
- 1/2 xícara de pasta de pistache
- 1/4 xícara de açúcar de confeiteiro
- 1/2 xícara de creme de leite fresco



Preparando

- *Em uma tigela, bata a ricota com o açúcar de confeiteiro até obter uma mistura cremosa.*
- *Adicione a pasta de pistache e misture até incorporar completamente.*
- *Em outra tigela, bata o creme de leite fresco até obter picos suaves.*
- *Incorpore o creme de leite batido à mistura de pistache e ricota, misturando delicadamente.*
- *Utilize como recheio para bolos ou tortas imediatamente ou armazene na geladeira.*
-

Recheio de Morango com Iogurte Grego

Ingredientes

- 1 xícara de iogurte grego natural
- 1/2 xícara de morangos frescos picados
- 1/4 xícara de mel ou açúcar a gosto
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 1 colher de chá de essência de baunilha (opcional)



Preparando

- *Preparar os Morangos: Lave e pique os morangos.*
- *Misturar Ingredientes: Em uma tigela, combine o iogurte grego com o mel (ou açúcar), o suco de limão e a essência de baunilha, se estiver usando.*
- *Incorporar os Morangos: Adicione os morangos picados à mistura de iogurte e misture bem.*
- *Refrigerar: Deixe na geladeira por pelo menos 30 minutos para que os sabores se misturem.*
-

Recheio de Morango com Mascarpone e Biscoito

Ingredientes

- 250g de mascarpone
- 1/2 xícara de morangos frescos picados
- 1/4 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de biscoitos triturados (como biscoito de chocolate ou biscoito amanteigado)



Preparando

- *Preparar o Mascarpone: Bata o mascarpone com o açúcar até ficar cremoso.*
- *Adicionar Morangos: Misture os morangos picados ao mascarpone.*
- *Adicionar Biscoitos: Incorpore os biscoitos triturados delicadamente.*
- *Refrigerar: Deixe na geladeira por 1 hora antes de usar.*