

Emili Ananias Confeitaria

Caderno  
de  
receitas



## APRESENTAÇÃO

Olá, eu sou Emili Ananias, moradora de Goiânia-Go, tenho 33 anos, empresária, casada, mãe de duas lindas princesas. Sou formada em administração de empresas, trabalhei muito anos em empresas privadas por CLT, mas sempre fui apaixonada pela cozinha, com ênfase à confeitaria.

Desde pequena, ainda quando eu morava na cidade de Caiapônia-Go, ia passear na casa da minha madrinha e lá ficava encantada com os bolos maravilhosos e deliciosos que ela fazia. Daí eu ficava sonhando... um dia serei uma boleira de mãos cheias como ela.

A minha história com a confeitaria começou quando eu tive minha primeira filha e resolvi sair do trabalho para cuidar dela em casa. Foi quando a minha chave virou, pensei, vou começar a fazer bolos para vender, gosto muito da confeitaria, vou misturar o amor com o dom e fazer disso uma renda profissional.

Então em março de 2010 comecei a empreender no ramo da confeitaria. Minha empresa EMILI ANANIAS CONFEITARIA está no mercado há mais de 10 anos, com ± 9.600 clientes atendidos e mais de 300 alunos profissionalizados em chocolataria e confeitaria.

Além do Ateliê físico em Goiânia, estamos migrando também para área virtual para conseguir atender muito mais pessoas. Somos uma empresa de fabricação, vendas e escola de confeitaria com cursos práticos e demonstrativos que acontecem diariamente e agora, conta também com cursos virtuais com a mesma qualidade dos cursos presenciais e receitas testadas e aprovadas em sala de aula por mais de 300 alunos.

Nas próximas paginas trarei para você algumas receitinhas maravilhosas para você fazer em casa para sua família ou até mesmo fazer delas uma renda extra.

Beijos e até breve!

## SUMÁRIO

### **RECEITAS DELICIOSAS:**

RECHEIO PARA BOLOS – 4 LEITES.....	04
MOUSE DE CHOCOLATE.....	04
BROWNIER .....	04
COMPOTA DE FRUTAS VERMELHAS .....	05
RECHEIO PARA BOLOS – CREME DE OREO .....	05
BOLO DE CENOURA.....	05
COBERTURA PARA BOLO DE CHOCOLATE .....	06
BABA DE MOÇA .....	06
CHOCOLATE BRANCO E COCO .....	06

### **RECEITAS LOWCARB:**

MUFFIM DE CHOCOLATE.....	07
GELATINA DE FRUTA .....	07
PUDIM DE CHOCOLATE .....	08
BOLO DE COCO LOWCARB.....	08
BRIGADEIRO DE CASTANHA DE CAJÚ.....	08
CALDA DE FRUTAS VERMELHAS .....	09
COOKIE COM CHOCOLATE .....	09
BOLO DE LARANJA LOWCARB .....	10
MOUSSE DE MARACUJÁ .....	10

### **RECHEIO PARA BOLOS – 4 LEITES**

2 leites condensado

1 creme de leite

50gramas de leite ninho

100 ml leite de coco

#### **MODO DE PREPARO**

Leve tudo ao fogo até engrossar e ficar no ponto de mingau firme.

### **MOUSE DE CHOCOLATE**

1,500 kg de chocolate nobre

200 gramas de creme de leite

350 ml de chantilly já batido

#### **MODO DE PREPARO**

Derreta o chocolate no micro-ondas ou banho maria.

Após derretido coloque o creme de leite e misture. Deixe esfriar e acrescente o chantilly batido. Leve para geladeira com o prazo mínimo de 5 horas.

### **BROWNIER**

50 gramas de margarina ou manteiga

4 ovos

200 gramas de açúcar refinado

140 gramas de açúcar mascavo

90 gramas de cacau em pó 50%

200 gramas de chocolate meio amargo

120 gramas de farinha de trigo

#### **MODO DE PREPARO**

Em um recipiente, coloque os ovos e a margarina (ou manteiga) derretida e misture bem.

Acrescente o açúcar refinado e o açúcar mascavo, a farinha de trigo e o cacau em pó e misture novamente.

Adicione o chocolate derretido e misture novamente.

Coloque em uma assadeira e leve ao forno pré-aquecido a 180°C aproximadamente 20 a 25 minutos.

**Dica:** Se preferir pode acrescentar na massa o nozes ou algum tipo de castanha desejada.

### **COMPOTA DE FRUTAS VERMELHAS**

500 gramas de frutas vermelhas (mirtilo, amora, framboesa e morango)

1 e 1/2 xícara de açúcar refinado

Suco de meio limão

#### **MODO DE PREPARO**

Em uma panela, junte todos os ingredientes e leve em fogo médio, deixe cozinhar até que forme uma compota.

### **RECHEIO PARA BOLOS – CREME DE OREO**

150 ml de chantilly

150 gramas de cream cheese

125 gramas de Nutella

12 gramas de gelatina incolor

50 gramas de bolacha Oreo (ou quantidade da sua escolha)

#### **MODO DE PREPARO**

Hidrate a gelatina e reserve.

Na batedeira bata o chantilly e reserve.

Em outro batedeira bata o Cream Cheese com a Nutella até que se misture completamente, depois acrescente o chantilly batido delicadamente, após agregue a gelatina, e por último as bolachas Oreo.

Pode rechear na forma ou deixar ele na geladeira por 5 horas e depois utilizar.

### **BOLO DE CENOURA**

4 ovos

3 cenouras médias

1 xícara de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar refinado

1 colher de fermento em pó

#### **MODO DE PREPARO**

Descasque a cenoura e ralé.

No liquidificador coloque os ovos, o óleo, açúcar bata bem.  
Depois com ele ainda ligado vai colocando aos poucos a cenoura ralada.  
Coloque a farinha em uma bacia, despeje essa mistura por cima e misture com a ajuda de um fue, por último acrescente o fermento em pó, misture bem.  
Coloque em uma assadeira média untada e leve ao forno médio.

### **COBERTURA PARA BOLO DE CHOCOLATE**

395 gramas de leite condensado  
100 gramas de creme de leite  
1 colher de sopa de cacau em pó 50%

#### **MODO DE PREPARO**

Coloque tudo em uma panela de fundo grosso. Leve ao fogo até engrossar e ficar no ponto de mingau grosso. Jogue sobre o bolo já assado ainda quente.

### **BABA DE MOÇA**

790 gramas de leite condensado  
400ml de leite de coco  
5 gemas peneiradas  
15ml de essência de baunilha

#### **MODO DE PREPARO**

Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite de coco, as gemas peneiradas e a essência de baunilha. Mexa até começar a soltar do fundo da panela.

### **CHOCOLATE BRANCO E COCO**

350 gramas de chocolate branco em barra  
150 gramas de creme de leite  
80 gramas de coco em flocos  
150 gramas de chantilly já batido  
30 gramas de pó para sorvete sabor coco

#### **MODO DE PREPARO**

Coloque o chocolate branco no micro-ondas de 35 em 35 segundos, até que esteja totalmente derretido. Após o término, misture o creme de leite.

Deixe esfriar e acrescente o coco em flocos, o pó para sorvete sabor coco e o chantilly já batido. Leve para geladeira por 5 horas para obter consistência de mousse.

### **MUFFIM DE CHOCOLATE LOWCARB**

3 ovos

50 ml de óleo de coco

200 ml de leite de amêndoas

100 gramas de eritritol

1 grama de sal rosa

150 gramas de farinha de amêndoas

40 gramas de cacau 100% puro

10 gramas de fermento químico

### **MODO DE PREPARO**

Bata inicialmente em um liquidificador todos os ingredientes líquidos, vá acrescentando aos poucos os ingredientes secos e por último adicione o fermento. Divida a massa em forminhas de papel impermeável (cupcake) ou forma dividida para tal. Asse em forno pré-aquecido a 160°C por aproximadamente 15 minutos.

### **GELATINA DE FRUTA**

4 maçãs Fuji (pode substituir por pera ou Mamão)

Raspas de laranja

Extrato ou 1/4 de fava de baunilha natural

4g de Agar Agar Geli Alga (1 saquinho)

### **MODO DE PREPARO**

Bater as maçãs sem semente no mixer (pingar umas gotas de limão), acrescentar os demais ingredientes e bata até obter uma consistência homogênea. Levar ao fogo e vai mexendo sempre, deixe ferver por 3 minutos. Despejar na forminha que desejar. Conservar na geladeira e desinformar.

Rendimento: 2 porções



## **PUDIM DE CHOCOLATE**

450ml de creme de leite ou leite vegetal

1 envelope de gelatina incolor

2 colheres de sopa de cacau 100%

3 colheres de xilitol ou eritritol ou outro adoçante

4 gotas de extrato natural de baunilha

### **MODO DE PREPARO**

Hidratar a gelatina com um pouco de água fria e levar no microondas por 10/15 segundos. Colocar todos os ingredientes no mixer e adicionar a gelatina quente (não pode ferver!) ao demais ingredientes, bater bem e colocar em forminhas ou taças. Levar a geladeira por no mínimo 3 horas. Desenformar (se usar forminhas) e servir.

Rendimento: 3 porções

## **BOLO DE COCO LOWCARB**

Ingredientes

2 ovos

1/2 xíc. de chá de leite de coco

1 xíc. de chá de farinha de amêndoa

1/2 xíc. de chá de coco ralado

1/2 xíc. de chá de soft sugar (adoçante natural)

1/2 colher de café de goma xantana

1 c. de sopa de fermento em pó

### **MODO DE PREPARO**

Bater todos os ingredientes no liquidificador, menos o fermento que deverá ser misturado por último. Assar em forno pre-aquecido a 180°C por 30 minutos aproximadamente. Untar a forma com óleo de coco e farinha de arroz.

## **BRIGADEIRO DE CASTANHA DE CAJÚ**

Ingredientes

200 gramas de castanha de cajú torrada e sem sal

70 gramas de leite de castanha ou amêndoa

130 gramas de chocolate sem açúcar Chocolift da Essential ou Fitfood



### **MODO DE PREPARO**

Bater as castanhas de caju até virar pasta. Acrescentar o chocolate picado, o leite e bater. Levar ao fogo baixo mexendo sempre. Despejar em um prato e esperar esfriar.

### **CALDA DE FRUTAS VERMELHAS**

300 gramas de frutas vermelhas

4 colheres de sopa de xilitol

### **MODO DE PREPARO**

Misturar as frutas com o xilitol e levar ao fogo médio por aproximadamente 30 minutos ou até obter a consistência desejada.

### **COOKIE COM CHOCOLATE**

200 gramas de farinha de amêndoas

85 gramas de manteiga

65 gramas de eritritol

1/2 colher de chá de goma xantana

1/2 colher de chá de fermento em pó

1 gota de extrato de baunilha

70 g de chocolate sem açúcar

1 ovo

Pitada de sal

### **MODO DE PREPARO**

Preaqueça seu forno a 180°C. Derreta a manteiga no microondas por 30 segundos. Coloque a manteiga em uma tigela e bata com o eritritol. Adicione baunilha e ovo. Misture até que fique homogêneo. Adicione a farinha de amêndoa, goma xantana, fermento em pó e sal. Misture bem. Adicione o chocolate picado. Com as mãos, faça cerca de 12 “cookies” no formato de bolacha e coloque-as em uma assadeira com papel de manteiga.

Asse por 5 minutos e retire a bandeja para pressionar suavemente os biscoitos com uma espátula. Asse por mais 5 minutos, ou até a massa ficar dourada. Retire do forno e deixe esfriar.

### **BOLO DE LARANJA LOWCARB**

2 ovos

1/3 de xíc. de óleo de coco sem sabor

Raspas de meia laranja (sem a parte branca)

Suco de meia laranja

1 e 1/3 xíc. de farinha de amêndoa

1/2 xíc. de soft sugar

1 colher de sobremesa de fermento em pó

1 colher de chá de extrato de baunilha

1/2 colher de café de goma xantana

### **MODO DE PREPARO**

Bater no liquidificador os ovos, a laranja, o óleo de coco, o extrato de baunilha e o xilitol. Adicionar a farinha de amêndoa, a goma xantana e o fermento, bater e despejar em uma forma untada e enfarinhada. Assar em forno preaquecido a 180°C por 30 minutos.

### **MOUSSE DE MARACUJÁ**

1 xíc. de chá de castanha de caju crua

Polpa de um maracujá in natura

1 colher de sopa de soft sugar

### **MODO DE PREPARO**

Deixar de molho as castanhas por uma noite e pela manhã descartar a água. Bater todos os ingredientes no liquidificador até obter uma consistência homogênea. Despejar em um recipiente e colocar na geladeira por no mínimo 3 horas.