

Apostila Bolos e Tortas no Pote



Tortas e bolos no pote

Sugestão de pote para todas as receitas: marca Galvanotek G645

Torta de limão

Ingredientes

- 140 gramas de bolacha maisena
- 50 gramas de manteiga sem sal
- 1 lata/caixa de leite condensado ou 395 gramas
- 1 caixinha de creme de leite ou 200 gramas
- 100 ml de suco de limão FRUTA
- 200 ml de chantilly 3 colheres de sopa de leite em pó
- Raspas de limão para decorar

Preparo da massa

Triture a bolacha no liquidificador até ficar uma farofa bem fina.

Coloque a farofa em um recipiente, adicione a manteiga derretida e misture muito bem até ficar uma farofa úmida. Reserve.

Preparo do creme

No liquidificador adicione o leite condensado, o creme de leite e o limão e bata por aproximadamente 4 minutos, até a mistura ficar homogênea.

Preparo do chantilly

Bata na batedeira o chantilly e o leite em pó até ficar bem firme.

Montagem

Em cada pote coloque 18 gramas da farofa de bolacha e com a ajuda de uma colher vá prensando a massa até ficar bem uniforme.

Adicione 60 gramas de creme em cada pote.

Com a ajuda de uma manga de confeitar, adicione o chantilly até cobrir toda a superfície do creme. Aqui a decoração fica ao seu critério.

Polvilhe as raspas de limão.

Torta holandesa

Ingredientes da base

- 500 ml de creme de leite fresco
- 1 lata de leite condensado
- 1 col (chá) de essência de baunilha
- 1 envelope (12g) de gelatina incolor sem sabor
- 3 col (sopa) de água gelada

Ingredientes da cobertura

- 100g de chocolate ao leite
- 100g de chocolate meio amargo
- 1 caixinha de creme de leite
- Bolachas tipo "Calypso" para decorar

Preparo da base

Em uma batedeira, coloque o creme de leite e bata por cerca de 10 minutos até obter um chantilly firme.

Junte o leite condensado e a baunilha. Misture mais uma vez.

Em uma tigela, coloque a gelatina e a água. Misture e leve ao micro-ondas por 15 segundos.

Adicione a gelatina hidratada na batedeira e bata bem.

Divida o creme em potes.

Leve a geladeira até firmar (entre 30 minutos e 1 hora).

Preparo da cobertura

Em uma panela, coloque os chocolates e o creme de leite.

Leve ao fogo baixo, misturando até amornar (não pode ferver!).

Assim que amornar, desligue o fogo e misture até obter um creme liso.

Deixe esfriar por completo e espalhe sobre o creme dos potes.

Decore com as bolachas.

Bolo de aipim com beijinho

Ingredientes do bolo

- Mistura para Bolo Aipim
- 3 ovos
- 1 e 1/2 Xíc. de leite
- 50 gramas de coco ralado

Ingredientes do beijinho

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de manteiga
- 50 gramas de coco ralado
- 1 lata de creme de leite
- 100 gramas de coco fresco ralado
- Chantilly Spray Fleischmann

Modo de Preparo

Faça o bolo seguindo as instruções da embalagem: junte tudo na batedeira e leve ao fogo médio por aprox. 40 min.

Enquanto isso, vamos fazer o recheio. Em uma panela misture o leite condensado, manteiga e o coco ralado. Misture em fogo médio,

sem parar de mexer, até ficar na consistência de um brigadeiro mole. Junte o creme de leite, misture bem e desligue o fogo. reserve.

Quando o bolo estiver pronto, espere um pouco para esfriar e então, com os dedos, desfaça fazendo uma farofinha.

Montagem

Bolo, creme, coco fresco, bolo, creme, chantilly e coco fresco por cima para decorar.

Cheesecake de frutas vermelhas

Ingredientes da base

- 1 pacote de biscoito de amido triturado
- 1/2 xícara (chá) de manteiga s/ sal em temperatura ambiente (120 g)
- Raspas de limão a gosto

Ingredientes do recheio

- 1 e 1/4 xícara de (chá) de cream cheese (300g)
- 1 xícara (chá) de chocolate branco (200g)
- 1 xícara (chá) de creme de leite (200g)
- 3 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 4 colheres (sopa) de água
- 1 colher (chá) de gelatina incolor
- 1 xícara (chá) de chantilly batido (200 g)

Ingredientes da geleia

- 3/4 xícara (chá) de framboesas (frescas ou congeladas) (100g)
- 3/4 xícara (chá) de morangos
- 3/4 xícara (chá) de amoras
- 3/4 xícara (chá) de mirtilo
- 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado

- 2 colheres (sopa) de glucose (25g)
- 1 colher (chá) de pectina (5 g)
- 1 colher (chá) de suco de limão espremido e coado na hora.

Preparo da base

Coloque todos os ingredientes em uma tigela e vá amassando delicadamente com as pontas dos dedos até obter uma farofa úmida. Espalhe em uma assadeira e asse mexendo de vez enquanto por 10 minutos a 160 graus. Reserva e deixe esfriar.

Preparo do recheio

Bata o cream cheese com o açúcar na batedeira até ficar bem cremoso. Derreta o chocolate branco e misture o creme de leite. Despeje a mistura de chocolate na batedeira sem parar de bater. Hidrate a gelatina na água derrete em banho-maria ou micro-ondas e incorpore no creme. Por último junte o chantilly batido.

Preparo da geleia

Colocar na panela as frutas vermelhas com 50 g de açúcar e a glucose, leve ao fogo e assim que ferver junte o restante do açúcar (50g) misturado com a pectina em forma de chuva. Misture bem e cozinhe até ferver novamente por mais 3 minutos. Desligue o fogo e adicione o suco de limão. Deixe esfriar.

Montagem

Em cada pote coloque 18 gramas da farofa de bolacha e com a ajuda de uma colher vá prensando a massa até ficar bem uniforme.

Adicione 60 gramas do recheio em cada pote e finalize com a geleia.

Torta no pote creme de abacaxi com coco

Ingredientes do creme de abacaxi

- 395 gramas de leite condensado (1 lata)
- 1 lata de leite integral (medida da lata de leite condensado)
- 200 gramas de creme de leite (1 caixinha)
- 1 colher de sopa de margarina
- 1/2 abacaxi picado em cubos
- 2 colheres de chá de amido de milho

Ingredientes Creme de coco

- 395 gramas de leite condensado
- 1/2 lata de creme de leite
- 1/2 vidro de leite de coco
- 50 gramas coco ralado
- 1 colher de sopa de margarina

Modo de preparo

Primeiramente, em uma panela o leite condensado e a margarina e a essência de baunilha, leve ao fogo (sempre mexendo) até engrossar, adicione o leite de vaca misturado com o amido de milho e mexa até engrossar.

Logo em seguida, desligue o fogo e acrescente creme.

Em outra panela coloque o abacaxi e o açúcar (pode colocar um pouquinho de água), leve ao fogo em fogo baixo, então o abacaxi vai soltar bastante água quando a água estiver quase seca desligue o fogo, deixe esfriar e misture ao creme.

Então, leve ao fogo o leite de coco, leite condensado e a margarina. Após engrossar adicione o creme de leite, mexa bem até incorporar, depois adicione o coco ralado.

Por fim, monte colocando uma camada de creme de abacaxi, uma camada de bolo, uma camada de creme de coco até encher o pote escolhido.

Torta no Pote Red Velvet Recheio Cheesecake

Ingredientes recheio cheesecake

- 350 gramas de cream cheese amolecido (deixar em temperatura ambiente para amolecer)
- 150 gramas de manteiga amolecida
- 4 xícaras de açúcar de confeitador peneirado
- 1/2 colher de essência de baunilha

Ingredientes massa red velvet

- 100 ml de leite aquecido
- 45 gramas de manteiga
- 20 gramas de chocolate em pó peneirado
- Meia colher de corante vermelho gel (uso vermelho natal)
- 270 gramas de açúcar
- Meia colher de vinagre branco
- 200 gramas de farinha de trigo peneirada
- Meia colher de fermento
- 4 ovos

Modo de preparo

Primeiramente, deixe o cream cheese em temperatura ambiente para amolecer.

Então, bata a manteiga e o cream cheese na batedeira 1 minuto, adicione o açúcar de confeitador e a essência de baunilha, bata até ficar homogêneo (não bater muito).

Coloque em uma panela o leite aquecido, a manteiga, o chocolate em pó peneirado e leve ao fogo médio até derreter a manteiga.

Assim que derreter a manteiga apague o fogo, adicione o corante vermelho em gel, misture e reserve. Em uma batedeira coloque os ovos e bata bem até dobrar de volume. Adicione o açúcar, o de vinagre branco e bata por mais 3 minutos.

Por fim, desligue a batedeira, acrescente, aos poucos, a farinha de trigo peneirada e o de fermento em pó peneirado e misture delicadamente para não perder o volume da massa.

Torta de frutas variadas

Ingredientes da massa

- 200g de biscoito maria
- 50g de castanha de caju
- 02 colheres de sopa de manteiga amolecida
- 01 colher de chá de aroma de baunilha

Ingredientes do creme básico para torta

- 01 litro de leite
- 01 lata de leite condensado
- 04 gemas peneiradas
- 01 caixa de creme de leite
- 04 colheres de sopa de amido de milho
- 03 colheres de sopa de leite em pó
- aroma de baunilha

Ingredientes do creme de brilho

- 01 xícara de chá de água
- 01 colher de sopa de glucose branca
- 01 colher de sopa de açúcar
- 02 colheres de chá de amido de milho
- aroma de baunilha

Para a montagem das tortas

- Maçãs
- Morangos
- Mix de frutas
- Polpa de maracujá

Preparo da massa

Bata no liquidificador os biscoitos e as castanhas, deixe até virar pó, despeje em uma tigela, acrescente a manteiga e o aroma mexa bem e utilize para colocar no fundo dos potes.

Preparo do creme básico

Coloque em uma panela o leite, leite condensado, gemas, creme de leite, amido dissolvido em um pouco de leite, e o leite em pó. leve ao fogo, mexa sem parar até engrossar. Retire e coloque o aroma de baunilha.

Preparo do creme de brilho

Coloque a água, glucose e açúcar em uma panela. Dissolva o amido em um pouquinho de água leve ao fogo e deixe engrossar, retire e coloque o aroma de baunilha. Usar frio.

Montagem da torta de maçã

No pote já forrado com massa e creme básico, colocar sobre o creme maçãs fatiadas e pincelar o creme de brilho.

Montagem da torta de morangos

No pote já forrado com massa e creme básico, colocar sobre o creme morangos picados e pincelar o brilho.

Montagem da torta de frutas variadas

No pote já forrado com massa e creme básico, colocar sobre o creme um mix de frutas a seu gosto, pincele o brilho.

Montagem da torta de maracujá

No pote já forrado com massa e creme básico, coloque polpa de maracujá, polvilhe raspas de chocolate branco.

Bem casado de pote

Ingredientes da massa

- 3 ovos
- 60 g de açúcar peneirado
- 1 /2 colher de chá de extrato ou essência de baunilha
- 64 g de farinha peneirada
- 1 colher de chá de fermento peneirado

Ingredientes da calda e recheio

- 180 g de açúcar peneirado
- 200 ml de leite de coco
- 1 lata de doce de leite cremoso

Modo de preparo da massa

Para a massa, bata os ovos e o açúcar. Adicione a baunilha, a farinha, o fermento e misture delicadamente. Despeje a massa em uma forma baixa forrada com papel manteiga. Asse em forno preaquecido a 180 °C, por cerca de 15 minutos. Retire do forno, espere esfriar e desenforme. Corte em pedaços quadrados e reserve.

Modo de preparo da massa

Misture o açúcar com o leite de coco. Reserve.

Montagem

Para montar, em potes individuais, coloque uma camada de doce de leite.

Em seguida, coloque uma fatia do bolo e umedeça com a calda.

Repita esse processo até o topo do pote.

Finalize com um pouco de açúcar por cima e bom apetite.

Bolo de pote Kinder Bueno

Ingredientes do bolo

- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 xícara de açúcar
- 2 ovos
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 250 ml de leite
- 1 colher de chá de fermento químico

Ingredientes do brigadeiro

- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 4 barras de chocolate Kinder ao leite

Ingredientes da montagem

- 60 ml de leite
- Pedacinhos de Kinder Bueno a gosto

Modo de preparo do bolo

Bata a manteiga e o açúcar na batedeira, em seguida, adicione os ovos, a farinha, o leite e o fermento. Despeje em uma forma untada e enfarinhada. Asse em forno a 180 °C até dourar. Retire do forno e reserve.

Modo de preparo do brigadeiro

Aqueça a manteiga em uma panela, adicione o leite condensado e as barras de chocolate, mexa até soltar do fundo da panela. Coloque em uma travessa e reserve.

Montagem

Adicione aproximadamente 30 ml de leite em cada caneca. Coloque um pedaço do bolo dentro de cada caneca, em seguida coloque uma camada de brigadeiro.

Repita os dois passos anteriores até chegar ao topo das canecas. Para decorar, adicione alguns pedaços de Kinder Bueno por cima.

Torta gelada de Oreo

Ingredientes

- 18 biscoitos tipo Oreo (pode ser qualquer biscoito recheado)
- 02 colheres de sopa de manteiga derretida
- 01 xícara de creme de leite
- 200 g de leite condensado
- 1/2 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de preparo da base

Pegar 12 dos biscoitos recheados, abrir e separar o recheio do biscoito, colocando os recheios em uma tigela e as bandas de biscoito em outra tigela.

O biscoito será a base das tortinhas, portanto, triturar as bandas separadas do biscoito (pode ser no processador ou colocando em um saquinho e amassando com a ajuda de um rolo, por exemplo).

Juntar o biscoito triturado e a manteiga derretida e misturar bem.

Modo de preparo do recheio

Em outra tigela, misturar o creme de leite, o leite condensado, o recheio dos 12 biscoitos inicialmente separados e a baunilha (pode ser na batedeira ou na mão com um fouet). Em seguida, pegar os 06 biscoitos restantes, partir em pedaços e adicionar à mistura.

Montagem

Colocar um pouco dessa mistura de biscoito triturado com manteiga no fundo de cada potinho e pressionar com as costas da colher, para que a massa fique “firme” e compacta. A quantidade vai ao seu

gosto (por aqui deixamos +/- 1 cm de base em cada forminha).
Completar o pote com o recheio e levar ao congelador por +/- 4h.

BÔNUS – RECHEIOS CREMOSOS PARA BOLO NO POTE

Brigadeiro de bombom

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina (prefira a manteiga)
- 30g de castanha de caju triturada (pode ser outra castanha)
- 30g de amendoim triturado
- ½ caixa de creme de leite
- 50g de chocolate branco picado (prefira o nobre)

Modo de preparo

Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, a castanha de caju e o amendoim triturados.

Antes mesmo de ligar o fogo, misture tudo até homogeneizar o leite condensado e o creme de leite.

Em seguida, ligue em fogo baixo e deixe ferver.

O ponto ideal é quando notar que está consistente, soltando do fundo e parecido com um brigadeiro.

Então, desligue o fogo e acrescente o chocolate branco picado.

Mexa com o fogo desligado mesmo, pois o calor residual irá derreter o chocolate e incorporar à mistura.

Transfira para uma travessa, cubra com plástico filme e deixe esfriar em temperatura ambiente.

Recheio de banana

Ingredientes

- 6 bananas picadas
- 1 xícara (chá) de açúcar cristal
- ½ xícara (chá) de água
- 200ml de chantilly batido
- 200g de doce de leite
- 3 colheres de sopa de leite em pó

Modo de preparo

Primeiramente, faça um caramelo com o açúcar, basta colocar na panela em fogo médio e aguardar derreter.

Na sequência, coloque a água, você percebe que o caramelo vai empelotar, continue mexendo para voltar à consistência.

Quando perceber que formou uma calda, adicione a banana e misture.

Em seguida, tampe a panela e deixe cozinhar até apurar o caramelo com a banana, o tempo estimado é de 15 minutos.

Desligue o fogo, escorra o excesso de calda e reserve.

Agora, com o chantilly batido em uma travessa grande, junte o creme de leite e o leite em pó, bata com uma batedeira até incorporar.

Por fim, junte a banana caramelizada já fria à mistura e mexa até ter um recheio aveludado e irresistível.

Recheio de leite ninho com ameixa

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 5 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 caixinha de creme de leite
- 150g de ameixa sem caroço e picada

Modo de preparo

Inicialmente, coloque o leite condensado e o leite em pó em uma panela com o fogo desligado.

Misture muito bem para dissolver todo o leite em pó.

Em seguida, ligue de fogo médio para baixo e adicione o creme de leite, misturando até incorporar.

Agora, coloque a ameixa e mexa.

Você vai perceber que está bem líquido, mas está certo e o recheio vai ganhar a consistência ideal.

Para isso, mexa sem parar até o recheio engrossar.

Por fim, o ponto certo é quando você passa a espátula no fundo e o recheio demora a voltar.

Desligue, transfira para uma travessa de vidro, cubra com plástico filme e deixe esfriar em temperatura ambiente antes de usar.

DICA EXTRA: caso você só tenha a ameixa seca, não tem problema, basta ferver por 5 minutos com 3 colheres (sopa) de açúcar que ela volta a ficar macia.

Recheio de Morango

Ingredientes

- 395 ml de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 200 ml de creme de leite (de caixinha)
- 1 caixinha de morangos bem frescos

Modo de Preparo

Em uma panela, adicione o leite condensado e a manteiga, e mexa até ponto de brigadeiro, que é quando ele começa a desgrudar da panela.

Com o fogo desligado, adicione o creme de leite e mexa bem até que fique um creme bem lisinho! (Como ele vai estar quente ainda ele vai estar bem líquido, mas depois conforme esfria ele vai criando consistência) .

Depois de frio adicione os morangos picados no recheio.

Dica: O morango é uma fruta sensível, é importante que esse bolo seja feito no dia ou no máximo um dia antes da venda.

A durabilidade dele é menor que os outros e ele não pode ser congelado.

Dê preferência por morangos frescos, escolha pelas folhinhas que estiverem mais verdinhas e “saudáveis”.

Recheio Dois Amores

Ingredientes

- 790 ml de leite condensado (2 caixas)
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó 50% cacau
- 400 ml de creme de leite (2 caixinhas)

Modo de Preparo

Em uma panela, adicione uma caixa de leite condensado, o chocolate em pó e uma colher de manteiga. Mexa até o ponto de brigadeiro, desligue o fogo, adicione o creme de leite e mexa até ficar bem misturado e um creme lisinho.

Em outra panela, adicione a outra caixa de leite condensado, a manteiga e mexa até ponto de brigadeiro novamente, depois de desligado o fogo adicione o creme de leite restante e mexa até que fique bem misturado.

Dica: É muito importante você usar o cacau 50%, pois a porcentagem de açúcar que contém nele vai ser bem menor, assim você vai garantir um sabor bem mais gostoso para o seu brigadeiro e o seu bolo.

Recheio de Leite Ninho

Ingredientes

- 395 ml de leite condensado (1 caixa)
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 4 colheres de sopa de leite ninho
- 200 ml de creme de leite (1 caixinha)

Modo de Preparo

Em uma panela, adicione o leite condensado, a manteiga e o leite em pó, e em fogo baixo, mexa até dar o ponto de brigadeiro que é aquele em que a massa começa a desgrudar da panela.

Com o fogo desligado, adicione logo em seguida o creme de leite e mexa até que tudo fique muito bem misturado.

Esse brigadeiro é mais delicado de cozinhar e muito fácil de queimar, portanto é muito importante ser feito em fogo baixo, pra não criar casquinhas no fundo da panela e estragar toda a receita.

Recheio de Nozes

Ingredientes

- 395 ml de leite condensado (1 caixa)
- 70 gramas de nozes

- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 200 ml de creme de leite (1 caixinha)

Modo de Preparo

Pique as nozes em pedaços bem pequenos, cuidado para não perder nada na hora de picar.

Na panela adicione o leite condensado, a manteiga, as nozes e mexa até ponto de brigadeiro, que é quando começa a desgrudar da panela.

Com o fogo desligado, adicione o creme de leite e mexa até que tudo fique bem homogêneo, e deixe esfriar.

Dica: As nozes não são baratas, portanto é muito importante pesar, para não perder nada. 70 gramas é a quantidade suficiente para essa receita.

Recheio Prestígio

Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 100 gramas de coco ralado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal

Modo de Preparo

Para o recheio e cobertura, em uma panela, adicione o creme de leite, o leite condensado, a manteiga e o coco ralado.

Mexa até dar o ponto de brigadeiro mole, que é quando começa a desgrudar da panela e desligue em seguida.

Recheio de Paçoca

Ingredientes

- 395 gramas de Leite condensado (1 caixa)
- 1 colher de sopa de manteiga
- 200 gramas de creme de leite (1 caixa)
- 7 paçocas em rolha

Modo de Preparo

Primeiramente, em uma panela de fundo grosso, adicione o leite condensado, a manteiga e mexa até ponto de brigadeiro que é aquele em que a massa comece a desgrudar da panela.

Então adicione as paçocas e misture bem, para que ela fique no creme.

Por fim, desligue o fogo e adicione o creme de leite e mexa bem.

Mexa até ficar um creme lisinho e deixe esfriar.

Após esfriar você já pode usar esse recheio. Ele fica similar um brigadeiro de paçoca.

Creme 4 Leches (Recheio 4 quatro leites)

Ingredientes

- 2 latas de Leite condensado
- 2 caixinhas de Creme de leite 400 ml de Leite de Coco
- 7 colheres (sopa) de Leite em Pó

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador leve ao fogo baixo mexendo SEMPRE até que comece a ferver. Mantenha o fogo baixo.

Mexa bem por mais 5 minutos e desligue.

Transfira para uma vasilha e cubra com plástico filme. Use frio.

Compota de Abacaxi

Ingredientes

- 1 abacaxi grande
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 5 ml de cachaça