



**Um guia com  
receitas doces  
deliciosas para quem  
gosta do mundo da  
confeitaria!**





# Brownie

 10 porções  
 30min

**Que tal experimentar um clássico feito na sua própria casa?** Veja como preparar um brownie delicioso, com uma textura macia por dentro e uma casquinha crocante por fora.

## Ingredientes:

5 colheres de manteiga  
3 xícara de achocolatado  
12 colheres de farinha de trigo  
3 ovos  
6 colheres de açúcar

## Modo de preparo:

- 1 Derreta a manteiga e reserve  
Enquanto derrete a manteiga, misture os 3 ovos e a açúcar e misture bem
- 2 Acrescente a manteiga derretida no ovo e o açúcar
- 3 Agora é só misturar o achocolatado e o trigo
- 4 Unte uma forma com manteiga e achocolatado
- 5 Leve ao forno a 180° C por 30 minutos



# Mousse de chocolate

✖ 10 porções

⌚ 20min

**Mousse de chocolate rápido, fácil e extremamente viciante!** Esta sobremesa é uma verdadeira explosão de doçura, perfeita para encerrar uma refeição com chave de ouro.

## Ingredientes:

3 ovos  
2 colheres (sopa) de açúcar  
200 g de chocolate meio amargo  
1 lata de creme de leite

## Modo de preparo:

- 1 Bata as gemas até dobrar de volume. Junte o açúcar e continue batendo. Derreta o chocolate e acrescente à gemada.
- 2 Junte o creme de leite, batendo sempre.
- 3 Por fim, acrescente as claras em neve (bem batidas mesmo), misturando rapidamente na batedeira.
- 4 Leve à geladeira e sirva-se, deliciando o melhor mousse e mais simples de fazer!



# Petit gateau

8 porções  
 30min

**Para os amantes de doces, certamente o petit gâteau é a escolha perfeita!** Com sua casquinha crocante por fora e recheio de chocolate derretido por dentro, essa delícia conquista paladares em todo o mundo.

## Ingredientes:

200 g de chocolate meio amargo  
1/4 xícara (chá) de açúcar  
2 ovos inteiros (tire a pele da gema)  
2 colheres de manteiga sem sal  
2 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo  
2 gemas

## Modo de preparo:

- 1 Derreta a manteiga e o chocolate em banho-maria.
- 2 Bata os ovos e as gemas com açúcar na batedeira, até ficar bem claro.
- 3 Junte o chocolate derretido e a farinha de trigo, misturando com uma espátula.
- 4 Depois, unte as forminhas de empadinha, passe farinha de trigo e coloque a massa.
- 5 Preaqueça o forno e leve para assar de 6 a 10 minutos (em fogo alto) até os bolinhos crescerem, mas o meio deve ficar molinho.
- 6 Deve-se desenformar ainda quente. Sirva diretamente no prato, acompanhado com sorvete de creme.



# Torta de limão

 15 porções  
 25min

**A leveza e o frescor** do limão combinados com a textura macia do recheio fazem dessa torta uma opção perfeita para qualquer ocasião.

## Ingredientes:

### Massa

200 g de biscoito de maisena  
150 g de margarina

### Cobertura

3 ou 4 claras de ovo  
3 colheres (sopa) de açúcar  
Raspas de 2 limões para decorar

### Recheio

1 lata de leite condensado (395 g)  
1 caixa de creme de leite (200 g)  
Suco de 4 limões  
Raspas de 2 limões



# Torta de limão

 15 porções  
 25min

**A leveza e o frescor** do limão combinados com a textura macia do recheio fazem dessa torta uma opção perfeita para qualquer ocasião.

## Modo de preparo:

### Massa

- 1 Triture o biscoito de maisena em um liquidificador ou processador.
- 2 Junte a margarina e bata mais um pouco. Despeje a massa em uma forma de fundo removível (27 cm de diâmetro).
- 3 Com as mãos, espalhe os biscoitos triturados no fundo e nas laterais da forma, cobrindo toda área de maneira uniforme.
- 4 Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 10 minutos.

### Recheio

- 1 Bata todos os ingredientes no liquidificador (exceto as raspas de limão) até obter um creme liso e firme.
- 2 Recheie a massa já assada e leve à geladeira por 30 minutos.

### Cobertura

- 1 Bata as claras em neve e acrescente o açúcar.
- 2 Misture até obter um ponto de suspiro e leve ao forno até dourar.
- 3 Desenforme a torta (sem retirar o fundo falso), despeje a cobertura e acrescente as raspas de limão.



## Pudim de leite condensado

8 porções

50min

Com sua **textura macia e sabor inconfundível**, esse doce é uma verdadeira tentação para os amantes de sobremesas tradicionais.

### Ingredientes:

#### Pudim

200 g de biscoito de maisena  
150 g de margarina

#### Calda

3 ou 4 claras de ovo  
3 colheres (sopa) de açúcar  
Raspas de 2 limões para decorar

### Modo de preparo:

- 1 Primeiro, bata bem os ovos no liquidificador.
- 2 Acrescente o leite condensado e o leite, e bata novamente.
- 3 Calda: Derreta o açúcar na panela até ficar marrom, acrescente a água e deixe engrossar.
- 4 Coloque em uma forma redonda e despeje a massa do pudim por cima.
- 5 Asse em forno médio por 45 minutos, com a assadeira redonda dentro de uma maior com água.
- 6 Espete um garfo para ver se está bem assado.
- 7 Deixe esfriar e desenforme.

# Gostou?

Em nossos cursos **“Confeitaria Profissional”** e **“Doceria Gourmet”** você aprenderá diversas outras receitas deliciosas com técnicas modernas e clássicas.

Veja mais informações em:

**Confeitaria  
Profissional**

[Clique aqui >](#)

**Doceria  
Gourmet**

[Clique aqui >](#)



Entre em contato  
com um consultor!

