



# Donuts e Churros

## LUCRATIVOS

com  
*Daiana Caldeira*







# ÍNDICE

O que é um donuts? 3	Donuts Mms 31
A história do donuts 4	Donuts Oreo 32
Apresentação dos chefs David e Daiana Caldeira 5	Donuts casadinho 33
Donuts do David 8	Donuts maracujá 34
Equipamentos e utensílios 9	Donuts KitKat 35
Massa de donuts econômico sem leite 10	Donuts ninho com nutella 36
Massa donuts amanteigado 11	Donuts de ninho 37
Massa donuts chocolate 12	Donuts de ninho com morango 38
Massa donuts red velvet 13	Donuts creme confeiteiro 39
Ganache de chocolate ao leite 14	Donuts de geleia de morango 40
Ganache de chocolate meio amargo 14	Donuts de geleia de maracujá 40
Ganache de chocolate amargo 15	Donuts de geleia de frutas vermelhas 40
Ganache de maracujá 15	Donuts de geleia de amora 41
Ganache de chocolate Branco com limão 16	Tamanhos dos donuts 41
Glacê 16	Formatos 41
Chocolate ou cobertura fracionada 17	Congelamento 42
Merengue 17	Dicas para um donuts delicioso 42
Donuts glazed 18	Principais erros dos donuts 43
Donuts hommer 18	Churros de chocolate 44
Donuts de morango 19	Churros tradicional (sem leite) 45
Donuts de prestígio 20	Churros sem leite e sem ovos 46
Donuts de churros 21	Churros com leite e com ovos 47
Donuts de limão 22	Recheio de churros 48
Donuts Romeu e Julieta 23	Tamanhos dos churros 48
Donuts de brigadeiro 24	Fornecedores 49
Donuts cappuccino 25	
Donuts de chocolate 26	
Donuts de baunilha 27	
Donuts napolitano 28	
Donuts frutas vermelhas 30	





## O QUE É UM DONUTS?

Muitas pessoas me perguntam é a mesma massa do Sonho, é igual a pão doce? Então Vamos lá!

Um donut, doughnut, dónute, rosca ou rosquinha é um pequeno bolo em forma de rosca, popular nos Estados Unidos e de origem incerta. Consiste numa massa açucarada frita, que pode ser coberta com diversos tipos de cobertura doce e colorida, como por exemplo chocolate. Hoje ele existe em diversos formatos. Redondo, hexagonal, em formatos de letras e corações, basta usar a imaginação.





## A HISTÓRIA DO DONUTS

Mas de onde surgiu? Quando? Quem foi tão gênio para ter criado uma coisa tão gostosa dessas?

O nome “donut” vem de “doughnut”, que em inglês significa rosca frita. A expressão foi usada pela primeira vez pelo historiador Washington Irving no livro *History of New York* (História de Nova York), de 1809.

O Donut é um pequeno bolo em forma de rosca, originário dos Estados Unidos. Consiste numa massa açucarada frita, que pode ser coberta com diversos tipos de coberturas doces coloridas, como por exemplo, chocolate.

A verdade quanto à origem do donut não é consensual. Existe uma teoria que indica terem sido introduzidos na América do Norte por povoadores holandeses.

Por outro lado, Hanson Gregory, de origem americana, reclamou para si a invenção do donut em 1847, a bordo de um navio de transporte de fruta, quando tinha apenas dezesseis anos de idade. Este afirmou ter feito um buraco em um doce parecido com o “sonho”, ao não se encontrar satisfeito com os centros crus que estas por vezes apresentavam. Segundo este, o buraco teria sido feito com um frasco de pimenta do navio.

A invenção do buraco feita por Gregory fez enorme sucesso e virou uma paixão nos EUA. Ela até rendeu uma placa de bronze na sua cidade natal, Rockport.

Ao contrário do Homer Simpson, e do povo norte-americano, o brasileiro prefere os donuts recheados, e não as rosquinha. O sabor 'bavarian', com creme de baunilha, é o favorito do brasileiro, junto com os donuts recheados de chocolate e doce de leite. Esses sabores são os mais vendidos.







## APRESENTAÇÃO DOS CHEFS DAVID E DAIANA CALDEIRA

Ola meus amores, estamos aqui para falar e abrir o nosso negócio para vocês, esse momento tão esperado de compartilhar a nossa receita de Donuts.

Nossos recheios e técnicas de produção deste docinho que fez tanto sucesso na cidade de Fortaleza e consequentemente em outros estados, como alguns já sabem eu sou Daiana Caldeira, formada em enfermagem e mãe de David e Breno, me tornei Confeiteira desde 2010 quando comecei a fazer bolos para meus filhos, na época o David tinha 3 anos e o Breno 1 ano, desde então me dedico a confeitaria e a produção de Cursos, que a 4 anos ganharam uma proporção enorme no mercado digital.

Fico imensamente feliz em participar da vida e das conquistas de cada um de vocês, e transmitindo meu conhecimento e hoje mais feliz ainda em dividir este curso com meu filho David que foi o criador dos Donuts e inspiração para que criássemos o Delivery Donuts do David, a história dele é bem diferente e essa parte vou deixar que ele mesmo conte, porque se tem uma coisa que ele gosta de fazer é contar história.

Então sejam bem-vindos ao Curso Donuts e Churros Lucrativos e desfrutem deste conhecimento com muita alegria e sabedoria.





## APRESENTAÇÃO DOS CHEFS DAVID E DAIANA CALDEIRA

Olá, eu sou o David leonardo!

Desde pequeno, eu sempre vi minha mãe fazendo bolos e doces e eu sentia vontade de ajudá-la. Decidi fazer meu primeiro bolo e ficou muito gostoso. Obviamente, eu não parei por aí... Fiz outros bolos e, logo logo me aventurei a fazer bolos esculpidos. Não ficou tão bom assim na primeira tentativa, já que era um bolo esculpido em formato de abóbora, com muita pasta americana e eu não tinha ganacheado o bolo. Mas eu não desisti! Tentei novamente e, dessa vez, imitando o formato de um urso e sem a pasta americana, o que funcionou e me fez ter um resultado melhor que o esperado. Daí pra frente foi só sucesso! Fiz a minha inscrição para o Jr Bake Off e, quase dois anos depois, fui convidado para participar do teste de seleção. Para o teste, fiz um bolo esculpido em formato de uma cobra (já que sempre tive o sonho de ter uma jiboia). Depois de alguns meses, recebi a ligação do programa informando que eu tinha sido selecionado para participar da terceira temporada. Foi uma emoção doida! Lá, eu aprendi muitas coisas, fiz muitos amigos, evolui muito e fui o ganhador da 3ª edição do Jr Bake Off Brasil do SBT. Assim que eu cheguei de São Paulo, fiquei procurando vídeos na internet de receitas pra fazer em casa e achei uma receita de donuts. Era cedo, eu conferi e percebi que tínhamos em casa o material pra fazer a receita e minha mãe estava cochilando, quando eu pedi permissão para fazer a receita, ela deixou. Quando ela acordou e me viu fazendo a receita, fritando os Donuts sozinho, ela me deu uma bronca, pois disse que eu deveria ter pedido a sua ajuda. No fim das contas, a receita que segui rendeu 30 donuts e, lá em casa éramos 4 pessoas (eu, meu irmão, minha mãe e meu pai) e não conseguimos comer aquela quantidade de Donuts. Por isso, decidi levar pra vender no meu colégio.



*Donuts e Churros Lucrativos por **Daiana Caldeira***





## APRESENTAÇÃO DOS CHEFS DAVID E DAIANA CALDEIRA

No dia seguinte, levei mais ou menos 20 Donuts para o meu colégio e consegui vender todos muito rápido e ainda recebi muitos pedidos para continuar vendendo e trazer novos sabores e opções de donuts recheados. No dia seguinte, levei ainda mais Donuts: 40! E vendi todos super rápido. Decidi levar 80 unidades no dia seguinte e vendi todos, da mesma forma. No dia seguinte, levei 90 e voltei para casa apenas com 5 unidades que não vendi, foi quando decidimos que 80 unidades no dia seria quantidade ideal. Então, a partir daí todo dia eu e minha mãe a gente fazer 80 Donuts para levar para vender no colégio mas, infelizmente, descobri que meu colégio não permitia que alunos vendessem doces ou comidas lá dentro do colégio, o que me deixou triste. Por causa disso, minha mãe teve a ideia de abrimos uma lojinha de Donuts para delivery e, então, logo ela entrou em contato com o ifood e a rappi e, em pouquíssimo tempo, iniciamos o nosso delivery em Fortaleza. Hoje em dia, já desenvolvemos vários sabores! Donuts com frutas (morango, maracujá), de doce de leite, de óreo etc. Vários sabores que antigamente eu nem imaginava ter, assim como a nossa loja na rappi e no ifood. Tudo isso foi possível graças aos meus pais, que me apoiaram e assumiram a produção enquanto eu estava ocupado com as minhas atividades escolares. Sempre que eu podia, fazia parte da produção das encomendas com eles. Nossa! Eu amava fazer Donuts, amava fazer comida! Não é a toa que sempre adorei me aventurar na cozinha.



*Donuts e Churros Lucrativos por **Daiana Caldeira***



## DONUTS DO DAVID

O delivery Donuts do David, chegou a produzir em média 400 Donuts Tradicionais por dia para entregas e mais de 2.000 unidade de mini Donuts para encomendas de eventos e festas.

A produção contava com 2 funcionárias fixas e 1 rotativa, Daiana Caldeira como chefe de produção e David que desenvolveu alguns sabores e participava da produção esporadicamente aos finais de semana e no atendimento ao público, pois conversar e ver o sorriso de satisfação de quem provava o docinho era a melhor parte para ele. Hoje o fogco é dedica a ensinar as receitas e técnicas de confeitaria On line para alcançar mais pessoas incluindo nelas a receita e técnicas do Delivery Donuts do David, caso você se interesse em ver um pouquinho da nossa produção siga nos no INSTAGRAM @donutsdodavid, lá você terá acesso a algumas artes e funcionamento interno, ficamos muito felizes em abrir as portas do nosso negócio para vocês.







## EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- Batedeira
- Papel manteiga
- Balança
- Rolo
- Peneira
- Espátula
- Termômetro
- Panela ou Tacho para fritura
- Assadeiras
- Escumadeira
- Cortador redondo ou cortador de Donuts
- Assadeiras
- Faca de serra
- Grade de Inox





# MASSA DONUTS ECONÔMICO SEM LEITE

## INGREDIENTES

- 500 g de farinha de trigo
- 80 g de açúcar
- 5 g de sal
- 40 g de manteiga (ou margarina)
- 50 g de ovo (1 ovo grande)
- 15 g de fermento biológico seco
- 250 g de água filtrada morna (não pode ser quente para não matar o fermento)

## MODO DE PREPARO

1. Adicione toda farinha no bowl da batedeira junto ao açúcar, o fermento, misture, acrescente o ovo misture, acrescente a água morna e sove, por fim acrescente a margarina e o sal ligue a batedeira em velocidade baixa por aproximadamente 15 minutos até ficar em ponto de véu, esticando a massa sem que a mesma rasgue.
2. Em seguida deixe a massa descansar por aproximadamente 50 minutos em local reservado até que dobre de volume.
3. Depois abra a massa com a ajuda de um rolo e corte no tamanho desejado e deixe descansar por mais aproximadamente 30 minutos.
4. Leve para fritar a 170 graus de óleo quente deixando em média 30 segundos por lado, até que doure, vire os lados e retire deixando secar numa folha de papel toalha

**RENDIMENTO:** 30 a 35 unidades do tamanho tradicional







# MASSA DONUTS AMANTEIGADO

## INGREDIENTES

- 400 g de farinha de trigo
- 60 g de leite líquido
- 120 g de água filtrada
- 10 g de fermento biológico seco
- 60 g de manteiga sem sal ou margarina
- 6 g de sal
- 40 g de açúcar refinado
- 40 g de gema (2 unidades)

## MODO DE PREPARO

1. Adicione toda farinha no bowl da batedeira junto ao açúcar, a água, o leite, as gemas e o fermento, ligue a batedeira
2. em velocidade baixa por 7 minutos até que tudo se misture, ou misture com uma espátula na mão, sove por uns 10 minutos, logo em seguida adicione o sal e a manteiga, aumente a velocidade da batedeira ou continue sovando na mão por mais 15 a 20 minutos até ficar em ponto de véu, esticando a massa sem que a mesma rasgue.
3. Em seguida deixe a massa descansar por aproximadamente 50 minutos em local reservado até que dobre de volume.
4. Depois abra a massa com a ajuda de um rolo e corte no tamanho desejado e deixe descansar por mais aproximadamente 30 minutos.

**RENDIMENTO:** 20 a 25 unidades do tamanho tradicional





# MASSA DONUTS DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

- 350 g de farinha de trigo
- 50 g de chocolate em pó 35%
- 60 g de leite líquido
- 120 g de água filtrada
- 10 g de fermento biológico seco
- 60 g de manteiga sem sal ou margarina
- 6 g de sal
- 40 g de açúcar refinado
- 40 g de gema (2 unidades)

## MODO DE PREPARO

1. Adicione toda farinha no bowl da batedeira junto ao chocolate em pó, açúcar, a água, o leite, as gemas e o fermento, ligue a batedeira ou misture com auxílio de uma espátula e sove por uns 10 minutos até que tudo se misture, logo em seguida adicione o sal e a manteiga, aumente a velocidade ou continue sovando bater por mais 15 minutos até ficar em ponto de véu, esticando a massa sem que a mesma rasgue.
2. Em seguida deixe a massa descansar por aproximadamente 50 minutos em local reservado até que dobre de volume.
3. Depois abra a massa com a ajuda de um rolo e corte no tamanho desejado e deixe descansar por mais aproximadamente 30 minutos.

**RENDIMENTO:** 20 a 25 unidades do tamanho tradicional





# MASSA DONUTS RED VELVET

## INGREDIENTES

- 400 g de farinha de trigo
- 60 g de leite líquido
- 120 g de água filtrada
- 10 g de fermento biológico seco
- 60 g de manteiga sem sal ou margarina
- 6 g de sal
- 40 g de açúcar refinado
- 40 g de gema (2 unidades)
- 1 colher de sopa de corante em gel vermelho morango (ou o quanto baste para ficar vermelho a depender da marca do seu corante talvez precise de um pouco mais)

## MODO DE PREPARO

1. Dilua o corante em gel na água e reserve.
2. Adicione toda farinha no bowl da batedeira junto ao açúcar, a água, o leite, as gemas e o fermento, ligue a batedeira
3. em velocidade baixa por 7 minutos até que tudo se misture, ou misture com uma espátula na mão, sove por uns 10 minutos, logo em seguida adicione o sal e a manteiga, aumente a velocidade da batedeira ou continue sovando na mão por mais 15 a 20 minutos até ficar em ponto de véu, esticando a massa sem que a mesma rasgue.
4. Em seguida deixe a massa descansar por aproximadamente 50 minutos em local reservado até que dobre de volume.
5. Depois abra a massa com a ajuda de um rolo e corte no tamanho desejado e deixe descansar por mais aproximadamente 30 minutos.

**RENDIMENTO:** 20 a 25 unidades do tamanho tradicional





## GANACHE DE CHOCOLATE AO LEITE

### INGREDIENTES

- 200 g de chocolate ao leite
- 70 g de creme de leite

### MODO DE PREPARO

1. Aqueça o creme de leite no microondas e depois jogue em cima do chocolate e mexa com auxílio de uma espátula, caso tenha multiprocessador use-o e terá uma ganache com mais brilho, deixe descansar por aproximadamente 6h para usar.



## GANACHE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

### INGREDIENTES

- 200 g de chocolate meio amargo
- 100 g de creme de leite

### MODO DE PREPARO

1. Aqueça o creme de leite no microondas e depois jogue em cima do chocolate e mexa com auxílio de uma espátula, caso tenha multiprocessador use-o e terá uma ganache com mais brilho, deixe descansar por aproximadamente 6h para usar.





## GANACHE DE CHOCOLATE AMARGO

### INGREDIENTES

- 250 g de chocolate meio amargo
- 100 g de creme de leite

### MODO DE PREPARO

1. Aqueça o creme de leite no microondas e depois jogue em cima do chocolate e mexa com auxílio de uma espátula, caso tenha multiprocessador use-o e terá uma ganache com mais brilho, deixe descansar por aproximadamente 6h para usar.



## GANACHE DE MARACUJÁ

### INGREDIENTES

- 60 ml de suco concentrado de maracujá
- 320 g de chocolate branco
- 40 ml de creme de leite

### MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate branco no micro-ondas e misture com os outros ingredientes até ficar homogêneo.
2. Deixe descansar por no mínimo 6h.





## GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO COM LIMÃO

### INGREDIENTES

- 60 ml de suco de limão
- 320 g de chocolate branco
- 40 ml de creme de leite

### MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate branco no micro-ondas e misture com os outros ingredientes até ficar homogêneo.
2. Deixe descansar por no mínimo 6h.



## GLACÊ

### INGREDIENTES

- 105 ml de água
- 500 g de açúcar de confeiteiro
- 1 g de sal
- 1 g de gelatina incolor
- 20 g de glucose de milho

### MODO DE PREPARO

1. Hidrate a gelatina em 1 colher de sopa de água e reserve, no bowl da batedeira coloque o açúcar de confeiteiro, a água morna, a glucose morna, a gelatina hidratada morna e o sal bata com o globo, se quando terminar de bater estiver frio, aqueça no micro-ondas ou banho maria, para usar morno ainda.







## CHOCOLATE OU COBERTURA FRACIONADA

- Caso deseje entregar os seus Donuts em caixinhas aonde a tampa não terá contato com a superfície do Donuts você pode colocar chocolate nobre em todas as coberturas como fazemos no sistema de Delivery, caso a embalagem do seu Donuts seja em saquinho o ideal é que use cobertura fracionada para que o mesmo fique sequinho e crocante e não suje suas embalagens.
- Derreta o seu chocolate de 30 em 30 segundos sempre mexendo para não queimar, ou derreta-o em banho maria com o cuidado de não deixar entrar vapor no chocolate para que não endureçam.



## MERENGUE

### INGREDIENTES

- 200 g de açúcar refinado
- 6 claras de ovos

### MODO DE PREPARO

1. Leve ao fogo baixo mexendo com uma espátula para não cozinhar e deixe aquecer até dissolver todo açúcar, depois leve para a batedeira e bata até ponto de merengue firme, coloque em um saco de confeitaria com bico 1M e decore seu Donuts





## DONUTS GLAZED

### INGREDIENTES

- Donuts
- Glacê (receita nas coberturas)

### MONTAGEM

1. Coloque o glacê numa vasilha aberta ainda morno, caso já tenha esfriado o glacê esquente no micro-ondas de 30 em 30 segundos ou em banho maria.
2. Prepare uma grade para colocar os Donuts glaceados, mergulhe de um em um no glaze ainda morno de um lado e de outro e depois coloque para escorrer na grade, deixe esfriar pois criará uma casquinha crocante.



## DONUTS HOMMER

### INGREDIENTES

- Donuts
- Cobertura Fracionada branca ou chocolate branco
- Corante para chocolate rosa e granulado colorido

### MONTAGEM

1. Derreta Cobertura fracionada branca ou chocolate branco e tinja com corante rosa próprio para chocolate, misture bem com auxílio de uma espátula, mergulhe a superfície do Donuts sem recheio, no chocolate e coloque granulado colorido por cima.





# DONUTS DE MORANGO

## INGREDIENTES DO RECHEIO

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 2 colheres de sopa de pasta saborizante de morango ou Nesquik
- Gotinhas de corante em gel vermelho



## MODO DE PREPARO DO RECHEIO

1. Leve todos ingredientes ao fogo e mexa até ponto de recheio, quando cair em blocos pode desligar. Retire da panela e cubra com plástico e deixe esfriar

## INGREDIENTES

- Donuts
- Recheio
- Cobertura Fracionada branca ou chocolate branco
- Corante para chocolate rosa e granulado colorido

## MONTAGEM

1. Coloque o recheio frio num saco de confeitar, corte o Donuts e coloque o recheio, derreta Cobertura fracionada branca ou chocolate branco e tinta com corante rosa próprio para chocolate, misture bem com auxílio de uma espátula, mergulhe a superfície do Donuts sem recheio, no chocolate e coloque granulado colorido por cima.



# DONUTS DE PRESTÍGIO

## INGREDIENTES DO RECHEIO

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó 50%

## MODO DE PREPARO DO RECHEIO

1. Dissolva o chocolate em pó em um pouco de creme de leite e coloque na panela com o leite condensado e o restante do creme de leite, leve ao fogo até ponto de recheio, desligue e deixe esfriar.



## INGREDIENTES

- Donuts
- Recheio
- Cobertura Fracionada ao leite ou chocolate ao leite
- 200 g de coco ralado sem adição de açúcar

## MONTAGEM

1. Coloque o recheio frio num saco de confeitar, corte o Donuts e coloque o recheio, polvilhe coco por cima do recheio, derreta Cobertura fracionada ou chocolate, mergulhe a superfície do Donuts sem recheio, no chocolate e polvilhe coco ralado em cima.





# DONUTS DE CHURROS

## INGREDIENTES DO RECHEIO

- 790 g de leite condensado cozido na pressão 50 min após pegar pressão

## MODO DE PREPARO DO RECHEIO

1. Depois de frio retire o doce de leite da lata e bata na batedeira até ficar cremoso, coloque num saco de confeitar.

## INGREDIENTES

- Donuts
- Recheio
- 200 g de açúcar cristal
- 20 g de canela



## MONTAGEM

1. Misture o açúcar e a canela e reserve.
2. Coloque o recheio frio num saco de confeitar, corte o Donuts e coloque o recheio, e passe no açúcar com canela.



# DONUTS DE LIMÃO

## INGREDIENTES DO RECHEIO

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 4 limões (raspe a casca e reserve e retire o sumo)

## MODO DE PREPARO DO RECHEIO

1. Coloque o leite condensado e creme de leite na panela e deixe até ponto de brigadeiro de enrolar bem firme, agregue o sumo dos limões caso fique mole ligue o fogo novamente até ponto de recheio, desligue o fogo, espere esfriar.



## INGREDIENTES

- Donuts
- Recheio
- Merengue suíço (receita na cobertura)
- Raspas de limão

## MONTAGEM

1. Coloque o recheio em um saco de confeitar, corte o Donuts, coloque o recheio, com auxílio de uma colher espalhe o merengue suíço e coloque raspas de limão, caso tenha um maçarico em casa, use-o para flambar o merengue.



# DONUTS ROMEU E JULIETA

## INGREDIENTES DO RECHEIO

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 200 g de queijo parmesão em pedaço
- 400 g de goiabada cortada em cubos

## MODO DE PREPARO DO RECHEIO

1. Rale o queijo parmesão, leve para panela junto com o leite condensado, creme de leite mexa até ponto de recheio, reserve e deixe esfriar.

## INGREDIENTES

- Donuts
- Recheio
- Pedacos de goiabada e queijo ralado
- Cobertura fracionada branca ou chocolate branco

## MONTAGEM

1. Coloque o recheio em um saco de confeitar, corte o Donuts, coloque o recheio, coloque pedaços de goiabada sobre o recheio, mergulhe a parte de cima do donuts no chocolate branco e decore com pedaços de goiabada e polvilhe queijo parmesão ralado para finalizar.



# DONUTS DE BRIGADEIRO

## INGREDIENTES DO RECHEIO

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó 33% ou Nescau



## MODO DE PREPARO DO RECHEIO

1. Dissolva o chocolate em pó em um pouco do creme de leite e leve para o fogo, acrescente o leite condensado e o restante do creme de leite e mexa até ponto de recheio, reserve de deixe descansar.

## INGREDIENTES

- Donuts
- Recheio
- Cobertura fracionada ao leite ou chocolate ao leite derretido
- Granulado preto

## MONTAGEM

1. Coloque o recheio em um saco de confeitar, corte o Donuts, coloque o recheio, mergulhe a tampa dos donuts do chocolate ao leite e decore com granulado.





# DONUTS CAPPUCCINO

## INGREDIENTES DO RECHEIO

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 1 colher de sopa chocolate em pó 70%
- 1 colher de sopa de café solúvel
- 1 colher de sopa de leite em pó



## MODO DE PREPARO DO RECHEIO

1. Leve todos os ingredientes secos para misturar com um pouco de creme de leite e coloque na panela com o restante do creme de leite e o leite condensado, mexa até ponto de recheio, reserve e deixe esfriar.

## INGREDIENTES

- Donuts
- Recheio
- Cobertura fracionada ou chocolate meio amargo derretido
- Leite em pó

## MONTAGEM

1. Coloque o recheio em um saco de confeitar, corte o Donuts, coloque o recheio, mergulhe a parte de cima dos donuts no chocolate e polvilhe leite em pó para decorar



## DONUTS DE CHOCOLATE

### INGREDIENTES DO RECHEIO

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó 50%



### MODO DE PREPARO DO RECHEIO

1. Dissolva o chocolate em pó em um pouco do creme de leite e leve para o fogo, acrescente o leite condensado e o restante do creme de leite e mexa até ponto de recheio, reserve e deixe descansar.

### INGREDIENTES

- Donuts
- Recheio
- Cobertura fracionada blend e branca ou chocolate blend derretido e branco

### MONTAGEM

1. Coloque o recheio em um saco de confeitar, corte o Donuts, coloque o recheio, mergulhe a tampa dos donuts no chocolate decore com rajadas de chocolate branco.



## DONUTS DE BAUNILHA

### INGREDIENTES

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

### MODO DE PREPARO

1. Leve o leite condensado e o creme de leite para panela e mexa até ponto de recheio, desligue o fogo e acrescente a essência.
2. Reserve de deixe descansar.

### INGREDIENTES

- Donuts
- Recheio
- Açúcar gelado

### MONTAGEM

1. Coloque o recheio em um saco de confeitar, corte o Donuts, coloque o recheio, passe o donuts no açúcar gelado.



## DONUTS DE NAPOLITANO

### INGREDIENTES DO RECHEIO DE BAUNILHA

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

### MODO DE PREPARO DO RECHEIO DE BAUNILHA

1. Leve o leite condensado e o creme de leite para panela e mexa até ponto de recheio, desligue o fogo e acrescente a essência.
2. Reserve de deixe descansar.



### INGREDIENTES DO RECHEIO DE CHOCOLATE

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó 50%

### MODO DE PREPARO DO RECHEIO DE CHOCOLATE

1. Dissolva o chocolate em pó em um pouco do creme de leite e leve para o fogo, acrescente o leite condensado e o restante do creme de leite e mexa até ponto de recheio, reserve de deixe descansar.





## DONUTS DE NAPOLITANO

### INGREDIENTES DO RECHEIO DE MORANGO

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 2 colheres de sopa de pasta saborizante de morango
- Gotinhas de corante em gel vermelho

### MODO DE PREPARO DO RECHEIO DE MORANGO

1. Leve todos ingredientes ao fogo e mexa até ponto de recheio, quando cair em blocos pode desligar.
2. Retire da panela e cubra com plástico e deixe esfriar

### INGREDIENTES

- Donuts
- Recheio
- Chocolate ou cobertura branca, preta e rosa

### MONTAGEM

1. Coloque os 3 recheios no saco de confeitar, abra o donuts e coloque 1/3 de cada recheio no donuts, mergulhe a parte de cima dos donuts na cobertura fracionada ou no chocolate branco e decore com rajadas de chocolate preto e rosa.



# DONUTS DE FRUTAS VERMELHAS

## INGREDIENTES DO RECHEIO DE FRUTAS VERMELHAS

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 2 colheres de sopa de pasta saborizante de frutas vermelhas
- Gotinhas de corante em gel vermelho

## MODO DE PREPARO DO RECHEIO DE FRUTAS VERMELHAS

1. Leve todos ingredientes ao fogo e mexa até ponto de recheio, quando cair em blocos pode desligar.
2. Retire da panela e cubra com plástico e deixe esfriar

## INGREDIENTES

- Donuts
- Recheio
- Cobertura ou chocolate branco
- Corante em gel vermelho
- Granulado vermelho



## MONTAGEM

1. Coloque o recheio no saco de confeitar, abra os donuts e coloque o recheio, mergulhe a tampa dos donuts no chocolate com cobertura fracionada , tingida de vermelho.



## DONUTS DE MMs

### INGREDIENTES DO RECHEIO

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó 33%
- 100 g de chocolate meio amargo

### MODO DE PREPARO DO RECHEIO

1. Dissolva o chocolate em pó em um pouco do creme de leite e leva para panela com leite condensado e o restante do creme de leite, mexa até ponto de recheio, desligue o fogo e acrescente o chocolate picado e mexa até dissolver.

### INGREDIENTES

- Donuts
- Recheio
- Mms
- Chocolate ou cobertura fracionada ao leite



### MONTAGEM

1. Coloque o recheio em um saco de confeitar, corte o Donuts, coloque o recheio dentro do donuts, mergulhe a superfície do Donuts no chocolate ao leite e decore com MMs.



## DONUTS DE OREO

### INGREDIENTES DO RECHEIO

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixas)

### MODO DE PREPARO DO RECHEIO

1. Leve o leite condensado e o creme de leite para panela e mexa até ponto de recheio, desligue o fogo e cubra o recheio até esfriar.

### INGREDIENTES

- Donuts
- Recheio
- Bolachas oreo picada
- Chocolate ou cobertura fracionada branca



### MONTAGEM

1. Coloque o recheio em um saco de confeitar, corte o Donuts, coloque o recheio, coloque pedaços de oreo no recheio, mergulhe a superfície dos donuts no chocolate branco e jogue pedaços de oreo para decorar.



## DONUTS CASADINHO

### INGREDIENTES DO RECHEIO DE BAUNILHA

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

### MODO DE PREPARO DO RECHEIO DE BAUNILHA

1. Leve o leite condensado e o creme de leite para panela e mexa até ponto de recheio, desligue o fogo e acrescente a essência.
2. Reserve de deixe descansar.

### INGREDIENTES DO RECHEIO DE CHOCOLATE

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó 50%

### MODO DE PREPARO DO RECHEIO DE CHOCOLATE

1. Dissolva o chocolate em pó em um pouco do creme de leite e leve para o fogo, acrescente o leite condensado e o restante do creme de leite e mexa até ponto de recheio, reserve de deixe descansar.



### INGREDIENTES

- Donuts
- Recheio de baunilha e de chocolate
- Chocolate ou cobertura fracionada branca e meio amargo
- Granulado preto e branco

### MONTAGEM

1. Corte o Donuts coloque metade recheio de baunilha e a outra metade recheio de chocolate, mergulhe a superfície dos donuts metade no chocolate branco e a outra metade no preto e coloque granulado nas cores inversas para decorar.





# DONUTS DE MARACUJÁ

## INGREDIENTES DO RECHEIO DE MARACUJÁ

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 2 maracujás grande



## MODO DE PREPARO DO RECHEIO DE MARACUJÁ

1. Leve o sumo e os caroços do maracujá para o liquidificador e bata no pulsar. Leve o leite condensado e o creme de leite para panela e mexa até ponto de brigadeiro de enrolar, desligue o fogo e acrescente o sumo do maracujá e deixe até ponto de recheio, caso fique mole demais volte ao fogo e mexa mais um pouco. Reserve e deixe descansar.

## INGREDIENTES

- Donuts
- Recheio de maracujá
- Cobertura fracionada ou chocolate branco
- Granulado amarelo
- Corante para chocolate amarelo

## MONTAGEM

1. Corte o Donuts coloque metade recheio de maracujá e a outra metade recheio de chocolate, mergulhe a superfície dos donuts no chocolate e decore com granulado.





## DONUTS KITKAT

### INGREDIENTES DO RECHEIO DE KIT KAT

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó 33%
- 100 g de chocolate ao leite



### MODO DE PREPARO DO RECHEIO KIT KAT

1. Dissolva o chocolate em pó em um pouco de creme de leite, leve ao fogo junto com o leite condensado e o creme de leite para panela e mexa até ponto de recheio, desligue o fogo e acrescente chocolate picado.

### INGREDIENTES

- Donuts
- Recheio de chocolate
- Chocolate ou cobertura fracionada ao leite
- Kit kat para decorar

### MONTAGEM

1. Corte o Donuts coloque o recheio de chocolate, mergulhe a superfície dos donuts no chocolate e decore com 2 kit kats na superfície.



# DONUTS NINHO COM NUTELLA

## INGREDIENTES DO RECHEIO DE NINHO

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 4 colheres de sopa de leite em pó



## MODO DE PREPARO DO RECHEIO DE NINHO

1. Dissolva o leite em pó em um pouco de creme de leite, leve ao fogo junto com o leite condensado e o restante do creme de leite para panela e mexa até ponto de recheio.

## INGREDIENTES

- Donuts
- Recheio de leite em pó
- Chocolate ou cobertura fracionada branca
- Nutella
- Leite em pó

## MONTAGEM

1. Corte o Donuts coloque o recheio de ninho e rajadas de nutella, mergulhe a superfície dos donuts no chocolate branco e decore com rajadas de nutella e polvilhe leite em pó.



## DONUTS DE NINHO

### INGREDIENTES DO RECHEIO DE NINHO

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 4 colheres de sopa de leite em pó



### MODO DE PREPARO DO RECHEIO DE NINHO

1. Dissolva o leite em pó em um pouco de creme de leite, leve ao fogo junto com o leite condensado e o restante do creme de leite para panela e mexa até ponto de recheio.

### INGREDIENTES

- Donuts
- Recheio de leite em pó
- Chocolate ou cobertura fracionada branca
- Leite em pó

### MONTAGEM

1. Corte o Donuts coloque o recheio de ninho, e passe o Donuts no leite em pó.



# DONUTS DE NINHO COM MORANGO

## INGREDIENTES DO RECHEIO DE NINHO

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 4 colheres de sopa de leite em pó



## MODO DE PREPARO DO RECHEIO DE NINHO

1. Dissolva o leite em pó em um pouco de creme de leite, leve ao fogo junto com o leite condensado e o restante do creme de leite para panela e mexa até ponto de recheio.

## INGREDIENTES

- Donuts
- Recheio de leite em pó
- Chocolate ou cobertura fracionada branca
- Morango

## MONTAGEM

1. Corte o Donuts coloque o recheio de ninho e pedaços de morango, mergulhe a superfície dos donuts no chocolate branco e decore com pedaços de morango.



## DONUTS DE CREME CONFEITEIRO

### INGREDIENTES

- 500 g Leite Integral
- 100 g Gemas
- 160 g Açúcar Refinado
- 40 g Amido de Milho



### MODO DE PREPARO

1. Leve o leite e metade do açúcar para ferver.
2. Enquanto isso misture as gemas com o amido de milho, só coloque a outra metade do açúcar nas gemas quando o leite começar a ferver.
3. Misture bem
4. Precisamos fazer um processo que chamamos de temperar as gemas. Se você jogar a mistura de gemas direto no leite quente, a mistura vai coagular pois as suas gemas vão cozinhar no leite quente. Então verta o leite quente aos poucos na mistura das gemas e vá mexendo. Quando terminar de misturar tudo, leve ao fogo e mexa constantemente até engrossar.
5. Quando o creme começar a ferver conte um minuto e pare de mexer. Já está pronto.
6. Guarde com plástico em contato com o creme para não criar uma película grossa



## DONUTS DE GÉLEIA DE MORANGO

### INGREDIENTES

- 600 g Morango
- 50 g Açúcar Refinado
- 20 g Suco de Limão

### MODO DE PREPARO

1. Leve todos os ingredientes em uma panela ao fogo e mexa de vez em quando até todo o líquido secar.
2. Transfira para um pote com tampa e deixe na geladeira.



## DONUTS DE GÉLEIA DE MARACUJÁ

Usamos a géleia de maracuja da marca Oba Oba  
Disponível na @distribuidorasolfoodservice



## DONUTS DE GÉLEIA DE FRUTAS VERMELHAS

Usamos a géleia de Frutas vermelhas da marca Oba Oba  
Disponível na @distribuidorasolfoodservice







## DONUTS DE GÉLEIA DE AMORA

Usamos a geleia de Amora da marca Oba Oba

Disponível na @distribuidorasolfoodservice



## TAMANHO DOS DONUTS

Mini 7 cm

Tradicional 8 cm

Mega 10 cm



## FORMATOS

- Redondo
- Hexagonal
- Letras
- Coração, etc



## CONGELAMENTO

- Usamos nossos Donuts sempre fresquinhos, e indicamos que entregue para seu clienteo mais frequinho possível, mas caso haja necessidade de congelar, vc deve aquecer antes no forno por uns 5 minutos a 160 graus até parar de inchar e antes de dourar, ele vai ficar mais firme, para congelamento depois de congelado pode colocar empilhados.
- Para uso retirar direto do congelador e levar ao forno caso deseje assado até dourar ou frite caso deseje frito até dourar também.



## DICAS PARA UM DONUTS DELICIOSO

- Borda branca: Essa Linha Branca que divide o Donuts além de deixar seu produto lindo, é resultado de processos executados corretamente:
- Formulação da massa: Existem alguns ingredientes que não podem faltar na sua receita, sem eles a borda branca não aparece.
- Fermentação correta: Você respeitou todo o processo de fermentação da massa, deixando descansar 2 x até que dobre de tamanho.
- Fritura: Os Donuts devem ser fritos entre á 175 graus. Mesmo se você acertar todos os processos anteriores, se fritar da maneira errada, a borda branca não aparece.



## PRINCIPAIS ERROS DOS DONUTS

- Fritar em óleo frio – Deixa o Donuts pesado e oleoso
- Não sovar a massa até atingir o ponto de véu – a massa fica pesada e seu ar
- Deixar os Donuts secar em cima um do outro - ele acaba sugando o óleo um do outro
- Deixar Fritar por muito tempo- Fica escuro e queimado
- Fritar no óleo muito quente - Acaba fritando rápido demais por fora e fica cru por dentro
- Servir o Donuts dormido - Quanto mais fresquinho mais macio e delicioso
- Decorar com chocolate frio- na hora de passar a cobertura se certifique que seu chocolate em fluído para que seu Donuts não fique com uma camada muito grossa de chocolate ficando enjoativo
- Deixar a massa descansar por muito tempo- pode deixar ela muito mole e perder o formato na hora de fritar



## VALIDADE DOS DONUTS

- Rosquinha 5 dias
  - Rosquinha na geladeira 7 dias
  - Rosquinha recheada 2 dias
  - Rosquinha recheada na geladeira 4 dias
1. Lembrando que quanto mais fresco e quentinho os Donuts mais fofinho e macio, como é um doce frito pode ser aquecido antes de ser consumido, porém o recheio e a cobertura podem ficar fluidas, logo não recomendamos que sejam mantidos na geladeira apesar de aumentar a validade e sim sejam consumidos o quanto antes.





# CHURROS DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 2 colheres de sopa de cacau em pó
- 1 xícara de água
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 1 ovo

## MODO DE PREPARO

1. Mistura no bowl a farinha de trigo, fermento e o cacau em pó e reserva.
2. Na panela coloca a água, manteiga, açúcar e sal.
3. Deixa derreter toda manteiga e acrescenta aos poucos a mistura da farinha de trigo.
4. Cozinhando até soltar do fundo da panela.
5. Depois despeja no bowl e acrescenta o ovo e mistura bem com o fuê.
6. Modele o churros, frite, escorra o óleo e passe o churros no açúcar com canela, recheie.



## CHURROS TRADICIONAL (SEM LEITE)

### INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de água (240ml)
- 2 colheres de sopa de açúcar (20g)
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina sem sal (40g )
- 1 xícara de chá de farinha de trigo (240g)
- 1 pitada de sal
- 2 ovos

### MODO DE PREPARO

1. Coloque a água a manteiga o açúcar e o sal espere a manteiga derreter e a água começar a ferver.
2. Quando ferver você coloca a farinha de trigo de uma vez e mexe por aproximadamente 5 minutos.
3. Depois passamos para uma tigela e continuamos mexendo até a massa esfriar.
4. Quando a massa esfriar colocamos 1 ovo e misturamos.
5. Quando a massa ficar uniforme (homogenia ) você acrescenta o outro ovo e mistura até ficar homogenia.
6. Depois é só colocar no saco de confeitar com o bico pitanga.
7. E modelar os churros em cima do papel de arroz.
8. Por último coloque o papel de arroz com o churros em cima para fritar.
9. Tire o papel assim que o churros começar a fritar.
10. Depois é só polvilhar o churros no açúcar com canela.
11. E por último é só rechear com o recheio de sua preferência.



## CHURROS SEM LEITE E SEM OVOS

### INGREDIENTES

- 350 ml de água
- 1 colher (chá) de açúcar cristal (ou mascavo)
- 2 colher (sopa) de manteiga (ou margarina)
- 2 xícaras de farinha de trigo

### MODO DE PREPARO

1. Junte em uma panela com fogo desligado a água, a manteiga e o açúcar.
2. Após levantar fervura, abaixe o fogo e acrescente numa só vez a farinha de trigo.
3. Mexa com o auxílio de uma colher de pau ainda em fogo baixo por 5 minutos, até que a massa cozinhe e não apresente grumos da farinha de trigo.
4. Deixe a massa esfriar: abra e deixe em uma bancada de mármore ou na sua pia, até sentir que ela esteja completamente fria, pode acelerar o processo usando a geladeira.
5. Modele com um cortador de churros ou Modele com um cortador de churros ou corte com uma faca e faça os riscos ou simplesmente faça rolinhos e corte e frite em óleo quente.
6. Depois de fritos, empane-os com açúcar e canela a gosto





# CHURROS COM LEITE E COM OVOS

## INGREDIENTES

- 1 1/2 xícara de leite
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 ovo

## PARA FINALIZAR

- açúcar e canela
- doce de leite

## MODO DE PREPARO

1. Coloque 1 1/2 de leite, 3 colheres de sopa de açúcar, 1 colher de sopa de manteiga, deixe ferver em fogo baixo
2. Quando começar a ferver, adicione 1 1/2 de farinha de trigo, até q massa absorver todo o trigo, e ela começar a soltar do fundo da panela.
3. Colocar toda a massa em bowl, deixar dá uma esfriada.
4. Quando a massa teve ainda morna adiciona 1 ovo, e meche até encorporar o ovo.
5. Modela do seu formado, e põe no óleo bem quente ou se na sua preferência não quer comer fritura unta uma forma com margarina e colocar para assar.
6. Passa o churros no açúcar e canela.
7. Por último você escolhe seu próprio recheio, e comi.





## RECHEIO DE CHURROS

### INGREDIENTES

- 1 lata de leite Condensado

(cozido na panela de pressão 50 minutos depois de pegar pressão)

### MODO DE PREPARO

1. Depois de frio abra a lata de doce de leite e bata na batedeira até ficar cremoso.



## TAMANHOS DOS CHURROS

- Mini – 5 cm
- Médio – 8 cm
- Tradicional – 15 cm



## FORNECEDORES

Polpas de Frutas – Marca Oba Oba - @distribuidorasolfoodservice  
Chocolate em Pó - @chefconfeiteiro  
Chocolate Barra- Melken, Sicao, Genuine, Norcau  
Cortador de Brownie – Caparroz - @santeqstore  
Batedeira – Philips Planetária PHP 500 Turbo 12 Velocidades  
Forno Modelo PRP 004- @santeqstore, Cupom de Desconto -  
COMEMORE  
Panela Mexedora Amadinha - @santeqstore, Cupom de 5% Desconto –  
COMEMORE  
Dolmã e Vestimenta - @bule.atelie  
Pasta Saborizante - @gustosiamec3  
Manteiga - Itacolomy, Natural da Vaca  
Farinha de Trigo – Finna, dona |Maria (Sem Fermento)  
Açúcar- Refinado União  
Açúcar Impalpável- Mix  
Fermento Químico- Dr Okther  
Leite Condensado- Moça, Itambé, Camponesa  
Creme Culinário Ourolac - @distribuidorasolfoodservice  
Corante em gel- Mago, Mix e ice Berg  
Desmoldante – Pró 100  
Embalagem Fornéavel - @ecopack, @sulformas  
Bico 1A para decoração  
Bico 1M para decoração  
Bico Pétala para decoração  
FORMAS FORNEAVÉIS - [www.galvanotek.com.br](http://www.galvanotek.com.br)  
<https://www.instagram.com/galvanotekembalagens/>  
FORMAS DE ALUMÍNIO - [www.lojascaparroz.com.br](http://www.lojascaparroz.com.br)  
<https://www.instagram.com/caparrozformas>  
FORMA FORNÉAVEL PAPELÃO [www.sulformas.com.br](http://www.sulformas.com.br),  
[www.ecopackpro.com/produtos](http://www.ecopackpro.com/produtos)  
<https://www.instagram.com/ecopackbrasil/>,  
<https://www.instagram.com/sulformas/>



## FORNECEDORES

FORNO SANTEQ - Santeq.com.br

<https://www.instagram.com/santeqstore/> CUPOM DE DESCONTO  
COMEMORE

MANGA DE CONFEITAR - Lojassantoantonio.com.br

<https://www.instagram.com/lojasantoantonio>

ESPATULA - [www.lojasantoantonio.com.br](http://www.lojasantoantonio.com.br)

<https://www.instagram.com/lojasantoantonio>

BATEDEIRA Philco modelo 500 php, 11 velocidades, mais turbo

<https://philco.com.br/>

<https://www.instagram.com/philcobrasil/>

LIQUIDIFICADOR - <https://philco.com.br/>

[www.instagram.com/philcobrasil](https://www.instagram.com/philcobrasil).