



# APOSTILA DE RECHEIOS



# ÍNDICE

<b>APRESENTAÇÃO</b>	<b>4</b>
<b>MANUAL BÁSICO DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS</b>	<b>6</b>
<b>RECHEIO GELÉIA DE DAMASCO</b>	<b>9</b>
<b>RECHEIO 4 LEITES</b>	<b>10</b>
<b>RECHEIO TRUFADO DE COCO QUEIMADO</b>	<b>11</b>
<b>RECHEIO TRUFADO DE MORANGO</b>	<b>12</b>
<b>RECHEIO DE MOUSSE DE MARACUJÁ</b>	<b>13</b>
<b>RECHEIO DE NUTELLA</b>	<b>14</b>
<b>RECHEIO CREME DOS DEUSES</b>	<b>15</b>
<b>RECHEIO DE PRESTÍGIO</b>	<b>16</b>
<b>RECHEIO DE PISTACHE</b>	<b>17</b>
<b>RECHEIO DE FRUTAS VERMELHAS</b>	<b>18</b>
<b>RECHEIO DE MORANGO</b>	<b>19</b>
<b>RECHEIO DE CAPUCCINO</b>	<b>20</b>
<b>RECHEIO DE NINHO</b>	<b>21</b>
<b>RECHEIO DE LIMÃO</b>	<b>22</b>
<b>RECHEIO DE BRIGADEIRO</b>	<b>23</b>
<b>RECHEIO DE MIRTILLO</b>	<b>24</b>
<b>RECHEIO DE MOUSSE DE MARACUJÁ</b>	<b>25</b>
<b>RECHEIO DE CASTANHA</b>	<b>26</b>
<b>RECHEIO DE ÓREO</b>	<b>27</b>
<b>RECHEIO GANACHE DE MENTA</b>	<b>28</b>
<b>RECHEIO CREME BASE</b>	<b>29</b>
<b>RECHEIO DE PÊSSEGO</b>	<b>30</b>



<b>RECHEIO CREMOSO DE NOZES</b>	<b>31</b>
<b>RECHEIO DELÍCIA DE MORANGO</b>	<b>32</b>
<b>RECHEIO STROGONOFF DE NOZES</b>	<b>33</b>
<b>RECHEIO CREME BELGA</b>	<b>34</b>
<b>RECHEIO MOUSSE CHOCOLATE BRANCO</b>	<b>35</b>
<b>RECHEIO MOUSSE DE MORANGO</b>	<b>36</b>
<b>RECHEIO MOUSSE DE CHOCOLATE</b>	<b>37</b>
<b>RECHEIO CREME DE PÊSSEGO</b>	<b>38</b>
<b>RECHEIO CREME DE PAÇOCA</b>	<b>39</b>
<b>RECHEIO BUTTERCREAM TRADICIONAL</b>	<b>40</b>
<b>RECHEIO MOUSSE BRANCA COM ÓREO</b>	<b>41</b>
<b>RECHEIO TALENTO</b>	<b>42</b>
<b>RECHEIO DE DAMASCO</b>	<b>43</b>
<b>RECHEIO BABA DE MOÇA MARACUJÁ</b>	<b>44</b>
<b>RECHEIO DE LARANJA</b>	<b>45</b>

**Curso de Brownie perfeitos com Daiana Caldeira**



# APRESENTAÇÃO

DAIANA CALDEIRA



**Graduada em Enfermagem, tornou-se confeiteira ao conhecer esse universo para fazer as festas infantis de seus filhos.**



**No ano de 2014 começou a transformar vidas e formar confeiteiras através de aulas particulares e em turmas no seu próprio ateliê, ciado na cidade de Salvador/BA e sediado atualmente em Fortaleza/CE, aonde hoje administra e está a frente de toda a produção de sobremesas do Delivery Donuts do David, idealizado pelo seu filho de 12 anos, vencedor do Reality Show do SBT (Júnior Bake Off 3).**

**Curso de Brownie perfeitos com Daiana Caldeira**





Agregou para sua didática paciência e dedicação, e já formou mais de 800 alunas em todo o Brasil em diversos segmentos da confeitoraria, como bolos decorados, sobremesas, donuts, e etc.

**Curso de Brownie perfeitos com Daiana Caldeira**



# MANUAL BÁSICO DE

## HIGIENE E BOAS

## PRÁTICAS

Aposto que você já deve ter ouvido ou falado frases como essas: “Lave as mãos depois de ir ao banheiro e antes de comer!”



ou “Limpe o seu quarto!” ou “Não jogue lixo no chão!”, dentre várias outras. Pois é, desde crianças somos instruídos a cuidar da limpeza de nosso próprio corpo e do ambiente onde vivemos. Muitas vezes isso parece chato e sem necessidade, e às vezes até acabamos por não dar atenção a atitudes higiênicas em nosso dia-a-dia. O problema é que essas atitudes podem fazer grande diferença na nossa saúde e na das pessoas ao nosso redor.

Manter apenas as mãos limpas não basta. É importante que os alimentos sejam lavados corretamente. Além de todos os cuidados com a higiene pessoal e dos próprios alimentos, manter o ambiente limpo também é importante. O local

de armazenamento dos alimentos deve ser limpo, seco, fresco e sem contato com animais e insetos. Os alimentos devem ser guardados bem fechados.

É importante tomar alguns cuidados ao se manusear e conservar os alimentos, evitando-se doenças causadas por contaminação alimentar. As contaminações comuns podem ser de substâncias químicas, microrganismos ou resíduos de objetos e insetos. Para reduzir e impedir os riscos disso acontecer há algumas práticas que devem ser incorporadas à rotina e transformadas em的习惯, especialmente antes e durante o preparo de alimentos:

- Lavar as mãos adequadamente;
- Evitar tossir e espirrar próximo aos alimentos;
- Manter animais longe da cozinha;
- Lavar os utensílios adequadamente;
- Prender o cabelo se necessário;
- Manter as unhas curtas;
- Manter o ambiente higienizado.
- Mantenha a cozinha sempre limpa, sem restos alimentares no chão, na pia, na mesa ou no fogão;



- **Retire sempre o lixo, não deixe acumular, e mantenha os recipientes fechados;**
- **Utilize apenas panos de prato limpos; se estiverem sujos, lave-os;**
- **Higienize a geladeira e o freezer duas vezes por mês.**

**Não deixe restos de comida e bebida caídos.**

**Verifique seu  
bom funcionamento.**

# RECHEIO GELÉIA DE DAMASCO

## INGREDIENTES

**500 grs de damasco**

**500 grs de açúcar**

## MODO DE PREPARO

**Água o suficiente para cobrir os damasco Em uma panela coloque os damasco e a água, cozinhe até que comece a secar, retire do fogo processe os damasco acrescente o açúcar e leve ao fogo até o ponto de geléia.**



# RECHEIO 4 LEITES

## INGREDIENTES

**200g de creme de leite;  
300g de leite condensado;  
200g de leite em pó;  
150g leite integral**

## MODO DE PREPARO

**Adicione os 4 leites em uma panela ainda fora do fogo, misture todos ingredientes. Quando a mistura estiver homogênea leve ao fogo mexendo sempre, espere dar ponto de brigadeiro mole.**



# RECHEIO TRUFADO DE COCO QUEIMADO

## **Parte 1**

**1 Xícara de açúcar granulado**

**01 e ½ xícara de coco seco ralado**

**01 lata de leite condensado**

**01 xícara de chá de leite de coco ou de vaca**

**02 colheres de sopa de farinha de trigo ou amido de milho**

**Dissolva a farinha de trigo no leite e misture tudo fora do forno, cozinhe até ponto de recheio e reserve**

## **Parte 2**

**300 grs de chocolate branco**

**02 caixinha de creme de leite**

**Leve ao microondas até dissolver, coloque na geladeira por 03 horas e depois junte com a primeira parte.**

# RECHEIO TRUFADO DE MORANGO

## INGREDIENTES

**2 caixinhas de morango picados ao meio  
400 gramas de chocolate branco picadinho  
1 caixinha de creme de leite**

## MODO DE PREPARO

**Fervente o morango sozinho em uma panela tampada.**

**Retire do fogo e acrescente o chocolate branco picado. Mexa para dissolver bem.**

**Junte o creme de leite. Mexa e leve para gelar em geladeira de um dia para o outro, ou deixe congelar 4 horas em freezer**

# RECHEIO DE MARACUJÁ

## INGREDIENTES

**1 caixa de Leite Condensado**

**1 Caixinha de Creme de Leite**

**½ xícara do sumo de maracujá sem caroço**

## MODO DE PREPARO

**Passe o sumo na peneira separando o caroço,  
bata o sumo e creme de leite e o leite  
condensado no liquidificador de 4 a 5 minutos,  
em seguida coloque na panela e mexa até ponto  
de recheios, caindo em blocos.**

**\*Opcional depois de dar o ponto vc pode  
acrescentar os caroços inteiros.**

# RECHEIO DE NUTELLA

## INGREDIENTES

**100g de Chocolate meio amargo  
2 colheres de sopa bem cheias de Nutella  
½ caixinha de Creme de Leite  
2 colheres de sopa bem cheias de Chantilly batido**

## MODO DE PREPARO

**Derreta o chocolate meio amargo (pode ser em banho Maria, ou no microondas) coloque o creme de leite e mexa bem fazendo um ganache de chocolate, acrescente as colheres de Nutella mexendo bem. Após misturar coloque as colheres de chantilly, e misture delicadamente.**



# RECHEIO CREME DOS DEUSES

## INGREDIENTES

**1 Lata de Leite Condensado**

**2 gemas de ovo**

**10 gotas Essência de baunilha ou de côco**

**1 colher de sopa de amido de milho**

## MODO DE PREPARO

**Coloque todos os ingredientes em uma panela grossa, misturando bem antes de ir ao fogo, dissolvendo bem o amido de milho para que não crie “caroço”, leve a o fogo e deixe dar ponto de recheio, caindo em blocos.**



# RECHEIO DE PRESTÍGIO

## INGREDIENTES

**2 latas de leite condensado  
2 latas de creme de leite  
200 g de coco ralado  
100 ml de água**

## MODO DE PREPARO

**Deixe o coco de molho na água por 30 minutos depois leve ao fogo com os outros ingredientes e mexa até começar a soltar do fundo da panela ou até cair em blocos da colher. Desligue o fogo cubra com plástico e deixe esfriar**

# RECHEIO DE PISTACHE

## INGREDIENTES

**2 latas de leite condensado**

**2 latas de creme de leite**

**1 colher de sopa de pasta saborizante sabor pistache (uso gustosia mec)**

**200 gr de pistache picado**

## MODO DE PREPARO

**Leve todos ingredientes para panela mexa até começar a soltar do fundo da panela, ou começar a cair em blocos, desligue o fogo cubra com plástico filme e deixe esfriar.**

# RECHEIO DE FRUTAS

## VERMELHAS

### INGREDIENTES

**2 latas de leite condensado**

**2 latas de creme de leite**

**2 colheres de sopa de pasta saborizante de frutas vermelhas (uso gustosia mec)**

### MODO DE PREPARO

**Leve ao fogo o leite condensado, creme de leite e deixe dar o ponto de recheio, até cair da colher em blocos. Desligue o fogo agregue a pasta saborizante e misture, cubra com plástico e deixe esfriar**

# RECHEIO DE MORANGO

## INGREDIENTES

**2 latas de leite condensado**

**2 latas de creme de leite**

**2 colheres de sopa de pasta saborizante de morango (uso gustosia mec )**

## MODO DE PREPARO

**Leve ao fogo o leite condensado, creme de leite e deixe dar o ponto de recheio, até cair da colher em blocos. Desligue o fogo agregue a pasta saborizante e mistura, cubra com plástico e deixe esfriar**



# RECHEIO DE CAPUCCINO

## INGREDIENTES

**2 latas de leite condensado  
1 caixa de creme de leite  
200 ml de leite líquido  
3 colheres de sopa de café solúvel  
2 colheres de sopa de amido de milho  
4 colheres de sopa de chocolate pó 50%**

## MODO DE PREPARO

**Bata no liquidificador o creme de leite, o leite líquido, chocolate em pó, café e amido, junte ao leite condensado na panela e espere ponto de recheio, até cair em blocos da colher.  
Desligue o fogo, cubra com plástico e espere esfriar**



# RECHEIO DE NINHO

## INGREDIENTES

**2 latas de leite condensado  
2 latas de creme de leite  
6 colheres de sopa de leite em pó  
2 colheres de margarina**

## MODO DE PREPARO

**Dissolva o leite em pó no creme de leite de preferência no liquidificador, junte ao leite condensado e a margarina e leve ao fogo e espere dar o ponto de recheio, caindo em blocos, desligue o fogo, cubra com plástico filme e espere esfriar.**

# RECHEIO DE LIMÃO

## INGREDIENTES

**2 latas de leite condensado  
2 latas de creme de leite  
8 colheres de sopa de sumo de limão  
5 gotas de corante gel verde limao**

## MODO DE PREPARO

**Coloque o leite condensado e creme de leite na panela até ponto de brigadeiro de enrolar, vc suspende da colher e ele não se mistura ao restante, soltando totalmente do fundo da panela, desligue o fogo e acrescente o sumo do limão e o corante e misture. Cubra com plástico e deixe esfriar!**

# RECHEIO DE BRIGADEIRO

## INGREDIENTES

**2 latas de leite condensado**

**2 latas de creme de leite**

**8 colheres de sopa nescau**

## MODO DE PREPARO

**Coloque o leite condensado e creme de leite e o nescau na panela até ponto de recheio, até cair da colher em blocos. Desligue o fogo e cubra com plástico e deixe esfriar!**

# RECHEIO DE MIRTILO

## INGREDIENTES

**2 latas de leite condensado**

**2 latas de creme de leite**

**2 colheres de sopa de pasta saborizante de mirtilo**

## MODO DE PREPARO

**Leve ao fogo o leite condensado, creme de leite e deixe dar o ponto de recheio, até cair da colher em blocos. Desligue o fogo agregue a pasta saborizante e misture, desligue o fogo, cubra com plástico e deixe esfriar**



# RECHEIO MOUSSE DE MARACUJÁ

## INGREDIENTES

**2 latas de leite condensado**

**2 latas de creme de leite**

**100 ml de sumo de maracujá com caroço**

**1 xícara de chantilly batido**

## MODO DE PREPARO

**Leve o leite condensado e o creme de leite para panela, mexa até ponto de brigadeiro de enrolar firme desligue o fogo e agregue o sumo do maracujá com caroço e continue a misturar, espere esfriar, depois de frio acrescente o chantilly batido e misture delicadamente, mantenha gelado para uso.**



# RECHEIO DE CASTANHA

## INGREDIENTES

**2 latas de leite condensado**

**1 lata de creme de leite**

**200 ml de leite líquido**

**1 colher sopa de maizena**

**150 g de xerém de castanha torrada**

**10 gotas de essência de castanha (opcional)**

## MODO DE PREPARO

**Dissolva a maisena no leite, leve para panela com leite condensado e creme de leite. Mexa até dar ponto de recheio, até cair em blocos, quando desligar acrescente as castanhas xerém e as gotas de essência.**

# RECHEIO DE ÓREO

## INGREDIENTES

**1 lata de leite condensado  
1 lata de creme de leite  
10 bolachas óreo sem recheio  
1 copo de chantilly batido**

## MODO DE PREPARO

**Na panela leve o leite condensado e o creme de leite, até ponto de recheio mole desligue o fogo depois agregue as bolachas sem recheio levemente trituradas, misture e depois de frio acrescente o chantilly batido e misture delicadamente.**

# RECHEIO GANACHE DE MENTA

## INGREDIENTES

**600g de chocolate ao leite  
200g de creme de leite  
100 ml de licor de menta**

## MODO DE PREPARO

**Derreta o chocolate de 30 em 30s no microondas  
misture o creme de leite e o licor de menta e  
cubra com plástico filme, deixe descansar pelo  
menos 6h para usar.**

# RECHEIO CREME BASE

## INGREDIENTES

**1 lata de leite condensado  
3 medidas de leite  
4 colheres de sopa de maizena**

## MODO DE PREPARO

**Em uma panela leve todos os ingredientes, até engrossar. Desligue o fogo e cubra o creme com saco plástico, para não criar película. Espere esfriar para rechear o bolo.**

# RECHEIO DE PÊSSEGO

## INGREDIENTES

**1 lata de leite condensado  
1 lata de creme de leite  
1 colher (sopa) maizena  
1 gema  
1 colher (sopa) margarina  
1 lata de pêssego em calda**

## MODO DE PREPARO

**Misture todos os ingredientes em uma panela, menos o pêssego. Deixe esfriar e acrescente os pêssegos picados e escorridos.**

**Dica... Se quiser um creme mais aveludado acrescente 2 colher de creme de leite no final do preparo.**

# RECHEIO CREMOSO DE NOZES

## INGREDIENTES

**1 lata de leite condensado  
300 ml de leite  
1 caixa de creme de leite  
½ copo (queijão) de doce de leite  
1 copo (queijão) de nozes trituradas  
2 colher (sopa) rasa de farinha de trigo  
1 colher (chá) de essência de nozes  
2 colheres (sopa) de rum**

## MODO DE PREPARO

**Dissolva a farinha de trigo no leite líquido, coloque todos ingredientes na panela e leve ao fogo e mexa sem parar até ficar cremoso grossinho. Deixe esfriar e use para recheiar o bolo**

# RECHEIO DELÍCIA DE MORANGO

## INGREDIENTES

**1 lata de doce de leite (cozido 50 minutos na panela de pressão depois de pegar pressão)  
2 caixinhas de morango picados ao meio  
2 xícaras de chantilly batido**

## MODO DE PREPARO

**Corte o morango em pedacinhos e reserve.  
Misture o doce de leite com o chantilly e os morangos e use para bolos gelados,**

# RECHEIO STROGONOFF

## DE NOZES

### INGREDIENTES

**300g de creme de leite fresco  
20g de açúcar refinado  
200g de doce de leite  
150g de nozes picadas**

### MODO DE PREPARO

**Bater na batedeira o creme de leite fresco gelado e o açúcar refinado até montar o chantilly, depois misture o doce de leite e as nozes e misture delicadamente, pronto para uso.**



# RECHEIO CREME BELGA

## INGREDIENTES

**1 lata de leite condensado  
½ litro de leite  
2 gemas  
4 colheres (sopa) de açúcar  
2 colheres (sopa) de amido de milho  
1 caixinha de creme de leite**

## MODO DE PREPARO

**Coloque em uma panela o leite condensado, as gemas, o leite, o açúcar e o amido. Leve ao fogo mexendo sempre até engrossar e cozinhar bem, deixando no ponto de brigadeiro de enrolar. Deixe esfriar e acrescente o creme de leite. Use frio na montagem do bolo.**

# RECHEIO MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO

## INGREDIENTES

**1 lata de leite condensado**

**1 lata de creme de leite**

**200 gramas de chocolate branco derretido**

**200 gramas de manteiga sem sal**

**1 xícara de chantilly batido**

## MODO DE PREPARO

**Bata na batedeira o leite condensado e a manteiga até formar um creme esbranquiçado e fofinho. Acrescente o chocolate derretido, o creme de leite e bata por mais 5 minutos. Acrescente o chantilly e misture delicadamente. Coloque o mousse para gelar por no mínimo 4 horas ou até ficar firme para usar em bolos.**

# RECHEIO MOUSSE DE MORANGO

## INGREDIENTES

**1 lata de leite condensado  
1 caixinha de creme de leite  
1 copo (queijão) de morango picado  
1 caixinha de gelatina sabor morango  
2 colheres (sopa) rasas de gelatina em pó sem sabor  
4 copos (queijão) de água  
1 copo (queijão) de chantilly batido (medir antes de bater)**

## MODO DE PREPARO

**Coloque no liquidificador o leite condensado, e creme de leite e o morango. Bata bem. Em uma panela coloque a gelatina sabor morango, a gelatina em pó sem sabor e a água, mexa bem. Leve ao fogo até ferver e acrescente no liquidificador junto com a mistura de morango. Bata Deixe esfriar e acrescente o chantilly batido.**

# RECHEIO MOUSSE DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

**150 gramas de chocolate ao leite picado  
150 gramas de chocolate meio amargo picado  
½ xícara (chá) de chocolate em pó  
1 xícara (chá) de leite  
1 caixinha de creme de leite  
½ lata de leite condensado  
1 colher (sopa) de amido  
1 colher (sopa) rasa de gelatina em pó sem sabor  
½ Xícara (chá) de água  
1 xícara (chá) de chantilly batido (medir antes de bater)**

## MODO DE PREPARO

- 1. Coloque em um bowl o chocolate ao leite, o chocolate meio amargo, o creme de leite e derreta no microondas de 30 em 30s e reserve.**
- 2. Dissolva a gelatina na água e deixe hidratar e reserve.**
- 3. Misture o amido ao leite líquido e depois ao chocolate em pó e leve para panela com leite condensado até ponto de recheio firme.**
- 4. Desligue o fogo e acrescente os chocolates derretidos.**
- 5. Esquente a gelatina 30s no microondas.**
- 6. Acrescente a gelatina ainda morna ao recheio na panela.**
- 7. Depois de frio acrescente o chantilly e misture delicadamente.**

# RECHEIO CREME DE PÊSSEGO

## INGREDIENTES

**150 g de pêssegos em calda  
395 g de leite condensado  
200 ml de creme de leite  
20 g de manteiga sem sal  
60 g de gemas peneiradas  
50 g de amido de milho  
100 g de coco ralado**

## MODO DE PREPARO

**Bata no liquidificador o pêssego com um pouco da calda ( o necessário para bater no liquidificador) , até virar um purê. Bata a maizena com creme de leite e as gemas leve para panela com o leite condensado, a manteiga, e o coco ralado. Leve ao fogo, mexendo sempre, até ficar bem firme, desligue o fogo e acrescente o purê de pêssego. Transfira para um recipiente. Cubra com papel filme. Deixe esfriar na geladeira.**

# RECHEIO CREME DE PAÇOCA

## INGREDIENTES

**250 ml de creme de leite**

**250 ml de leite**

**100 g de pasta de amendoim**

**190 g de pó para creme de confeiteiro**

**100 g de paçoca rolha**

**100 g de doce de leite**

**150 g de chantilly batido**

## MODO DE PREPARO

**Em uma panela, leve ao fogo o creme de leite, o leite e a pasta de amendoim, até ferver. Assim que ferver, despeje o pó para creme de confeiteiro e mexa até engrossar. Deixe cozinhar por aproximadamente 2 minutos. Desligue o fogo e adicione a paçoca rolha e o doce de leite.**

**Transfira para um recipiente e deixe esfriar. Bata na batedeira para ficar cremoso. Incorpore o chantilly com o auxílio de um fuê. Mantenha na geladeira até o momento de utilizar**

# RECHEIO BUTTERCREAM

## TRADICIONAL

### INGREDIENTES

**226 g de manteiga sem sal (temperatura ambiente)**

**15 ml de essência de baunilha**

**1 g de sal (se a manteiga for salgada, omita o sal)**

**15 ml de leite**

**600 g de açúcar de confeiteiro peneirado**

### MODO PREPARO

**Bata a manteiga na batedeira. Vá adicionando a essência de baunilha, o sal e o leite. Com a batedeira ligada na velocidade baixa, vá adicionando o açúcar de confeiteiro aos poucos (se desejar uma consistência mais macia, não é necessário colocar todo o açúcar, assim como se desejar uma consistência mais firme, coloque mais). Aumente a velocidade da batedeira e bata por mais 3 minutos, aproximadamente. Retire e coloque sobre um recipiente com tampa. Refrigere ou aplique em seguida**

# RECHEIO MOUSSE BRANCO COM ÓREO

## INGREDIENTES

**395 g de leite condensado**

**160 g de leite em pó**

**250 g de chantilly batido (aproximadamente)**

**90 g de biscoito Oreo levemente triturado (1 pacote)**

## MODO DE PREPARO

**Misture o leite condensado com o leite em pó até virar uma massa consistente. Incorpore o chantilly. Adicione o biscoito Misture tudo, até incorporar. Leve à geladeira por 1 hora para ganhar consistência. Após este tempo, recheio bolo.**

# RECHEIO TALENTO

## INGREDIENTES

**75 g de uvas-passas pretas**  
**75 g de uvas-passas brancas**  
**500 g de chocolate branco**  
**15 g de manteiga sem sal**  
**200 ml de creme de leite**  
**100 g de amêndoas torradas e moídas**  
**100 g de granola**  
**200 g de chantilly batido (opcional)**

## MODO DE PREPARO

Derreter o chocolate no micro-ondas por aproximadamente 30 segundos. Adicione a manteiga e, em seguida, o creme de leite. Misture bem, Acrescente as amêndoas, as passas reservadas e a granola. Misture bem e reserve na geladeira por aproximadamente 25 minutos ou em temperatura ambiente por cerca de 30 min hora. Ao ganhar um pouco de consistência, adicione o chantilly. Misture bem e deixe gelar por 20 minutos antes de utilizar

# RECHEIO DE DAMASCO

## INGREDIENTES

**200 g de damasco seco  
1 xícara de chá de água filtrada  
2 latas de leite condensado  
2 colheres sopa de margarina sem sal  
4 colheres sopa de leite ninho instantâneo**

## MODO DE PREPARO

**Leve ao fogo baixo o damasco com a água e deixe ferver por cerca de 10 minutos, ou até o damasco ficar macio. Retire do fogo e batata no processador ou liquidificador, até formar uma pasta. Leve ao fogo o leite condensado, a margarina e o leite em pó, mexendo sempre até dar ponto de brigadeiro mole. Retire do fogo e acrescente a pasta de damasco reservada e misture,**

# RECHEIO BABA DE MOÇA DE MARACUJÁ

## INGREDIENTES

**2 colheres (sopa) de farinha de trigo  
2 latas de leite condensado  
200 ml de leite de coco  
50 ml de polpa de maracujá ou geléia com semente  
5 gemas peneiradas  
1 colher (sopa) de manteiga**

## MODO DE PREPARO

**Dissolva muito bem a farinha de trigo no leite condensado. Junte o restante dos ingredientes e leve ao fogo até engrossar. Transfira para um refratário, cubra com plástico filme e deixe esfriar.**

# RECHEIO DE LARANJA

## INGREDIENTES

**80 ml de água**

**12 gramas de gelatina branca em pó sem sabor**

**480 ml de suco de laranja**

**5 ovos passados na peneira**

**20 gramas de amido de milho**

**270 gramas de açúcar**

**1 caixinha de creme de leite**

## MODO DE PREPARO

**Coloque água numa tigelinha, polvilhe com a gelatina e reserve. Numa panela, coloque o suco de laranja, os ovos peneirados (não raspe a peneira - jogue fora), o amido e o açúcar.**

**Misture, leve ao fogo brando e cozinhe, mexendo sempre, até engrossar. Junte a gelatina amolecida na água e cozinhe, mexendo sempre, até derreter. Tire do fogo e junte o creme de leite. Deixe esfriar e reserve na geladeira até o recheio firmar para uso.**