



APOSTILA DE RECHEIOS



ÍNDICE

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

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

APRESENTAÇÃO

DAIANA CALDEIRA



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



No ano de 2014 começou a transformar vidas e formar confeitadoras 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 confeitaria, como bolos decorados, sobremesas, donuts, e etc.

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 hábito, 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 pêsego em calda**

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em uma panela, menos o pêsego. Deixe esfriar e acrescente os pêsegos 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 (requeijão) de doce de leite
1 copo (requeijão) 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 rechear 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 fofo. 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 (requeijão) de morango picado
1 caixinha de gelatina sabor morango
2 colheres (sopa) rasas de gelatina em pó sem
sabor
4 copos (requeijão) de água
1 copo (requeijão) 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 pêsegos 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 pêsego 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 pêsego. 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 confeitiro 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 confeitiro 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 bata 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.