

Semana Faça e Venda
Sequilhos Gourmet



Caderno de Receitas



MARI MOLINA
LADOCICE - JÉSSICA MATUKAJ



Programação



08.04 (Quinta-feira)

- 10h - Liberação da *Aula 1* com o passo a passo completo
19h - Live tira dúvidas e dicas extras.

09.04 (Sexta-feira)

- 19h - *Aula 2* ao vivo (live no instagram) com receita e surpresa.

10.04 (Sábado)

- 10h - Aula 3* " Plano de Ação" para viver da confeitoraria e fazer dela sua profissão.

11.04 (Domingo)

- 19h - *Aula 4* ao vivo (live no instagram) com receita surpresa.

23:59h - As aulas sairão do ar.

12.04 (Segunda-feira)

- 9h até as 23:59h - Liberação das receitas em PDF.

Inscrições abertas do curso de Sequilhos Gourmet 4.0

Sequinho Gourmet de Limão

Ingredientes:

- 200 gramas de manteiga sem sal ponto pomada
- 100 gramas de açúcar impálpavel
- 200 gramas de farinha de trigo
- 180 gramas de amido de milho
- 1 ovo inteiro
- Raspas de 1 limão
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo

Em uma vasilha, coloque o ovo, e o açúcar impálpavel. Misture tudo muito bem até obter um creme. Acrescente a manteiga e misture. Adicione a pitada de sal, as raspas do limão e misture novamente. Em seguida, alterne colocando o amido de milho e a farinha de trigo e vá misturando com as mãos até obter uma massa lisa e homogênea. Agora é só bolear da forma que desejar. Você pode usar o saco de confeitar, bolear com as mãos ou até usar cortadores, conforme exemplifiquei nas aulas. Coloque a massa na assadeira e leve ao forno préaquecido a 180 graus até que esteja dourado na base.

Prontinho. Agora você pode recheiar da forma que desejar e embalar os seus sequinhos.

Validade: 12 dias

(totalmente vedados, longe da umidade e calor excessivo)



Sequinho Mesclado de Leite Condensado

Ingredientes:

- 195 gramas de leite condensado
- 280 gramas de amido de milho
- 100 gramas de manteiga sem sal ou margarina sem sal.
- 1 pitada de sal
- 10 gramas de cacau em pó (opcional)
- 100 gramas de chocolate em gotas para recheiar (opcional)

Modo de Preparo

Em uma vasilha, coloque o leite condensado e a manteiga, misture bem até que tudo seja dissolvido. Acrescente a pitada de sal e o amido de milho aos poucos, até obter uma massa lisa e homogênea. Divida a massa em 2 partes e em uma das partes coloque cacau em pó e misture. Para modelar, use uma porção de cada massa e misture-as, formando uma bolinha. Coloque na assadeira e leve ao forno préaquecido a 180 até que a base esteja dourada. Retire a assadeira do forno e seus sequinhos estão prontos!

Se quiser rechea-los é só abrir a massa e colocar gotas de chocolate quando for boleá-las.

Validade: 20 dias

(totalmente vedados, longe da umidade e calor excessivo)



Palha de Sequilho de Nutella com Ovomaltine e Ninho

Ingredientes:

- 395 gramas de leite condensado
- 20 gramas de chocolate em pó 50%
- 50 gramas de creme de leite UHT
- 40 gramas de nutella
- 15 gramas de manteiga sem sal
- 100 gramas de sequilhos (da sua preferência)
- 100 gramas de ovomaltine ou 100 gramas de ninho

Modo de Preparo

Para fazer o brigadeiro, coloque o leite condensado e o cacau peneirado na panela e misture até dissolver tudo. Coloque o restante dos ingredientes e misture. Ligue o fogo médio para baixo e mexa sem parar até obter o ponto de enrolar. Espere esfriar um pouco, coloque os sequilhos picados e misture delicadamente. Forre um recipiente com filme pvc e despeje a massa e alise uniformemente. Cubra e leve a geladeira até ficar bem firme. Retire da geladeira, corte do tamanho que desejar e passe pelo ovomaltine ou ninho. Prontinha!



Validade: 7 dias

(totalmente vedados, longe da umidade e calor excessivo)

CERTIFICADO DE RECONHECIMENTO

Concedemos este certificado a

por ter assistido a Semana Gratuita Faça e Venda
Seqüilhos Gourmet. 100% online e gratuita.

Mari Molina





A N O T A Ç Õ E S G E R A I S



*Sequinhos
Gourmet*

Por Mari Molina





A N O T A Ç Õ E S G E R A I S



*Sequinhos
Gourmet*

Por Mari Molina



Nos acompanhe no Instagram:



@marimolinacozinha



@ladocice

