

receitas de

# Recheios

que não vão ao fogo





# Índice

|                             |        |                                |        |
|-----------------------------|--------|--------------------------------|--------|
| Ganache meio amargo         | Pag 3  | Creme de manga                 | Pag 21 |
| Ganache ao leite            | Pag 4  | Creme de pistache              | Pag 22 |
| Ganache Branca              | Pag 5  | Cream cheese de chocolate      | Pag 23 |
| Ganache Blend               | Pag 6  | Romeo e Julieta                | Pag 24 |
| Ganache de Frutas vermelhas | Pag 7  | Creme alpino                   | Pag 25 |
| Ganache de Nutella          | Pag 8  | mousse de limão                | Pag 26 |
| Ganache de Pistache         | Pag 9  | Nata com morango               | Pag 27 |
| Ganache de amêndoas         | Pag 10 | Nhá benta de leite ninho       | Pag 28 |
| Ganache de Kinder bueno     | Pag 11 | Nhá benta de chocolate         | Pag 29 |
| Ganache de Ovomaltine       | Pag 12 | Mousse de doce de leite        | Pag 30 |
| Ganache de Ferrero          | Pag 13 | Branca de neve                 | Pag 31 |
| Ganache de Raffaello        | Pag 14 | Creme de especiarias           | Pag 32 |
| Ganache de Maracujá         | Pag 15 | Creme de coco queimado         | Pag 33 |
| Cream Cheese Frosting       | Pag 16 | Creme 3 leite com coco         | Pag 34 |
| Creme de frutas vermelhas   | Pag 17 | Recheio de Damasco             | Pag 35 |
| Creme de amendoim           | Pag 18 | Recheio de Ameixa              | Pag 36 |
| Creme de nozes              | Pag 19 | Pannacotta de coco             | Pag 37 |
| Creme de pêssego            | Pag 20 | Pannacotta de frutas vermelhas | Pag 38 |





# Ganache Meio Amargo

## Ingredientes:

200g Chocolate meio amargo  
200g Creme de leite 17%

## Modo de preparo

1. Em um bowl coloque o chocolate e o creme de leite,
2. Leve para o microondas de 30 em 30 segundos misturando sempre até que o chocolate se derreta e a ganache fique homogênea.
3. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura

Rende 400g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente





# Ganache ao Leite

## Ingredientes:

300g chocolate ao leite  
170g creme de leite 17%

## Modo de preparo

1. Em um bowl coloque o chocolate e o creme de leite,
2. Leve para o microondas de 30 em 30 segundos misturando sempre até que o chocolate se derreta e a ganache fique homogênea.
3. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura

Rende 470g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente



# Ganache Branca

## Ingredientes:

300g chocolate branco  
125g creme de leite 17%

## Modo de preparo

1. Em um bowl coloque o chocolate e o creme de leite,
2. Leve para o microondas de 15 em 15 segundos misturando sempre até que o chocolate se derreta e a ganache fique homogênea.
3. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura

Rende 425g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente





# Ganache Blend



## Ingredientes:

120g chocolate ao leite  
120g chocolate meio amargo  
150g creme de leite 17%

## Modo de preparo

1. Em um bowl coloque os dois chocolates e o creme de leite.
2. Leve para o microondas de 30 em 30 segundos misturando sempre até que o chocolate se derreta e a ganache fique homogênea.
3. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura.

Rende 390g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente



# Creme de frutas Vermelhas



## Ingredientes

200g de cream cheese  
100g de manteiga sem sal  
200g de açúcar de confeiteiro  
1 colher de sopa de extrato ou pasta de  
baunilha  
60g de geléia ou pasta  
de frutas vermelhas

## Modo de preparo

1. Na batedeira bata a manteiga em temperatura ambiente com o glaçúcar até ficar cremoso.
2. Acrescente o cream cheese também em temperatura ambiente e misture até incorporar.
3. Acrescente a baunilha e a pasta de frutas vermelhas, misture novamente.
4. Mantenha na geladeira se não for usar na hora.

Rende 560g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente



# Ganache de Nutella

## Ingredientes

200g de chocolate ao leite  
100g de creme de leite 17%  
100g de Nutella

## Modo de preparo

1. Pique o chocolate em pedaços pequenos e coloque em uma tigela grande.
2. Aqueça o creme de leite no microondas.
3. Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate e mexa até que todo o chocolate esteja derretido.
4. Adicione a Nutella e misture bem.
5. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura.

Você pode ajustar a quantidade de Nutella de acordo com o seu gosto pessoal.

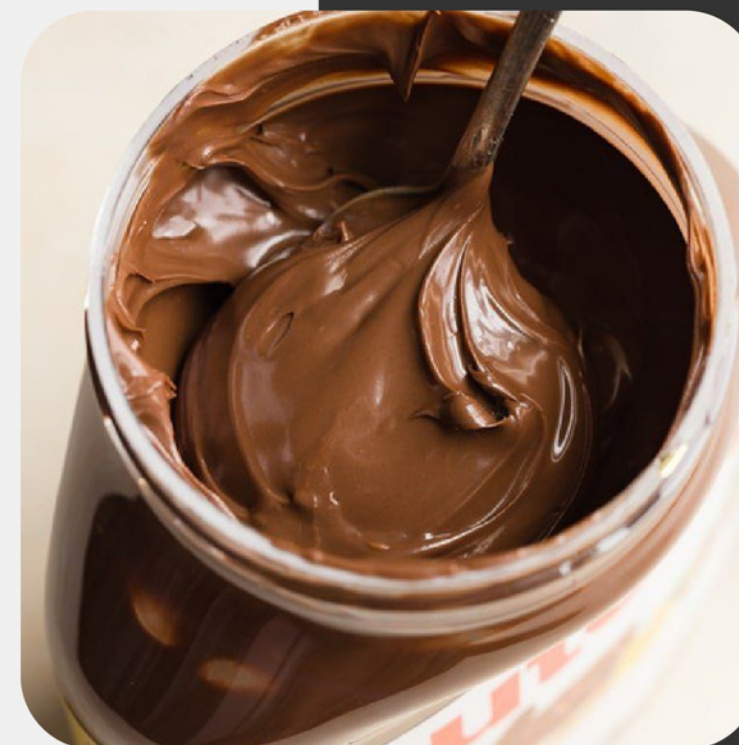
Rende 400g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente





# Ganache de Pistache

## Ingredientes

200g de chocolate branco  
100g de creme de leite 17%  
50g de pasta de pistache  
50g de pistache picados

Rende 400g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente

## Modo de preparo

1. Pique o chocolate branco em pedaços pequenos e coloque em uma tigela grande.
2. Aqueça o creme de leite no microondas.
3. Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate e mexa até que todo o chocolate esteja derretido.
4. Adicione a pasta de pistache e misture bem.
5. Adicione o pistache picados e misture novamente.
6. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura.

Você pode usar outras frutas vermelhas no lugar dos morangos, se preferir.





# Ganache de Amêndoas

## Ingredientes

200g de chocolate meio amargo  
150g de creme de leite 17%  
50g de amêndoas torradas e picadas  
50g de pasta de amêndoas

## Modo de preparo

1. Pique o chocolate em pedaços pequenos e coloque em uma tigela grande.
2. Aqueça o creme de leite no microondas.
3. Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate e mexa até que todo o chocolate esteja derretido.
4. Adicione a pasta de amêndoas e misture bem.
5. Adicione as amêndoas picadas e misture novamente.
6. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura.

Rende 450g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente





# Ganache de Kinder bueno



## Ingredientes:

200g de chocolate branco  
80g de creme de leite 17%  
50g de pasta de avelã  
50g de leite em pó  
40g de kinder bueno picado

Rende 420g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente

## Modo de preparo

1. Em um bowl coloque o creme de leite e o leite em pó, misture até dissolver o leite em pó.
2. Acrescente o chocolate picado e leve para o microondas de 30 em 30 segundos misturando sempre até que o chocolate se derreta e a ganache fique homogênea.
3. Adicione a pasta de avelã e misture bem.
4. Adicione o kinder bueno picados e misture novamente.
5. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura



# Ganache de Ovomaltine



## Ingredientes:

200g de chocolate ao leite  
100g de creme de leite 17%  
50g de pó de Ovomaltine  
50g de rocks de Ovomaltine

## Modo de preparo

1. Pique o chocolate em pedaços pequenos e coloque em uma tigela grande.
2. Aqueça o creme de leite no microondas.
3. Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate e mexa até que todo o chocolate esteja derretido.
4. Adicione o pó de ovomaltine e misture.
5. Adicione os rocks de ovomaltine e misture novamente.
6. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura.

Rende 400g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente



# Ganache de Ferrero

## Ingredientes:

200g de chocolate ao leite  
100g de creme de leite 17%  
50g de avelã torradas e picadas  
50g de pasta de avelã  
2 ferreros rocher picados  
10g de pasta de baunilha (opcional)

## Modo de preparo

1. Pique o chocolate em pedaços pequenos e coloque em uma tigela grande.
2. Aqueça o creme de leite no microondas.
3. Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate e mexa até que todo o chocolate esteja derretido.
4. Adicione as pastas e misture bem.
5. Adicione os ferreros rocher picados e misture novamente.
6. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura.

Rende 450g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente





# Ganache de Raffaello

## Ingredientes

200g de chocolate branco  
100g de creme de leite 17%  
50g de coco ralado  
50g de leite em pó  
40g de raffaello picado  
50g de amêndoas picadas

Rende 490g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente

## Modo de preparo

1. Em um bowl coloque o creme de leite e o leite em pó, misture até dissolver o leite em pó.
2. Acrescente o chocolate picado e leve para o microondas de 30 em 30 segundos misturando sempre até que o chocolate se derreta e a ganache fique homogênea.
3. Adicione o coco ralado e misture bem.
4. Adicione o raffaello e as amêndoas picadas e misture novamente.
5. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura





# Ganache de Maracujá

## Ingredientes

400g chocolate branco  
80g creme de leite  
100g suco de maracujá  
70g manteiga

## Modo de preparo

1. Pique o chocolate em pedaços pequenos e coloque em uma tigela grande.
2. Aqueça o creme de leite e a manteiga no microondas.
3. Despeje esta mistura quente sobre o chocolate e mexa até que todo o chocolate esteja derretido.
4. Adicione o suco de maracujá e misture bem.
5. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura.

Rende 650g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente





# Cream Cheese Frosting

## Ingredientes

180g Cream cheese  
60g Manteiga sem sal  
120g Glaçúcar

## Modo de preparo

1. Na batedeira bata a manteiga em temperatura ambiente com o glaçúcar até ficar cremoso.
2. Acrescente o cream cheese e misture até incorporar.
3. Mantenha na geladeira se não for usar na hora.

Rende 360g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente





# Ganache de Frutas Vermelhas

## Ingredientes

200g de chocolate branco  
80g de creme de leite 17%  
50g de geléia de frutas vermelhas  
50g de morangos picados

Rende 380g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente

## Modo de preparo

1. Pique o chocolate branco em pedaços pequenos e coloque em uma tigela grande.
2. Aqueça o creme de leite no microondas.
3. Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate e mexa até que todo o chocolate esteja derretido.
4. Adicione a geleia de frutas vermelhas e misture bem.
5. Adicione os morangos picados e misture novamente.
6. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura.

Você pode usar outras frutas vermelhas no lugar dos morangos, se preferir.





# Creme de Amendoim

## Ingredientes:

225g de cream cheese  
115g de manteiga sem sal  
200g de açúcar de confeiteiro  
100g de pasta de amendoim  
1 colher de chá de extrato ou  
pasta de baunilha

## Modo de preparo

1. Na batedeira bata a manteiga em temperatura ambiente com o glauçúcar até ficar cremoso.
2. Acrescente o cream cheese também em temperatura ambiente e misture até incorporar.
3. Acrescente a baunilha e a pasta de amendoim, misture novamente.
4. Mantenha na geladeira se não for usar na hora.

Rende 650g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente





# Creme de nozes



Ingredientes:  
225g de cream cheese  
115g de manteiga sem sal  
200g de açúcar de confeitiro  
100g de nozes picadas  
1 colher de chá de extrato de baunilha

Modo de preparo

1. Na batedeira bata a manteiga em temperatura ambiente com o glaçúcar até ficar cremoso.
2. Acrescente o cream cheese também em temperatura ambiente e misture até incorporar.
3. Acrescente a baunilha e as nozes, misture novamente. Mantenha na geladeira se não for usar na hora.

Rende 650g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente



# Creme de pêssego

## Ingredientes:

225g de cream cheese  
115g de manteiga sem sal  
200g de açúcar de confeitiro  
100g de purê de pêssego (pode ser fresco ou em conserva)  
1 colher de chá de extrato de baunilha

## Modo de preparo

1. Na batedeira bata a manteiga em temperatura ambiente com o glaçúcar até ficar cremoso.
2. Acrescente o cream cheese também em temperatura ambiente e misture até incorporar.
3. Acrescente a baunilha e o purê de pêssego, misture novamente. Mantenha na geladeira se não for usar na hora.

Rende 650g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente





# Creme de manga

## Ingredientes

225g de cream cheese  
115g de manteiga sem sal  
200g de açúcar de confeiteiro  
100g de purê de manga  
1 colher de chá de  
extrato de baunilha

## Modo de preparo

1. Na batedeira bata a manteiga em temperatura ambiente com o glâçúcar até ficar cremoso.
2. Acrescente o cream cheese também em temperatura ambiente e misture até incorporar.
3. Acrescente a baunilha e o purê de manga, misture novamente. Mantenha na geladeira se não for usar na hora.

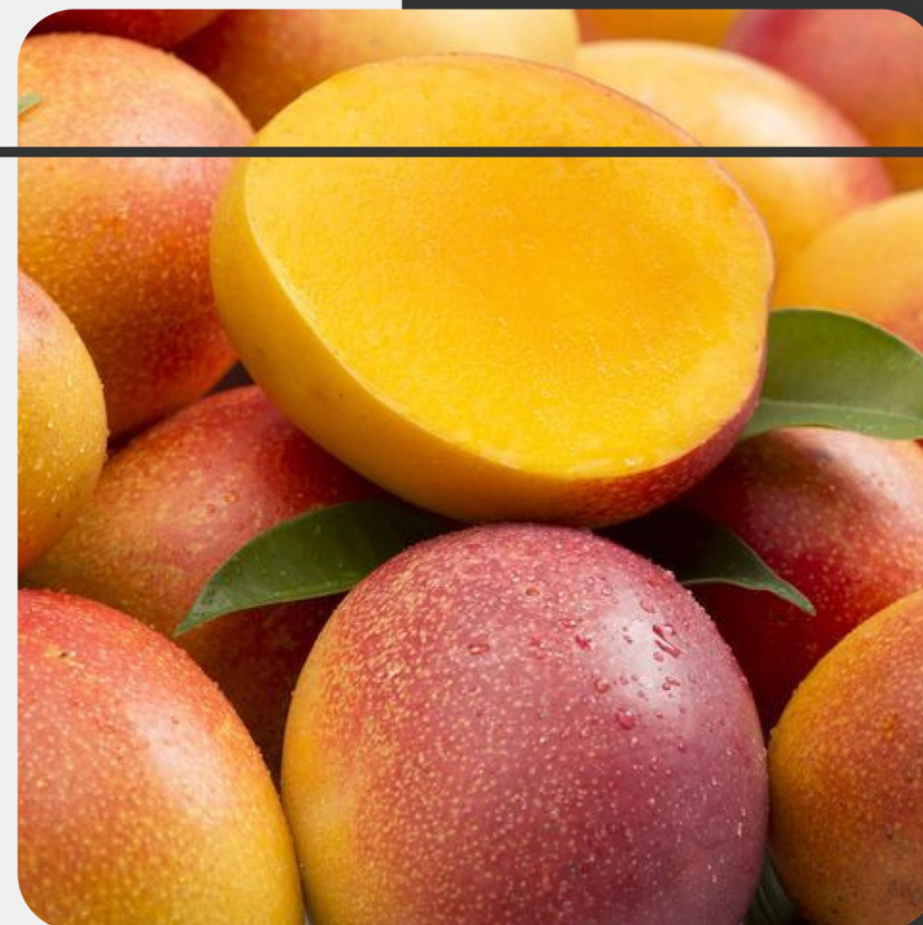
Rende 650g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente





# Crème de pistache

## Ingredientes

225g de cream cheese  
115g de manteiga sem sal  
200g de açúcar de confeiteiro  
60g de pistaches sem casca e sem sal triturados ou pasta de pistache  
1 colher de chá de extrato de baunilha

Rende 650g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente

## Modo de preparo

1. Na batedeira bata a manteiga em temperatura ambiente com o glúcor até ficar cremoso.
2. Acrescente o cream cheese também em temperatura ambiente e misture até incorporar.
3. Acrescente a baunilha e o pistache, misture novamente. Mantenha na geladeira se não for usar na hora.





# Cream Cheese de chocolate

## Ingredientes

225g de cream cheese  
115g de manteiga sem sal  
200g de chocolate meio amargo  
derretido  
250g de açúcar de confeitiro  
1 colher de chá de extrato  
de baunilha

Rende 790g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente

## Modo de preparo

1. Na batedeira bata a manteiga em temperatura ambiente com o glauçúcar até ficar cremoso.
2. Acrescente o cream cheese também em temperatura ambiente e misture até incorporar.
3. Acrescente a baunilha e o chocolate, misture novamente. Mantenha na geladeira se não for usar na hora.







# Recheio de Romeo e Julieta

## Ingredientes

360g de Cream cheese Frosting da  
pagina 15  
150 g goiabada picada  
100g de água

## Modo de preparo

1. Em um recipiente coloque a goiabada cortada em pedaços pequenos e reserve.
2. Aqueça a água no microondas
3. Acrescente a água aquecida no recipiente com goiabada e utilize o mixer ou o liquidificador para homogeneizar a calda de goiabada.
4. Combine esta calda com o recheio de cream cheese frost para completar o romeo e julieta.
5. lembre-se de usar os recheios gelados.

Rende 250g

Validade:

15 dias na geladeira

90 dias no congelador

7 dias em temperatura ambiente



# Creme Alpino

## Ingredientes:

300g Doce de leite.  
150g creme de leite 17%.  
230g chocolate blend  
40g chocolate em pó 50%

## Modo de preparo

1. Na batedeira bata o doce de leite, o creme de leite e o chocolate em pó, até ficar homogêneo.
2. Derreta o chocolate de 30 em 3 segundos no microondas, e acrescente no preparo feito na batedeira
3. Misture até ficar homogêneo, reserve na geladeira pelo menos 4 horas antes de usar.

Rende 720g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente





# Mousse de limão



Rende 750g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente

Ingredientes:

500g de chocolate branco

100g de creme de leite 17%

20g de suco de limão

150g creme de leite fresco ou chantilly

Modo de preparo

1. No microondas derreta o chocolate branco de 30 em 30 segundos.
2. Acrescente o creme de leite e misture com ajuda de um mixer.
3. Incorpore o suco de limão e misture novamente com o mixer.
4. Na batedeira bata o creme de leite fresco até virar chantilly,
5. Com ajuda de uma espátula de silicone incorpore cuidadosamente o chantilly batido no ganache, fazendo movimentos circulares envolventes de cima para abaixo.
6. Reserve na geladeira pelo menos 4 horas antes de usar.



# Nata com morango

## Ingredientes:

400g de nata  
100g de leite condensado  
200g de morango cortado

Rende 700g  
Validade:  
1 dia na geladeira

## Modo de preparo

1. Na batedeira bata a nata e o leite condensado até virar chantilly.
2. Acrescente os morangos cortados e consuma em até 24h.





# Nhá Benta de Leite ninho

## Ingredientes

395g Leite condensado  
200g Creme de leite  
100g leite em pó  
30g emulsificante

## Modo de preparo

- 1.No bowl da batedeira coloque o leite condensado e o leite em pó, misture esses dos ingredientes com ajuda de uma espátula de silicone até ficar homogêneo.
- 2.Coloque o resto dos ingredientes e bata na batedeira até o creme triplicar o volumen.
- 3.Este creme pode ser usado imediatamente, de preferencia para usar em bolos no potes ou outros preparos que não precisem de textura de recheio firme.

Rende 700g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente





# Nhá Benta de Chocolate

## Ingredientes

395g Leite condensado  
200g Creme de leite  
100g chocolate 50% cacau  
30g emulsificante

## Modo de preparo

- 1.No bowl da batedeira coloque o leite condensado e o chocolate em pó, misture esses dos ingredientes com ajuda de uma espátula de silicone até ficar homogêneo.
- 2.Coloque o resto dos ingredientes e bata na batedeira até o creme triplicar o volumen.
- 3.Este creme pode ser usado imediatamente, de preferencia para usar em bolos no potes ou outros preparos que não precisem de textura de recheio firme.

Rende 700g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente





# Mousse de doce de leite

## Ingredientes

500g de doce de leite  
200g de creme de leite  
fresco ou chantilly

Rende 700g

Validade:

5 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente

## Modo de preparo

1. Na batedeira bata o doce de leite até ficar uma cor mais clara.
2. Em outra tigela bata o creme de leite fresco até ficar en ponto de chantilly.
3. Acrescente o chantilly no doce de leite ao poucos de forma envolvente até incorporar por completo.
4. Este recheio pode ser usado de imediato, não precisa de descanso na geladeira.







# Recheio de Branca de neve

## Ingredientes

395g Leite condensado  
200g Creme de leite  
100g leite em pó  
100g coco ralado  
30g emulsificant  
200g morango picado

## Modo de preparo

- 1.No bowl da batedeira coloque o leite condensado e o leite em pó, misture esses dos ingredientes com ajuda de uma espátula de silicone até ficar homogêneo.
- 2.Coloque o resto dos ingredientes e bata na batedeira até o creme triplicar o volumen.
- 3.Acrescente os morango picado e misture delicadamente.
- 4.Este creme pode ser usado imediatamente, de preferencia para usar em bolos no potes ou outros preparos que não precisem de textura de recheio firme.

Rende 1025g  
Validade:  
1 dia na geladeira



# Creme de Especiarias

## Ingredientes:

500g de chocolate branco  
100g de creme de leite 17%  
2g de canela em pó  
1g de noz moscada em pó  
1g cravo em pó  
150g creme de leite fresco ou  
chantilly

Rende 750g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente

## Modo de preparo

- 1.No microondas derreta o chocolate branco de 30 em 30 segundos.
- 2.Acrescente o creme de leite e misture com ajuda de um mixer.
- 3.Incorpore as especiarias.
- 4.Na batedeira bata o creme de leite fresco até virar chantilly,
- 5.Com ajuda de uma espátula de silicone incorpore cuidadosamente o chantilly batido no ganache, fazendo movimentos circulares envolventes de cima para abaixo.
- 6.Reserve na geladeira pelo menos 4 horas antes de usar.





# Creme de coco queimado



## Ingredientes:

500g de chocolate branco  
100g de creme de leite 17%  
100g de coco queimado  
150g creme de leite fresco ou chantilly

## Modo de preparo

1. No microondas derreta o chocolate branco de 30 em 30 segundos.
2. Acrescente o creme de leite e misture com ajuda de um mixer.
3. Incorpore o coco queimado.
4. Na batedeira bata o creme de leite fresco até virar chantilly,
5. Com ajuda de uma espátula de silicone incorpore cuidadosamente o chantilly batido no ganache, fazendo movimentos circulares envolventes de cima para abaixo.
6. Reserve na geladeira pelo menos 4 horas antes de usar.

Rende 850g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente



# Creme 3 leites com coco

## Ingredientes:

395g de leite condensado  
300g de creme de leite 17%  
100g de leite em pó  
80g de coco ralado  
1 sachê de gelatina em pó sem sabor  
(12g)  
240g de água morna

Rende 1000g

Validade:

7 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente

## Modo de preparo

1. Em um recipiente, misture o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó e o coco ralado até formar um creme homogêneo.
2. Em outro recipiente, dissolva a gelatina na água morna e mexa bem até que ela esteja completamente dissolvida.
3. Adicione a gelatina dissolvida ao creme de três leites e misture bem.
4. Despeje o creme em outro recipiente e leve para geladeira até ficar firme.
5. Para quebrar um pouco a firmeza da gelatina bata novamente antes de usar como recheio.

Rende: 1000g





# Recheio de Damasco

## Ingredientes

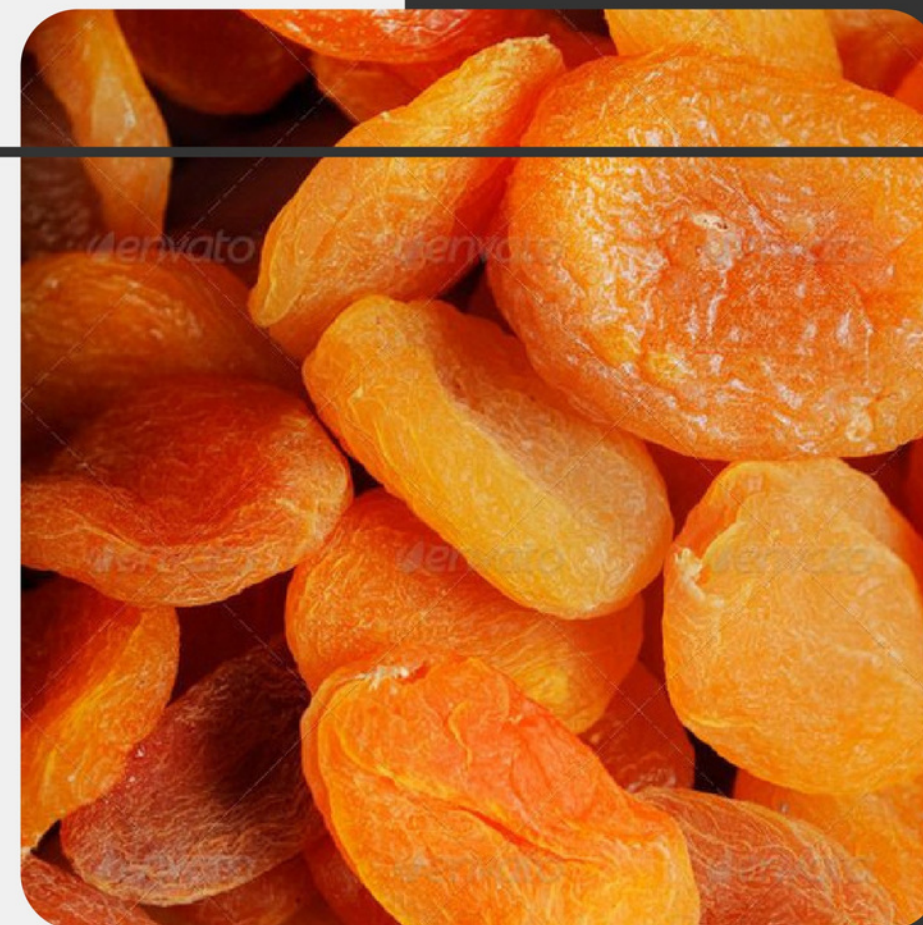
200g Damasco turco

150g Água

50g Açúcar refinado

## Modo de preparo

1. Em um recipiente coloque o Damasco e o açúcar
2. Adicione água morna e deixe hidratar pelo menos 2 horas.
3. Coloque o Damasco no processador com um pouco da água, a mesma que foi usada para hidratar o damasco e bata até chegar na textura desejada.
4. Use este creme gelado.



Rende 400g

Validade:

15 dias na geladeira

90 dias no congelador

1 dias em temperatura ambiente



# Recheio de Ameixa

## Ingredientes

200g Ameixa sem semente

150g Água

50g Açúcar refinado

## Modo de preparo

1. Em um recipiente coloque as ameixa e o açúcar
2. Adicione água morna e deixe hidratar pelo menos 2 horas.
3. Coloque as ameixas no processador com um pouco da água, a mesma que foi usada para hidratar as ameixas e bata até chegar na textura desejada.
4. Use este creme gelado.

Rende 400g

Validade:

15 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente





# Pannacotta de coco

## Ingredientes

160g Creme de leite 17%  
120g Chocolate branco  
3g Gelatina em pó  
15g Água  
100g Leite de coco  
30g Leite integral

Rende 400g

Validade:

15 dias na geladeira

90 dias no congelador

2 dias em temperatura ambiente

## Modo de preparo

1. Coloque a gelatina fazendo movimentos em forma de "chuvinha" em cima da água para hidratar, reserve.
2. Numa tigela coloque o leite integral e o leite de coco e leve ao microondas apenas para aquecer.
3. Leve o chocolate ao micro-ondas de 30 em 30 segundos para derreter.
4. Com ajuda do mixer misture os leites com o chocolate.
5. Leve a gelatina hidratada ao microondas para derreter de 3 em 3 segundos, cuidado: se a sua gelatina passar dos 60° C vai perder o poder de gelatinização.
6. Misture a gelatina com o restos dos preparos e leve para geladeira por pelo menos 4h para gelatinizar bem.
7. Antes de usar passe novamente no mixer para deixar mais maleável.





# Pannacotta de frutas vermelhas



## Ingredientes

160g Creme de leite 17%  
120g Chocolate branco  
3g Gelatina em pó  
15g Água  
130g Leite integral  
30g pasta de frutas vermelhas

Rende 400g  
Validade:  
15 dias na geladeira  
90 dias no congelador  
2 dias em temperatura ambiente

## Modo de preparo

1. Coloque a gelatina fazendo movimentos em forma de "chuvinha" em cima da água para hidratar, reserve.
2. Numa tigela coloque o leite integral e leve ao microondas apenas para aquecer.
3. Leve o chocolate ao micro-ondas de 30 em 30 segundos para derreter.
4. Com ajuda do mixer misture os leites com o chocolate.
5. Leve a gelatina hidratada ao microondas para derreter de 3 em 3 segundos, cuidado: se a sua gelatina passar dos 60° C vai perder o poder de gelatinização.
6. Misture a gelatina e a pasta de frutas vermelhas com o restos dos preparos e leve para geladeira por pelo menos 4h para gelatinizar bem.
7. Antes de usar passe novamente no mixer para deixar mais maleável.