

RECHEIOS PARA BOLOS

RECHEIO BRIGADEIRO GOURMET GALAK

Ingredientes:

2 latas de leite condensado

2 colheres (sopa) de margarina

1 tablete de 140 gramas de chocolate branco Laka ou Galak

2 caixinhas de creme de leite

Modo de Preparo: Em uma panela, misture o leite condensado, a margarina e o chocolate. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até dar o ponto de brigadeiro. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite e mexa bem. Espere esfriar e leve a geladeira por 2 horas para adquirir consistência exata de recheio para cupcakes, bolos, bolo de pote e tortas.

RECHEIO ALPINO

Ingredientes:

1 lata de creme de leite de caixinha em temperatura ambiente

1 lata de doce de leite pastoso (não pode ser leite condensado cozido, precisa ser doce pronto tipo Itambé)

2 colheres de sopa de chocolate em pó (não pode ser achocolatado porque muda o sabor)

200 gramas de chocolate meio amargo derretido (chocolate nobre e não pode estar morno)

1 colher de sopa de essência de baunilha

Modo de Preparo: Em um recipiente, misture o creme de leite, o doce de leite, o chocolate em pó e a baunilha. Incorpore todos os ingredientes (se preferir, bata na batedeira). Após, acrescente o chocolate já derretido. Deixe descansar por no mínimo 6 horas para dar consistência e cristalização do chocolate.

RECHEIO SONHO DE VALSA

Ingredientes:

1/2 lata de doce de leite condensado cozido 15 minutos na pressão

400 gramas de chocolate branco

150 gramas de creme de leite

100 gramas de castanha de caju moída

Modo de Preparo: Derreta o chocolate e espere esfriar, acrescente os demais ingredientes (fora do fogo). Misture tudo e leve pra geladeira por uma hora para pegar consistência.

RECHEIO MOUSSE DE MORANGO

Ingredientes:

- 200 g de manteiga sem sal
- 1 lata de leite condensado
- 1 suco de morango em pó sem açúcar
- 8 colheres de leite em pó
- 1 caixinha de creme de leite
- um pouquinho de corante vermelho
- 3 xícaras de chantili batido

Modo de Preparo: Coloque a manteiga, leite condensado na batedeira até homogeneizar e acrescente o suco em pó, leite em pó e creme de leite. Em seguida finalize com o chantili bem batido.

RECHEIO DE LEITE EM PÓ

Ingredientes:

- 200 g de leite em pó (aconselho o famoso Leite Ninho mesmo)
- 1 lata de leite condensado
- 100 g de manteiga sem sal
- 1 lata de creme de leite (sem soro, bem gelado)
- 1 copo de chantili batido

Modo de Preparo: Bater a manteiga, o leite condensado na batedeira, até formar um creme, acrescentar o leite em pó e bater mais um pouco. Junte o creme de leite.

Desligue a batedeira e misture levemente o chantili batido.

RECHEIO MOUSSE DE MARACUJÁ

Ingredientes:

- 1 leite condensado
- 1 suco MID de maracujá
- 300 ml de chantili batido

Modo de Preparo: Bata o leite condensado com o suco e misture ao chantili já batido.

RECHEIO COCO CREMOSO

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata medida de leite
- 2 gemas (não precisa passar na peneira)
- 1 colher (sobremesa) de margarina
- 100 gramas de coco seco ralado
- 2 colheres (sopa) de amido de milho

Modo de Preparo: Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter um creme grosso. Deixe esfriar.

RECHEIO DE NOZES

Ingredientes:

2 latas de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

50 g de leite em pó

100 g de nozes moídas

1 colher (café) de essência de nozes (opcional)

Modo de Preparo: Em uma panela, leve ao fogo baixo o leite condensado, leite em pó e as nozes, mexendo sempre, até desgrudar da panela. Desligue o fogo e junte o creme de leite e a essência. Deixe esfriar e utilize.

CREME BELGA

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

500 ml de leite

2 gemas

3 colheres (sopa) cheias de amido de milho

1 caixinha de creme de leite

1 colher (café) de baunilha

Modo de Preparo: Junte os ingredientes, exceto o creme de leite, leve ao fogo baixo até virar um mingau. Depois de frio acrescente o creme de leite e a baunilha. Caso forme alguns gruminhos, bata no liquidificador.

Obs.: Fica delicioso misturado a pêssegos em calda escorridos e picados, ou morangos frescos picados... Se quiser acrescentar raspinhas de laranja ou limão... pitadinha de noz moscada... entre outros.

RECHEIO DANETTE

Ingredientes:

4 colheres (sopa) de amido de milho

6 colheres de (sopa) de chocolate em pó

1 gema

1 lata de leite

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

Modo de Preparo: Junte todos os ingredientes, exceto o creme de leite, no liquidificador. Bata até ficar homogêneo. Em seguida, dentro de uma panela, leve ao fogo baixo até virar um mingau. Aguarde esfriar e volte para o liquidificador com o creme de leite, batendo por 2 minutos.

RECHEIO 4 LEITES QUE NÃO VAI AO FOGO

Ingredientes:

200 gramas de manteiga sem sal

1 leite condensado

1 creme de leite

1 colher (sopa) bem cheia de emulsificante

Meia lata de leite ninho

Modo de Preparo: Bata todos os ingredientes na batedeira por 3 minutos e pronto!

RECHEIO 3 LEITES COM ABACAXI

Ingredientes:

3 caixinhas de creme de leite

1 lata de leite condensado

17 colheres (sopa) de leite ninho

1 colher (sopa) de emulsificante

1 lata de abacaxi em calda picado e escorrido

Modo de Preparo: Bata tudo na batedeira (exceto o doce de abacaxi), leve para geladeira por 6 horas. Depois de gelado misture com abacaxi e pronto!

RECHEIO DE BRIGADEIRO GOURMET

Ingredientes:

2 latas de leite condensado

1 colher (sopa) de farinha de trigo (pode colocar sem medo, pois não altera o sabor, só vai ajudar na textura)

2 caixinhas de creme de leite UHT (caixinha, tá?! Não pode ser lata!)

100 gramas de chocolate ao leite picado (não pode substituir por chocolate meio amargo, pois modifica o ponto)

100 gramas de chocolate meio amargo picado

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

Modo de Preparo: Em uma panela, dissolva a farinha de trigo no leite condensado, acrescente os demais ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter um brigadeiro firme. Use frio.

RECHEIO BABA DE MOÇA MODERNO

Ingredientes:

1 caixinha de leite condensado

6 gemas (passadas na peneira)

1 vidro de leite de coco

1 xícara de açúcar

1 copo pequeno de coco ralado

1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de Preparo: Em uma panela misture o leite condensado, as gemas peneiradas, o leite de coco e açúcar, leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar. Junte o coco ralado e a essência. Deixe mais um minutinho no fogo e está pronto.

RECHEIO DE ABACAXI COM OURO BRANCO

Ingredientes:

1/2 litro de leite

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

3 colheres (sopa) bem cheias de amido de milho

Doce de 1 abacaxi picado e escorrido

1 colher (café) de pó de sorvete sabor abacaxi

Variação: 6 bombons Ouro Branco picados (com Bis também fica delicioso)

Modo de Preparar: Em uma panela em fogo baixo, faça um mingau com o leite, leite condensado, creme de leite e amido de milho. Transfira para um refratário e deixe esfriar por completo, coberto por um filme plástico. Depois de frio, coloque na batedeira e junte o doce de abacaxi e o pó de sorvete, bata bem e crescente os bombons picados.

Se quiser um recheio menos consistente, ideal para bolo de pote, basta acrescentar 1 xícara de chantili batido.

RECHEIO DE LIME CURD

Ingredientes:

240 g de gemas

220 ml de suco de limão

270 g de açúcar refinado

200 g de manteiga sem sal

raspas de limão

Modo de preparo: Peneire as gemas para retirar a película do ovo, acrescente o açúcar, o suco de limão e as raspas de limão. Leve ao fogo alto e mexa constantemente até engrossar. Se borbulhar muito, diminua o fogo. Não use colher de pau. Este creme não deverá ferver para não talhar as gemas. Leva de 15 a 20 minutos. Desligue o fogo.

Adicione a manteiga (temperatura ambiente ou um pouco gelada) aos poucos, mexendo até incorporar tudo. Coloque o creme em uma vasilha e cubra com filme plástico grudado na superfície para não formar capinha. O ideal é deixar na geladeira de um dia para o outro.

RECHEIO DE MERENGUE ITALIANO

Ingredientes:

120 g de clara de ovo

126 g de açúcar

Modo de preparo: Em uma panela misture a clara de ovo com o açúcar, até ficar homogêneo. Leve ao fogo baixo sem ficar mexendo. Deixe a batedeira pronta para ser ligado, o bowl da batedeira deve estar bem limpo e seco. Quando a mistura que está no fogo, ficar com as bordas esbranquiçadas e começar a caramelizar ligue a batedeira e despeje toda a mistura, batendo sem parar até dar o ponto.

RECHEIO DE AMENDOIM

Ingredientes:

2 latas de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

50 g de leite em pó

100 g de amendoim sem casca, torrado e triturado

Modo de Preparo: Em uma panela, leve ao fogo baixo o leite condensado, leite em pó e amendoim, mexendo sempre, até desgrudar da panela. Desligue o fogo e junte o creme de leite e a essência. Deixe esfriar e utilize.

RECHEIO DE AMENDOIM QUE NÃO VAI AO FOGO

Ingredientes:

2 latas de leite condensado cozidos (doce de leite condensado)

2 caixinhas de creme de leite gelado

250 g de amendoim torrado, sem pele e triturado

Modo de Preparo: Misture todos os ingredientes e pronto

RECHEIO DE CREME DE CONFEITEIRO

Ingredientes:

25 g de amido de milho (2 colheres de sopa)

25 g de farinha de trigo (2 colheres de sopa)

125 g de açúcar refinado (3/4 das de xícara)

500 ml de leite (1/2 litro)

1/4 de fava de baunilha ou 1 colher (chá) de aroma de baunilha

5 gemas peneiradas.

Modo de preparo: Em uma panela, misture todos os ingredientes com a ajuda de um fuet (batedor de arame) e leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Coloque o creme em uma recipiente de vidro e cubra com filme plástico grudado na superfície para não formar capinha. Utilize frio.

RECHEIO DE CREME DE COCO

Ingredientes:

1 litro de leite

2 latas de leite condensado

3 gemas (guarde as claras)

200 ml de leite de coco

2 colheres (de sopa) cheias de farinha de trigo ou amido de milho

1 lata de pêssego em calda

Modo de preparo: Bata os ingredientes no liquidificador, menos o pêssego. Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até engrossar. Espere esfriar, pique os pedaços de pêssego e reserve. Reserve também a calda para regar o bolo

RECHEIO DE BRIGADEIRO MOLE

Ingredientes:

2 latas de leite condensado

A mesma medida da lata de leite comum

1 colher de (sopa) de maizena

2 colheres de (sopa) de chocolate em pó

4 colheres de (sopa) de achocolatado

1 colher de (sopa) de margarina

1 lata de creme de leite com soro

Modo de preparo: Em uma panela, misturar bem todos os ingredientes, menos o creme de leite, levar ao fogo fazer um creme. Tirar do fogo, misturar o creme de leite e mexer bem. Está pronto o creme.

RECHEIO DE LEITE EM PÓ

Ingredientes:

200g de leite em pó (aconselho o famoso Leite Ninho mesmo)

1 lata de leite condensado

100g de manteiga sem sal

1 lata de creme de leite (sem soro, bem gelado)

1 copo de chantilly batido

Modo de Preparo: Bater a manteiga, o leite condensado na batedeira, até formar um creme, acrescentar o leite em pó e bater mais um pouco. Acrescentar o creme de leite. Desligar e misturar levemente o chantilly batido.

RECHEIO CÍTRICO

Ingredientes

150 g de açúcar

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de raspas de laranja

120 ml de suco de laranja

2 colheres (sopa) de suco de limão siciliano

1 ovo

1 xícara (60 g) de chantili

Modo de preparo: Numa panela, misture o açúcar, a farinha, o suco de laranja, as raspas de laranja, o suco de limão e o ovo. Leve ao fogo médio e cozinhe, mexendo sempre, até que engrosse. Tire este creme do fogo e deixe que esfrie completamente. Depois que estiver frio, misture delicadamente ao chantili.

RECHEIO DE LIMÃO

Ingredientes

1/2 xícara (100 g) de açúcar
1/4 xícara (30 g) de amido de milho (maisena)
1/4 colher (chá) de sal
2 gemas de ovo
3/4 xícara (180 ml) de água
1/3 xícara (80 ml) de suco de limão siciliano
2 colheres (sopa) de manteiga

Modo de preparo: Numa panela junte o açúcar, a maisena e o sal e misture bem. Bata as gemas com a água e junte ao açúcar na panela. Cozinhe em fogo médio, mexendo sem parar, até engrossar. Retire do fogo, adicione o suco de limão e a manteiga. Misture, cubra com filme plástico e deixe esfriar antes de servir.

RECHEIO DE AMÊNDOAS

Ingredientes

1/4 xícara (50 g) de açúcar
5 colheres (chá) de amido de milho (maisena)
1 pitada de sal
1 xícara (240 ml) de leite
2 ovos
2 colheres (sopa) de licor de amêndoa (tipo Amaretto)

Modo de preparo: Misture numa panela o açúcar, maisena e sal. Numa tigela, bata os ovos com o leite e junte com o açúcar na panela. Deixe ferver e engrossar, mexendo sem parar. Deixe por mais 2 minutos no fogo e retire. 2. Adicione o licor, misture bem e cubra superfície do creme com filme plástico para não formar uma película. Deixe esfriar completamente antes de usar.

RECHEIO DE CREME DE LIMÃO

Ingredientes

1 pote de manteiga ou margarina
1 kg de açúcar
Suco de 12 limões sicilianos
12 ovos batidos

Modo de preparo: Junte a manteiga, o açúcar e o suco de limão numa panela em fogo baixo e cozinhe até engrossar e o açúcar dissolver. Apague o fogo e adicione delicadamente os ovos batidos enquanto ainda está quente. Deixe esfriar e sirva. Mantenha na geladeira.

RECHEIO DE FERRERO ROCHER

Ingredientes

180 grs. de Nutella (1 pote)

100 grs. de creme de leite

Castanha de Caju picada a gosto

Modo de preparo: Misture todos os ingredientes e utilize. Se você achar que ficou muito mole, leve à geladeira para ficar numa consistência mais dura.

RECHEIO DE LEITE CONDENSADO COM NOZES

Ingredientes:

1/2 lata de leite condensado cozido em panela de pressão por 40 minutos

100 gramas de nozes trituradas

1 colher (sopa) de conhaque ou rum

Modo de preparo: Misture todos os ingredientes e recheie

RECHEIO DE TRUFA ECONÔMICA

Ingredientes:

250g de chocolate ao leite

75 ml de leite de vaca

1 colher (sopa) de conhaque

Modo de preparo; Derreta o chocolate no microondas por 2 minutos e 30 segundos na potência média, ou em banho-maria, misture bem até derreter o chocolate totalmente.

Junte os demais ingredientes até obter um creme homogêneo. Leve para gelar para tomar mais consistência.

RECHEIO DE CREMOSO DE TANGERINA COM DAMASCOS

Ingredientes:

250g de chocolate branco

200g de creme de leite

80g de damascos bem picados

2 colheres (sopa) de pasta concentrada para sorvete de tangerina

Modo de preparo: Derreta o chocolate e acrescente os outros ingredientes.

RECHEIO DE RECHEIO TRUFADO DE CAIPIRINHA E FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes:

250g de chocolate branco

200g de Creme de Leite

2 colheres (sopa) de Cachaça ou Vodka

2 colheres (sopa) de pasta concentrada para sorvete de frutas vermelhas

Modo de preparo: Derreta o chocolate branco, acrescente o creme de leite a cachaça e a pasta concentrada de frutas vermelhas.

RECHEIO DE TRUFA DE MARACUJÁ

Ingredientes:

300 gramas de chocolate branco derretido

01 colher de pó de sorvete sabor maracujá

04 gotas de corante amarelo

04 gotas de essência de maracujá Leite gelado ou creme de leite com soro.

Modo de preparo: Derreta o chocolate branco e empregue o restante dos ingredientes, deixando por ultimo o leite gelado. Mexa bem com um fuê e leve a geladeira para pegar consistência.

RECHEIO DE DOCINHO MÃE PRETA (AMEIXA)

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 colher de manteiga

100g de ameixas preta em pedaços e

1 caixa de creme de leite

Modo de preparo: Leve ao fogo o leite condensado com a manteiga mexendo até aparecer o fundo da panela; misture a ameixa picada e retire do fogo e misture o creme de leite.

RECHEIO DE ABACAXI

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

3 colheres de maisena

2 latas de leite (medida da lata de leite condensado)

3 gemas peneiradas

1 abacaxi grande picadinho sem o miolo

1/2 copo de açúcar

Modo de preparo: Leve ao fogo o leite condensado, as gemas e o leite com a maisena dissolvida. Misture sempre até engrossar. Deixe esfriar e leve à geladeira. Leve ao fogo o abacaxi com o açúcar e deixe cozinhar por 20 minutos, mexendo de vez em quando. Deixe esfriar e reserve Depois de gelado bata o creme na batedeira com o creme de leite Acrescente o doce de abacaxi e leve para gelar mais alguns minutos.

RECHEIO DE COCO

Ingredientes:

3 xícaras (chá) de água

3 xícaras (chá) de açúcar

250 gramas de coco ralado

Modo de preparo: Leve ao fogo a água e o açúcar até formar uma calda em ponto de fio fraco. Coloque o coco e leve ao fogo novamente até parecer cocada (fica úmido e brilhante). Desligue o fogo. Deixe esfriar e use.

RECHEIO DE ABACAXI

Ingredientes:

1 abacaxi bem picadinho

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de água

Modo de preparo: Coloque os ingredientes na panela. Leve ao fogo e cozinhe bem até ficar dourado.

RECHEIO DE ABACAXI COM DOCE DE LEITE

Ingredientes:

1 abacaxi pequeno

1/2 xícara de açúcar

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

Modo de p reparo: Coloque a lata de leite condensado na panela de pressão. Após pegar pressão, conte 15 minutos e depois desligue (não abra a lata quente, pois pode explodir e você poderá se queimar). Deixe esfriar e vá para a próxima etapa Corte o abacaxi em cubos, leve ao fogo juntamente com o açúcar e deixe ferver até quase formar uma calda Com uma peneira separe o abacaxi da "calda" e misture-o com o doce de leite, (que é o resultado de você ter colocado o leite condensado na panela de pressão), misture juntamente com o creme de leite.

Recheio de abacaxi

Modo de preparo: Pique o abacaxi em cubinhos e leve para cozinhar com o açúcar e meia xícara (chá) de água, até ficar brilhante. Coloque em uma peneira para escorrer a calda. Reserve a calda e o abacaxi. Coloque em uma panela o Leite Moça, o leite e a maisena. Misture bem e leve ao fogo mexendo até engrossar. Deixe esfriar um pouco e misture o Creme de Leite e reserve.