

SOBREMESAS DE NATAL



Valeria Gomide



Valeria Gomide



PUDINS



Valeria Gomide

Pudim de Leite sem forno

Ingredientes:

1 lata de leite condensado, 395g
1 caixinha de creme de leite, 200g
1 xícara (chá) de leite, 250ml
1 envelope de gelatina em pó sem sabor
1 xícara (chá) de açúcar para caramelizar a fôrma

2 latas de leite condensado
2 caixinhas de creme de leite
1 xícara (chá) de leite
1 envelope de gelatina em pó sem sabor
1 xícara (chá) de açúcar para caramelizar a fôrma

Modo de Preparo:

Hidrate o pacote da gelatina em pó sem sabor conforme instruções na embalagem. Depois, dissolva a gelatina já hidratada em 1 xícara (chá) de leite.

No liquidificador coloque o leite condensado e creme de leite conforme a porção desejada (para 6 ou 12)

Junte no liquidificador, a gelatina hidratada e já dissolvida no leite e bata até obter uma mistura homogênea.

Se gosta com de pudim com furinhos, capricha na bafida e deixe bater por uns 2 minutinhos, se prefere pudim sem furinhos, bata só até misturar bem rapidinho.

Faça a calda de Caramelo.

Espalhe bem a calda ao redor de toda a fôrma, para que o pudim não grude e após gelado desenforme facilmente. Transfira a mistura para a fôrma de pudim caramelada e leve para gelar por 1 hora no freezer.

Desenforme e sirva em seguida.

Pudim Bicolor com Chocolate

Ingredientes ao Leite:

1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
1 xícara (chá) de leite
1 envelope de gelatina em pó sem sabor.

calda:

1 xícara (chá) de açúcar para caramelizar a fôrma
½ xícara de água

Ingredientes de Chocolate:

170g ou 1 barra de chocolate meio amargo derretido no microondas por 1 minuto.
1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
1 xícara (chá) de leite
1 envelope de gelatina em pó sem sabor.

Pudim de Uva

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 2 caixas de gelatina de Uva
- 2 xícaras de água quente
- 2 xícaras de água fria
- 1 copo de suco de Uva

Modo de Preparo:

Comece o seu pudim de uva por fazer as gelatinas. Dissolva as gelatinas em água fervente.

Num liquidificador, coloque, metade das gelatinas dissolvidas em água quente, o leite condensado, o creme de leite, o suco de uva e uma das xícaras de água fria. Bata bem até obter uma mistura homogênea.

Coloque a mistura em uma forma e leve à geladeira por duas horas e meia, ou até estar bem firme. Quando estiver bem firme, desenforme. Adicione a outra xícara de água fria à metade da gelatina e coloque por cima do pudim. O seu pudim de uva está pronto!

Pudim Napolitano

Ingredientes:

Morango

- 1 lata de leite condensado
- 1 ½ xícara de leite
- 2 colheres de sopa de maizena
- 4 colheres de sopa de Nesquik de Morango.

Coco

- 1 lata de leite condensado
- 1 ½ xícara de leite
- 2 colheres de sopa de maizena
- 200ml de leite de coco
- 200g de coco ralado (pacotinho)

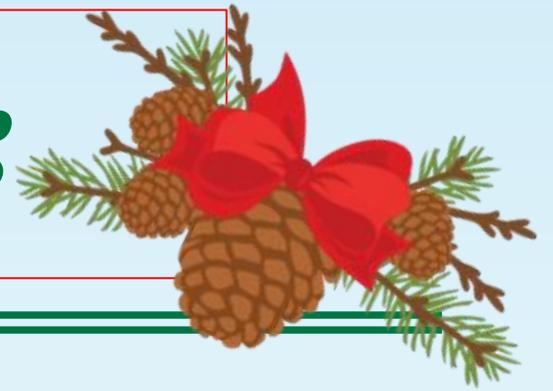
Chocolate

- 1 lata de leite condensado
- 1 ½ xícara de leite
- 2 colheres de sopa de maizena
- 4 colheres de sopa de achocolatado (toddy)





Modo de Preparo:



Pegue todos os ingredientes da camada de Morango e bata no liquidificador depois de bem batido coloque em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até começar a desgrudar da panela (ponto de brigadeiro).

Unte uma forma de pudim com manteiga ou óleo e coloque a massa de morango.

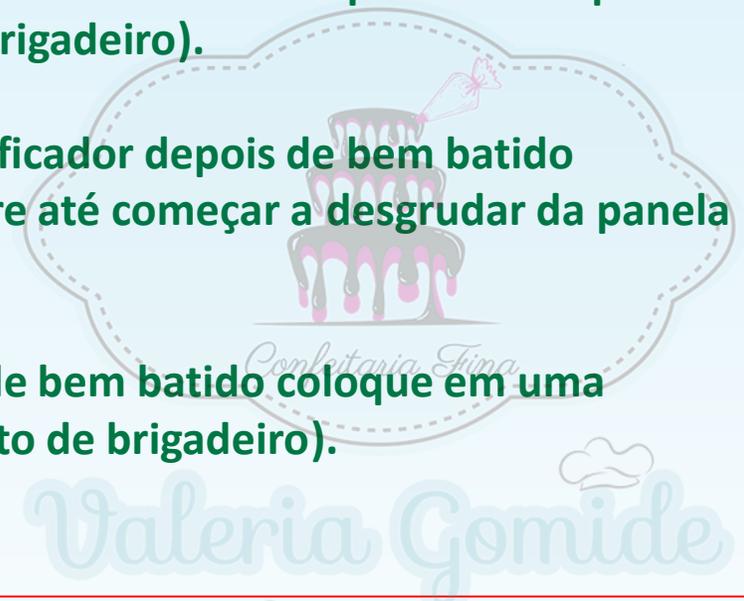
Pegue todos os ingredientes da camada de Coco menos o coco ralado e bata no liquidificador depois de bem batido coloque em uma panela acrescente o coco ralado e leve ao fogo baixo mexendo sempre até começar a desgrudar da panela (ponto de brigadeiro).

Coloque por cima da camada de Morango.

Pegue todos os ingredientes da camada de Chocolate e bata no liquidificador, depois de bem batido coloque em uma panela e leve ao fogo baixo mexendo sempre até começar a desgrudar da panela (ponto de brigadeiro).

Coloque por cima da camada de Coco.

Deixe esfriar um pouco e coloque na geladeira até ficar mais consistente e bem gelado



Pudim de Maria Mole

Ingredientes:

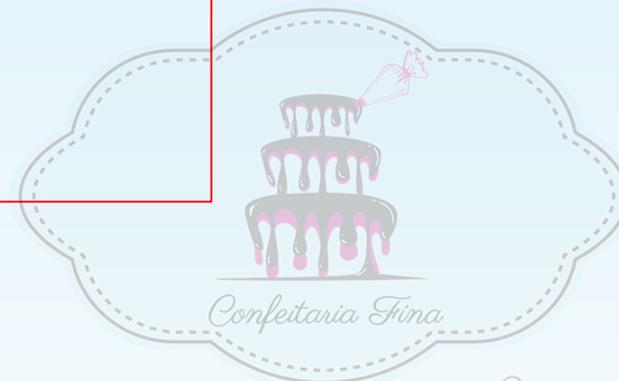
1 xícara de chá (240ml) de leite
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 pacotinho de maria mole

Modo de Preparo:

Aqueça o leite até ferver, então coloque no liquidificador com a maria mole e bata por 5 minutos. Depois de bater, adicione o leite condensado e o creme de leite e bata por mais 3 minutos. Coloque em uma forma e leve à geladeira por no mínimo 4 horas. Desenforme e sirva.

Dicas: Você pode servir com uma calda de caramelo, com calda de frutas vermelhas, com uma ganache de chocolate, ou até mesmo com frutas picadas. Fica ótimo!

FITNESS



Valeria Gomide

Cheesecake de Frutas Vermelhas

Ingredientes do Creme Branco:

1 pote de iogurte grego light no sabor baunilha (pode ser zero lactose)
100 g de requeijão light (ou zero lactose)

Ingredientes da calda de frutas vermelhas

2 colheres (sopa) de geleia de frutas vermelhas

1 colher (sopa) de água

DICA: Se quiser, você pode usar outro sabor de geleia também. As azedinhas são as que combinam mais!

Ingredientes da Massa:

1 xícara (chá) de amendoim cru sem sal (ou amêndoa)

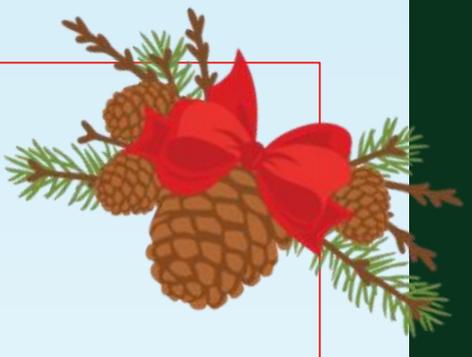
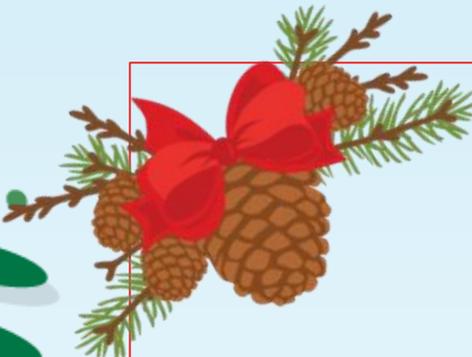
1/4 xícara (chá) de nozes (ou castanhas)

4 ameixas secas sem caroço (ou tâmaras)

1 colher (sopa) de mel (ou mascavo ou de açúcar de coco)

2 colheres (sopa) de óleo de coco derretido

1 colher (sobremesa) de farinha de linhaça (opcional)



Modo de preparo

Massa:

Bata tudo no processador até virar uma massa homogênea e reserve.

Creme branco:

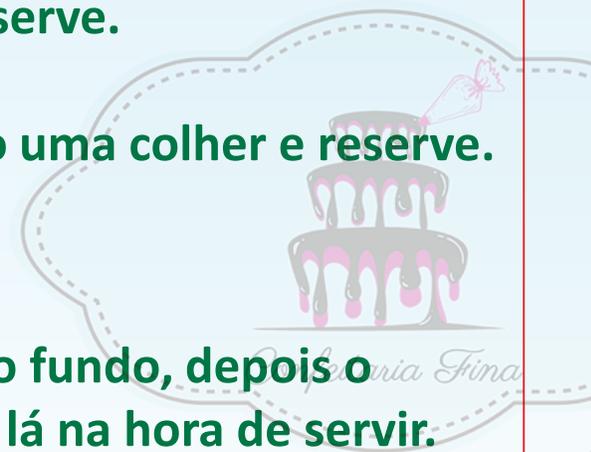
Misture os dois ingredientes usando uma colher e reserve.

Calda de frutas vermelhas:

Dissolva a geleia de frutas vermelhas na água usando uma colher e reserve.

Montagem:

Pegue duas taças do tipo Martini, coloque a massa no fundo, depois o creme e, em cima, a geleia. Leve à geladeira e tire de lá na hora de servir.



Valeria Gomide



DIET



Valeria Gomide

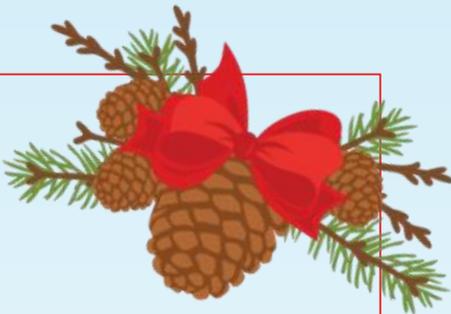
Bole Brigadeiro Diet

Ingredientes:

4 ovos (claras e gemas separadas)
1 e 1/2 xícara (chá) de adoçante tipo forno e fogão
5 colheres (sopa) de margarina light
6 colheres (sopa) de cacau em pó
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 e 1/2 xícara (chá) leite desnatado
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina light e farinha de trigo para untar.
Chocolate granulado diet para polvilhar.

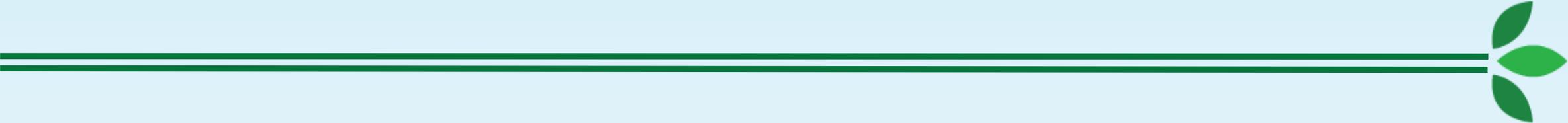
Recheio e Cobertura:

500ml de leite desnatado
1 caixa de pó para pudim diet sabor chocolate
3 colheres (sopa) de achocolatado em pó diet
1 receita de leite condensado diet
4 colheres (sopa) de rum
1 colher (sopa) de margarina light
Leite condensado diet:
10 colheres (sopa) de leite em pó desnatado
3/4 de xícara (chá) de água quente
1/2 colher (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de adoçante.



Modo de preparo

Para o leite condensado, bata todos os ingredientes no liquidificador e leve à geladeira por 30 minutos. Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Em outra tigela, ainda na batedeira, bata as gemas com o adoçante e a margarina. Junte o cacau, a farinha e o leite e bata até ficar homogêneo. Junte as claras em neve e o fermento e misture com uma colher. Coloque em uma fôrma de 26cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos. Deixe esfriar e desenforme. Bata no liquidificador os ingredientes do recheio, transfira para uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sem parar até engrossar. Corte o bolo ao meio, recheie com metade do creme já frio e cubra com o creme restante. Polvilhe com granulado, leve à geladeira por 2 horas e sirva.



LOW CARB



Valeria Gomide 



Torta Low Carb de Amendoim e Chocolate

Ingredientes:

1 xícara (chá) de pasta de amendoim
1/4 xícara (chá) de açúcar de coco
1/3 xícara (chá) de farinha de coco
1/2 xícara (chá) de óleo de coco derretido
100 gramas de chocolate amargo 80% cacau picado
2 colheres (sopa) de pasta de amendoim.

Modo de Preparo:

Bata a xícara de pasta de amendoim, o açúcar de coco, a farinha de coco e o óleo de coco em um processador até obter uma mistura homogênea. Transfira para uma fôrma forrada com papel-manteiga e leve ao congelador por 20 minutos ou até o preparo ficar firme. Enquanto isso, derreta o chocolate amargo, adicione as 2 colheres de pasta de amendoim e mexa bem. Coloque o creme de chocolate por cima da base e leve ao congelador por 2 horas. Tire a torta do congelador entre 10 e 15 minutos antes de servir e mantenha-a na geladeira.

LANÇAMENTOS



Valeria Gomide

Pavê Natal na Taça

Brigadeiro:

1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
1 colher (de sobremesa) de manteiga sem sal
2 colheres (de sopa) de licor de cacau
1 xícara (de chá) de nozes picadas.

Creme Glacial:

350 ml de leite frio
300 g de creme de leite
1 caixinha de pó para pudim sabor caramelo
2 colheres (de sopa) de açúcar
3 gemas passadas na peneira
1 colher (de sobremesa cheia) de amido de milho
1 colher (de chá) de manteiga sem sal
3 colheres (de sopa) de licor de cacau.

MONTAGEM

1 pacote de biscoito inglês

- Brigadeiro
- Creme glacial
- Nozes picadas
- Cerejas ao Marrasquino

Modo de preparo

BRIGADEIRO

Coloque todos os ingredientes numa panela, exceto as nozes e o licor e leve ao fogo, mexendo sempre, até formar um creme grosso. Quando frio, misture as nozes e o licor.

CREME GLACIAL

Faça um creme com o leite, o creme de leite, o pó para pudim, o açúcar, as gemas e o amigo de milho. Desligue o fogo e junte a manteiga, o licor e deixe esfriar completamente.

MONTAGEM DO PAVÊ

Monte como um mosaico, intercalando com biscoito inglês, o brigadeiro, creme glacial, nozes inteiras e cerejas.
Leve à geladeira por 24 h.



Confeitaria Fina

Valeria Gomide

TORTA HOLANDESA TAÇA

Ingredientes:

1 pacote de biscoito maisena

1 pacote de biscoito Calipso

Creme:

1 lata de leite condensado

1 xícara (chá) de leite

2 gemas

250 g de creme de leite

Cobertura:

300 g de chocolate ao leite picado

250 g de creme de leite fresco

1 colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor

Biscoitos Calipso para decorar

Modo de Preparo:

No liquidificador, triture os biscoitos maisena. Reserve.

Creme: No liquidificador, bata o leite condensado, o leite e as gemas. Transfira para uma panela e cozinhe em fogo brando, mexendo até engrossar. Deixe esfriar, misture o creme de leite batido em ponto de chantilly. Em taças individuais, distribua uma porção de biscoito triturado e por cima o creme, deixando espaço para a cobertura. Leve a geladeira até firmar.

Cobertura: Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas, misture o creme de leite e a gelatina preparada de acordo com a instruções da embalagem Complete as taças e leve novamente à geladeira até firmar. Na hora de servir, coloque meio biscoito Calipso sobre cada taça.

PAVÊ BABA DE MOÇA

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 6 gemas
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 4 colheres de sopa de maisena
- 3 xícaras de chá de leite
- 1 pacote de biscoito champagne (180 g)
- 1 pacote de coco ralado (100 g)

Modo de Preparo:

Em uma panela, misture o leite condensado, as gemas, o leite de coco e a maisena dissolvida em 2 xícaras de chá do leite

Leve ao fogo alto, mexendo até engrossa Umedeça os biscoitos champagne no leite restante e reserve

Em um refratário médio, intercale as camadas de creme e biscoito até terminarem os ingredientes. Polvilhe com coco e leve à geladeira por 6 horas.

BAVAROISE DE ABACAXI

1 abacaxi cortado em cubinhos
1 xícara (chá) de açúcar (usei 3/4 de xícara de açúcar cristal)
5 cravos (opcional) colocó porque gosto do sabor que proporciona ao abacaxi)

1 lata de leite condensado
1 e meia lata de leite
2 colheres (sopa) de amido de milho (maizena) diluído em mais meia lata de leite
baunilha à gosto

500ml de creme de leite fresco
2 colheres (sopa) de açúcar
12 gramas de gelatina em pó sem sabor
100ml de água fria



Valeria Gomide

Modo de preparo

Coloque o abacaxi, o açúcar e os cravos em uma panela e leve ao fogo (tampada) para cozinhar. Misture algumas vezes para que não queime. Deixe cozinhar até ficar brilhante e com pouco caldo. Deixe esfriar.

Em uma panela misture o leite condensado e o leite e leve ao fogo misturando até começar a ferver. Quando levantar fervura junte o amido diluído e misture sem parar até começar a engrossar. Apague o fogo e junte a baunilha. Deixe esfriar mexendo de vez em quando.

Depois que os dois preparos estiverem frios, dissolva a gelatina na água e derreta no microondas por 15 segundos. Misture-a ao creme feito com leite condensado. Mexa bem.

Coloque o creme de leite que deverá estar gelado na batedeira, ligue a batedeira em baixa velocidade. Junte o açúcar e vá aumentando a velocidade até bater e formar um chantilly.

Cuidado para não bater demais, pois vira manteiga.

Tire da batedeira e junte o creme misturando delicadamente até incorporar completamente por igual.

Acrescente o abacaxi cozido e escorrido, reserve a calda e um pouco para decorar.

Unte com óleo uma forma e passe um pouco de água.

Despeje a mistura nela e cubra com filme plástico ou papel alumínio. Leve à geladeira por cerca de 3 horas ou até que fique firme. Pode levar ao freezer por 40 a 50 minutos até que fique firme.

Depois que estiver firme passe suavemente uma faca em torno da forma para soltar as bordas.

Umedeça um pano de prato em água morna, ou molhe-o e leve ao microondas por 40 segundos. Coloque a forma de boca para baixo no prato que irá servir e cubra com o pano de prato quente. Isso fará com que sua bavaoise se desprenda da forma.

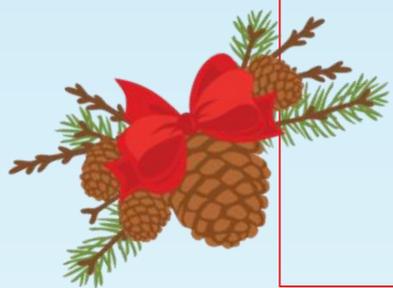
Decore com os pedaços de abacaxi e despeje a calda que sobrou por cima.

Fica uma textura bem diferente e o sabor inigualável.

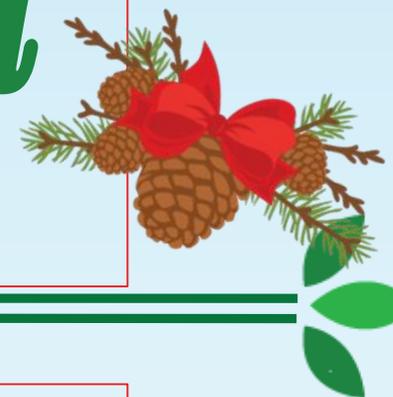
Experimenta e depois me conta como ficou.



Valeria Gomi de



TORTA DE NUTELLA COM OREO



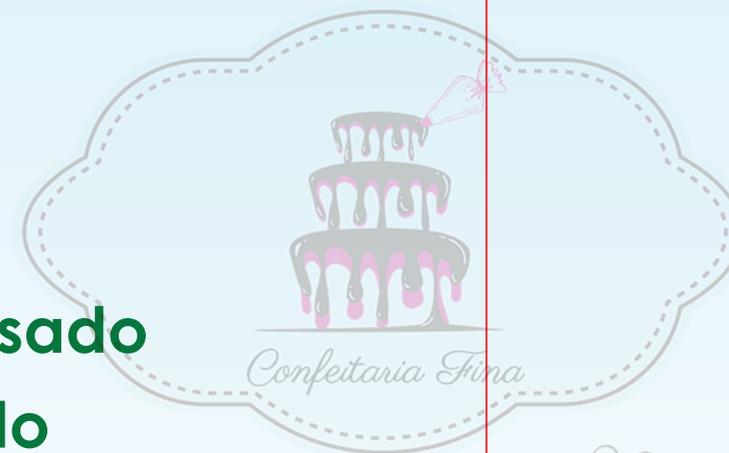
20 biscoitos Oreo/Negresco

1 pote grande de Nutella
manteiga sem sal

1 lata de creme de leite

3 colheres de sopa de leite condensado

3 colheres de sopa de achocolatado

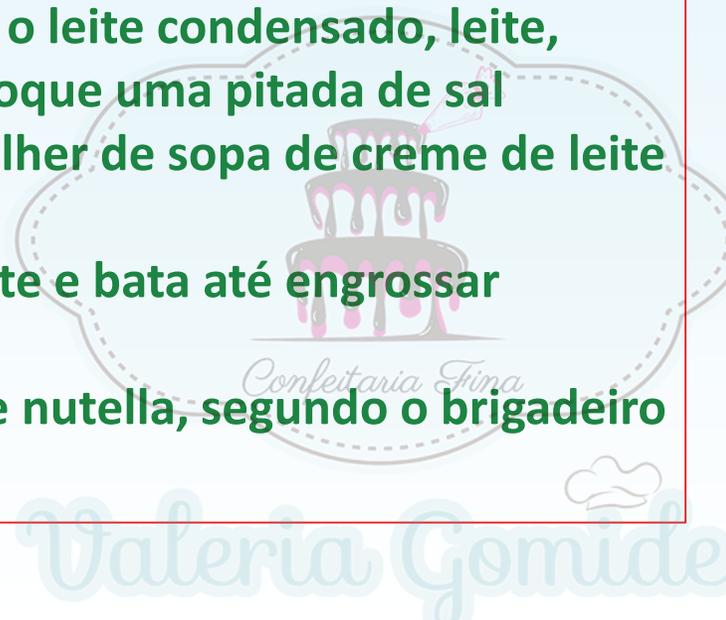


Valeria Gomide



Modo de preparo

- Unte a forma para torta ou assadeira com fundo removível
- Triture os biscoitos no liquidificador sem o recheio
- Derreta no micro-ondas 3 colheres de sopa bem cheias de manteiga
- Jogue a manteiga, pouco a pouco, nos biscoitos triturados até ficar consistente, misture com uma colher ou mãos
- Com as mãos molde a massa na forma, fundo e laterais
- Coloque a forma para assar por 8 minutos a 180°C
- Deixe esfriar
- Em uma panela faça um brigadeiro consistente com o leite condensado, leite, achocolatado e 2 colheres de sopa de manteiga, coloque uma pitada de sal
- Quando o brigadeiro estiver pronto coloque uma colher de sopa de creme de leite
- Deixe esfriar
- Em uma batedeira pegue o restante do creme de leite e bata até engrossar
- Misture o creme de leite com a nutella
- Na forma com a massa coloque primeiro o creme de nutella, segundo o brigadeiro e decore em cima com pedaços de biscoitos.



CONFEITARIA ARTESANAL

- Confeitaria ARTÍSTICA
- Confeitaria VEGANA
- DIET
- Sem GLÚTEN
- ALTA Confeitaria
- Sem LACTOSE
- Bolos CASEIROS



Valeria Gomide

Cursos Online e Presenciais

 valeria.gomide.7923

 valeriagomide

 (19) 99514-8514

 confeitariafina.vg@gmail.com