

Doremus Confeitaria

Receituário Doremus Confeitaria | Vol. 1



+

20

**Receitas
criativas**

para inovar e
lucrar na sua
confeitaria!



/doremus.confeitaria

Sumário

Tortinha Dorella	04
Bolinho de Chuva de Cenoura com Chocolate ao Leite	05
Coxinha Dorella	06
Torta de Maracujá	07
Brigadeiro de Crème Brûlée	08
Cupcake Doremox Premium com Recheio Chocotine	09
Camafeu de Pistache	10
Bolo Olho de Sogra	11
Brigadeiro de Leite com Dorella	12
Bolo Baba de Moça com Creme de Coco Branco	13
Taça Gelada de Limão	14
Bolo de Coco Gelado com Creme de Coco Branco Cremoso	15
Pavê de Paçoca	16
Bolo Vulcão Leitinho com Dorella	17
Brownie Doremox Belga	18
Pão de Mel de Dorella com Leitinho	19
Merengue de Morango	20
Bolo Trufado de Morango com Chocolate Meio Amargo	21
Donuts de Chocotine	22
Cookies Red Velvet com Chocolate Branco	23



Introdução



Sabemos que o trabalho na confeitaria envolve muitas etapas e desafios. Ao mesmo tempo, é preciso inovar constantemente em receitas para se destacar da concorrência, aumentar as vendas e fidelizar clientes que sempre buscam por novidades.

Pensando nisso, em parceria com o Confeiteiro Paulo, elaboramos 20 receitas criativas, deliciosas e práticas, que vão surpreender seus clientes e facilitar seu dia a dia na cozinha.

Nosso objetivo é proporcionar a você novas opções para seus cardápios, utilizando as mangas da Linha de Recheios Forneáveis Doremus, que são práticas e muito versáteis. Com elas, você pode criar sobremesas incríveis e cheias de sabor, sem perder tempo preparando recheios do zero.

São 9 opções de sabores que vão desde os clássicos ao inovadores e que vão dar um toque especial aos seus bolos, cupcakes, trufas e muito mais.

Esperamos que aproveite ao máximo este receituário e que experimente todas as receitas com seu maior aliado de sabores na cozinha: os Recheios Forneáveis Doremus!



Sobre o Confeiteiro Paulo

Embaixador oficial da parceria entre a **Doremus Confeitaria** e o **Distribuidor Liga Confeitaria**, Paulo acompanhava a mãe, uma confeitaria de mão cheia, desde criança e não teve outro destino a não ser se tornar **Cake Designer!**

Começou oficialmente na confeitaria em 2017 com um propósito: **conhecer o mundo** e hoje, Paulo tem seu próprio estabelecimento onde vende alegria em forma de sobremesas e multiplica seu conhecimento por meio de cursos e consultorias.



/doremus.confeitaria



Tartinha Dorella

MASSA

- 1 ovo;
- 1 kg de farinha;
- 250ml de água;
- ½ xícara de óleo;
- ½ dose de pinga;
- 1 colher de sopa de sal;
- 1 colher de chá de vinagre.

RECHEIO

- Recheio Forneável
Doremus sabor Dorella.



Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes da massa em um recipiente fundo, mexendo muito bem até incorporar todos os ingredientes, leve para uma bancada e sove o suficiente para ficar uma massa homogênea, cerca de 5 minutos. Abra a massa em pequenas porções, adicione o **Recheio Forneável Doremus sabor Dorella** e feche com o auxílio de um garfo. Leve para o congelador por aproximadamente 1 hora. Frite em óleo quente a 200 graus até dourar. Sirva com sorvete de sua preferência



/doremus.confeitaria



Bolinha de chuva de Cenoura com Chocolate ao Leite



Nesta receita

MASSA

- 2 ovos;
- 100ml de leite;
- 80g de açúcar;
- 1 colher de sopa de óleo;
- 1 colher de fermento em pó;
- 240g de cenoura picada.

RECHEIO

- 400g de **Recheio Forneável Doremus** sabor **Chocolate ao Leite**;
- 100g de creme de leite.

Modo de Preparo

No copo do liquidificador, coloque a cenoura, os ovos, o óleo, o leite e o açúcar e bata em velocidade média por 3 minutos ou até ficar homogêneo. Transfira para uma tigela média e, aos poucos, junte a farinha de trigo, misturando sempre, até obter uma massa uniforme e de consistência mole. Acrescente o fermento e misture delicadamente. Com o auxílio de duas colheres (sopa), modele os bolinhos e frite-os, aos poucos, em imersão, em óleo não muito quente, por 3 minutos, ou até dourarem de todos os lados. Escorra e reserve. Em um recipiente, misture o **Recheio Forneável Doremus** sabor **Chocolate ao Leite** e o creme de leite, até obter um creme liso. Sirva os bolinhos como fondue.



/doremus.confeitaria

Coxinha Dorella

MASSA

- 1 litro de água;
- 100g de margarina;
- 125g de açúcar cristal;
- 10g de essência de baunilha;
- 800g de farinha de trigo.

RECHEIO

- Recheio Forneável Doremus sabor Dorella.



Nesta receita

Modo de Preparo

Em uma panela, misture a água, o açúcar, a margarina e a baunilha, leve ao fogo até ferver. Adicione a farinha de trigo e mexa bem até misturar os ingredientes deixando a massa lisa. Desligue o fogo, tire a massa da panela, abra em uma bancada ou mesa de mármore e deixe esfriar. Após esfriar, faça bolinhas com a mão, abra e utilize o **Recheio Forneável Doremus sabor Dorella** para rechear. Feche em formato de coxinha e reserve. Aqueça o óleo em 200 graus e frite até dourar. Polvilhe açúcar e canela para servir.



/doremus.confeitaria



Torta de Maracujá

MASSA

- 2 gemas;
- 500g de farinha;
- ¾ de xícara de açúcar;
- 300g de margarina.

CALDA

- Recheio Frutal Doremus sabor Maracujá.

RECHEIO

- 2 maracujás;
- 10g de açúcar;
- 1 lata de leite condensado;
- 1 caixa de creme de leite;
- 150g de Recheio Forneável Doremus sabor Leiteinho;
- 1 envelope de gelatina dissolvida.

Preparo da Massa

Em uma tigela grande, misture todos os ingredientes muito bem até obter uma massa homogênea. Leve a geladeira por 20 minutos para descansar. Após descansar, forre a bancada com um plástico filme (para não grudar) e com o auxílio de um rolo, abra a massa em uma espessura média, não muito grossa. Transfira a massa para uma assadeira (de preferência com fundo removível) e leve ao forno pré aquecido a 180 graus por 20 minutos. Aguarde esfriar, desenforme e reserve.

Preparo do Recheio

Faça uma redução de maracujá, utilizando 2 maracujás batidos no liquidificador até triturar bem. Peneire e coloque em uma panela com 10 gramas de açúcar. Leve ao fogo até reduzir e ficar com aspecto de um creme de maracujá. Espere esfriar. Em uma batedeira, adicione o leite condensado, o creme de leite, a redução de maracujá e o **Recheio Forneável Doremus sabor Leiteinho** e bata por 2 minutos. Acrescente a gelatina dissolvida e bata por mais 1 minuto. Adicione essa base na massa já fria e leve à geladeira até firmar a mousse, finalize com o **Recheio Frutal Doremus sabor Maracujá**.

Brigadeira de Crème Brûlée

MASSA

- 1 lata de leite condensado;
- 1 lata de creme de leite sem soro;
- 50g de chocolate nobre branco picado;
- 1 colher de sobremesa de **Pasta Saborizante de Creme Americano Doremus**;
- Açúcar cristal para finalizar.

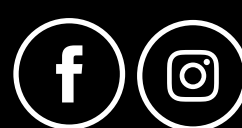


Modo de Preparo

Em uma panela de fundo grosso, adicione o leite condensado, o creme de leite, o chocolate e a **Pasta Saborizante de Creme Americano Doremus**. Leve ao fogo médio mexendo muito bem até atingir o ponto de brigadeiro de enrolar. Reserve até esfriar. Após esfriar, faça bolinhas e passe no açúcar cristal. Para finalizar, passe o maçarico na parte de cima, sem encostar o fogo diretamente no brigadeiro, até o açúcar caramelizar.



Nesta receita



/doremus.confeitaria



Cupcake Doremax Premium com Recheio Chocotine

MASSA

- 2 ovos;
- 1 xícara de leite;
- 1 xícara de açúcar;
- 1 colher de sopa de fermento;
- 2 colheres de manteiga em temperatura ambiente;

- 2 xícaras de farinha de trigo;
- 20g de **Saborizante Doremax Chocolate Premium Doremus.**

RECHEIO

- **Recheio Forneável Doremus** sabor **Chocotine** para finalizar.

Modo de Preparo

Na batedeira, adicione o açúcar e os ovos e bata bem até formar uma mistura clara. Acrescente a manteiga e bata por mais 1 minuto. Peneire a farinha de trigo e o **Saborizante Doremax Chocolate Premium Doremus** e reserve. Tire da batedeira e com o auxílio de fouet adicione metade da farinha com **Saborizante Doremax** com metade do leite e misture bem. Adicione o restante dos ingredientes junto com o fermento, misturando tudo. Pré aqueça o forno de 180 a 200 graus e asse por 25 minutos ou até o teste do palito sair seco. Retire e reserve. Finalize o Cupcake com o **Recheio Forneável Doremus** sabor **Chocotine** em um saco de confeiteiro e bico 1m.

.....



/doremus.confeitaria

Camafeu de Pistache

MASSA

- 1 lata de leite condensado;
- 1 caixa de creme de leite;
- 1 colher de sopa de manteiga;
- 1 colher de sopa de **Pasta de Pistache Doremus**;
- Pistache picado.

FONDANT

- **500g** de açúcar de confeiteiro;
- 1 colher de chá de suco de limão;
- **6** colheres de sopa de leite.



Modo de Preparo

Em uma panela adicione o leite condensado, o creme de leite, a manteiga, a **Pasta de Pistache Doremus** e os pistaches picados. Leve ao fogo médio até chegar em ponto de brigadeiro de enrolar firme. Reserve e deixe esfriar. Após esfriar, faça bolinhas e reserve novamente. Em um recipiente, adicione o açúcar, o suco do limão e o leite e misture. Leve a mistura ao banho maria até derreter bem. Após derreter, banhe seu camafeu com calma, deixando ele sem excessos na parte de baixo. Finalize com pistache laminado.



Nesta receita



/doremus.confeitaria



Bola Olha de Sogra

MASSA

- 2 ovos;
- 100ml de óleo;
- 100ml de leite;
- 1 xícara de açúcar;
- 1 xícara de farinha de trigo;
- 1 colher de sopa de fermento químico;
- 2 colheres de sopa de vinagre de álcool branco;
- 10g de **Saborizante Doremax Coco Doremus**.

CALDA

- 500ml de água;
- 150g de leite condensado.

RECHEIO

- 1 lata de leite condensado cozido;
- Ameixa em calda picada;
- **Recheio Forneável Doremus sabor Creme de Coco Branco**.

Modo de Preparo

Em uma batedeira adicione os ovos e o óleo e bata em velocidade baixa. Adicione o vinagre no leite, misture bem os dois até obter uma textura de iogurte e adicione na batedeira. Bata até misturar. Com a batedeira ainda ligada, adicione o açúcar e bata por mais 2 minutos até misturar bem e desligue a batedeira. Com o auxílio de um fouet, adicione a farinha peneirada com o **Saborizante Doremax Coco Doremus** aos poucos, misturando sem bater. Por último adicione o fermento e misture bem. Asse por 35 minutos em uma assadeira com papel manteiga em 180 graus, até o teste do palito sair seco. Para o recheio, cozinhe o doce de leite na panela de pressão e, quando pegar pressão, conte 40 minutos. Deixe esfriar e reserve. Para a calda, misture a água e o leite condensado e reserve. Após esfriar, corte o bolo em 3 partes, coloque o bolo e molhe com parte da calda. Adicione o doce de leite e a ameixa, coloque a outra parte da massa com a calda, e adicione o **Recheio Forneável Doremus sabor Creme de Coco Branco**. Finalize com a última parte de massa e calda, decore com coco ralado e sirva.



Brigadeiro de Leite com Dorella

MASSA

- 1 lata de leite condensado;
- 1 lata de creme de leite sem soro;
- 50g de chocolate branco nobre;
- 2 colheres de sopa de leite em pó;
- Leite em pó para finalizar.

RECHEIO

- **Recheio Forneável Doremus sabor Dorella** para finalizar.



Modo de Preparo

Em uma panela de fundo grosso, adicione o leite condensado, o creme de leite, o chocolate e o leite em pó. Misture bem e leve ao fogo médio até obter o ponto de brigadeiro de enrolar. Reserve até esfriar. Após frio, enrole em porções de 15 gramas e passe no leite em pó. Tire o excesso com uma peneira. Com o bico de confeitar número 22 ou pitanga pequena, coloque em um saco de confeitar firme e adicione o **Recheio Forneável Doremus sabor Dorella**. Faça um pequeno furo no brigadeiro com uma esteca para aderir melhor o recheio no brigadeiro. Aperte o saco de confeitar com o recheio em cima desse buraco e faça um movimento de rosetas, finalizando seu brigadeiro.





Bolo Baba de Moça com Creme de Coco Branco

MASSA

- 2 ovos;
- 100ml de óleo;
- 150ml de leite;
- 1 xícara de açúcar;
- 1 xícara de farinha de trigo;
- 1 colher de sopa de fermento químico;
- 2 colheres de sopa de vinagre de álcool branco.

RECHEIO BABA DE MOÇA

- 2 gemas peneiradas;
- 200ml de leite de coco;
- 1 caixa de leite condensado;
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo peneirada;
- **Recheio Forneável Doremus sabor Creme de Coco Branco.**

COBERTURA

- 1 xícara de açúcar;
- 1 xícara de clara de ovo;
- Merengue suíço.



Nesta receita

Modo de Preparo

MASSA

Em uma batedeira adicione os ovos e o óleo e bata em velocidade baixa. Adicione o vinagre no leite, misture bem os dois até obter uma textura de iogurte e adicione na batedeira. Bata até misturar. Com a batedeira ainda ligada, adicione o açúcar e bata por mais 2 minutos até misturar bem e desligue a batedeira. Com o auxílio de um fouet, adicione a farinha peneirada aos poucos, misturando sem bater. Por último, adicione o fermento e misture bem. Asse por 35 minutos em uma assadeira com papel manteiga a 180 graus, até o teste do palito sair seco.

BABA DE MOÇA

Em uma panela, adicione o leite condensado, o leite de coco, as gemas peneiradas e a farinha de trigo. Mexa bem até misturar uniformemente. Leve ao fogo médio até obter um creme firme. Reserve em uma vasilha com plástico filme em cima do creme.

MERENGUE SUÍÇO

Misture a clara e o açúcar e leve ao banho maria mexendo muito bem até todo o açúcar dissolver. Nesse processo não podemos cozinhar as claras, então fique atento à temperatura do banho maria. Após dissolver, leve para a batedeira e bata por 10 minutos. Reserve. Monte seu bolo com uma camada de massa e uma camada de baba de moça, depois coloque mais uma camada de massa e uma camada de **Recheio Forneável Doremus sabor Creme de Coco Branco**. Faça o acabamento do bolo com o merengue suíço e passe o maçarico para finalizar.



/doremus.confeitaria

Taça Gelada de Limão

INGREDIENTES

- 50g de creme de leite;
- 200g de **Recheio Forneável Doremus** sabor **Leitinho**;
- **Recheio Lemon Cookies Doremus**;
- Base de torta doce triturada;
- Sorvete de limão.



Modo de Preparo

Misture 50 gramas do **Recheio Forneável Doremus** sabor **Leitinho** com o creme de leite até obter um creme e reserve. Use uma espátula para espalhar o recheio restante na taça do lado de fora, finalize a borda com a base de torta triturada de sua preferência. Dentro da taça, intercale 1 camada de sorvete com 1 camada de **Recheio Lemon Cookies Doremus** e base de torta triturada, até finalizar o sorvete. Finalize o topo com o **Recheio Forneável Doremus** sabor **Leitinho** e torta triturada.



/doremus.confeitaria

Bola de Toca Gelado com Creme de Coco Branco Cremoso



Nesta receita

MASSA

- 2 ovos;
- 100ml de óleo;
- 100ml de leite;
- 1 xícara de açúcar;
- 1 xícara de farinha de trigo;
- 1 colher de sopa de fermento químico;
- 2 colheres de sopa de vinagre de álcool branco;
- 10g de **Saborizante Doremax Coco Doremus**.

CALDA

- 200ml de leite;
- 200g de leite de coco;
- 200g de leite condensado.

CREME DE COCO CREMOSO

- 400g de **Recheio Forneável Doremus sabor Creme de Coco Branco**;
- 200g de creme de leite.

Modo de Preparo

MASSA

Em uma batedeira adicione os ovos e o óleo e bata em velocidade baixa. Adicione o vinagre no leite, misture bem os dois até obter uma textura de iogurte e adicione na batedeira. Bata até misturar. Com a batedeira ainda ligada, adicione o açúcar e bata por mais 2 minutos até misturar bem e desligue a batedeira. Com o auxílio de um fouet, adicione a farinha peneirada com o **Saborizante Doremax Coco Doremus** aos poucos, misturando sem bater. Por último, adicione o fermento e misture bem. Asse por 35 minutos em forma com papel manteiga (ideal para substituir a manteiga na hora de untar e também para não perder a estrutura do bolo depois de assar) em 180 graus até o teste do palito sair seco.

CALDA

Misture todos os ingredientes no liquidificador e bata por 1 minuto. Reserve.

CREME DE COCO CREMOSO

Misture o **Recheio Forneável Doremus sabor Creme de Coco Branco** com o creme de leite, até obter uma mistura cremosa e homogênea. Reserve. Corte o bolo em quadrados iguais, corte no meio esses quadrados e adicione a calda a gosto. Adicione o creme de coco cremoso e feche com a outra parte do bolo, adicionando mais calda. Adicione coco ralado e coloque em um papel alumínio bem embalado. Leve a geladeira por no mínimo 2 horas. Sirva gelado.



/doremus.confeitaria

..... Dauê de **Paçoca**

INGREDIENTES

- 400ml de leite;
- 300ml de chantilly;
- 1 pacote de biscoito champagne;
- 100g de creme de leite;
- 500g de **Recheio Forneável Doremus sabor Paçoca**;
- Paçoca triturada para finalizar.



Nesta receita

Modo de Preparo

Em m uma batedeira, adicione 300 ml de chantilly e bata até ficar firme. Adicione 250 gramas de **Recheio Forneável Doremus sabor Paçoca**, bata até misturar e reserve. Em um recipiente, misture os 250 gramas de recheio restantes com 100 gramas de creme de leite, até obter um creme. Em um refratário, adicione a bolacha banhada no leite até cobrir o fundo. Adicione o creme de paçoca, espalhe por todo refratário, e por fim adicione o chantilly batido com o recheio. Finalize com a paçoca triturada e leve à geladeira por aproximadamente 1 hora.



/doremus.confeitaria

Recheio e Cobertura Forneável Paçoca



Nesta receita

Bola Vulcão de Leiteinho com Dorella

MASSA

- 2 ovos;
- 350ml de leite;
- 80g de açúcar;
- 2 colheres de sopa de manteiga;
- 1 colher de chá de fermento para bolo
- 3 copos de farinha de trigo;
- 3 copos (americanos) de açúcar;
- 25g de **Saborizante Doremus Chocolate Premium Doremus.**

RECHEIO

- **Recheio Forneável Doremus sabor Leiteinho;**
- **Recheio Forneável Doremus sabor Dorella;**
- Creme de leite para diluir.

Modo de Preparo

No copo do liquidificador, coloque a cenoura, os ovos, o óleo, o leite e o açúcar e bata em velocidade média por 3 minutos ou até ficar homogêneo. Transfira para uma tigela média e, aos poucos, junte a farinha de trigo, misturando sempre, até obter uma massa uniforme e de consistência mole. Acrescente o fermento e misture delicadamente. Com o auxílio de duas colheres (sopa), modele os bolinhos e frite-os, aos poucos, em imersão, em óleo não muito quente, por 3 minutos, ou até dourarem de todos os lados. Escorra e reserve. Em um recipiente, misture o **Recheio Forneável Doremus sabor Chocolate ao Leite** e o creme de leite, até obter um creme liso. Sirva os bolinhos como fondue.

Brownie Doremax Belga

INGREDIENTES

- 3 ovos;
- 120g de manteiga;
- ½ copo de açúcar mascavo;
- 1 copo de 200ml de açúcar;
- 1 copo de 200ml de farinha;
- 200g de chocolate meio amargo;
- 1 colher de chá de sal;
- 4 colheres de **Saborizante Doremax Chocolate Belga Doremus**;

RECHEIO

- Recheio Forneável Doremus sabor **Chocolate Meio Amargo**.



Nesta receita



Modo de Preparo

Em banho maria, derreta o chocolate com a manteiga e reserve. Em outra vasilha adicione os açúcares e os ovos um de cada vez e bata bem com um fouet até misturar bem. Adicione o sal, o **Saborizante Doremax Chocolate Belga**, o chocolate derretido e a farinha. Misture tudo muito bem e leve em uma assadeira com papel manteiga em 180 graus por 45 minutos. Retire e reserve. Após esfriar, finalize com **Recheio Forneável Doremus Chocolate Meio Amargo** no topo.



/doremus.confeitaria



Nesta receita

Pão de Mel de Dorella com Leiteinho

MASSA

- 2 ovos;
- 150g de mel;
- 240g de leite;
- 250g de farinha;
- 30g de fermento;
- 150g de açúcar mascavo;
- 50g de margarina sem sal;
- 1 colher de sopa de cravo em pó;
- 1 colher de sopa de canela em pó;
- 15g de **Saborizante Doremus Chocolate Premium Doremus.**

RECHEIO

- **Recheio Forneável Doremus sabor Leiteinho;**
- **Recheio Forneável Doremus sabor Dorella.**

COBERTURA

- Cobertura fracionada blend.

Modo de Preparo

No liquidificador, adicione os ovos, o leite, o mel, a margarina, o **Saborizante Doremus Chocolate Premium**, o cravo, a canela e o açúcar. Bata por aproximadamente 3 minutos até misturar tudo. Despeje em um recipiente e adicione aos poucos a farinha de trigo peneirada, deixando o fermento químico por último. Leve para assar em forminhas para pão de mel untada a 180 graus de 20 a 30 Minutos. Após esfriar, recheie o pão de mel com uma camada de **Recheio Forneável Doremus sabor Leiteinho** e uma camada de **Recheio Forneável Doremus sabor Dorella**. Derreta a cobertura fracionada e banhe seu pão de mel. Deixe descansando em um papel manteiga até endurecer o chocolate.



/doremus.confeitaria

Meringue de Morango

INGREDIENTES

- 450g de nata;
- 30g de açúcar;
- 200g de creme de leite;
- 350g de **Recheio Forneável Doremus** sabor **Leitinho**;
- Suspiro a gosto;
- Morango a gosto.



Modo de Preparo

Em uma batedeira, adicione a nata e o açúcar e misture bem antes de bater. Bata em velocidade média até firmar (cuidado para não bater demais) e reserve. Em um recipiente, misture o creme de leite e o **Recheio Forneável Doremus** sabor **Leitinho** até obter um creme liso e homogêneo. Reserve. Faça uma camada de creme de leitinho, espalhe bem. Por cima, adicione uma parte de morangos picados. Em seguida, adicione os suspiros inteiros ou triturados e finalize com o chantilly de nata.

VALIDADE: 1 DIA.



/doremus.confeitaria

Bolo Trufado de Morango com Chocolate Meio Amargo

MASSA

- 2 ovos;
- 100ml de óleo;
- 150ml de leite;
- 1 xícara de açúcar;
- 200g de farinha de trigo;
- 1 colher de sopa de fermento químico;
- 2 colheres de sopa de vinagre de álcool branco;
- 30g de **Saborizante Doremax Chocolate Premium Doremus**.

RECHEIO TRUFA DE MORANGO

- 500g de chocolate branco;
- 100g de creme de leite;
- 100g de **Recheio Frutal Doremus sabor Morango**;
- **Recheio Forneável Doremus sabor Chocolate Meio Amargo**.

COBERTURA

- **Recheio Forneável Doremus sabor Chocolate Meio Amargo**;
- Granulado.



Nesta receita

Modo de Preparo

MASSA

Em uma batedeira adicione os ovos e o óleo e bata em velocidade baixa. Adicione o vinagre no leite, misture bem os dois até obter uma textura de iogurte e adicione na batedeira. Bata até misturar. Com a batedeira ainda ligada, adicione o açúcar e bata por mais 2 minutos até misturar bem e desligue a batedeira. Com o auxílio de um fouet, adicione a farinha peneirada com o **Saborizante Doremax Chocolate Premium Doremus** aos poucos, misturando sem bater. Por último, adicione o fermento e misture bem. Asse por 35 minutos em 180 graus em forma com papel manteiga ou até o teste do palito sair seco.

GANACHE DE MORANGO

Derreta o chocolate branco no microondas de 30 em 30 segundos até derreter. Adicione o creme de leite até obter um creme liso e homogêneo. Por último, acrescente o **Recheio Frutal Doremus sabor Morango** e mexa bem até misturar tudo e reserve.

FINALIZAÇÃO

Monte o bolo com uma camada de ganache de morango, e uma camada do **Recheio Forneável Doremus sabor Chocolate Meio Amargo**.

Cubra o bolo com o **Recheio Forneável Doremus sabor Chocolate Meio Amargo** e, com cuidado, espalhe o granulado por todo o bolo. Finalize com morangos e granulados.



/doremus.confeitaria

Donuts de **Chocotine**

INGREDIENTES

- 1 ovo;
- 120ml de leite;
- 1 pitada de sal;
- 5g de fermento seco;
- 2 colheres de manteiga;
- 2 xícaras de farinha de trigo;
- 2 colheres de sopa de açúcar.

RECHEIO

- Recheio Forneável
Doremus sabor Chocotine.



Nesta receita

Modo de Preparo

Adicione todos os ingredientes e bata na batedeira até misturar bem. Se precisar de mais farinha, adicione aos poucos até atingir o ponto de desgrudar da mão e fazer o ponto véu. Desligue a batedeira e cubra com um pano, deixe descansar a massa até dobrar de volume. Após descansar, polvilhe a bancada com farinha de trigo, abra a massa e corte em formato de Donuts, utilizando um aro maior e um aro menor. Coloque em cima de um papel manteiga e deixe descansar por 15 minutos. Em seguida, frite em óleo quente, a aproximadamente 160 graus, até dourar dos dois lados. Tire e deixe escorrer. Depois de frio, finalize com o **Recheio Forneável Doremus sabor Chocotine** e flocos de malte.



/doremus.confeitaria



Cookies

Red Velvet com Chocolate Branco

MASSA

- 1 ovo;
- 5g de fermento;
- 120g de manteiga;
- 120g de açúcar mascavo;
- 90g de açúcar refinado;
- 1 colher de **Pasta Saborizante de Creme Americano Doremus**;
- 5g de **Saborizante Doremus Chocolate Belga Doremus**;
- 1 colher de corante vermelho.

RECHEIO

- **Recheio Forneável Doremus** sabor **Chocolate Branco**.



Nesta receita

Modo de Preparo

Com a colher, faça bolinhas com o **Recheio Forneável Doremus** sabor **Chocolate Branco** e leve ao congelador até firmar. Reserve. Na batedeira, adicione a manteiga com o açúcar mascavo e o açúcar refinado, bata até obter um creme claro. Adicione o ovo, a **Pasta Saborizante de Creme Americano Doremus** e o corante e bata até misturar bem. Em um recipiente, peneire a farinha, o fermento e o **Saborizante Doremus Chocolate Belga Doremus**. Adicione a mistura dos ingredientes secos no creme aos poucos, e mexa até misturar bem. Envolve em um plástico e leve à geladeira por 3 horas. Após descansar, faça bolinhas do mesmo tamanho, abra e adicione o recheio já congelado. Boleie e coloque em uma assadeira com papel manteiga com um espaço em cada bola. Leve novamente ao congelador. Pré-aqueça o forno em 180 graus e asse por 15 minutos. Espere esfriar e retire do papel.



/doremus.confeitaria



Conheça a Linha de Recheios Forneáveis Doremus!

Praticidade, sabor e versatilidade definem a linha de Recheios Forneáveis Doremus. Com 9 sabores, é a linha de recheios perfeita para quem busca mais agilidade e qualidade na preparação de suas receitas.

Além disso, os recheios são muito fáceis de usar, basta colocá-los diretamente na manga de confeitar e aplicar sobre bolos, cupcakes, trufas e outros doces. E como você viu, eles são versáteis e podem ser utilizados para agregar ainda mais sabor e textura em diversas aplicações e receitas!

Com a linha de **Recheios Forneáveis Doremus** você economiza tempo na cozinha e ainda oferece aos seus clientes produtos deliciosos e inovadores.

Para conferir todas as informações sobre os Recheios Forneáveis Doremus, acesse o site: doremus.com.br/confeitaria. Além disso, siga nossas **redes sociais** para ter acesso a mais dicas exclusivas e receitas incríveis.



[/doremus.confeitaria](https://doremus.com.br/confeitaria)



Gostou deste e-book?

Queremos conferir seus resultados!

Adoramos ver o resultado das suas criações com nossos recheios!

Fotografe suas criações e compartilhe conosco marcando **@doremus.confeitaria** e apareça em nosso perfil.

Agradecemos por escolher as mangas de **Recheios Forneáveis Doremus** em suas receitas de confeitaria.

Até a próxima!

