



E-BOOK GRATUITO

8 RECEITAS

INCRÍVEIS

2019

Olá!

Sejam Bem-Vindos! Estamos felizes por terem baixado nosso E-book gratuito!

Aqui temos algumas receitas deliciosas que decidimos compartilhar com vocês em comemoração ao 1 ano de loja física da FLAKES.

Pra quem não nos conhece, aqui é a Laura e o Leonardo. Nossa história começou a cerca de 3 anos e iniciamos na confeitaria vendendo Alfajor na faculdade por R\$2,50 e nossa marca se chamava Peaditos.

Durante esse período passamos por diversos obstáculos e aprendizados, e através dos nossos cursos e apostilas estamos tentando passar um pouco dessa trajetória e ao mesmo tempo ensinar e inspira-los a correr atrás dos seus sonhos.

Na trajetória desse Sonho, aprendemos que o segredo do sucesso não é tentar evitar os problemas ou se livrar deles, mas crescer pessoalmente para se tornar maior que qualquer adversidade.

Hoje vemos o quanto os problemas são importantes para a transformação e amadurecimento, e sem obstáculos e muito sacrifício não chegaríamos onde estamos hoje.

Atualmente, nossa marca cresce cada dia mais, nesse primeiro ano de Loja física temos uma expectativa de faturamento superior a 1 milhão de reais. Dobrando o faturamento do ano anterior. E só temos a agradecer aos nossos clientes e seguidores e com isso incentiva-los a não desistir dos seus sonhos.

Gratidão por todo carinho e estamos abertos a sugestões sobre o que querem aprender nos próximos cursos. Em breve vamos lançar um Curso preparado com todo o carinho sobre BOLOS GELADOS, fiquem ligados e aproveitem essa oportunidade.

Façam essas receitas e nos marquem #flakesreceitas e nosso Ig @flakeschocolateria

Um abraço

Laura e Leonardo

Flakes
chocolateria

#ReceitasFlakes

BOLO DE CENOURA

INGREDIENTES:

- 3 Ovos em Temperatura ambiente*
- 100g de Cenoura cortada em cubos*
- 325g de Farinha de Trigo*
- 490g de Açúcar Cristal*
- 150g de óleo de Girassol ou de Soja*
- 10g de Fermento em Pó*



MODO DE PREPARO:

Bata no liquidificador os ovos com a cenoura, o açúcar e o óleo até que fique homogêneo. Despeje a mistura em um outro recipiente e adicione aos poucos a Farinha de trigo já peneirada, misturando suavemente com um fouet. Após estar homogêneo, adicione o fermento e misture bem.

Em uma forma untada despeje a massa e leve ao forno pré-aquecido a 200 graus e asse por cerca de 45-50 minutos. Dependerá da intensidade do seu forno.

Um erro comum é adicionar muitas cenouras nessa receita, fazendo com que a massa fique pesada demais. Por isso a quantidade é reduzida nessa receita.

RENDIMENTO: *Essa receita rende duas Formas de Bolo Vulcão:*

1 no aro 20cm e outra no aro 23cm. Outra opção é assar em uma forma retangular.

Validade: até 30 dias no freezer. Dê preferência para utilizar em suas receitas no mesmo dia em que foi feito. Conforme passa o tempo ocorre alteração na textura e sabor.

#ReceitasFlakes

CALDA DE CHOCOLATE CROCANTE

INGREDIENTES:

12 colheres (de sopa) de açúcar

12 colheres de Chocolate em pó 50% cacau

6 colheres (de sopa) de manteiga

4 colheres (de sopa) de leite integral

MODO DE PREPARO:

Misture bem todos os ingredientes e leve a uma panela em fogo médio mexendo sempre. Após cerca de 14 minutos ou quando perceber que a calda está engrossando, retire do fogo e adicione ainda quente sobre o bolo, ao esfriar a calda endurece e craquela.

Bom apetite!

#ReceitasFlakes

MOUSSE DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES:

500G de Doce de leite (leite condensado cozido)

250g de Chocolate Branco Nobre derretido

150g de Leite Ninho em pó

20g de Emulsificante

150g de Creme de Leite 20% gordura

MODO DE PREPARO:

Bata na Batedeira o Doce de leite com o leite ninho e o emulsificante até ficar homogêneo. Adicione o chocolate Branco derretido e bata em alta velocidade por cerca de 5 minutos. Finalize adicionando o creme de leite e bata até ficar homogêneo.

Validade: Até 7 dias na geladeira.

#ReceitasFlakes

TRUFA AMARGA

INGREDIENTES:

200g de Chocolate Meio amargo ou 70.5% cacau

50g de Creme de leite

25g de manteiga sem sal

Cacau em pó para enrolar

MODO DE PREPARO:

Em um recipiente coloque o chocolate picado junto do creme de leite e da Manteiga, leve ao microondas por cerca de 1 minuto (de 30 em 30 segundos) e misture até que fique homogêneo, sem nenhum pedacinho de chocolate. Leve para gelar por cerca de 2 horas na geladeira ou uns 45 minutos no freezer. Faça as bolinhas (não precisam ser perfeitas, o legal é estarem imperfeitas mesmo) e passe pelo Cacau em pó ou chocolate em pó 50%. Prontinho! Só devorar e saborear essa trufa densa, Dark e chocolatuda.

Validade: Até 7 dias.



#ReceitasFlakes

PANQUECA DE NINHO

INGREDIENTES:

1 Ovo

Meia xícara de leite

1 xícara de Farinha de trigo

2 Colheres (sopa) de Ninho

1 Colher (sopa) de Manteiga derretida

2 Colheres (sopa) de Açúcar

2 Colheres (chá) de Fermento em pó

1 Colher (chá) de Extrato de Baunilha



MODO DE PREPARO:

Misture o ovo com o leite com ajuda de um garfo ou fouet e adicione aos poucos a farinha até que fique homogêneo. Adicione os demais ingredientes e misture bem.

Aqueça uma frigideira antiaderente e coloque uma concha pequena da mistura. Quando começar a aparecer bolhas, com ajuda de uma espátula vire a panqueca para dourar do outro lado também. Prontinho! Adicione Nutella, Doce de leite, Brigadeiro, Morangos, Banana, Enfim, use a criatividade e aproveite essa delícia.

**Rende aproximadamente 4 panquecas.*

#ReceitasFlakes

COOKIES RED VELVET

INGREDIENTES:

100g de Manteiga (temperatura ambiente)

80g de Açúcar Mascavo

60g de Açúcar Cristal

1 Ovo

1 Colher (Sopa) de Leite

1 Colher (sobremesa) Extrato de Baunilha 2 xícaras de Farinha de Trigo

15 g de Chocolate em Pó

1 Colher (sobremesa) Bicarbonato de Sódio

1 Colher (Sopa) Corante em gel Vermelho

1 xícara de gotas de chocolate (branco ou preto)



MODO DE PREPARO:

Na batedeira bata a Manteiga com os dois tipos de Açúcar até os ingredientes se unirem, adicione o Ovo, o leite, a baunilha e o Corante e bata novamente até ficar homogêneo. Em um refratário misture a Farinha com o Chocolate em pó e o bicarbonato e então adicione aos poucos a batedeira até que fique homogêneo. Adicione as gotas de chocolate e misture até incorporar. Coloque a mistura em um refratário com um papel filme encostando na superfície ou coloque dentro de um saco plástico e tire todo o ar. Leve a geladeira por aproximadamente 35 minutos. Retire, faça bolinhas e coloque em uma forma forrada com papel manteiga com um espaço entre as bolinhas. Asse em forno pré-aquecido a 200 graus por aproximadamente 20 minutos ou até que comece a dourar. Prontinho!!! Bom apetite!

Rendimento: Em média 10 unidades.

#ReceitasFlakes

TORTA GELADA ROMEU & JULIETA

INGREDIENTES:

300g de chocolate branco derretido

150g de Creme de Leite

4 Ovos

250g de Requeijão ou Cream Cheese

1 colher de sopa de Raspas de limão

1 envelope de gelatina em pó incolor (12g) dissolvida em 5 colheres de água.

400g de goiabada cortada em cubos

1 xícara de chá de água



MODO DE PREPARO:

Misture o creme de leite com o chocolate branco derretido até que fique homogêneo. Reserve. Dissolva a gelatina em 5 colheres de água e leve ao microondas por 15 segundos. No liquidificador bata os ovos, o requeijão e a gelatina. Junte a mistura do chocolate e as raspas de limão e continue batendo até ficar homogêneo. Coloque em uma forma de aro removível de 25 cm de diâmetro, leve a geladeira ou freezer até que fique firme. Em uma panela, coloque a goiabada e a água. Leve ao fogo baixo mexendo até dissolver completamente. Deixe esfriar e distribua sobre o creme branco. Leve para gelar e na hora de servir decore com raspas de chocolate branco. Bom apetite!

#ReceitasFlakes

DANETTE CASEIRO

INGREDIENTES:

1 L de leite

1 lata de leite condensado

1 colher de manteiga

4 colheres de amido de milho

4 colheres de chocolate em pó

2 colheres de açúcar



MODO DE PREPARO:

Bata tudo no liquidificador, leve a uma panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre até engrossar. Deixe esfriar e bata vigorosamente com um fouet. Coloque em potinhos e sirva gelado com raspas de chocolate para decorar. Pode ser usado para fazer Tortas no pote ou taças da Felicidade. Bom apetite!

Validade: até 7 dias na geladeira.