

[APOSTILA]

# RECHEIOS E COBERTURAS PARA BOLO NO POTE

**32 receitas**

rápidas e simples de fazer para você começar hoje mesmo!

# ÍNDICE

Conteúdo	Página
1. RECHEIO DE CREME DE COCO	2
2. COBERTURA DE BAUNILHA	2
3. RECHEIO DE BRIGADEIRO MOLE	3
4. RECHEIO DE LEITE EM PÓ CREMOSO	3
5. RECHEIO CÍTRICO	4
6. CREME DE LIMÃO	4
7. RECHEIO DE AMÊNDOAS	5
8. LEITE CONDENSADO COM NOZES	5
9. FERRERO ROCHER	6
10. LEITE CONDENSADO COM NOZES	6
11. TRUFA ECONÔMICA	6
12. RECHEIO TRUFADO DE CAIPIRINHA E FRUTAS VERMELHAS	7
13. CREMOSO DE TANGERINA COM DAMASCOS	7
14. DOCINHO MÃE PRETA (AMEIXA)	8
15. RECHEIO CREMOSO DE ABACAXI	8
16. RECHEIO DE COCO	9
17. RECHEIO DE BABA DE MOÇA	9
18. RECHEIO DE TRUFA	10
19. COBERTURA DE GANACHE	10
20. RECHEIO CREMOSO DE DAMASCOS	11
21. RECHEIO DE BAUNILHA	11
22. RECHEIO DE NUTELLA COM AVELÃ	11
23. RECHEIO DE DOCE DE ABOBORA COM COCO	12
24. RECHEIO DE MORANGO E CHOCOLATE	12
25. CREME DE CHOCOLATE E BOMBONS	13
26. MOUSSE DE MORANGO COM SUSPIRO	13
27. MOUSSE DE CHOCOLATE COM CEREJAS	14
28. MOUSSE DE ABACAXI	14
29. BRIGADEIRO BRANCO ESPECIAL	15
30. MOUSSE DE MARACUJÁ	15
31. CROCANTE DE NOZES	16
32. RECHEIO DE CREME DE DOCE DE LEITE	16

## 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 (sopa) cheias de farinha de trigo ou amido de milho
- 1 lata de pêssego em calda

### Como fazer:

1. Bata os ingredientes no liquidificador, menos o pêssego;
2. Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até engrossar;
3. Espere esfriar, pique os pedaços de pêssego e reserve;
4. Use a calda do pêssego para regar o bolo.

## COBERTURA DE BAUNILHA

### Ingredientes:

- 3 claras bem geladas (já reservadas)
- 200g de açúcar **PENEIRADO**
- 1 colher (sobremesa) de emulsificante
- 1 colher (sopa) de baunilha
- Corante alimentício da sua preferência

### Como fazer:

Bata tudo na batedeira até ficar firme (quando levantar os batedores fica um buraco)

## RECHEIO DE BRIGADEIRO MOLE

### Ingredientes:

- 2 latas de leite condensado
- A mesma medida da lata de leite comum
- 1 colher de (sopa) de maisena
- 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

### Como fazer:

1. Em uma panela, misturar bem todos os ingredientes, menos o creme de leite, levar ao fogo até formar um creme;
2. Tirar do fogo, misturar o creme de leite e misturar bem.

## RECHEIO DE LEITE EM PÓ CREMOSO

### Ingredientes:

- 200g de leite em pó (melhor Leite Ninho)
- 1 lata de leite condensado
- 100g de manteiga sem sal
- 1 lata de creme de leite s/ soro, gelado
- 1 copo de chantilly batido

### Como fazer:

1. Na batedeira bata a manteiga, o leite condensado, até formar um creme;
2. Acrescentar o leite em pó e o creme de leite e bater mais um pouco;
3. Desligar a batedeira e misturar o chantilly batido delicadamente.

## 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 de chantilly batido

### Como fazer:

1. Numa panela, misture o açúcar, a farinha, o suco de laranja, as raspas de laranja, o suco de limão e o ovo
2. Leve ao fogo médio e cozinhe, mexendo sempre, até que engrosse;
3. Tire o creme do fogo e deixe que esfrie completamente;
4. Depois que estiver frio, misture delicadamente ao chantilly.

## CREME DE LIMÃO

### Ingredientes:

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

### Como fazer:

1. Junte a manteiga, o açúcar e o suco de limão numa panela em fogo baixo e cozinhe até engrossar e o açúcar dissolver;
2. Apague o fogo e adicione delicadamente os ovos batidos enquanto ainda está quente;
3. Deixe esfriar e sirva (ou mantenha na geladeira).

## RECHEIO DE AMÊNDOAS

### Ingredientes:

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

### Como fazer:

1. Misture em uma panela o açúcar, a maizena e o sal.
2. Em uma tigela, bata os ovos com o leite e adicione à mistura da panela;
3. Leve ao fogo brando e mexa até ferver e engrossar. Deixe por mais 2 minutos no fogo e retire;
4. Adicione o licor, misture bem e despeje em um refratário;
5. Cubra superfície do creme com filme plástico para não formar uma película;
6. Deixe esfriar completamente antes de usar.

## 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

### Como fazer:

Misture todos os ingredientes e recheie os bolos.

## FERRERO ROCHER

Ingredientes:

- 180 g de Nutella (1 pote)
- 100 g de creme de leite
- Castanha de Caju picada a gosto

Como fazer:

Misture todos os ingredientes e utilize. Se necessário, leve à geladeira para ficar mais firme.

## 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

Como fazer:

Misture todos os ingredientes e recheie

## TRUFA ECONÔMICA

Ingredientes:

250g de chocolate ao leite  
75 ml de leite de vaca  
1 colher (sopa) de conhaque

Como fazer:

Derreta o chocolate e junte os demais ingredientes, misturando bem até obter um creme homogêneo. Leve para gelar para tomar mais consistência.

## 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

### Como fazer:

Derreta o chocolate branco, acrescente o creme de leite, a cachaça e a pasta.

## 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

### Como fazer:

Derreta o chocolate e acrescente os outros ingredientes.



## DOCINHO MÃE PRETA (AMEIXA)

### Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de manteiga
- 100g de ameixas preta em pedaços
- 1 caixa de creme de leite

### Como fazer:

1. Leve ao fogo o leite condensado com a manteiga mexendo até aparecer o fundo da panela;
2. Misture a ameixa picada, retire do fogo e misture o creme de leite.

## RECHEIO CREMOSO DE ABACAXI

### Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 3 colheres de maisena
- 2 latas de leite (usar medida da lata)
- 3 gemas peneiradas
- 1 abacaxi grande picadinho sem o miolo
- 1/2 copo de açúcar

### Como fazer:

1. Leve ao fogo o leite condensado, as gemas e o leite com a maizena dissolvida e misture sempre até engrossar. Deixe esfriar e leve à geladeira;
2. Leve ao fogo o abacaxi com o açúcar e deixe cozinhar por 20 minutos, mexendo de vez em quando. Deixe esfriar e reserve;
3. Depois que o creme estiver gelado, bata na batedeira e acrescente o creme de leite;
4. Acrescente o doce de abacaxi e leve para gelar mais alguns minutos antes de usar.

## RECHEIO DE COCO

Ingredientes:

- 3 xícaras (chá) de água
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 250 gramas de coco ralado

Como fazer:

1. Leve ao fogo a água e o açúcar até formar uma calda em ponto de fio fraco;
2. Adicione o coco ralado e leve ao fogo novamente até atingir o ponto de cocada mole (fica úmido e brilhante);
3. Desligue o fogo e deixe esfriar completamente antes de usar.

## RECHEIO DE BABA DE MOÇA

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 6 gemas peneiradas
- 1 vidro de leite de coco (200 mL)

Como fazer:

Colocar todos os ingredientes numa panela e ir mexendo até engrossar. Não deixar ferver.

## RECHEIO DE TRUFA

### Ingredientes:

- 400 g de chocolate blend picado (ou metade ao leite e metade meio amargo)
- 300 g de creme de leite (ou 1 lata s/ o soro)
- Gotas de chocolate à gosto

### Como fazer:

1. Leve o chocolate com o creme de ao microondas por 1 minuto;
2. Retire e misture bem, verificando se o chocolate está derretido e cremoso. Se necessário, coloque no micro-ondas por mais 30 segundos e verifique novamente. Deixe esfriar por alguns minutos, até começar a engrossar levemente;
3. Aplique sobre o bolo e espalhe as gotas de chocolate por cima.

## COBERTURA DE GANACHE

### Ingredientes:

- 200g de chocolate ao leite picado;
- 200g de chocolate meio amargo picado;
- 395g (1 lata) de creme de leite

### Como fazer:

1. Misture o creme de leite com os chocolates e leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo a cada pausa até que fique totalmente derretido e lisinho;
2. Aguarde esfriar para utilizar sobre o bolo

## RECHEIO CREMOSO DE DAMASCOS

### Ingredientes:

- 200 g de damascos secos
- 1 1/2 xícara de suco de laranja
- 6 colheres de sopa de açúcar

### Como fazer:

1. Cozinhe os damascos com o suco de laranja, em fogo baixo, até ficarem macios;
2. Bata no processador de alimentos com o açúcar até obter um purê.

## RECHEIO DE BAUNILHA

### Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 caixinha de creme de leite

### Como fazer:

1. Leve ao fogo todos os ingredientes, exceto a baunilha;
2. Mexa até engrossar;
3. Retire do fogo e acrescente a baunilha. Deixe esfriar para usar.

## RECHEIO DE NUTELLA COM AVELÃ

### Ingredientes:

- 2 potes grandes de Nutella
- 400g de avelã

### Como fazer:

Triture a avelã e misture com a Nutella

## RECHEIO DE DOCE DE ABOBORA COM COCO

### Ingredientes:

- 1 Kg de abóbora descascada e picada
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 200 g de coco ralado
- 1 lata de creme de leite

### Como fazer:

1. Em uma panela, coloque a abóbora e o açúcar. Leve ao fogo, mexendo de vez em quando, por 20 minutos;
2. Retire do fogo, acrescente o coco e o creme de leite. Misture bem e deixe esfriar antes de usar.

## RECHEIO DE MORANGO E CHOCOLATE

### Ingredientes:

- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 2 copos de suco de morango
- 2 copos de iogurte natural
- 2 caixas de morangos cortados
- 150g chocolate meio amargo derretido
- Chantilly à gosto

### Como fazer:

1. Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o iogurte natural e o suco de morango;
2. Coloque em uma tigela e acrescente o chocolate derretido, o chantilly e mexa bem para que o creme incorpore todos os ingredientes.

## CREME DE CHOCOLATE E BOMBONS

### Ingredientes:

- 2 caixas de pó para pudim sabor chocolate
- 2 latas de leite condensado
- 1/2 litro de leite
- 1 lata de creme de leite
- 10 bombons

### Como fazer:

1. Leve ao fogo os 3 primeiros ingredientes e mexa sempre até engrossar;
2. Tire do fogo e acrescente o creme de leite. Deixe esfriar;
3. Pique alguns bombons e misture com o creme, reservando outros para decoração.

## MOUSSE DE MORANGO COM SUSPIRO

### Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1/2 pacote pó gelatina sabor morango
- 1 xícaras de chantilly batido
- 1/2 kg de morangos e suspiros picadinhos

### Com fazer:

1. Leve ao fogo o leite condensado, o creme de leite sem soro e o pó para gelatina. Mexa até formar um creme;
2. Espere esfriar, acrescente o chantilly, os morangos e os suspiros.

## MOUSSE DE CHOCOLATE COM CEREJAS

### Ingredientes:

- 500g de chocolate meio amargo derretido
- ½ xícara (chá) água
- 1 colher (sopa) gelatina em pó incolor sem sabor
- 2 xícaras (chá) creme de leite
- 1 xícara (chá) chocolate em pó
- 1 colher (sopa) emulsificante para sorvete
- 1 xícara (chá) cerejas cortadas ao meio

### Como fazer:

1. Hidratar a gelatina na água;
2. Aquecer o creme de leite no micro-ondas;
3. Bata na batedeira junto com o chocolate picado, o chocolate em pó e o emulsificante. Use a velocidade máxima da batedeira até a mistura esfriar;
4. Levar a geladeira por pelo menos 1 hora antes de usar
5. Decorar com as cerejas

## MOUSSE DE ABACAXI

### Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 envelope de sorvete sabor abacaxi
- 12 g de gelatina incolor
- 200 ml de chantilly
- 1 abacaxi
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de água

### Como fazer:

1. Bata os 5 primeiros ingredientes no liquidificador, derreta a gelatina e misture nesse creme;
2. Bata o chantilly e misture no creme. Coloque o abacaxi, o açúcar e a água na panela de pressão por 15 minutos;
3. Coe, use o abacaxi na mousse e calda para molhar o bolo. Leve à geladeira e cubra com chantilly para finalizar.

## BRIGADEIRO BRANCO ESPECIAL

### Ingredientes:

- 2 latas de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem o soro
- 1 colher (chá) de baunilha
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 100g de chocolate branco picado

### Como fazer:

1. Coloque todos os ingredientes numa panela, mexa sem parar em fogo brando, até um ponto cremoso (depois de frio, ele firma mais, por causa do chocolate branco). Aplique no bolo ainda morno.

*Obs.: O **ponto da cremosidade** deve ser o que se possa espalhar no bolo, sem ficar firme demais, para não ter problemas na hora de cortar as fatias.*

## MOUSSE DE MARACUJÁ

### Ingredientes:

- 1/2 lata de leite condensado
- 1/2 lata de creme de leite
- 1 copo de suco de maracujá

### Como fazer:

Bata tudo no liquidificador e leve à geladeira para adquirir consistência antes de usar.



## CROCANTE DE NOZES

### Ingredientes:

- $\frac{3}{4}$  de xícara de nozes picadas
- $\frac{1}{2}$  xícara de açúcar

### Como fazer:

1. Unte uma forma com óleo;
2. Coloque o açúcar em uma panela e leve ao fogo médio até formar um caramelo;
3. Desligue o fogo e acrescente as nozes picadas;
4. Mexa bem e despeje na forma untada. Espere esfriar;
5. Retire da forma e quebre em pequenos pedaços utilizando um martelinho ou rolo de macarrão.

## RECHEIO DE CREME DE DOCE DE LEITE:

### Ingredientes:

- 4 gemas peneiradas
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 250 gramas de manteiga sem sal
- 10 colheres de leite em pó integral
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó ou cacau em pó
- 60 gramas de doce de leite
- 2 colheres de essência de toffee
- 400 gramas de creme de leite

### Como fazer:

1. Coloque na batedeira as gemas, o açúcar e bata bem até desmanchar o açúcar e ficar com cor de gemada;
2. Adicione a manteiga, o doce de leite, o chocolate em pó;
3. Adicione o leite em pó em colheradas, uma a uma, misturando bem;
4. Desligue a batedeira e acrescente o creme de leite a essência de toffee;
5. Leve à geladeira para o creme ficar mais consistente (a gordura da manteiga precisa ficar gelada e cremosa)

Querida doceira,

Esperamos que esta simples apostila possa ajudar você a fazer deliciosos bolos no pote.

Use a sua criatividade para incrementar ainda mais suas receitas e se destacar.

Você já tem, dentro de si, tudo do que precisa  
para criar um futuro maravilhoso.  
ACREDITE SEMPRE EM VOCÊ!

