RECEITUÁRIO HALLOWEEN

Docepedia

Muitas receitas que você vai ver por aqui, também estão disponíveis no **Docepedia**, o maior portal de confeitaria do Brasil.

- Cursos gratuitos
- +1.000 receitas testadas
- Blog com dicas e técnicas
- Tendências e novidades do mundo doce
- Inteligência Artificial para ajudar na sua confeitaria
- Newsletter com conteúdos exclusivos

Confira tudo isso em **docepedia.com** agora mesmo!

Sumário

Chef Vinicios Laranjeira

Donuts de Halloween 4

Chef Elizete Garrão

Bolo Halloween 6

Chef Lia Cake

Drip Cake Halloween 8
Macaron Halloween 10
Bombom Halloween 11
Verrine Tumba 12
Cupcake Brownie Fantasminha 14
Suspiros Recheados 16
Placas de Chocolate Pântano Divertido 17
Bolo Halloween em Camadas Coloridas 18
Trufa Múmia de Amendoim 20

Donuts de Halloween

Por Vinicios Laranjeira

Foto Ilustrativa

Ingredientes Massa:

- 4 xícaras de farinha
- 250 ml de água
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de sal
- 1 envelope de fermento biológico seco (ou 3 tabletes de fermento fresco)
- 1 colher de sopa de margarina

Ingredientes Recheio:

- Recheio Forneável Mix Doce de Leite
- Recheio de Chocolate com Avelã Mix

Ingredientes Decoração:

- 1 PastaMix Branca
- 2 colheres (sopa) de CMC Mix
- Corante Soft Gel Preto Mix

Nesta Receita

Modo de Preparo Massa:

Em um recipiente grande, coloque dois ovos, água, pré-fermento, fermento biológico seco, açúcar, sal, farinha de trigo, e misture bem.

Acrescente a margarina e mexa novamente.

Sove a massa na bancada até ficar lisa e homogênea. Deixe descansar em uma tigela coberta por 90 minutos.

Polvilhe farinha de trigo em uma superfície, coloque a massa e aperte para tirar o ar.

Corte em pedaços, faça bolinhas e deixe descansar por 15 minutos.

Abra as bolinhas e corte os donuts com um cortador redondo.

Coloque os donuts em uma forma untada e enfarinhada, cubra com plástico filme e deixe descansar por 90 minutos.

Frite em óleo quente a 160°C e seque em papel-toalha após fritar.

Modo de Preparo Decoração:

Com o donuts recheado, modele o fantasma com a PastaMix Branca e CMC Mix.

Use o Corante Soft Gel Preto levemente diluído em água para fazer os olhos e a boca.

Modele e adicione outros detalhes conforme sua preferência.

Foto Ilustrativa

Tempo de Preparo:
3 horas

Quantidade:
10 unidades

Bolo Halloween

Por Elizete Garrão

Foto Ilustrativa

Ingredientes Massa:

- 3 ovos
- 193ml de óleo
- 290g de açúcar refinado
- 200ml de leite ou água
- 290g de farinha de trigo
- 75g de Cacau em pó Mix 100%
- 20g de Fermento Químico Mix

Ingredientes Recheio:

- Creme Ganache Meio Amargo Mix

Ingredientes Ganache para o Drip:

- 150g de Cobertura Gotas Premium Branca Mix
- 150g de creme de leite
- Corante Soft Gel Mix Verde Limão

Ingredientes Cobertura e Decoração:

- Chantilinho Mix
- Corante Soft Gel Mix nas cores roxo e laranja
- PastaMix branca
- CMC Mix

Nesta Receita

Modo de Preparo Massa:

Bata os ovos e o açúcar até obter um creme volumoso.

Acrescente o óleo e o leite (ou água) e misture.

Adicione a farinha, o Cacau em pó Mix e o Fermento Químico Mix.

Divida a massa em formas de 15 cm untadas.

Asse a 180°C por 40 minutos.

Modo de Preparo Ganache para o Drip:

Leve a Cobertura Gotas Premium Branca Mix e o creme de leite ao micro-ondas até derreter.

Quando estiver uma mistura homogênea adicionar o Corante Softgel Verde Limão até a coloração desejada.

Colocar a calda do drip em um saco de confeitar, cortar a ponta fina e aplicar no bolo, dando espaço de uma gota para outra.

Modo de Preparo Cobertura e Decoração:

Foto Ilustrativa

Separe duas porções de Chantilinho e tinja de Corante Soft Gel Roxo e Laranja Mix.

Aplique o Chantilinho roxo em toda a lateral e no topo do bolo. Alise com espátula angular.

Faça um pequeno cordão com Chantilinho Mix laranja e alise.

Modele a cabeça do personagem com PastaMix branca e CMC Mix.

Marque os olhos com boleador e a boca com esteca.

Tinja PastaMix preta para o fundo dos olhos e modele o nariz.

Pinte a boca com Corante Soft Gel Preto Mix diluído.

Use ganache para o drip e finalize com as modelagens de pasta americana.

Tempo de Preparo:
3 horas

Quantidade:
1 unidade de 15cm

Drip Cake Halloween

Por Lia Cake

Foto Ilustrativa

Ingredientes Massa:

- 8 ovos
- 250g ou 1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 150g ou 1 e 1/4 de xícaras (chá) de farinha de trigo
- 70g ou 2/3 de xícara (chá) de Chocolate em Pó Mix 50% Cacau
- 60g ou 3 colheres (sopa) de manteiga derretida

Ingredientes Recheio Trufado:

- 750g ou 3 xícaras (chá) de Creme Ganache Mix Sabor Chocolate Branco
- 300ml ou 1 e 1/4 de xícaras (chá) de mistura líquida para chantilly ou creme de leite fresco
- 200g ou 2 e 1/2 xícaras (chá) de leite em pó

Ingredientes Cobertura e Finalização:

- 400g ou 2 xícaras (chá) de Chantilly Mix
- 200g ou 1 xícara (chá) de Creme Ganache Mix Sabor Chocolate Meio Amargo
- Corante Soft Gel Mix na cor laranja
- Confeitos e decorações com tema Halloween

Nesta Receita

Modo de Preparo Massa:

Em uma batedeira, bata os ovos até dobrar de volume.

Acrescente, aos poucos, o açúcar batendo em velocidade baixa. Aumente a velocidade da batedeira e bata por mais 3 minutos aproximadamente.

Desligue a batedeira e acrescente a farinha de trigo e o chocolate em pó aos poucos. Misture delicadamente. Por último, acrescente a manteiga derretida.

Despeje a massa em três assadeiras redondas de 20cm de diâmetro forrada com papel manteiga e asse em forno preaquecido a 160°C por aproximadamente 28 minutos.

Modo de Preparo Recheio Trufado:

Bata, em uma batedeira, o Creme Ganache Mix Sabor Chocolate Branco, a mistura líquida para chantilly ou creme de leite fresco e o leite em pó até obter um creme leve e aerado.

Foto Ilustrativa

Modo de Preparo Montagem e Finalização:

Corte cada massa em 3 discos.

Monte o bolo intercalando camadas de massa e recheio.

O resultado será um bolo alto e com bastante camadas de massa e recheio.

Leve para gelar por, no mínimo, 3 horas.

Cubra o bolo com o chantilly colorido na cor laranja.

Aqueça levemente o Creme Ganache Mix Chocolate Meio Amargo e, com o auxílio de um saco de confeitar, cubra o bolo criando um efeito escorrido nas laterais. Decore com o tema Halloween.

Tempo de Preparo:
1 hora e 30 minutos

Quantidade:
1 unidade

Macaron Halloween

Por Lia Cake

Foto Ilustrativa

Ingredientes Massa:

- 110g de clara de ovo (I)
- 30g ou 3 colheres (sopa) de açúcar refinado (I)
- 100ml ou 1/2 xícara (chá) de água
- 300g ou 1 e 2/3 de xícaras (chá) de açúcar refinado (II)
- 300g ou 3 xícaras (chá) de farinha de amêndoas
- 300gr ou 2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro
- 110g de clara de ovo (II)
- 4g ou 2 colheres (chá) de corante hidrossolúvel laranja

Ingredientes Recheio:

- 300g de creme de leite fresco 35%
- 540g de Chocolate ao Leite Selecta Namur
- 100g de manteiga gelada picada sem sal

Nesta Receita

Modo de Preparo Massa:

Bata as claras com o açúcar refinado em velocidade média. Aqueça o açúcar refinado com a água a 110°C e adicionar sobre as claras com a batedeira ligada.

Adicione o corante e bata até quase esfriar e formar um merengue.

Em uma tigela, peneire e misture a farinha de amêndoa, o açúcar de confeiteiro e a clara.

Misture ao merengue até obter uma massa homogênea.

Coloque a massa em saco de confeitar com bico liso e forme discos de aproximadamente 4cm de diâmetro sobre um tapete de silicone.

Asse em forno preaquecido a 138°C por 15 minutos.

Modo de Preparo Recheio e Montagem:

Aqueça o creme de leite e despeje sobre o Chocolate ao Leite previamente derretido.

Reserve até que a temperatura chegue a 35°C e incorpore a manteiga.

Passe pelo mixer e leve para gelar para cristalizar.

Coloque o recheio em um saco de confeitar e recheie os macarons.

E com uma caneta com tinta comestível faça desenhos característicos de halloween em cada macaron.

Tempo de Preparo:
1 hora

Quantidade:
70 unidades

Bombom Halloween

Por Lia Cake

Foto Ilustrativa

Ingredientes:

- 500g ou 2 e 1/2 xícaras (chá) de Cobertura Supreme em Gotas Sabor Chocolate Branco
- 250g ou 1 e 1/4 de xícaras (chá) de Creme Ganache Mix Sabor Chocolate Branco
- Recheio de Frutas Supreme Amarena com pedaços
- Choco Tint nas cores preto, azul e vermelho

Nesta Receita

Modo de Preparo:

Derreta a Cobertura Supreme sabor chocolate branco seguindo as instruções descritas na embalagem.

Separe três porções pequenas da cobertura (aproximadamente 50g cada) e tinja com os corantes nas cores preto, azul e vermelho. Uma porção de cada cor.

Prepare uma forma para bombom no formato semi-esfera pequena.

Com o auxílio de um saco para confeitar, coloque uma pequena gota de cobertura na cor preta no fundo da forma e espera cristalizar.

Sobre essa gota preta coloque outra gota um pouco maior na cor azul e deixe cristalizar.

Faça pequenos riscos com a cobertura na cor vermelha em toda a forma.

Faça uma camada com a cobertura branca restante e leve para gelar por 3 minutos, repita a operação se a casca ficar muito fina.

Preencha um terço da forma com o Recheio de Frutas Supreme Amarena com pedaços.

Complete com o Creme Ganache Mix sabor chocolate branco deixando um pequeno espaço na borda.

Preencha este espaço com a cobertura sabor chocolate branco derretida.

Dê leves batidas com a forma sobre a mesa para tirar as bolhas de ar e retire o excesso raspando a forma com uma espátula.

Leve para gelar por cerca de 15 minutos ou até que chocolate cristalize. Desenforme em seguida.

Tempo de Preparo:
40 minutos

Quantidade:
48 unidades

Verrine Tumba

Por Lia Cake

Foto Ilustrativa

Ingredientes Mousse de Chocolate Meio Amargo:

- 200g ou 1 xícara (chá) de Creme Ganache Mix Sabor Chocolate Meio Amargo
- 140g ou 1/2 xícara (chá) de Chantilly Mix batido com 280ml de leite gelado

Ingredientes Crocante de Cacau:

- 90g ou 2/3 de xícara (chá) de amêndoas trituradas
- 90g ou 3/4 de xícara (chá) de açúcar refinado
- 60g ou 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 30g ou 1/3 de xícara (chá) de Chocolate em Pó Mix 50% Cacau
- 90g ou 4 colheres (sopa) de manteiga gelada picada

Ingredientes Finalização e Decoração:

- 6 unidades de biscoito tipo Maisena
- 400g ou 2 xícaras (chá) de Cobertura em Gotas Premium Mix Meio Amargo
- 100g ou 1/2 xícara (chá) de Cobertura em Gotas Premium Mix Branco
- Choco Tint na cor vermelho

Nesta Receita

Modo de Preparo Mousse de Chocolate Meio Amargo:

Aqueça levemente o Creme Ganache Mix meio amargo e misture delicadamente com o Chantilly Mix batido em ponto mole.

Distribua em seis taças e leve para gelar.

Modo de Preparo Crocante de Cacau:

Misture as amêndoas trituradas, o açúcar refinado, a farinha de trigo, o Chocolate em Pó Mix 50% Cacau e a manteiga gelada picada com as pontas dos dedos até formar uma farofa.

Modo de Preparo
Finalização e Decoração:

Derreta a Cobertura sabor chocolate meio amargo conforme as instruções descritas na embalagem.

Tinja metade da cobertura com o Choco Tint na cor vermelho circule as bordas da parte superior do biscoito deixando escorrer levemente.

Banhe cada um dos biscoitos tipo Maisena e aguarde até que o chocolate cristalize.

Derreta a Cobertura sabor chocolate branco conforme as instruções descritas na embalagem.

Com a outra metade da cobertura branca, escreva RIP, simulando uma lápide. Decore cada verrine com esta preparação.

Foto Ilustrativa

Tempo de Preparo:
2 horas

Quantidade:
6 unidades

Cupcake Brownie Fantasminha

Por Lia Cake

Foto Ilustrativa

Ingredientes Massa:

- 2 ovos
- 130g ou 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 100g ou 1/2 xícara (chá) de Chocolate Namur Meio Amargo
- 130g ou 2/3 de xícara (chá) de manteiga
- 100g ou 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 10g ou 1 colher (sopa) de Chocolate em Pó Mix 50% Cacau
- Marshmallow Mix

Ingredientes Recheio e Cobertura:

- 200g ou 1 xícara (chá) de Creme Ganache Mix Sabor Chocolate Branco
- 100g ou 1/2 xícara (chá) de Cobertura Mix em Gotas Sabor Chocolate Meio Amargo

Nesta Receita

Modo de Preparo Massa:

Em uma batedeira, bata os ovos com o açúcar até dobrar de volume.

Derreta o Chocolate Namur com a manteiga e misture ao ovo com o açúcar. Misture bem.

Adicione a farinha de trigo e o Chocolate em Pó peneirados.

Preencha 2/3 de cada forminha para cupcake e asse em forno preaquecido a 160°C por aproximadamente 15 minutos. Reserve.

Modo de Preparo Marshmallow:

Siga o modo de preparo da embalagem.

Modo de Preparo Recheio e Cobertura:

Recheie o cupcake com o Creme Ganache Mix.

Com o auxílio de um saco de confeitar, cubra o cupcake com o marshmallow e leve para gelar por 15 minutos. Derreta a cobertura seguindo as instruções da embalagem.

Com um cone de papel manteiga ou saco de confeitar, decore os cupcakes para simular dois olhos e uma boca.

Foto Ilustrativa

Tempo de Preparo:
1 hora

Quantidade:
12 unidades

Suspiros Recheados

Por Lia Cake

Foto Ilustrativa

Ingredientes:

- 125g de clara de ovo (clara de aproximadamente 4 ovos)
- 250g ou 1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 100g ou 3/4 de xícara (chá) de açúcar impalpável
- Corante Soft Gel nas cores vermelho e preto
- 300g ou 1 e 1/2 xícaras (chá) de Ganache Sabor Chocolate Branco

Nesta Receita

Modo de Preparo:

Misture a clara de ovo com o açúcar refinado em uma tigela e leve para aquecer em banho maria até atingir 60°C.

Transfira para a tigela da batedeira e bata até triplicar de volume.

Acrescente o açúcar impalpável e bata por mais 2 minutos.

Reserve uma pequena porção para tingir de preto e o restante de vermelho.

Sobre um papel manteiga ou tapete de silicone, com auxílio de um saco de confeitar, modele gotas grandes com o merengue vermelho.

E com o merengue na cor preta, faça em cada lateral um pequeno detalhe para simular um chifre.

Asse em forno preaquecido a 100°C por 60 minutos. Aguarde até esfriar por completo.

Faça um pequeno furo pela parte inferior do suspiro e recheie cada um com a Ganache Sabor Chocolate Branco.

Tempo de Preparo:
1 hora e 30 minutos

Quantidade:
30 unidades

Placas de Chocolate Pântano Divertido

por Lia Cake

Foto Ilustrativa

Ingredientes:

- 1kg ou 5 xícaras (chá) de Cobertura em Gotas Premium Branco
- Quanto baste de confeitos e gelatinas com o tema Halloween
- Choco Tint nas cores verde e vermelho

Nesta Receita

Modo de Preparo:

Derreta a Cobertura em Gotas Premium Branco Mix seguindo as instruções descritas na embalagem.

Separe uma pequena porção para colorir de vermelho, reserve outra pequena porção de cobertura sem corante e o restante tinja na cor verde.

Forre com papel manteiga uma forma de aproximadamente 40x40cm e distribua toda a cobertura na cor verde.

Faça riscos com a cobertura vermelha e branca e decore com os confeitos e gelatinas de Halloween.

Leve para gelar por aproximadamente 5 minutos ou até que a cobertura cristalize.

Desenforme e quebre em pedaços para servir.

Tempo de Preparo:
30 minutos

Quantidade:
1 unidade

Bolo Halloween em Camadas Coloridas

Por Lia Cake

Foto Ilustrativa

Nesta Receita

Ingredientes Massa de Chocolate:

- 3 ovos
- 90g ou 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado
- 55g ou 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 25g ou 4 colheres (sopa) de Chocolate em Pó Mix 50% Cacau
- 20g ou 2 colheres (sopa) de manteiga derretida

Ingredientes Massa de Baunilha:

- 8 ovos
- 250g ou 1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 250g ou 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 50g ou 5 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- Corante Soft Gel nas cores amarelo e laranja

Ingredientes Brigadeiro Branco:

- 150g ou 3/4 de xícara (chá) de Chocolate Branco Selecta Namur picado
- 800g ou 2 latas de leite condensado
- 40g ou 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 100g ou 1/2 xícara (sopa) de creme de leite

Ingredientes Cobertura:

- 400g ou 2 xícaras (chá) de Creme Ganache Mix Sabor Chocolate ao Leite
- 140g de Chantilly Mix batido com 280ml de leite gelado

Modo de Preparo Massa de Chocolate:

Em uma batedeira, bata os ovos até dobrar de volume.

Acrescente, aos poucos, o açúcar batendo em velocidade baixa.

Aumente a velocidade da batedeira e bata por mais 3 minutos aproximadamente.

Desligue a batedeira e acrescente a farinha de trigo e o Chocolate em Pó peneirados, aos poucos. Misture delicadamente até homogeneizar.

Por último, acrescente a manteiga derretida.

Despeje a massa em uma assadeira redonda de 15cm de diâmetro, forrada com papel manteiga, e asse em forno preaquecido a 160°C por aproximadamente 18 minutos. Reserve até esfriar.

Foto Ilustrativa

Modo de Preparo Massa de Baunilha:

Em uma batedeira, bata os ovos até dobrarem de volume.

Acrescente, aos poucos, o açúcar, batendo em velocidade baixa.

Aumente a velocidade da batedeira e bata por mais 3 minutos aproximadamente.

Desligue a batedeira e acrescente a farinha de trigo peneirada, aos poucos. Misture delicadamente até homogeneizar.

Por último, acrescente a manteiga derretida e a essência de baunilha.

Despeje 1/3 da massa em uma assadeira redonda de 15cm forrada com papel manteiga e asse em forno preaquecido a 160°C por aproximadamente 18 minutos.

Tinja mais 1/3 da massa com a cor amarela e o restante na cor laranja.

Asse também em assadeiras de 15cm forradas com papel manteiga a 160°C por aproximadamente 18 minutos.

Modo de Preparo Brigadeiro Branco:

Leve ao fogo, em uma panela, o leite condensado, o Chocolate Branco Selecta Namur bem picado e a manteiga sem sal.

Cozinhe até dar ponto de brigadeiro, ou que a mistura esteja soltando do fundo da panela.

Desligue o fogo, acrescente o creme de leite, misture bem e utilize como recheio.

Montagem:

Desenforme as 4 massas de bolo.

Coloque em um prato e inicie montando pela massa de chocolate, espalhe 1/3 do brigadeiro sobre ela e coloque a massa de cor laranja, espalhe mais 1/3 do brigadeiro e cubra com a massa amarela, espalhe o restante do brigadeiro e finalize com a massa de baunilha.

Bata o topping com o leite gelado até ponto de chantilly e cubra todo o bolo em seguida.

Decore a parte superior com a ganache levemente aquecida, deixando escorrer pelas laterais, criando assim um efeito Drip Cake.

Tempo de Preparo:
4 horas e 30 minutos

Quantidade:
1 unidade

Trufa Múmia de Amendoim

Por Lia Cake

Foto Ilustrativa

Ingredientes:

- 80ml ou 1/3 de xícara (chá) de leite integral
- 30g ou 3 colheres (sopa) de glucose
- 250g ou 1 e 1/4 de xícaras (chá) de Chocolate Branco Selecta Namur
- 100g ou 1/2 xícara (chá) de Cobertura em Gotas Premium Mix Blend
- 50g ou 1/4 de xícara (chá) de Creme Supreme de Amendoim Crocante com Pedaços Mix
- 1 pitada de sal
- 400g ou 2 xícaras (chá) de Cobertura em Gotas Premium Mix Branco
- Choco Tint na cor vermelha

Nesta Receita

Modo de Preparo:

Aqueça o leite, a glucose, o sal e despeje sobre a Cobertura em Gotas Premium Mix Blend e o Chocolate Branco Selecta Namur previamente derretidos. Misture bem.

Adicione o Creme Supreme de Amendoim Crocante com Pedaços Mix e misture novamente.

Cubra com filme PVC e leve para gelar por 3 horas.

Com o auxílio de duas colheres, enrole as trufas e deixe-as sobre papel manteiga.

Leve para refrigerar por 10 minutos.

Em seguida, passe as trufas pela cobertura sabor chocolate branco.

Decore com riscos toda a trufa para simular uma múmia.

Utilize parte da cobertura para colorir com corante vermelho e decorar com dois pontinhos simulando os olhos.

Tempo de Preparo:
4 horas e 30 minutos

Quantidade:
50 unidades

mixingredientes.com

mixingredientes

MixIngredientes

mixingredientes

MIXingredientes

mixingredientes

docepedia.com