

e-Book

RECEITAS DONA ABELHA

42 Receitas



Ana Paula
Lucena Rolim



História da Dona Abelha



A Dona Abelha nasceu no início de 2018 quando fiz meu primeiro curso de brigadeiros gourmet, onde o objetivo era apenas fazer os doces do aniversário de 1 aninho da minha filha. Mas por direção de Deus vi também a oportunidade de poder fazer doces para vender e assim ter uma renda e não precisar voltar a trabalhar fora, pelo menos enquanto meus filhos estavam tão pequenos, logo veio o pão de mel e o bolo de noiva, esses fazendo testes na cozinha cheguei a minha receita que uso hoje e também dou consultoria. Comecei a amar o que fazia, e fui fazendo outros cursos e me aprimorando na área.

Sou formada em nutrição e atuei muitos anos na área de restaurantes e cozinha industrial, sempre gostei muito desse universo de cozinha e como uma apaixonada por doces me encontrei na confeitaria, toda minha experiência como nutricionista e também meu lado curiosa me ajudou muito.

Neste Ebook você encontrará as minhas receitas preferidas, as que uso para trabalhar e também as que faço para minha família. Ele foi montado especialmente pensando nas colegas confeitadeiras que tanto me pediam curso, ou uma apostila com as receitas das minhas massas de tortas e também das minhas clientes e seguidoras queridas que gostam de fazer aquele bolinho caseiro para a família.

Com carinho

Ana Paula Lucena Rolim

Foi o SENHOR que fez isto, e é coisa maravilhosa aos nossos olhos. Salmos 118:23

Copyright © 2021 de Ana Paula Lucena Rolim

Todos os direitos reservados. Este ebook ou qualquer parte dele não pode ser reproduzido ou usado de forma alguma sem autorização expressa, por escrito, do autor ou editor, exceto pelo uso de citações breves em uma resenha do ebook. **Primeira edição, 2021.**



Agradecimentos



Gratidão à Deus pelo dom e o amor que ele me deu pela confeitaria, por ter me escolhido para essa missão de adoçar vidas e participar de momentos especiais de famílias através do meu trabalho.

Ao meu esposo Carlos Rolim e meu filhos Emanuel e Ana Carla, por tantas vezes que precisei me ausentar devido ao meu trabalho e pela compreensão em ver nossa cozinha se tornar uma linha de produção de bolos (risos)

E não poderia deixar de agradecer às minhas mestras da confeitaria Nicole Santos e Hanna Barros (La Dinda) por todo ensinamento e conhecimento compartilhado através dos cursos e também por terem me apoiado no início de tudo quando na minha “insegurança de iniciante” acreditaram e foram minhas primeiras clientes de pão de mel, encomendando para o casamento de Hanna.

Gratidão também à todas as colegas confeitadeiras que conheci nesses anos e que compartilharam experiências e conhecimentos, não irei citar nomes para não correr o risco de esquecer e ser injusta.

Sumário



Massa de Baunilha -----	05
Massa de Chocolate -----	06
Recheio de Brigadeiro Branco -----	07
Recheio de Brigadeiro Preto -----	08
Recheio de Brigadeiro Belga -----	09
Recheio de Leite Ninho -----	10
Recheio de Coco -----	11
Recheio de Brigadeiro de Limão Siciliano -----	12
Recheio de Doce de Leite -----	13
Geléia de Morango -----	14
Doce de Abacaxi -----	15
Chantinho -----	16
Merengue Italiano -----	17
Cobertura de Brigadeiro Preto para Torta -----	18
Cobertura de Brigadeiro Branco para Torta -----	19
Brownie -----	20
Pão de Mel -----	21
Dicas de Ouro da Dona Abelha -----	23
Massa Amanteigada de Churros -----	25
Cobertura para o Bolo Vulcão de Churros -----	26
Massa Amanteigada de Paçoca -----	27
Cobertura para Bolo Vulcão de Paçoca -----	28
Massa Amanteigada de Coco -----	29
Cobertura de Beijinho para o Bolo de Coco -----	30
Massa de Chocolate do Vulcão Chocolatudo -----	31
Cobertura do Vulcão Chocolatudo -----	32
Bolo de Laranja -----	33
Calda para Bolo de Laranja -----	34
Bolo de Cenoura com Brigadeiro -----	35
Cobertura de Brigadeiro para o Bolo de Cenoura -----	36
Bolo de Limão com Iogurte Natural -----	37
Calda para o Bolo de Limão -----	38
Bolo de Chocolate com Café -----	39
Bolo de Baunilha com Iogurte Natural -----	40
Bolo Cappuccino -----	41
Bolo de Macaxeira com Requeijão -----	42
Bolo de Fubá Fofinho -----	43
Pudim de Leite Condensado -----	44
Leite Condensado Fit -----	45
Brigadeiro sem Açúcar -----	46
Pudim Fit (Sem Açúcar) -----	47
Bolo de Chocolate sem Açúcar -----	48
Bolo de Macaxeira sem Açúcar, sem Lactose, sem glúten -----	49
Marcas Utilizadas -----	50