



RECEITAS

- PARA APRENDER E EMPREENDER -

Por **Chef**
Malu Galvão



PROGÁS



BRAESI

SEUS SONHOS DÃO SABOR ÀS NOSSAS VIDAS

Para cada etapa do seu trabalho, existe um produto Progás e Braesi projetado para tornar tudo mais fácil, rápido e dinâmico. Desde 1989, esse é o nosso maior objetivo, e é por fazermos da gastronomia uma paixão, que somamos forças a alguns dos principais nomes do segmento.

Neste livro, você encontra uma serie de receitas versáteis, que vão brilhar no seu cardápio. Todos os pratos ensinados nas próximas páginas são um presente nosso e da Chef Malu Galvão, que também conta com os equipamentos Progás e Braesi para auxiliá-la diariamente.

Sinta-se à vontade para incrementar estas delícias com o melhor "ingrediente especial" de todos: uma pitada de amor e dedicação. Afinal, tudo fica mais saboroso quando vem do coração.

Que a sua experiência na cozinha seja tão maravilhosa quanto a nossa ao montarmos este material.



Índice:

BOLO DE COOKIE RECHEADO COM BRIGADEIRO.....	02
BRIGADEIRO MEIO AMARGO.....	03
BOLO NATALINO.....	04
CINNAMON ROLL.....	05
PUDIM EM BANHO-MARIA.....	06
BOLO BROWNIE COM BRIGADEIRO BRANCO	07
BOLO DE DOCE DE LEITE COM AMEIXA.....	08
BUBBLE WAFFLE DE CHOCOLATE.....	09
SUSPIRO	10
BRIGADEIRO DE MILHO	11
BOLO DE CHOCOLATE COM CHEESECAKE DE CHOCOLATE	12
BRIGADEIRO BANOFFEE	13
CUPCAKE DE BRIGADEIRO COLORIDO	14
ALFAJOR	15
BOLO RED VELVET COM GANACHE	16
BUBBLE WAFFLE DE BANOFFEE	17



BOLO DE COOKIE RECHEADO COM BRIGADEIRO

INGREDIENTES:

- 200 g de manteiga
- 02 ovos
- 170 g de açúcar demerara ou mascavo
- 120 g de açúcar cristal
- 360 g de farinha de trigo sem fermento
- 360 g de gotas de chocolate forneável



Quer aprender com a Chef Malu? Então acompanhe o passo a passo da receita em vídeo.

NO PREPARO:

1. Coloque a manteiga e os ovos na batedeira.
2. Acrescente o açúcar demerara/mascavo e o açúcar cristal.
3. Misture esses ingredientes com a ajuda do fouet.
4. Após obter uma massa homogênea, adicione a farinha de trigo peneirada e as gotas de chocolate.
5. Com as luvas, amasse o conteúdo no recipiente até que os ingredientes líquidos e sólidos estejam bem misturados.
6. Comece a forrar a sua forma com o papel manteiga. Se preferir, deixe a massa descansando na geladeira enquanto isso, entre 15 e 20 minutos.
7. Feito isso, espalhe uma camada de massa não muito grossa na forma devidamente forrada.
8. Além de preencher o fundo da forma, também pressione a massa nas laterais, como se estivesse fazendo a base de uma torta.
9. Utilizando um saco de confeitar, cubra a massa com uma camada de brigadeiro branco e uma camada de brigadeiro preto. Esse será o recheio do seu cookie.
10. Cubra completamente com mais um pedaço da massa, criando uma nova camada por cima do recheio.
11. Finalize com mais algumas gotas de chocolate por cima e leve ao forno.

PARA ASSAR NO SEU **FORNO PRP-004 PLUS:**



35 minutos



150 graus

DICA: para dar um toque a mais, você pode optar por adicionar 1 colher de chá de essência de baunilha à sua massa.



BRIGADEIRO MEIO AMARGO

INGREDIENTES:

03 latas de leite condensado (395 g)

02 caixinhas de creme de leite de 200 g

30 g de manteiga

45 g de glucose de milho

90 g de chocolate 50% cacau em pó



Quer aprender com a Chef Malu? Então acompanhe o passo a passo da receita em vídeo.

NO PREPARO:

1. Misture previamente todos os ingredientes. Dissolva bem o chocolate em pó antes de levar a sua PRMOG-07 para o fogão.
2. Ajuste o tempo e a temperatura conforme a sua necessidade. Abaixo, você confere como programar a Mogmix para cada um dos três pontos de brigadeiro possíveis.

PARA MISTURAR EM SUA **PRMOG-07**:



alto



velocidade 05

PONTO DE BRIGADEIRO DE COLHER: de 08 a 10 minutos

PONTO DE RECHEIO: 15 minutos

PONTO DE ENROLAR: 20 minutos

DICA: não se esqueça de ajustar o tempo de cozimento conforme a intensidade da chama do seu fogão. Para obter o resultado desejado, este ajuste pode variar.



BOLO NATALINO

INGREDIENTES:

25 g de manteiga
225 g de açúcar refinado
05 ovos
225 g de farinha de trigo
10 g de fermento em pó
150 ml de conhaque
150 g de frutas cristalizadas
150 g de nozes
Uvas passas



Quer aprender com a Chef Malu? Então acompanhe o passo a passo da receita em vídeo.

NO PREPARO:

01. Bata a manteiga com o açúcar na sua batedeira Braesi até obter um creme branco.
02. Adicione os ovos e bata mais um pouco.
03. Acrescente as uvas passas com o conhaque, a farinha de trigo e o fermento, sempre misturando com o fouet.
04. Adicione as frutas cristalizadas e as nozes, mexendo um pouco mais.
05. Despeje a massa na sua forma de bolo inglês já untada e leve ao forno.
06. Após assar, deixe o bolo esfriando por cerca de 20 minutos antes de tirar da forma.
07. Faça um rápido glacê com suco de limão e açúcar de confeiteiro. Depois, espalhe este glacê por todo o bolo, criando uma cobertura homogênea.
08. Finalize com frutas cristalizadas, uvas passas e nozes, ou decore da forma que preferir.

PARA ASSAR NO SEU **FORNO PRP-004 PLUS:**



40 minutos



160 graus



CINNAMON ROLL

INGREDIENTES DA MASSA:

500 g de farinha de trigo
200 g de leite condensado
02 ovos
60 g de manteiga sem sal em ponto de pomada
20 g de leite em pó integral
120 ml de leite integral
10 g de fermento biológico seco
01 pitada de sal

INGREDIENTES DO RECHEIO:

50 g de manteiga para pincelar
90 g de açúcar mascavo
08 g de canela em pó

INGREDIENTES PARA O GLACÊ:

140 g de açúcar de confeiteiro
50 g de creme de leite



Quer aprender com a Chef Malu? Então acompanhe o passo a passo da receita em vídeo.

NO PREPARO:

01. Misture o leite condensado, os ovos e o leite integral com a ajuda do fouet.
02. Despeje no bowl da batedeira a farinha de trigo, o leite em pó e o fermento biológico.
03. Acrescente a mistura do leite integral com o leite em pó e bata tudo na batedeira.
04. Quando sua massa ficar bem uniforme, acrescente a manteiga e deixe a batedeira sovar a massa até atingir o ponto de véu.
05. Cubra a massa com um plástico e deixe-a descansar por uma hora.
06. Espalhe a farinha de trigo em uma bancada e abra a massa com um rolo até atingir a espessura aproximada de 0,5 cm.
07. Pincelar a manteiga por toda a superfície da massa, e espalhe açúcar mascavo com canela.
08. Enrole a massa como um rocambole, apertando bem para que não abra.
09. Corte em pedaços de 0,5 cm e coloque em uma forma assadeira, deixando espaço de pelo menos 0,2 cm entre um e outro.
10. Deixe os rolinhos descansando por mais uma hora.
11. Leve ao forno por 20 minutos.
12. Enquanto a massa assa, prepare a cobertura misturando o açúcar de confeiteiro e o creme de leite.
13. Ao retirar do forno, finalize despejando a cobertura por cima enquanto a massa ainda está quentinha.

PARA UTILIZAR A SUA
BPEL-05 PREMIUM:



15 minutos
para sovar a
massa (passo 04)

PARA ASSAR NO SEU
FORNO PRP-004 PLUS:



20 minutos



PUDIM EM BANHO-MARIA

INGREDIENTES DA CALDA:

01 xícara de açúcar cristal ou refinado
1/2 xícara de água

INGREDIENTES DA MASSA:

395 g de leite condensado
380 ml de leite UHT
04 gemas peneiradas
01 colher de sopa de essência de baunilha

INGREDIENTES PARA O GLACÊ:

140 g de açúcar de confeiteiro
50 g de creme de leite



Quer aprender com a Chef Malu? Então acompanhe o passo a passo da receita em vídeo.

MODO DE PREPARO DA CALDA:

01. Divida o açúcar em três partes e vá adicionando-as aos poucos na panela.
02. Misture até dissolver por completo, e então acrescente a água.
03. Depois de misturar bem, deixe a sua calda esfriar e divida ela, colocando um pouco em todas as suas formas.

MODO DE PREPARO DA MASSA:

01. Misture o leite condensado, o leite integral, as gemas peneiradas e a essência de baunilha.
02. Quando a massa ficar bem uniforme, despeje nas formas forneáveis, por cima da calda, e tampe.
03. Coloque todas as forminhas dentro de uma forma maior, com água quente, e leve ao seu PRP-004 Plus.
04. Depois de uma hora no forno, deixe os seus pudins na geladeira por cerca de 04 horas antes de tirá-los das formas.

PARA ASSAR NO SEU
FORNO PRP-004 PLUS:



60 minutos
(incluindo tempo
de pré-aquecimento)



150 graus



BOLO BROWNIE COM BRIGADEIRO BRANCO

INGREDIENTES DO BRIGADEIRO:

60 g de margarina
4 caixinhas de leite condensado
3 caixas de creme de leite sem soro
120 g de glicose de milho

INGREDIENTES DO BOLO BROWNIE:

250 g de chocolate meio amargo
250 g de manteiga
185 g de açúcar
100 g de farinha de trigo
05 ovos
03 g de sal



Quer aprender com a Chef Malu? Então acompanhe o passo a passo da receita em vídeo.

MODO DE PREPARO DO BRIGADEIRO:

01. Misture bem a margarina, leite condensado, creme de leite e a glicose de milho antes de levar ao fogo.

02. Coloque tudo no Misturador Mogmix, ajuste-o e deixe que ele faça o trabalho por você.

PARA MISTURAR NA SUA PRMOG-07:



alto



velocidade 05



20 minutos

MODO DE PREPARO DO BOLO:

01. Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos no microondas.

02. Bata os ovos, o sal e o açúcar com a ajuda do fouet.

03. Acrescente a manteiga com o chocolate e misture mais um pouco.

04. Finalize com a farinha de trigo e misture até unir todos os ingredientes.

05. Deposite o conteúdo em uma forma de 20x30 e leve ao forno.

06. Após tirar da forma, cubra o seu bolo com o brigadeiro e finalize com chocolate granulado.

PARA ASSAR NO SEU FORNO PRP-004 PLUS:



40 minutos



160 graus



BOLO DE DOCE DE LEITE COM AMEIXA

INGREDIENTES DO BOLO:

100 g de manteiga
240 g de açúcar
03 ovos
240 g de farinha de trigo
90 ml de leite
60 g de doce de leite
10 g de fermento em pó

RECHEIO:

01 leite condensado
50 g de coco ralado
100 g de creme de leite
20 g de manteiga

Leve todos os ingredientes ao fogo na sua Misturadora Mogmix e deixe-a mexer até o brigadeiro soltar do fundo da panela.

DOCE DE AMEIXA:

200 g de ameixas sem caroço
90 g de açúcar
100 ml de água

Misture todos os ingredientes no fogo até ferver e amolecer as ameixas.



Quer aprender com a Chef Malu? Então acompanhe o passo a passo da receita em vídeo.

MODO DE PREPARO DO BOLO:

01. Coloque a manteiga e o açúcar refinado na batedeira BPEL-05 Premium, e deixe misturar.
02. Ao atingir um ponto de creme branco e fofo, acrescente os ovos.
03. Adicione a mistura do leite e doce de leite, a farinha de trigo peneirada e o fermento, mexendo com a ajuda do fouet.
04. Divida o conteúdo em 03 formas diferentes e leve ao forno.

MONTANDO SEU BOLO NA BAILARINA DE CONFEITAR BLB-300:

Intercale um disco do bolo com uma camada de brigadeiro e doce de ameixa. Ao chegar ao topo, cubra com este recheio e comece a confeitar com o glacê de sua preferência, girando a Bailarina para um acabamento perfeito.

PARA ASSAR NO SEU **FORNO PRP-004 PLUS:**



35 minutos
(incluindo
pré-aquecimento)



160 graus



BUBBLE WAFFLE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES DA MASSA:

04 ovos
40 ml de óleo
60 g de leite fermentado
300 ml de água
05 ml de essência de baunilha
185 g de açúcar
07 g de amido de milho
07 g de fermento em pó
270 g de farinha de trigo
30 g de chocolate em pó 50% cacau

LEITE FERMENTADO:

100 ml de água morna
25 g de leite em pó

Bata a água morna e o leite em pó no liquidificador até misturar bem. Ai é só reservar esta mistura para depois.



Quer aprender com a Chef Malu? Então acompanhe o passo a passo da receita em vídeo.

MODO DE PREPARO DA MASSA:

01. Bata bem os ovos, a água, o açúcar, o óleo, o leite fermentado, o chocolate em pó, a farinha de trigo com fermento e o amido de milho.
02. Com a chapa da sua máquina de Bubble Waffle untada, deposite a massa na superfície, espalhando bem.
03. Feche a máquina, gire e aguarde cerca de 10 segundos antes de ligar.
04. Programe a PRKB-10 conforme orientações abaixo e deixe que ela faça o trabalho por você.

USANDO A PRKB-10 PARA FAZER O SEU BUBBLE:



programe para 10 minutos

DICA: a Bubble Waffle é muito versátil e te permite várias apresentações e recheios. Você pode servir o lanche aberto no prato, ou em forma de cone com o PRSB-10 Suporte Bubble.



SUSPIRO

INGREDIENTES:

- 130 g de claras
- 280 g de açúcar de confeiteiro
- 04 g de cremor de tártaro
- 04 g de essência de baunilha
- Corante em gel a gosto



Quer aprender com a Chef Malu? Então acompanhe o passo a passo da receita em vídeo.

NO PREPARO:

01. Na batedeira BPEL-05 Premium, coloque o açúcar de confeiteiro, as claras e o cremor de tártaro.
02. Ligue a batedeira em velocidade máxima até a massa atingir os picos firmes.
03. Insira o corante em geral na quantidade de sua preferência.
04. Coloque a mistura em um saco de confeitar com bico de 1m.
05. Na forma, faça movimentos circulares quando estiver confeitando os suspiros.

PARA ASSAR NO SEU **FORNO PRP-004 PLUS:**



120 minutos



90 graus

DICA: já pensou em fazer pirulitos de suspiro? Basta dispor alguns canudos de papel na sua forma e fazer os suspiros no topo deles.



BRIGADEIRO DE MILHO

INGREDIENTES:

02 caixinhas de leite condensado
200 g de leite de coco
400 g de creme de leite
02 latas de milho (sem soro)
30 g de manteiga
60 g de glicose de milho
Coco ralado para finalizar



Quer aprender com a Chef Malu? Então acompanhe o passo a passo da receita em vídeo.

NO PREPARO:

01. Coloque no liquidificador o creme de leite, o milho sem soro e o leite de coco. Bata até que eles virem um creme homogêneo.
02. Na PRMDG-07, adicione a manteiga, o leite condensado e a mistura que você preparou.



alto



velocidade 05

03. Misture todos os ingredientes e adicione a glicose de milho.
04. Deixe a Mogmix misturar o brigadeiro até dar o ponto.
05. Por fim, após esfriar, enrole o brigadeiro no coco ralado e sirva com a decoração de sua preferência.

DICA: este é o doce perfeito para uma Festa Junina. Experimente e sirva com uma decoração típica!



BOLO DE CHOCOLATE COM CHEESECAKE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES DA MASSA:

250 ml de leite
15 ml de suco de limão
280 g de farinha de trigo
360 g de açúcar refinado
75 g de chocolate 50% cacau
12 g de fermento
04 g de bicarbonato
01 pitada de sal
02 ovos
110 ml de óleo de milho
04 ml de extrato de baunilha
250 g de água morna

INGREDIENTES DO RECHEIO:

200 g de chocolate meio amargo
20 ml de água
04 g de gelatina incolor
200 g de cream cheese
55 g de açúcar de confeiteiro
170 g de chantilly



Quer aprender com a Chef Malu? Então acompanhe o passo a passo da receita em vídeo.

MODO DE PREPARO DA MASSA:

01. Adicione o suco de limão ao leite e reserve.
02. Em um recipiente, coloque todos os ingredientes sólidos e abra um buraco ao meio.
03. Despeje os ovos, o óleo, o extrato de baunilha e a água morna, misturando com o fouet para unir tudo.
04. Quando a massa estiver homogênea, acrescente o suco de limão e leite, mexendo mais.
05. Unte duas formas de 20 cm e divida a massa em duas porções.
06. Leve as formas ao forno.

MODO DE PREPARO DO RECHEIO:

01. Hidrate a gelatina e reserve.
02. No bowl da sua batedeira BPEL-05 PREMIUM, coloque o chantilly, o cream cheese e o açúcar de confeiteiro.
03. Ligue a batedeira em velocidade máxima até obter uma mistura cremosa.
04. Adicione o chocolate derretido e bata mais um pouco.
05. Por fim acrescente a gelatina aquecida no microondas por 10 segundos.
06. Prepare ganache misturando chocolate e creme de leite. Depois, deixe descansar por pelo menos 06 horas.

MONTANDO O SEU BOLO NA BAILARINA BLB-300:

Envolve o primeiro disco do bolo em uma fita de acetato. Comece a confeitar por cima usando um saco de confeiteiro com o seu cheesecake. Acrescente a segunda camada do bolo por cima do recheio e aperte delicadamente. Leve para a geladeira por 02 horas. Ao retirar remova a fita de acetato. Decore com a ganache utilizando um saco de confeitar de bico 4b.

PARA ASSAR NO SEU **FORNO PRP-004 PLUS:**



40 minutos



160 graus



BRIGADEIRO BANOFFEE

INGREDIENTES:

04 caixinhas de leite condensado de 395 g
400 g de creme de leite
60 g de manteiga
120 g de glucose de milho
80 g de açúcar
20 ml de água
03 bananas maduras e médias amassadas
Biscoito de maisena triturado
Doce de leite para decorar



Quer aprender com a Chef Malu? Então acompanhe o passo a passo da receita em vídeo.

NO PREPARO:

01. Coloque o açúcar refinado na panela e misture até escurecer.
02. Adicione a manteiga e misture bem para derreter.
03. Adicione a água, sempre mexendo.
04. Acrescente as bananas amassadas, misturando até que todos os ingredientes se tornem uma massa uniforme.
05. Adicione o leite condensado, o creme de leite e a glucose de milho.
06. Misture bem os ingredientes antes de ligar seu misturador.
07. Deixe a Mogmix misturar tudo por você!
08. Separadamente, triture os biscoitos.
09. Após esfriar o brigadeiro, enrole-o nos biscoitos triturados.
10. Finalize os brigadeiros com a ajuda do saco de confeitar, acrescentando uma gota de doce de leite ao topo do docinho.

PROGRAMANDO A SUA PRMOG-07:



velocidade 05



20 minutos



CUPCAKE DE BRIGADEIRO COLORIDO

INGREDIENTES DA MASSA:

04 ovos
360 g de açúcar refinado
100 g de manteiga
340 g de iogurte natural
220 g de farinha de trigo
10 g de fermento
200 g de gotas de chocolate

O BRIGADEIRO:

790 g de leite condensado
400 g creme de leite
30 g de manteiga
60 g de glicose de milho
Corante alimentício em gel

Coloque todos os ingredientes na sua MagMix, e vá adicionando o corante até atingir o tom que você deseja. Leve ao fogo e programe a panela misturadora para que o brigadeiro atinja o ponto de bico.



Quer aprender com a Chef Malu? Então acompanhe o passo a passo da receita em vídeo.

MODO DE PREPARO:

01. Coloque a manteiga e o açúcar refinado na batedeira BPEL-05, ligando-a em velocidade média.
02. Depois que atingir um creme fofo, acrescente os ovos de maneira individual e siga batendo.
03. Retire o batedor e acrescente o iogurte natural, finalizando com a farinha de trigo e o fermento peneirados.
04. Misture bem e adicione gotas de chocolate.
05. Divida a massa em porções de 50 g, direto nas forminhas forneáveis.
06. Leve tudo ao forno.
07. Para finalizar, cubra os cupcakes com o brigadeiro utilizando uma manga de confeitar de bico 1m.
08. Decore com granulados ou o que preferir.

ASSANDO NO SEU FORNO PRP-004 PLUS:

 25 minutos

 160 graus



ALFAJOR

INGREDIENTES:

- 100 g de manteiga
- 90 g de açúcar refinado
- 04 gemas
- 150 g de amido de milho
- 110 g de farinha de trigo
- 01 colher de chá de fermento em pó



Quer aprender com a Chef Malu? Então acompanhe o passo a passo da receita em vídeo.

NO PREPARO:

01. Com um fouet, misture a manteiga, o açúcar refinado e os ovos.
02. Acrescente o amido de milho, a farinha de trigo e o fermento em pó.
03. Mexa a massa com as mãos até que ela não grude mais nas suas luvas.
04. Usando um rolo, abra a massa entre dois plásticos até atingir 0,5 mm.
05. Corte a massa em círculos e transfira a massa para uma forma, deixando um pequeno espaço entre cada alfajor.
06. Leve ao forno e só retire a bandeja quando os biscoitos estiverem douradinhos.
07. Deixe esfriar.
08. Recheie com a ajuda da manga de confeitar, cobrindo alguns biscoitos com doce de leite cremoso ou brigadeiro meio amargo.
09. Coloque outro biscoito por cima do recheio, e banhe os biscoitos no chocolate cobertura de sua preferência.
10. Dê leve batidas com o garfo para tirar o excesso de chocolate, e deixe os alfajores secando.
11. Se preferir, decore com granulados.

PARA ASSAR NO SEU
FORNO PRP-004 PLUS:



160 graus



20 a 30 minutos



BOLO RED VELVET COM GANACHE

INGREDIENTES DA MASSA:

140 g de manteiga
240 g de açúcar refinado
02 ovos
250 ml de leite
20 ml de suco de limão
10 g de corante em gel vermelho
10 ml de essência de baunilha
320 g de farinha de trigo
10 g de cacau em pó
08 g de bicarbonato
13 g de fermento químico

GANACHE:

300 g de chocolate branco
100 g de creme de leite
150 g de cream cheese
40 ml de suco de limão

GELEIA DE MORANGO:

400 g de morangos
180 g de açúcar refinado
Suco de 1 limão

Para apurar sua geleia, coloque todos os ingredientes na panela e deixe ferver até engrossar. Aí, é só reduzir um pouco o fogo.



Quer aprender com a Chef Malu? Então acompanhe o passo a passo da receita em vídeo.

MODO DE PREPARO:

01. Bata a manteiga e o açúcar refinado até obter um creme branco.
02. Acrescente os ovos e deixe a batedeira BPEL-05 Premium misturar.
03. Em outra vasilha, misture leite, suco de limão, essência de baunilha e o corante vermelho. Deixe este leite talhar.
04. Misture o fermento, o cacau em pó, o bicarbonato e a farinha, peneirando tudo isto na sua massa.
05. Junte líquidos e secos no bowl da batedeira, misturando com o batedor globo.
06. Unte uma forma de 22 cm e deposite a massa.
07. Leve ao forno.
08. Com o bolo já frio, cubra o topo com uma camada de geleia de morango.
09. Dê o toque final adicionando o ganache.
10. Decore na sua bailarina BLB-300, utilizando uma manga de confeitar de bico 1m.
11. Espalhe morangos cortados para complementar a sua decoração.

Modo de preparo da ganache:

Misture o cream cheese e o creme de leite, adicionando o suco do limão e mexendo. Finalize com o chocolate branco derretido, e deixe descansar por cerca de 06 horas.

ASSANDO NO SEU **FORNO PRP-004 PLUS:**



40 minutos



160 graus



BUBBLE WAFFLE DE BANOFFEE

INGREDIENTES DA MASSA:

04 ovos
40 ml de óleo
60 ml de leite fermentado
300 ml de água
05 ml de essência de baunilha
185 g de açúcar
07 g de amido de milho
07 g de fermento em pó
300 g de farinha de trigo

RECHEIO:

Doce de leite
Bananas cortadas em rodelas
Canela em pó
Açúcar refinado
Chantilly batido em ponto firme

LEITE FERMENTADO:

100 ml de água
25 g de leite de pó



Quer aprender com a Chef Malu? Então acompanhe o passo a passo da receita em vídeo.

MODO DE PREPARO:

01. Misture a água e o leite em pó para formar seu leite fermentado.
02. No liquidificador, bata todos os ingredientes da massa e acrescente o leite fermentado que você acabou de preparar.
03. Com a máquina de Bubble Waffle untada, espalhe uma porção da massa e feche.
04. Gire a máquina e ajuste o tempo.
05. Quando sua massa estiver levemente dourada, comece a montar o seu Bubble Waffle num prato, ou com a ajuda do PRSB-10 Suporte Bubble.

USANDO A **PRKB-10** PARA FAZER O SEU BUBBLE:



programe
para **03**
minutos



180 graus

DICA: incremente ainda mais sua receita experimentando acrescentar uma pitada de canela na hora de bater a massa.



 /Progas

 @progas_braesi

 /ProgasOficial | /BraesiOficial

 www.progas.com.br | www.braesi.com.br