

Bianca Granatyr



TORTA MARTA ROCHA



LUCRE COM TORTAS EM 2025



TORTA MARTA ROCHA

GELEIA DE DAMASCOS:

250g damasco
40g de açúcar
400ml de água

Modo de preparo:

Em uma panela, adicione todos os ingredientes e leve ao fogo medio alto, até a água começar a secar. Quando se transformar em uma calda e os damascos amolecerem você retira do fogo e bate em um triturador ou mixer até que fique como uma pasta grossa, removendo por completo todos os pedaços de damascos.

GELEIA DE AMEIXA:

200g ameixa
30g de açúcar
350ml de água

Modo de Preparo:

Em uma panela, adicione todos os ingredientes e leve ao fogo medio alto, até a água começar a secar, se transformar em uma calda e as ameixas amolecerem. Retire do fogo e bata em um triturador ou mixer até triturar por completo todos os pedaços de ameixa. O aspecto final é de uma pasta grossa.

PÃO DE LÓ (apenas 3 ingredientes):

4 ovos
150g de açúcar
170g de farinha de trigo

Modo de preparo:

Na batedeira adicione os ovos, e bata em velocidade alta até dobrar de volume, em seguida acrescente o açúcar e bata por mais 5 minutos. Retire da batedeira e adicione a farinha de trigo delicadamente. Assar a 160 graus por cerca de 30/40 minutos

TORTA MARTA ROCHA

FIOS DE OVOS:

300g de açúcar
400g de água
15g de manteiga
10 gemas

Modo de preparo:

Em uma panela adicione a água e o açúcar, e deixe ferver até o ponto de calda. Acrescente então a manteiga, em seguida adicione as gemas em fio com o auxílio de uma manga de confeitar, deixe cozinhar um pouco e retire com uma espumadeira para escorrer.

RECHEIO NINHO TRUFADO:

2 leite condensado
400g de creme de leite
30g de leite ninho
200g de chantilly batido em ponto firme

Modo de preparo:

Na panela adicione o leite condensado, o creme de leite e o leite ninho. Mexa sem parar até o ponto de recheio (quando cai em blocos da espátula).

Espere esfriar em temperatura ambiente. Em seguida, misture com delicadeza o chantilly já batido. E se surpreenda com o resultado!





TORTA MARTA ROCHA

MERENGUE SUIÇO/SUSPIRO:

2 claras (cerca de 70g)

100g de açúcar

5g de suco de limão

Essência de Baunilha (opcional)

Modo de preparo:

Em banho maria, coloque a Clara e o açúcar, mexendo sempre para não cozinhar as claras, até o açúcar dissolver por completo. Em seguida, na batedeira adicione essa mistura e bata em velocidade alta até dobrar de volume, e por último o suco de limão. O ponto correto é quando forma picos no merengue. Para o suspiro, basta deixar secar (em temperatura ambiente demora cerca de 1 a 2 dias dependendo do formato) ou asse a 50 graus para secar rapidamente.

Gostou dessa receita e quer se profissionalizar em Tortas?

Um mercado que não tem sazonalidade, vende o ano inteiro e todo mundo ama!!! Uma torta é sempre bem vinda em qualquer tipo de evento ou mesmo em encontros familiares e de amigos.

Clique aqui abaixo e fale conheça o curso MESTRE DAS TORTAS ESPECIAIS 

CURSO MESTRE EM TORTAS

Montagem da Torta



[CLIQUE E CONHEÇA O CURSO ONLINE MESTRE DAS TORTAS](#)

Interno



PROFISSIONALIZE-SE EM TORTAS

Interno



APRENDA OUTRAS RECEITAS