

CURSO GRATUITO

# Confeitaria Natalina

com Julia Postigo

AULA

# 2



APOIO:



Cheesecake de coco  
com abóbora

# Seguimos

Foi incrível a interação de vocês nessa segunda aula.

A receita está completinha nas próximas páginas e você poderá reproduzir essa maravilha.

## LABORATÓRIO DE CONFEITARIA

Meu curso de formação em confeitaria está com as matrículas abertas e acabamos de liberar o financiamento no boleto em até 12x.

**CLIQUE AQUI PARA CONHECER O  
LABORATÓRIO DE CONFEITARIA**



Beijos,  
Julia Postigo





# Cheesecake de coco com abóbora

O manjar de coco é um clássico natalino brasileiro.

Nessa aula, vamos levar o manjar pra outro nível, fazendo uma cheesecake de coco, trazendo outra referência americana no mesmo preparo. A pumpkim pie.

## Base

- 150 g de Speculoos
- 25 g de manteiga
- 1 pitada de sal

Triture a bolacha, derreta a manteiga e misture as duas para obter uma farofinha úmida. Despeje na forma e aperte para moldar. Leve ao forno para pré assar.

## Massa

- 350 g de cream cheese
- 100 g de açúcar refinado
- 2 ovos
- 75 g de leite de coco
- 50 g de coco ralado

Na batedeira bata com o batedor raquete o cream cheese, o açúcar até obter uma mistura homogênea. Adicione os ovos, o leite de coco e o coco ralado. Despeje sobre a massa e leve para assar.



## Pumpkim pie

- 300 g de doce de abóbora Ralston
- 2 ovos
- 200 g de creme de leite
- 1/2 colher de chá de canela
- 1/4 colher de chá de gengibre
- 1/8 colher de chá de cravo
- 1/8 colher de chá de pimenta da jamaica
- 1/4 colher de chá de noz moscada
- 1 g de sal

Transfira o doce de abóbora Ralston para uma panela. Adicione as especiarias e o sal e aqueça até levantar fervura. Adicione o creme de leite e desligue. Adicione os ovos pelo método Liaison e despeje sobre a cheesecake para assar. Quando coagular, retire do forno e resfrie para desenformar.



**Na próxima  
e última aula,**

Vamos fazer um delicioso  
bolo de reis



