

CURSO GRATUITO

# Confeitaria Natalina

com Julia Postigo

AULA

# 3



APOIO:



Bolo de reis com  
goiabada Ralston

# Venda muito

Bolo de reis é uma receita com alto potencial de venda no Natal, pois seu sabor tem tudo a ver com as festas de fim de ano além, é claro, de ser extremamente delicioso.

## LEMBRETE:

Na próxima aula teremos o sorteio de um Kit Ralston. Vá até meu perfil no Instagram para ver as regras.



## VAMOS CONTINUAR APRENDENDO?

Panetones, bolos de festa, cremes básicos, tortas, donuts, chocolateria, ovos de Páscoa, precificação marketing no Instagram, gestão de confeitaria.

**TODO ESSE CONTEÚDO E MUITO MAIS ESTÁ DISPONÍVEL PRA VOCÊ AGORA MESMO DENTRO DO LABORATÓRIO DE CONFEITARIA**

**ENTRAR NO LABORATÓRIO**



Temos várias opções de pagamento, inclusive PIX PARCELADO que não precisa de análise de crédito e nem limite no cartão.



# Bolo de reis com goiabada Ralston

O bolo de reis é tradicional do dia de reis e não do Natal, mas as datas são tão próximas e no Brasil o dia de reis é bem menos valorizado que o Natal, que incorporamos essa receita e antecipamos pro nascimento de baby Jesus. Ele é um bolo denso, de frutas secas e aqui trarei a pegada boconote pra compor com uma bela goiabada Ralston.

## Ingredientes

- 2 ovos
- 90 g de manteiga
- 170 g de açúcar mascavo
- 180 g de farinha
- 8 g de fermento químico
- 250 g de goiabada cascão Ralston
- 60 g de damasco
- 60 g de figo turco
- 60 g de uva passa preta
- 60 g de cranberry
- 60 g de ameixa
- 70 g de nozes
- 30 g de avelã
- Raspa de 1 limão siciliano
- Raspa de 1 laranja
- 4 g de canela (opcional)
- 1 g de pimenta da Jamaica
- 1 g de noz moscada
- Suco de 1 limão siciliano
- Suco de 1 laranja pera
- 50 mL de Rum ou bebida de sua preferência





Em uma panela adicione as frutas, o suco do limão e da laranja. Aquecer para incharem. Desligue e adicione o rum.

Faça o bolo pelo método cremoso e adicione as especiarias.

Pique a goiabada e passe na farinha para soltar os cubinhos. Escorra as frutas e reserve o caldo. Adicione à massa do bolo, juntamente com a goiabada e as castanhas. Leve para assar.

## Calda

- Caldo das frutas
- 150 g de goiabada cremosa Ralston

Ferva até virar uma calda. Quando o bolo assar, desenforme e despeje a calda sobre ele. Sirva como preferir.



### Na próxima e última aula

Sorteio de um kit Ralston e a receita de um rocambole red velvet.

CURSO GRATUITO

**Confeitaria  
Natalina**

**ROCAMBOLE  
RED VELVET  
E PISTACHE**

Aula 4

APOIO: 

