

SPEAKER 1

Você já tentou fazer doce de leite vegano e ele ficou com gosto de soja, de castanha ou de coco? Pois existe um jeito novo de fazer doce de leite vegano que fica gostoso de verdade, fica cremosinho, dá ponto de recheio, dá ponto de bico, que vou te falar, até quem é extremamente exigente vai amar. Imagina fazer um doce de leite vegano tão gostoso que até quem não é vegano vai amar. Com apenas duas habilidades simples, você vai dominar a confeitaria vegana e criar doces que realmente impressionam. sem gastar horas na cozinha, sem ingredientes caros. Aqui não tem receitas que parecem doce de coco ou de castanha. É um método, um passo a passo, que garante resultados incríveis já logo de primeira, sem desperdiçar tempo ou dinheiro. Meu nome é Lara Monetti, eu sou confeitaria vegana e, desde pequena, sofri com alergias alimentares. Uma situação que, aposto que muitos de vocês conhecem muito bem. Com a diferença que naquela época não era fácil encontrar alternativas. Pra você ter uma ideia, eu era alérgica ao leite de vaca. E o leite de soja naquela época, o comprado, também tinha leite de vaca. Então a minha mãe fazia o leite de soja em casa. Eu passei muitos anos da vida tomando leite de soja caseiro. Mas não só isso, eu também era alérgica a corantes e conservantes. Então praticamente todos os doces dos anos 80 eram proibidos pra mim. E a única coisa que isso conseguiu fazer foi que eu me tornei uma criança muito gulosa, desesperada por doce. Conforme eu fui crescendo, eu fui me apaixonando por ciência e pesquisa. Eu venho de uma família de farmacêuticos bioquímicos. Eu cresci em meio a bulas, a estudos científicos, a conversa sobre química e biologia. Eu cheguei a cursar um ano de medicina, mas vou te falar, Foi na cozinha que encontrei a minha paixão. E juntando pesquisa com cozinha, chegamos aqui. Foi essa curiosidade para saber como as coisas realmente funcionam

que me fez entrar e ficar na Confeitaria Vegetal Inclusiva. Porque aqui, cada receita pode ser um desafio se você não entender como é que funciona. O momento que eu resolvi unir de verdade essas duas paixões, pesquisa e cozinha, foi em 2015. Eu tava num momento de virada na minha vida, recém-separada, morando em outro país, e foi numa oportunidade pra fazer uma feira vegana que eu resolvi juntar essas duas paixões. E logo que eu comecei a fazer os primeiros testes, eu já encontrei a nossa amiga de sempre nesse mundo, a frustração. É, logo que eu comecei, eu já fiquei muito decepcionada. Todas as receitas tinham gosto de coco, de soja ou de castanha. Era basicamente essa lista de ingredientes. E não só tinham o mesmo gosto, mas também um sabor estranho. Sempre ficava alguma coisa não identificada no fundo, que eu ficava tentando entender de onde tinha vindo aquele sabor. Vou te falar, eu desperdicei muito tempo tentando receita, sempre achando que a próxima receita seria a ideal. Porque todas elas eram lindas na foto, prometiam resultados deliciosos, mas acontece que no fundo, pelo menos pro meu paladar, não funcionavam. Não sei se acontece o mesmo por aí. Até que eu entendi o problema. Todas essas receitas da internet tentavam imitar a confeitaria tradicional, fazendo substituições dos ingredientes de forma totalmente aleatória. Pra você ter uma ideia, tirava o ovo, colocava purê de maçã. Tirava creme de leite, colocava creme de arroz integral. Não tem nada a ver uma coisa com a outra! Para e pensa! O ovo com purê de maçã... Na melhor das hipóteses, o purê de maçã tem ali um pouquinho de pectina, uma substância que ajude a estruturar alguma coisa, mas não tem nada a ver com a estrutura do ovo. Então o resultado era sempre decepcionante. E foi aí que eu me liguei. Confeitaria vegana não funciona como a confeitaria tradicional. Não adianta só fazer essas substituições. Não dá certo. Só pra você entender, na confeitaria tradicional nós temos dois ingredientes. Você vai falar, imagina,

Lara, tem um monte de ovos. E leite. Porque tem um monte de derivado do leite. Então assim, não conta, né? Porque é só ovo e leite. De verdade, no fundo, ovo e leite. Então quando você tem os mesmos ingredientes, ovo e leite, o que a confeitaria tradicional fez? Começou a desenvolver as próprias técnicas. Mas são técnicas usadas sempre com os mesmos ingredientes. E na confeitaria vegana? Os ingredientes vegetais são centenas. milhares de possibilidades em uma mesma receita. Dependendo de onde você está, vai ser diferente um do outro. E cada um age, atua na receita de uma certa maneira. E aí que vem o grande segredo, que se você não souber combiná-los do jeito certinho, nunca vai ficar bom de verdade. E foi aí que eu decidi estudar a fundo os ingredientes vegetais, entender as suas características e como eles interagem entre si. Foi um processo longo, cheio de erros, mas aos poucos, a cada teste, eu ia descobrindo mais um padrão de funcionamento. E com esses padrões, as técnicas que realmente funcionavam. E o resultado desse caminho? Sim, os meus doces começaram a ficar conhecidos não só aqui na minha cidade, como em todo o Brasil. Na época, eu tinha uma produção e eu já distribuía meus doces por todos os lugares. E tinha muitos cafés, restaurantes que recebiam meus doces semanalmente. Foi uma produção de toneladas de doces. E a gente chega ao doce de leite vegano. Essas técnicas ficaram tão aperfeiçoadas, mas tão boas e tão simples de aplicar, que eu consegui desenvolver o doce de leite vegano perfeito. O maior desafio foi fazer o doce de leite ficar muito próximo do sabor e da textura do doce de leite de vaca. Então foram meses de teste até chegar ao resultado perfeito, que não sou só eu que tenho, mas as minhas alunas também. Hoje eu ensino milhares de alunas a fazer um doce de leite que realmente parece doce de leite. Não parece um doce de coco, não parece um doce de soja, nem de castanho. Isso só foi possível porque eu tenho um método, que é simples, porque você só precisa

desenvolver duas habilidades. E nessa aula, eu quero te mostrar como é que você também consegue desenvolver essas duas habilidades e fazer um doce de leite vegano fenomenal. E se eu te dissesse que dá pra fazer doce de leite vegano? sem frustração. O que eu descobri é que são só realmente duas habilidades que resolvem todos esses problemas que eu tive na confeitaria vegana, que provavelmente você deve ter também. Você já deve ter procurado receitas, deve ter feito e viu que não fica em nada parecido com aquela ideia que você tinha na cabeça. É ou não é? E não é que todas as receitas por aí sejam ruins ou mal feitas. Não é nada disso. Mas falta uma peça fundamental nesse quebra-cabeças. Aprender a fazer as combinações certas de ingredientes para conseguir o melhor sabor e a melhor textura para o seu doce de leite. Por exemplo, se eu for usar só leite de coco, só leite de castanha ou só leite de soja ou qualquer outro leite que você goste de usar. Você concorda que o sabor desse leite vegetal e as características dele vão ficar muito predominantes? Então se eu trago só leite de castanha, vai ter um sabor de castanha e vai ficar muito mais cremoso porque a castanha tem amido. Então quando você aquece um leite de castanha, a mistura onde você estiver aquecendo esse leite, ela vai ficar mais grossinha do que com leite de amêndoas, por exemplo. Aí você me pergunta, mas isso fica ruim? Claro que não. Só não fica parecido com doce de leite. É só isso. Esse é o único problema. Eu descobri que a chave é combinar dois ou três tipos de leite. Pode pegar qualquer leite que você quiser. Eu gosto de coco, de castanha e de amêndoas. Até aveia eu uso um pouquinho. Mas você pode usar qualquer leite que você gostar, tá? Que caiba no seu bolso, que você encontre facilmente. Essa é a beleza de saber os fundamentos da confeitaria vegetal. Fica muito mais fácil aplicar com os ingredientes que você tem na mão. E não só é uma questão de sabor. Quando eu combino os leites vegetais, a textura também fica muito melhor. Se

eu combinar a castanha de caju com a amêndoa e o coco. Basicamente, eu vou trazer o amido, lembra? Que vai engrossar a mistura, veio da castanha. Eu vou trazer a gordura, que veio do leite de coco, que vai ajudar na cremosidade. E eu trago também a amêndoa, que vai trazer fibra e proteína, que vai ajudar a estruturar. A combinação é a perfeição. Guardo essa frase. Combinação é perfeição. E depois que você já aprendeu a habilidade de combinar ingredientes, o que mais você precisa saber? A segunda habilidade, que é o uso de técnicas. Mas não é qualquer técnica, é a técnica correta para extrair o máximo de sabor daquele ingrediente vegetal. Por exemplo, se eu quero trazer um aroma natural e não é um aroma de baunilha, não. É um aroma que parte de uma reação química, que você eleva até uma certa temperatura aquela mistura do doce de leite e aí a gente vai ter ali uma reação que vai trazer sabores da combinação dos ingredientes. E é um sabor muito natural que também está presente no doce de leite de vaca. Percebe? E é uma técnica que traz esse aroma. Não é um aroma que eu coloco. Mas se eu quiser, também existem técnicas de aromatização. Eu posso colocar aromas naturais como fava de baunilha, uma pitada de canela. Dá pra aromatizar e fica muito bom. Mas também posso usar aromas artificiais, como pastas saborizantes, essências. Tem todo tipo de possibilidade. Que é por isso que eu criei o workshop do Doce de Leite Vegano. Nele você vai aprender a combinar os ingredientes, a usar as técnicas que te ajudam a dar a textura e trazer aromas naturais dos ingredientes para o seu doce de leite. E como adaptar a receita para o seu gosto, com os ingredientes que você tem à mão e até sem açúcar. Vou te falar, tá perfeito. E tudo isso de forma simples, prática, sem complicação, sem desperdiçar tempo, nem dinheiro e nem ingredientes. Você vai finalmente fazer um doce de leite vegano que você pode oferecer pra um não vegano, assim, de peito aberto. Pode oferecer pra criança, como eu já vi

aluna minha oferecer pra filho. de comer de colher no pote. Eu posso te dizer com toda segurança, o método que eu ensino no workshop do doce de leite vegano é a forma mais eficiente de fazer doces veganos que realmente impressionam. E eu não estou falando isso só por experiência própria, não. Eu tenho milhares de alunas que já passaram pelo método e que, agora mesmo, estão fazendo doce de leite, deixando ele congelado, porque ele pode ser congelado, estão levando para as festas, estão recheando bolos, estão cobrindo os bolos, estão fazendo todo tipo de doce e estão até comendo purinho. Por que esse método funciona? Porque você tem flexibilidade nos ingredientes. Você gosta de açúcar de coco, açúcar demerara, açúcar de maçã, açúcar refinado? Funciona com todos eles. Ah, prefere fazer com adoçante? Funciona também. Não só o tipo de açúcar ou adoçante, mas também o tipo de gordura. Você pode fazer com manteiga vegana, você pode fazer com óleo de coco, gordura de palma, todos eles funcionam também. E os leites? Até com leite de país, com semente de melão, não importa. Funciona com todos os leites. Por quê? Porque a estrutura do doce de leite não depende do leite. A gente tem ingredientes que vão estruturar essa receita e deixar ela perfeita com a textura que ela tem que ter, que é a textura de doce de leite. Então você não fica preso a ingredientes caros e nem difíceis de achar. Técnicas fundamentadas que realmente funcionam. Não são ali técnicas aleatórias, não. Aqui elas são embasadas na engenharia de alimentos, na gastronomia molecular, mas são apresentadas pra você de forma simples, sem complicação. Você vai fazer aí na cozinha da sua casa mesmo. E economia de tempo, dinheiro, ingredientes, é claro. Porque quando você tem as duas habilidades, você não desperdiça mais seu tempo com receitas que não funcionam. Com o passo a passo que eu ensino, vou te falar, você acerta de primeira e evita frustrações. Mas eu não preciso tentar te convencer, melhor você ouvir de

quem já fez. comprei fiz morri de amores esse doce de leite é incrível textura cor sabor ele é incrível testei a receita do doce de leite vegano e achei excepcional.

SPEAKER 2

De fácil execução excelente textura sabor o pessoal aqui provou e gostou muito O resultado é inacreditável, assim, não tem palavras.

SPEAKER 3

Eu fiz, logo na primeira vez eu fiquei assim maravilhada, ninguém aqui de casa.

SPEAKER 1

Acreditou que fosse um doce de leite vegetal. Mas meus alunos já fizeram um workshop e transformaram a forma como elas fazem doce de leite vegano.

SPEAKER 4

É simplesmente delicioso, tem toda uma estrutura, vai ficar incrível para rechear os bem casados. Eu quero agradecer à Lara por ensinar não só a receita, mas também o conteúdo técnico que a gente pode aplicar dentro da realidade nossa de cada um. Na nossa cidade, no módulo interior, e às vezes eu não tenho acesso a tantas variedades de marcas. Com o conhecimento que a Lara passa pra gente, eu consegui.

SPEAKER 1

Prei, fiz, foi super fácil. É só seguir os passos direitinho que dá tudo certo. De primeiro, meu, já deu certo. A gente fica meio assustada assim no início, mas foi tudo tranquilo. E o pessoal aqui em casa adorou.

SPEAKER 2

É muito fácil de fazer, eu acertei de primeira. É um doce cremoso, saboroso.

SPEAKER 1

Todos aqui de casa aprovaram. Dá ponto realmente de bico.

SPEAKER 2

É maravilhoso.

SPEAKER 1

Olha que cremosidade. No workshop você vai aprender a fazer o doce de leite vegano mais rápido que existe. Com 15 minutinhos ele tá pronto. E técnicas pra usar não só no doce de leite. Com essas duas habilidades você vai aprender os fundamentos da confeitaria vegetal inclusiva. E vai melhorar todos os doces que você produz aí na sua casa. Mas não adianta você aprender a melhor receita de doce de leite vegano. se você não tiver onde aplicar essa receita, né? Então o curso tem várias receitas como bônus pra você colocar doce de leite em tudo quanto é lugar possível. Tem alfajor, tem cookie churros recheado, tem banoffee, tem cheesecake, tem brigadeiro. E assim que você se inscreve, você já tem acesso a todas as aulas. Todas elas estão liberadas. Porque eu quero que você veja se o workshop é realmente aquilo

que você buscava. No workshop do Doce de Leite Vegano, você vai aprender a fazer o melhor doce de leite vegano, com ou sem açúcar, que pode ficar até 90 dias congelado, até 3 dias em temperatura ambiente, e que pode ir ao forno também. E se você é iniciante, não precisa se preocupar. O workshop tem uma lista completa de fornecedores de ingredientes. Por acaso você não saiba bem onde comprar os seus ingredientes, eu quero facilitar a sua vida. Ah, só lembrando que todas as receitas são, além de veganas, sem trigo. E você também vai aprender a fazer chantilly que não derrete. Manteiga vegana fenomenal, um creme de leite vegetal perfeito pra confeitaria e ainda aula de base teórica e de adaptações pra você ter total controle de tudo na sua cozinha. Você tá aqui porque você tá cansada de testar receitas ruins, sem fundamento, que tentam imitar a confeitaria tradicional e, vamos falar a verdade, não dão certo nunca. No workshop você aprende as duas habilidades que realmente importam. Combinar os ingredientes e usar as técnicas para extrair o máximo de sabor e dar a textura que eu desejo para o meu doce de leite. E tudo isso em aulas gravadas e editadas com um passo a passo detalhado, além de uma comunidade ativa e acolhedora no Telegram, onde eu mesma respondo as suas perguntas diariamente. O acesso ao curso é de um ano, mas entrando agora, você tem acesso por dois anos. Exatamente o mesmo preço pelo dobro de tempo. E também todas as receitas que eu mencionei gratuitamente, como bônus. Só pra você ter uma ideia, a receita da Cheesecake, da Banoffee e do Brigadeiro de Doce de Leite, normalmente cada uma delas custa em torno de R\$70,00, só uma receita. Já a gente já somou mais de R\$200,00 as três juntas. A renovação para o segundo ano de acesso ao curso custa R\$ 97,00. E as aulas com técnicas e fundamentos, que vão muito além das receitas que eu trago no workshop, normalmente eu só disponibilizo em mentorias. E elas custam mais de R\$ 500,00. Então, somando tudo isso que eu

acabei de mencionar, só aí você está levando mais de R\$ 700,00. Mas hoje você não vai pagar nem metade disso. Quer saber? Nem um quarto disso. Hoje você consegue se inscrever por R\$147, mas eu vou ser sincera, eu não sei até quando eu vou deixar esse valor, porque ele tá muito abaixo do que eu costumo cobrar. Se você tá cansada de perder tempo, dinheiro e ingredientes com receitas que não funcionam, Essa é a sua chance de aprender com um método que realmente, mas realmente dá certo. E tem mais. Eu confio tanto no meu método, que além de deixar todas as aulas liberadas imediatamente, você tem sete dias para pedir o seu dinheiro de volta a casa. Você não ame o workshop. Sem pergunta, sem complicação, sem burocracia. É só solicitar o seu reembolso. Então, clica no botão e garante a sua vaga no workshop do Doce de Leite Vegano. Eu vou estar lá dentro da comunidade te esperando. Eu quero ver as suas vitórias na cozinha. Eu quero saber de como você impressionou todo mundo. Eu quero saber da história do seu filho que pôde comer um bolo recheado com doce de leite no aniversário dele. E a escolha é só sua. Você pode continuar aí tentando, né? Na tentativa e erro, perdendo tempo. Ou investir menos de 15 reais por mês para ter acesso a tudo que você precisa. para fazer um doce de leite vermelho gostoso de verdade e aprender a base da confeitaria vegetal inclusiva. Eu espero que você tome a decisão certa, porque a próxima vez que você voltar, talvez essa oferta já não esteja disponível. Te vejo lá dentro. Espero que você tenha gostado da aula. Um beijo.

SPEAKER 5

É um doce de leite maravilhoso. Eu já havia feito outros doces de outras confeitarias, mas nenhum ficou com o sabor, textura e a estrutura que esse doce fica. No fim do ano fiz pães de mel para vender em um evento da escola do meu filho. E fez muito sucesso.

Teve gente que me pediu pra fazer um potinho de doce de leite pra vender porque queria comer de colher. Então um doce de leite fácil, simples de fazer, não demorou muito. Já fiz doce de leite que ficaram 40 minutos apurando e esse foi super rápido. com uma estrutura muito boa, o sabor, a cor. Aqui em casa todo mundo aprovou, todo mundo comeu, inclusive a gente comeu ele puro, sem nada. Fiz o alfajor, ficou fantástico. Então só tenho elogios para esse doce de leite maravilhoso.

SPEAKER 3

Eu trabalho com alimentação vegana já faz um tempo, mas trabalho mais com a parte de salgados. Sempre achei a parte de doces mais difícil, ou mais inalcançável, e venho tentando desmistificar isso na minha vida já faz um tempo. E esse curso de doces de leite vira assim coruais. Além de ter sido muito surpreendente o resultado, o doce de leite fica realmente muito gostoso, gente. Muito gostoso. A técnica que a Lara, ela ensina é uma técnica muito bacana porque nos dá liberdade para criar o nosso próprio doce, né? Ela explica sobre a estrutura do doce. A partir disso, né? A partir desse entendimento, a gente tem liberdade para realmente, com consciência, poder fazer as nossas escolhas. Então, assim, nota 10. Muito grata, Lara. Gostei demais.

SPEAKER 6

O que mais me chamou atenção, o que eu mais gostei nessa receita é a qualidade do doce de leite com relação ao sabor, que é muito próximo ao doce de leite tradicional. Depois dessa receita minha vida mudou, porque agora eu uso em todas as receitas de doce, no dia a dia. Digo que essa receita é uma receita perfeita

para todas as pessoas que não fazem uso do leite na sua alimentação.

SPEAKER 2

Era uma dor minha acertar a textura do doce de leite. Ou ele ficava muito parecendo um mingau, ou ele ficava muito puxento devido a muito amido. Então assim, o balanceamento da receita que a Lara faz e o ensinamento dos conceitos é muito bom. Porque você consegue não só fazer um doce de leite com a textura perfeita, porque era o que eu buscava no meu doce de leite. O curso não veio só agregar pra mim como uma melhoria do doce de leite que eu já vinha testando, mas também para melhorar outros cremes que eu quero fazer de acordo com a textura e com os conceitos que a Lara traz. O sabor é maravilhoso.