



Trufa de Chocolate

1 lata de creme de leite
2 tabletes (300 g) de Meio Amargo picados
2 xícaras (chá) de chocolate em pó
100 g de manteiga em temperatura ambiente
2 colheres (sopa) de conhaque ou whisky

Modo de Preparo:

Em um recipiente, aqueça o creme de leite em banho-maria.
Junte o Chocolate, mexendo até obter uma pasta

homogênea.

Retire do banho-maria e misture 1 xícara (chá) do chocolate em pó.
Junte a manteiga e o conhaque, misture até ficar homogêneo e leve à geladeira por cerca de 24 horas.

Faça bolinhas, passe no restante do chocolate em pó e conserve-as em local fresco.

Sirva.

Validade de 10 dias

Dica:


Se for cobrir com o chocolate derretido não passar no chocolate em pó.



Trufa de Morango

- 360g chocolate branco
- 150g polpa de morango natural ou congelada
- 40g creme de leite
- 250g chocolate meio amargo para a cobertura

Modo de Preparo:



Coloque a polpa de morango numa panela e leve ao fogo para reduzir até metade do volume original. Pique o chocolate branco em pedaços bem pequenos e coloque o creme de leite aquecido sobre ele, mexendo até derreter o chocolate. Adicione a polpa reduzida e mexa bem. Coloque numa travessa e leve para a geladeira para firmar. Depois faça bolinhas com essa massa com a mão untada. Tome cuidado porque a massa é meio pegajosa. Se precisar, leve as bolinhas para o freezer por alguns minutos para endurece-las antes de banhá-las no chocolate amargo. Coloque as trufas sobre uma forma com papel manteiga para endurecer.

Rende mais ou menos 40 trufas.

Validade de 7 dias



Receitas e Fotos de Festas





Trufa de Chocolate Branco

400 gramas de chocolate nobre branco para o recheio

100 gramas de creme de leite

1 colher de (sopa) de conhaque

200 gramas de cobertura fracionada sabor chocolate branco para a casquinha

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate reservado para o recheio.

Você pode derreter em banho-maria ou no micro-ondas.

Em seguida, misture ao chocolate derretido as 100 gramas de creme de leite.

Em seguida, misture ao chocolate derretido as 100 gramas de creme de leite. Se você decidir usar o conhaque, adicione-o também. Misture bem os ingredientes, depois leve à geladeira por aproximadamente 2 horas. Depois é só você fazer as bolinhas com a massa (não é necessário untar as mãos). Agora derreta o chocolate reservado para a casquinha. Coloque uma bolinha de cada vez no chocolate derretido, e com o auxílio de uma colher, cubra-a com o chocolate derretido e retire com um garfinho. Deixe as trufas sobre papel manteiga até que comecem a cristalizar. Se necessário, leve à geladeira por aproximadamente 10 minutos para a cristalização final.

Validade de 10 dias



Receitas de Doce de Leite





Trufa de Maracujá

560g de chocolate branco picado

1/2 xícara de creme de leite

3/4 xícara de polpa de maracujá ou suco
concentrado de maracujá

500 g de chocolate branco ou preto para cobrir
as trufas

Modo de Preparo:

Coloque o chocolate picado em uma tigela.

Esquente o creme de leite e coloque sobre o
chocolate mexendo até derreter o chocolate.

Junte metade da polpa de maracujá e misture devagar. Quando estiver homogêneo,
coloque o resto da polpa e leve para a geladeira até firmar bem. Depois faça bolinhas
com essa mistura e leve para a geladeira novamente por algumas horas. Depois
passe as bolinhas no chocolate e coloque numa forma forrada com papel manteiga
para firmar o chocolate.

Rende 100 trufas.

Validade de 7 dias



Receitas de Fadas de Fadas





Trufa de Limão

500 g de chocolate branco
1 lata de creme de leite sem soro
2 colher (sopa) de manteiga
2 colheres (chá) de glucose de milho
Suco de 2 limões puros
Chocolate branco para cobertura

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate em banho maria e junte o creme de leite, a manteiga, a glucose de milho e o suco de limão. Mexa e leve a geladeira até endurecer.

Com as mãos untadas faça bolinhas com essa massa e coloque na geladeira novamente. Para a cobertura derreta em banho maria o chocolate picado e mexa até que o chocolate esfrie. Banhe as trufas com o chocolate. Salpique com raspas de limão se desejar.

Rende 60 trufas médias.

Validade de 7 dias



Receitas feitas de Amor





Trufa de Leite Ninho

- 1 lata de leite em pó**
- 2 latas de leite condensado**
- 1 caixa de creme de leite com soro**
- 1kg de chocolate branco para cobertura**

Modo de Preparo:

Bata na batedeira o leite condensado e meia lata de leite em pó.

Adicione o creme de leite e o restante do leite e bata para misturar bem.

Em forminhas para bombom tipo trufas

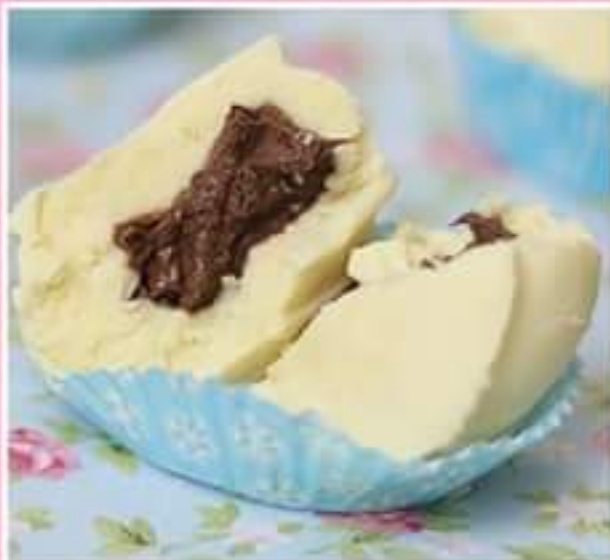
faça as casquinhas, recheie com a mistura e cubra com chocolate. Leve a geladeira para endurecer.

Validade 10 dias.



Branquinhas e Amarelinhas de Pó





Trufa de Leite ninho com Nutella

1/2 lata de leite condensado

50g de creme de leite

200 g de leite em pó

1 xícara de Nutella para rechear

200 g de chocolate branco para cobrir as trufas

Modo de Preparo:

Misture numa tigela o leite condensado, o creme de leite e o leite em pó até virar uma massa. Coloque a Nutella numa vasilha

e leve ao congelador para endurecer e ficar mais fácil de usar como recheio. Faça bolinhas, recheie com a Nutella e passe-as no chocolate derretido em banho maria. Pronto!

Validade 10 dias.



Receitas de Pães de Pódo





Trufa de Nutella

2 potes de 350g de Nutella
500gr de chocolate meio amargo derretido
1 lata de creme de leite sem soro
2 colheres de sopa de mel
1 colher de sopa de whisky
Cacau em pó para passar as trufas

Modo de Preparo:

Leve o creme de leite, o mel e a Nutella no fogo até ferver, desligue e junte o chocolate misturando até obter um creme liso e brilhante. Coloque o Whisky e misture. Leve a geladeira por duas horas até endurecer. Com a ajuda de duas colheres, faça as bolinhas e jogue no cacau.

Validade 10 dias.



Receitas Felizes de Podes





Trufa de Laranja

200 g ou 1 caixa de creme de leite
30 ml ou 2 colheres (sopa) de essência de café
20 g ou 3 colheres (sopa) de café em pó solúvel
1 kg de chocolate ao leite
1 kg de chocolate em pó para banhar

Modo de Preparo:

Em um recipiente, misture o creme de leite com a essência, o café solúvel até ficar um creme uniforme. Derreta o chocolate e junte o creme reservado, mexendo até ficar um ganache homogêneo. Leve à geladeira por cerca de 20 minutos para firmar. Modele bolinhas e coloque sobre uma placa lisa e forrada com papel-manteiga. Volte à geladeira até o momento de banhar.

Rende 100 unidades.

Validade de 7 dias



Receitas Felizes de Fadas





Trufa de Passa ao Rum

500 gramas de chocolate ao leite

150 gramas de creme de leite

1 xícara (chá) de uva-passa

50 ml de rum

1 colher (sopa) de margarina sem sal

1 colher (sobremesa) de essência de rum

Rum a gosto para deixar de molho as passas

Chocolate em pó para cobrir as trufas

Modo de Preparo:

Deixe as uvas-passas embebidas no rum por 2 dias e reserve. Derreta o chocolate ao leite, junte o creme de leite, misturando bem e adicione as uvas-passas, o rum, a margarina e a essência de rum, mexendo sempre até ficar

homogêneo. Para finalizar, leve as trufas para gelar por cerca de 3 horas, modele-as a gosto e passe-as no chocolate em pó ou envolva-as com chocolate branco.

Validade 10 dias



Receitas de Doce de Leite





Trufa de Amendoim

100 gramas de chocolate branco

395 gramas de leite condensado

1 xícara de amendoim torrado e moído

150 gramas de chocolate amargo para cobrir as trufas

Modo de Preparo:

Coloque em uma panela, o chocolate branco picadinho, o leite condensado e o amendoim. Em fogo baixo misture bem todos os ingredientes até chegar ao ponto de desgrudar da panela totalmente, de forma que o doce fique bem firme. Depois retire do fogo e deixe esfriar. Faça bolinhas do doce, depois leve para a geladeira por uns 20 minutos ou até que os

docinhos fiquem bem geladinhos. Agora derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas. Com o auxílio do garfinho, mergulhe o docinho gelado no chocolate, deixe escorrer o excesso e coloque-o sobre o papel manteiga. Leve as trufas para a geladeira até que elas cristalizem.

Validade 10 dias



Receitas para a Festa





Trufa de Cereja

1 kg de chocolate meio amargo picado
1 kg de chocolate ao leite picado
1 lata(s) de creme de leite
1/2 tablete(s) de manteiga
3 colher(es) (sopa) de mel
2 colher(es) (sopa) de conhaque
300 gr de cereja picada
Chocolate em pó o bastante para polvilhar

Modo de Preparo:

Leve ao fogo o creme de leite com soro até ferver por 3 minutos (fogo alto). Passe para

o fogo baixo e acrescente a manteiga, o mel e o conhaque, mexa bem por 5 minutos. Desligue o fogo e acrescente o chocolate meio amargo picado grosseiramente, mexa até que dissolva completamente. Despeje em um pirex, pique as cerejas e mexa delicadamente. Deixe na geladeira de um dia para o outro. Antes de começar a modelar as trufas misture a massa novamente deixando a massa por igual. Derreta o chocolate. Passe as trufas neste chocolate e logo em seguida polvilhe com o chocolate em pó.

Validade 7 dias.



Receitas de Trufas





Trufa de Amarula

1/4 de xícara de licor de amarula
1 lata de creme de leite sem soro
1 kg de chocolate ao leite
100 g de chocolate em pó para decorar

Modo de Preparo:

Pique 600 g de chocolate em pedaços pequenos, leve-o ao banho-maria, quando estiver derretido, coloque o creme de leite e misture bem. Agora acrescente o licor de amarula e misture bem.

Leve à geladeira por 24 horas. Após esse período na geladeira, faça bolinhas com a massa.

Derreta em banho-maria, ou no micro-ondas, o restante do chocolate. Banhe as bolinhas e coloque-as sobre papel manteiga. Deixe descansar por 3 minutos. Passe as trufas no chocolate em pó. Deixe-as descansar por 40 minutos e sirva.

Validade 10 dias





Trufa ao Rum

1 caixinha de creme de leite sem soro
350 g de chocolate meio amargo
250 g de chocolate ao leite
1 colher (sopa) de rum
500g de chocolate ao leite e 100 g de chocolate meio amargo para cobertura

Modo de Preparo:

Para preparar o recheio você precisa derreter as 350 g de chocolate ao leite e as 250 de chocolate meio amargo. Coloque os dois chocolates em uma panela. Mas antes de levar os chocolates ao banho-maria, coloque junto com eles o creme de leite e o rum e misture. Leve a mistura ao banho-maria e

mexa sem parar até obter uma mistura homogênea e brilhante. Retire a mistura do banho-maria, deixe esfriar um pouco. Agora coloque a mistura em uma vasilha de vidro com tampa, e leve à geladeira por pelo menos 08 horas e 30 minutos. Retire a mistura da geladeira. Agora faça bolinhas do tamanho que desejar. Reserve as bolinhas. Derreta os 2 chocolates juntos no microondas e banhe as trufas no chocolate.

Validade 10 dias



Receitas Gênis de Fritas





Trufa de Banana

- 1 colher (sopa) de manteiga**
- 1 banana-nanica madura cortada em rodela**
- 1/2 xícara (chá) de açúcar**
- 1/2 limão espremido**
- 200 gramas de chocolate branco picado**
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite**
- 1 colher (sopa) de rum**
- 500 g de chocolate ao leite picado para banhar**

Modo de Preparo:

Em uma panela, aqueça a manteiga e coloque as rodela de bananas. Acrescente o açúcar e o limão e deixe-o reduzir, mexendo sempre até formar uma pasta (caso não forme a pasta, amasse a banana com o auxílio de um garfo).

Desligue o fogo, acrescente a cobertura de chocolate branco, o creme de leite e o rum, mexendo até obter um creme homogêneo. Passe o creme para um refratário, cubra com filme-plástico e leve à geladeira por 30 minutos ou até que fique frio. Despeje o chocolate derretido nos moldes até a borda e devolva-o novamente à vasilha. Deixe cristalizar na geladeira, e coloque o creme e cubra com o chocolate. Quando a forma estiver opaca desenforme.

Validade 7 dias



Receitas Gênis de Fritas





Trufa de Chocomenta

400 g de chocolate branco picado
200 ml de creme de leite fresco
1/3 de xícara (chá) de licor de menta
1 xícara (chá) de gotas de chocolate
1/2 kg de chocolate ao leite

Modo de Preparo:

Derreta 400 g de chocolate em banho- maria, junte o creme de leite, o licor e a essência, misture bem e leve à geladeira por 30 minutos. Faça bolinhas com a ajuda de uma colher (chá) e coloque sobre uma folha de papel-

manteiga, leve para geladeira por mais 30 minutos. Acrescenta as gotas de chocolate e misture bem. Derreta o chocolate restante em banho- maria até derreter cuidando para que a água não ferva. Dê em seguida um banho-maria frio, mexendo delicadamente até obter uma massa brilhante e fria em contato com os lábios. Passe as bolinhas pelo chocolate derretido e coloque sobre uma folha de papel-manteiga. Deixe secar por 30 minutos antes de embrulhar.

Rende aproximadamente 60 unidades.

Validade 10 dias.



Berecitas e mais de 1000





Trufa de Nozes

600 gramas de chocolate ao leite
100 gramas de chocolate meio amargo
1 xícara (chá) de noz moída
1 colher (sopa) de glucose de milho
1/2 lata de creme de leite
1 colher (café) de essência de noz
150 gramas de nozes triturada

Modo de Preparo:

Pique 300 g de chocolate ao leite e 100 g de chocolate meio amargo e coloque-os em uma panela. Leve ao banho-maria e mexa até derreterem completamente. Retire do fogo e junte 1 xícara (chá) de nozes moídas, a glucose de milho, o creme de leite e a essência

de nozes. Mexa e leve à geladeira por 12 horas. Com as mãos untadas, faça bolinhas com essa massa. Para a cobertura, derreta 300 g de chocolate ao leite em banho-maria e mexa até que o chocolate esfrie. Banhe as trufas, escorra o excesso de chocolate e passe-as em 150 g de nozes.

Validade 10 dias



Receitas de Doce de Leite





Trufa de Açaí

200 gramas de chocolate meio amargo
300 gramas de chocolate ao leite
200 gramas de creme de leite sem soro
100 gramas de polpa de açaí
1 colher (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de mel
1 colher (sopa) de conhaque
500 g de chocolate ao leite para cobertura

Modo de Preparo:

Derreta em banho-maria o chocolate meio amargo e o chocolate ao leite. Acrescente o creme de leite e misture bem. Depois, acrescente o mel, a polpa de açaí, o conhaque e a margarina, mexendo bem até obter uma mistura homogênea. Leve para gelar por no mínimo 6 horas. Derreta o chocolate e passe nas forminhas e level pra gelar repita mais uma vez, quando estiver opaco por dentro, coloque o recheio e cubra com chocolate. Leve a geladeira, quando estiver opaco por dentro retire da geladeira e desenforme.

Validade de 7 dias



Doces e Mimos de Fadas



Recheio de Coco ou Beijinho

- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de 100 g de coco ralado
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
(se o seu creme de leite for grosso poem 2 colheres se for daqueles quase líquido ponha 4 colheres (sopa))

Modo de Preparo:

Em uma panela misture todos os ingredientes, leve ao fogo baixo mexendo sempre, até obter o ponto creme. Deixe esfriar, quando você começar a recheiar tanto como trufa ou ovo, você verá que o creme estará firme.

Dicas:

Este recheio pode ser usado em bombons, ovos e ovos de colher.
Validade de 6 dias.



Recheio de Morango ou Sensação

- 1 lata de leite condensado
- 1 colheres (sopa) de gelatina de morango em pó (marca royal Bocão)
- 2 colheres (sopa) de creme de leite (se o seu creme de leite for grosso poem 2 colheres se for daqueles quase líquido ponha 4 colheres (sopa))

Modo de Preparo:

Em uma panela misture todos os ingredientes, leve ao fogo baixo mexendo sempre, até obter o ponto creme.

Deixe amornar e acrescente o creme de leite misture até fica homogêneo, em seguida deixe esfriar.

Deixe esfriar, quando você começar a recheiar tanto como trufa ou ovo, você verá que o creme estara firme.

Validade de 6 dias.



Recheio de Chocolate ou Brigadeiro

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó (eu uso 15% de cacau - se vc for usar achocolatado use o Nescau por ele ser mais forte e ter menos açúcar)
- 2 colheres (sopa) de creme de leite (se o seu creme de leite for grosso poem 2 colheres se for daqueles quase líquido ponha 4 colheres (sopa))

Modo de Preparo:

Em uma panela misture todos os ingredientes, leve ao fogo baixo mexendo sempre, até obter o ponto creme.

Deixe esfriar, quando vc começar a recheiar tanto como trufa ou ovo, voce verá que o creme estara firme.

Dicas:

Este recheio pode ser usado em bombons, ovos e ovos de colher.

Porque não é bom o seu cliente comer a trufa e vaziar o recheio pelos dedos do cliente rsrsrs.



Validade de 6 dias.



Recheio de Maracujá

- 1 lata de leite condensado
- 1/4 xícara (chá) de maracujá (feito com 2 colheres de água sem açúcar)
- 2 colheres (sopa) de creme de leite (se o seu creme de leite for grosso poem 2 colheres se for daqueles quase líquido ponha 4 colheres (sopa))

Modo de Preparo:

Em uma panela misture todos os ingredientes menos o creme de leite, leve ao fogo baixo mexendo sempre, para chegar ao ponto creme é rápido (por ser ácido endurece mais rápido).

Em seguida deixe esfriar, quando você começar a rechear tanto como trufa ou ovo, você verá que o creme estará firme.

Dica:

Validade feito com a fruta 4 dias

Se preferir em vez de usar a fruta use o pó de mousse de maracujá do Mavalério. A validade com este mousse é de 6 dias.



Recheio de Paçoca

- 1 lata de leite condensado
- 4 rolhas de paçoca
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
(se o seu creme de leite for grosso
poem 2 colheres se for daqueles quase
líquido ponha 4 colheres (sopa))

Modo de Preparo:

Em uma panela misture todos os ingredientes, leve ao fogo baixo mexendo sempre, até obter o ponto creme. Deixe esfriar, quando você começar a rechear tanto como trufa ou ovo, você verá que o creme estará firme.



Validade é de 6 dias



Recheio de Limão

- 1 lata de leite condensado
- Suco puro de 2 limões (sem água e açúcar)
- 2 colheres (sopa) de creme de leite (se o seu creme de leite for grosso poem 2 colheres se for daqueles quase líquido ponha 4 colheres (sopa))

Modo de Preparo:

Em uma panela misture todos os ingredientes menos o creme de leite, leve ao fogo baixo mexendo sempre, até obter o ponto creme nao vai nem 2 minutos (cuidado por ser ácido endurece mais rápido).

Em seguida deixe esfriar, quando você começar a rechear tanto como trufa ou ovo, você verá que o creme estará firme.

Dica:

Validade feito com a fruta 4 dias

Se preferir em vez de usar a fruta use o pó de mousse de limão do Mavalério. A validade com este mousse é de 6 dias.



Recheio de Ninho

- 1 lata de leite condensado
- 2 1/2 xícaras (chá) de leite em pó (200 g)
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite líquido ponha 4 colheres (sopa)

Modo de Preparo:

Em uma panela misture todos os ingredientes, leve ao fogo baixo mexendo sempre, até obter o ponto creme.

Deixe esfriar, quando você começar a rechear tanto como trufa ou ovo, você verá que o creme estará firme.



Validade é de 6 dias



Recheio de Café

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 2 colheres (sopa) de café instantâneo (Nescafé)
- 2 colheres (sopa) de licor de cacau
- manteiga para untar
- 300 g de chocolate meio amargo

Modo de Preparo:

Leve ao fogo baixo o leite condensado com a manteiga, mexendo sempre até obter consistência cremosa. Dissolva o café no licor de cacau e junte-os ao creme. Mexa até desprender do fundo da panela. Despeje em um prato untado com manteiga e deixe esfriar. Faça bolinhas e passe-as pelo chocolate meio amargo já temperado adequadamente. Coloque-as sobre papel de alumínio, para secar. Quando estiverem prontas, retire do papel de alumínio, corte as sobras.

Validade 6 dias.



Receitas de Doce de Leite



Recheio Alpino

1 lata de creme de leite c/ soro
1 lata de doce de leite
2 colheres de chocolate em pó
300 g de chocolate meio amargo
(derretido em banho-maria, ou microondas)
1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de Preparo:

Na batedeira: bata o doce de leite, o creme de leite o chocolate em pó e a baunilha. Com a batedeira ligada, acrescente, aos poucos, o chocolate derretido.

Validade 6 dias



Receitas de Todas



Recheio Ameixa

**600g de ameixas pretas sem os caroços
3 latas de leite condensado
5 gemas
4 colheres (sopa) de manteiga**

Modo de Preparo:

**Bata a ameixa no liquidificador ou passe na máquina de moer. Junte todos os ingredientes.
Leve ao fogo até obter o ponto creme.**



Validade 6 dias



Receitas feitas de Fofos



Recheio de Chocolate Branco

500g de chocolate branco

200g de creme de leite

150g de chantilly

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate branco em banho-maria e acrescente o creme de leite, mexendo bem. Depois, adicione aos poucos o chantilly misturando delicadamen



Validade 6 dias



Receitas e Fotos de Fadas



Recheio de Cupuaçu

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 300g de poupa de cupuaçu
- 2 gemas peneiradas
- 2 claras em neve
- 2 colheres de sopa de manteiga

Modo de Preparo:

Em uma panela derreter a manteiga e acrescentar leite condensado, o creme de leite e a poupa de cupuaçu. Mexer até que comece a aparecer o fundo da panela. Retirar do fogo, acrescente as gemas e misture bem. Bata as claras em neve e adicione ao creme já frio.



Validade 4 dias



Receitas e Fotos de Fofas



Recheio de Açaí

1 lata de leite condensado

1/4 l de açaí grosso

1 colher de margarina ou
manteiga sem sal

Modo de Preparo:

Coloque em uma caçarola o leite condensado e o açaí. Leve ao fogo, mexa com uma colher de pau, até dar o ponto creme. Em seguida deixe esfriar.



Validade 4 dias



Receitas e Fotos de Fofos



Recheio de Abacaxí

- 1 abacaxi picado em pedacinhos
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de água
- 1 xícara de leite condensado

Modo de Preparo:

Pique o abacaxi em pedacinhos bem pequenos. Coloque em uma panela o abacaxi, a água e o açúcar, deixe cozinhar em fogo baixo. Depois que secar a água e o doce estiver bem sequinho, acrescente o leite condensado. Deixe no fogo até que o doce fique homogêneo e consistente. Deixe o doce esfriar.

Dicas:

Validade 4 dias

Se voce nao quiser o recheio muito doce diminua a quantidade de açúcar ou cozinhe o abacaxi somente com a água.





Ovo Crocante

400 g de cobertura de chocolate ao leite
100 g de flocos de arroz

Modo de Preparo:

Derreta a cobertura de chocolate e quando estiver derretido por completo misture o floco de arroz em uma forma limpa (própria para fazer ovo de páscoa). Coloque camada fina e leve para a geladeira para endurecer, repita o processo até 3 vezes. Na última camada deixe na geladeira até a forma ficar opaca.

Validade de 30 dias embrulado no papel-chumbo.



Receitas e Dicas de Páscoa





Ovo Crocante Colorido

1/2 kg de chocolate branco
200 g de miniconfeito colorido
Molde de ovo 500 g

Modo de Preparo:

Derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou no micro-ondas e misture muito bem os confeitos. Passe o chocolate na forma. Leve para gelar repita este processo 3x e so desenforme quando a forma ficar opaca. Retire da geladeira e desenforme.

Validade de 30 dias embrulado no papel-chumbo.



Receitas Gloriosas de Fadas





Ovo Marmorizado

1/2 kg de chocolate ao leite ou meio amargo
100 g de chocolate branco
forma para ovo de 1/2 kg

Modo de Preparo:

Rale o chocolate e derreta em banho-maria. Para o banho-maria, use a água quente, sem ferver, com o fogo desligado.

Coloque na forma umas gotas de chocolate

branco e espalhe levemente, deixando um aspecto borrado. Leve à geladeira (nunca ao freezer ou congelador). Quando endurecer faça uma camada de chocolate preto e leve para gelar. Depois faça mais uma camada de chocolate preto e volte à geladeira. Quando a forma ficar esbranquiçada, pode desenformar. Cole as partes com chocolate derretido e embale.

Validade de 30 dias embrulado no papel-chumbo.



Receitas de Fadas





Ovo de Brigadeiro de colher

Brigadeiro gourmet:

2 latas de leite condensado

1/2 xícara de chá de creme de leite

1 colher de sopa de manteiga sem sal

1/4 xícara de chá de chocolate em pó

150g de chocolate ao leite

Chocolate ao Leite para casca do ovo

Modo de Preparo:

Coloque todos os ingredientes em uma panela grande e grossa e leve ao fogo baixo sem parar de mexer até começar a desgrudar do fundo da panela. Quando começar a desgrudar do fundo da panela, desligue o fogo, despeje o brigadeiro em prato ou recipiente de vidro e leve para geladeira por pelo menos 2 horas ou até que ele esfrie completamente. Derreta o chocolate, e banhe a forma de chocolate e leve a geladeira para cristalizar, repita este processo 3 vezes. Em seguida recheie com o brigadeiro e cubra novamente com uma camada de chocolate ou use granulado de chocolate.

Validade de 6 dias.



Receitas de Fadas





Ovo Marmorizado

1/2 kg de chocolate ao leite ou meio amargo
100 g de chocolate branco
forma para ovo de 1/2 kg

Modo de Preparo:

Rale o chocolate e derreta em banho-maria. Para o banho-maria, use a água quente, sem ferver, com o fogo desligado.

Coloque na forma umas gotas de chocolate

branco e espalhe levemente, deixando um aspecto borrado. Leve à geladeira (nunca ao freezer ou congelador). Quando endurecer faça uma camada de chocolate preto e leve para gelar. Depois faça mais uma camada de chocolate preto e volte à geladeira. Quando a forma ficar esbranquiçada, pode desenformar. Cole as partes com chocolate derretido e embale.

Validade de 30 dias embrulado no papel-chumbo.



Receitas de Fadas



Recheio de Ninho

- 1 lata de leite condensado
- 2 1/2 xícaras (chá) de leite em pó (200 g)
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite líquido ponha 4 colheres (sopa)

Modo de Preparo:

Em uma panela misture todos os ingredientes, leve ao fogo baixo mexendo sempre, até obter o ponto creme.

Deixe esfriar, quando você começar a rechear tanto como trufa ou ovo, você verá que o creme estará firme.



Validade é de 6 dias



Recheio de Chocolate ou Brigadeiro

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó (eu uso 15% de cacau - se vc for usar achocolatado use o Nescau por ele ser mais forte e ter menos açúcar)
- 2 colheres (sopa) de creme de leite (se o seu creme de leite for grosso poem 2 colheres se for daqueles quase líquido ponha 4 colheres (sopa))

Modo de Preparo:

Em uma panela misture todos os ingredientes, leve ao fogo baixo mexendo sempre, até obter o ponto creme.

Deixe esfriar, quando vc começar a recheiar tanto como trufa ou ovo, voce verá que o creme estara firme.

Dicas:

Este recheio pode ser usado em bombons, ovos e ovos de colher.

Porque não é bom o seu cliente comer a trufa e vaziar o recheio pelos dedos do cliente rsrsrs.



Validade de 6 dias.



Dicas sobre o Chocolate - Parte 6

Quando você for usar o saquinho com chocolate pra confeitar ou dar um acabamento, só mergulhar na água morna pra derreter, depois cortar a pontinha – se entupir o saquinho só massagear para desentupir.

E aconselhável que quando você for desenformar a forma, faça isso sobre papel manteiga culinário.

Sempre pegar o chocolate com o guardanapo ou usar uma luva, evitar com que o chocolate sinta o calor das mãos isso faz com que ele perca o brilho.

A validade de um bombom ou ovo trufado dura 1 semana.

Se for fazer o recheio com alguma fruta dura no maximo 4 dias



Dicas sobre o Chocolate - Parte 5

Pra fazer bombom ou trufas, coloque o chocolate derretido na forma. Se estiver muito líquido de 2 camadas de chocolate (para você saber se acamada estão finas só botar a forma virada pra luz, se tiver marrom claro ta fina se tiver escura a cor do chocolate mesmo esta bom). Para bombom e trufas o certo e 2 camadas, mas as vezes o chocolate pode estar liquido.

Se der 1 camada ficara fina e pode ser que quebre o chocolate na hora de desenformar.

Para fazer ovo de chocolate, são 3 camadas de chocolate, mas que isso ficara muito grosso.

Limpar sempre as bordas das formas.

Assim que terminar de desenformar e usar a forma novamente passe papel toalha nela pra ficar limpa pra usar de novo, se não a lave bem, use detergente neutro.



Dicas sobre o Chocolate - Parte 4

Chocolate ao leite é o tipo de chocolate que o publico mais gosta. O chocolate meio amargo, se for daqueles chocolates que sente o amargo do chocolate, fazer em poucas quantidades, mas também tem muita gente que gosta.

O chocolate branco ele é mais usado pra decoração, fazer em pequenas quantidades.

Sempre que for fazer por encomenda, pergunte ao seu cliente que tipo de chocolate ele quer.

Se for misturar o chocolate ao leite com meio amargo use mais para recheio.

Quando for passar o chocolate nas formas de sempre uma batidinha na mesa e vire de borco na tigela pra tirar o excesso de chocolate (nesta parte não de batidinhas na forma). Para que não de bolhas de ar na casca do seu ovo ou bombom.



Dicas sobre o Chocolate - Parte 3

Se for levar as formas de chocolate na geladeira, verifique antes, se os alimentos estão bem vedados, para não dar gosto e cheiro no chocolate. Se você for desenformar no outro dia ou algumas horas depois cubra as formas com papel filme.

Para desenformar o chocolate da forma, só quando o chocolate estiver fosco, aí poderá desenformar (se não tiver todo cristalizado o chocolate sairá sem brilho).

O chocolate que as pessoas mais usam pra fazer é o fracionado, quando estiver duvidas pergunta num grupo ou para alguém qual é uma marca boa para trabalhar.

Se vocês encontrarem o chocolate da Harald confeitiro fracionado, não usem pra trufas, bombons e ovos. Ele tem, mas gordura e são mais usado pra acabamentos, raspagens e decorações.

O chocolate puro ele é mais usado para recheio, se for usar como cobertura, tem que temperar o chocolate.

Para temperar o chocolate puro é esfriar o chocolate no mármore, batendo com a espátula até endurecer (tipo um choque térmico – o chocolate não perdera o brilho).



Dicas sobre o Chocolate - Parte 2

Para derreter o chocolate em banho maria, a temperatura da água não pode ser muito alta (poderá queimar o chocolate e perder o brilho) e sim na temperatura que é usada pra compressa. Se a água a temperatura da água estiver alta, deixe esfriar. Este processo ele é mais lento para o derretimento – então tenha paciência. Para facilitar na hora do derretimento deixe o chocolate bem picadinho.

Para derreter o chocolate no microondas, verifique sempre a potencia. Porque tem q ser média (se for potencia de 1 a 100 por no 50), se deixar potencia alta queima o chocolate e perde o brilho. Pique o chocolate em pedaços médios ou se preferir menor e coloque 1 minuto, mexa no chocolate e põem mais 40 segundos.

Não pode deixar cair água no chocolate se não desanda.

Para manusear o chocolate, melhor usar as tigelas de vidro.

Reserve uma colher só pra preparar doces.

Se for colocar formas de chocolate no congelador, deixe por apenas 3 minutos, mas que isso queima o chocolate.



Dicas sobre o Chocolate - Parte 1

Durante a época de calor ou nas regiões quentes é aconselhável trabalhar com chocolate em lugares mais frescos, temperatura refrigerada ou trabalhar com chocolate durante a noite.

O calor derrete o chocolate e quando o trabalho esta pronto, faz com que o chocolate perca o brilho e assim ele fica fosco.

Quando for comprar o chocolate e se estiver derretendo um pouco. Não por o chocolate na geladeira, porque ele perderá todo o seu brilho. Deixe-o na temperatura ambiente em local fresco.

Quando for usar o chocolate, depois que já abriu a embalagem. Embrulhe no papel filme e guarde num pote bem vedado. Não guarde na geladeira, mantenha o chocolate sempre em temperatura ambiente.

Atenção é bom você, guardar uma faca grande só pra cortar o chocolate, porque o chocolate deixa a faca cega, no caso perde o fio de corte ou tenha sempre um amolador.

