



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 coloco 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





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:

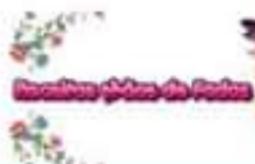
Derreta o chocolate reservado para o recheio.

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





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





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





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.



Receitas Sócio da Fofura





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 Fáceis da Fofoca





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 Sócio da Festa





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





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





Trufa de Amendoim

**100 gramas de chocolate branco
395 gramas de leite condensado
1 xícara de amendoim torrado e moido
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





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.





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





Trufa de Banana

1 colher (sopa) de manteiga
1 banana-nanica madura cortada em rodelas
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 rodelas 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 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





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.





Trufa de Nozes

**600 gramas de chocolate ao leite
100 gramas de chocolate meio amargo
1 xícara (chá) de noz moida
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 moidas, 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





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 forminas 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



Receitas Sabor da Festa

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 estara 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 ponha 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 ficar homogêneo, em seguida deixe esfriar.

Deixe esfriar, quando você começar a recheiar tanto como trufa ou ovo, você verá que o creme estará 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 vazar 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 agua aguá sem açúcar)
- 2 colheres (sopa) de creme de leite (se o seu creme de leite for grosso ponha 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
ponha 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.



Validade é de 6 dias

Recheio de Limão

- 1 lata de leite condensado
- Suco puro de 2 limões (sem aguá e açúcar)
- 2 colheres (sopa) de creme de leite (se o seu creme de leite for grosso ponha 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 não 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



Biscoitos Gêmeos da Padoca



Recheio de Café

1 lata de leite condensado

1/2 colher (sopa) de manteiga sem sal

2 colheres (sopa) de café instantâneo
(Nescafé)

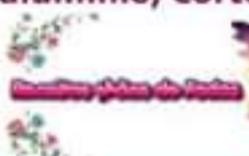
2 colheres (sopa) de licor de cacau
manteiga para untar

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.



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



Recheios das Fadas





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



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



Recheios Fábio da Fada



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



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



Recheio de Abacaxi

**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 você não 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 flocos 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 embrulhado no papel-chumbo.





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 só desenforme quando a forma ficar opaca. Retire da geladeira e desenforme.

Validade de 30 dias embrulhado no papel-chumbo.





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 embrulhado no papel-chumbo.



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 Gostos do 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 embrulhado no papel-chumbo.





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



Biscoitos Gêmeos da Padoca



● 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 vazar 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 as camadas 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 é 2 camadas, mas as vezes o chocolate pode estar líquido.

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 público 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, ai 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 confeiteiro 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 perderá 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.

