Chocolate é a Galinha dos Ovos de Páscoa das Confeiteiras!

São 30 Recheios Gourmets para Ovos Trufados e de Colher!





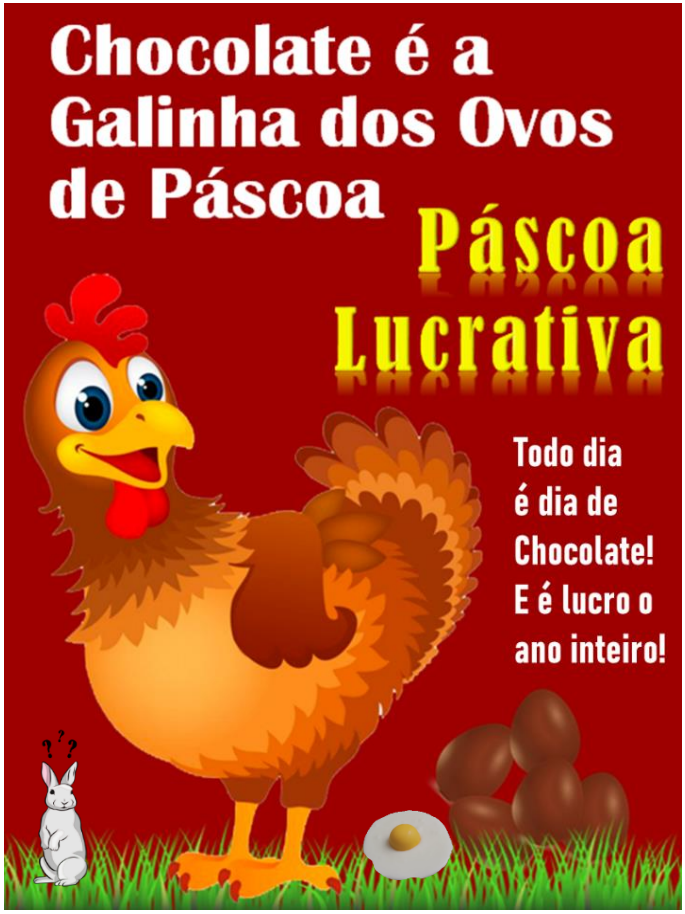
Um Incentivo do Mestre do Chocolate – Alexandre Bispo







Aumente suas Vendas com as Técnicas Certas!



Adquira o Curso – Será aberto dia 10/03/2020:

- **Técnica de Temperagem**
- **Conservação**
- **6 Aulas ilustradas com o passo a passo da confecção de**:
  - Ovos de Páscoa simples, crocante, trufado e recheado,
  - Ovos de colher,
  - Ovos decorados,
  - Ovo fatiado,
  - Ovo Invertido,
  - Ovo frito de Chocolate recheado.
- **Bônus**:
  - Ebook com receitas Sodiê
  - Ebook com receitas dos bolos do Programa do SBT Fábrica de Casamentos Beca Milano.
  - Ebook com receitas de família do Cake Boss



Contatos, Clique!

edihconfeiteira@gmail.com



RECHEIOS DE SUCESSO



- Cereja Trufada c/Hort.
- Bicho de Pé
- Prestígio
- Bolo de Cenoura
- Churros
- Nozes c/Doce de Leite
- Twix
- Romeu e Julieta
- Brigadeiro B./morango
- Kit Kat com Creme Belga
- Tiramissu
- Óreo
- Pão de Mel
- Mousse Morango
- Caipirinha de Uva V.
- Bem Casado
- Pistache
- Alpino
- Trufado de Menta
- Maracujá
- Nutella com Damasco
- Ninho c/ Palha Italiana
- Creme Brullè
- Brigadeiro Gourmet
- Sensação
- Ferrero Rocher
- Limão Siciliano
- Crocante com Pimenta
- Caramelo
- Amarula c/gotas de chocolate





Recheio de Cereja Trufada Com Hortelã

Ingredientes

. 8 xícaras de chocolate ao leite picado

. 1 lata (300 gramas) de creme de leite

. 2 colheres (sopa) da calda de cereja em calda

. 10 cerejas

. 8 folhas de hortelã

Modo de Preparo

Derreta o chocolate, acrescente o creme de leite e a calda das cerejas. Misture bem.

Pique as cerejas e a hortelã misture no ganache e Pronto, pode rechear sua(s) casca(s).





Recheio de Bicho de pé

INGREDIENTES :

- 1 Lata de Leite Condensado
- 1 caixinha de Creme de Leite
- 30g de Nesquik de morango
- 100g de Chocolate Branco

MODO DE PREPARO:

Misturar tudo, e levar em forno médio sem parar de mexer.

Deixar em ponto mole e adicionar o chocolate branco. Mexer até derreter.

Levar a geladeira para criar consistência.





Recheio de Prestígio

INGREDIENTES :

- 2 Latas de Leite Condensado
- 1 colher sopa de leite em pó
- 3 xícaras de coco em flocos
- 1 colher rasa de manteiga ou margarina
- ½ xícara de Leite de Coco
- 1 caixinha de Creme de Leite

MODO DE PREPARO:

Levar todos os ingredientes (menos o creme de leite) em fogo médio, mexer sem parar.

O ponto será de brigadeiro mole.

Adicionar o creme de leite, caso queira um recheio mais leve.





Recheio de Bolo de Cenoura

INGREDIENTES :

- 3 Cenouras
- 3 Ovos
- ½ xícara de óleo
- 3 Xícaras de Farinha de Trigo
- 1 Colher sopa de fermento químico
- 1 Lata de Leite Condensado
- 50g de Chocolate meio amargo picadinho
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO:

Faça seu bolo de cenoura de costume.

Deixe esfriar para poder rechear seu Ovo de Páscoa.

Faça o Brigadeiro: leve em fogo médio o leite condensado, o chocolate meio amargo picadinho e o creme de leite.

Mexa até chegar ao ponto de brigadeiro mole.

Espere esfriar para poder rechear





Recheio de Churros

INGREDIENTES :

- Massa de Pão de Ló com Canela
- 2 latas de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 60g de manteiga sem sal
- 200g de doce de leite
- 5g de canela em pó

MODO DE PREPARO:

Misture tudo e leve em uma panela em fogo médio, mexer sem parar até desgrudar do fundo da panela.

Leve para geladeira de um dia para o outro e então rechear seu ovo de páscoa





Recheio de Nozes

INGREDIENTES :

- 2 latas de leite condensado
- 200g de nozes trituradas
- 2 caixinhas de creme de leite
- 2 colheres de amido de milho

MODO DE PREPARO:

Misturar tudo em uma panela e levar em fogo médio.

Não parar de mexer até dar o ponto de brigadeiro mole (desgrudando do fundo da panela).

Levar para gelar com papel filme em contato.

Se quiser que fique mais leve e renda mais, bata com 200g de chantilly já batido.





Recheio Twix

INGREDIENTES:

1 xíc. de açúcar

1/2 xíc. de água

100g. de creme de leite fresco aos poucos

170g de chocolate 1/2 amargo picado

3 c. de sopa de creme de leite

meio ovo de páscoa chocolate ao leite

1 pacote de biscoito amanteigado esfarelado

chocolate twix cortado para decorar

MODO DE PREPARO:

Vamos começar pelo caramelo:

Coloque em uma panela o açúcar e a água.

Mexa bem até o açúcar dissolver por completo.

Ligue em fogo médio.

Não mexa mais.

Quando a cor estiver de caramelo, baixe o fogo e coloque o creme de leite aos poucos.

Agora sim pode mexer!





Desligue o fogo e deixe esfriar.

Dica1: O caramelo continua cozinhando, então não deixe ficar marrom muito escuro. Pode ficar com gosto amargo.

Dica2: Dê preferência ao creme de leite fresco, mas se não tiver, o de caixinha ou em lata (sem soro) cumpre bem o papel. 😉

Junte o chocolate com as colheres de creme de leite e leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos até derreter.

Montagem:

Espalhe metade do caramelo (deve estar frio, senão o chocolate derreterá) pelo ovo de chocolate.

Coloque metade dos biscoitos esfarelados e em seguida todo o chocolate.

Finalize com os biscoitos e por último o caramelo.

Para decorar coloque chocolate twix picado.





Recheio Romeu e Julieta

INGREDIENTES:

- 400 gramas de Brigadeiro Branco
- 200 gramas de creme vegetal que bate chantilly
- 50 gramas de queijo Parmesão ralado
- 400 gramas de Doce de Goiaba
- 50 gramas de chocolate branco picado ou ralado

MODO DE PREPARO:

Misture o brigadeiro com o creme vegetal em uma tigela e depois o queijo, vai formar um creme.

Faça a casquinha do seu ovo com o chocolate de sua preferência (eu prefiro o meio amargo).

Faça camada com o creme de queijo e por cima o Doce de goiaba, termine com raspas do chocolate branco.





Recheio Brigadeiro Branco com Morango

INGREDIENTES:

- 2 latas de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 ou mais caixas de morango
- 2 colheres de margarina

MODO DE PREPARO:

Junte o creme de leite e o leite condensado leve ao fogo, mexendo sempre, até soltar da panela, deixe esfriar.

Pique os morangos.





Recheio de Kit Kat c/ Creme Belga

INGREDIENTES :

• 1 late de leite Condensado

• 1 caixinha de creme de leite

• 1 colher de manteiga sem sal

• 5 gotas de essência de avelã

• Kit kat picadinho

Creme Belga

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1/2 litro de leite

2 gemas

4 colheres (sopa) de açúcar

3 colheres (sopa) de amido de milho

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO:

Levar todos os ingredientes (menos o kit kat) em fogo médio, mexer sem parar até desgrudar do fundo.

Creme Belga, junte todos os ingredientes e leve ao fogo. Quando estiver consistente, deixe esfriar.

Levar para gelar e então adicionar o kit kat picado e rechear em camadas com o creme belga.





Recheio Tiramisu

INGREDIENTES:

- 400 g de Creme Ganache sabor Chocolate Branco
- 300 g de cream cheese
- 200 ml de café
- 1 colher (chá) de conhaque
- 12 biscoitos champanhe picados em cubos
- 5 colheres (sopa) de Gel de Chocolate Confeiteiro (100 g)

MODO DE PREPARO

bata em velocidade média a ganache branca e o *cream cheese*, até obter um creme homogêneo, e reserve. Misture o café e o conhaque e mergulhe os biscoitos champanhe na bebida.

Decoração:

Grãos de café torrados

4 colheres (sopa) de Granulé de Chocolate ao Leite





Recheio de Oreo

INGREDIENTES :

- 1 Lata de Leite Condensado
- 1 caixinha de creme de leite (sem soro)
- 25g de Manteiga sem sal
- 100g de Chocolate Branco picadinho
- 100g de Bolacha Oreo picada

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes (menos o chocolate branco) e levar em fogo médio.

Mexer até ficar em ponto de brigadeiro.

Adicionar o chocolate branco e mexer até derreter.

Depois de morno, adicionar a bolacha oreo quebradas.

Levar a geladeira por 1 hora e então rechear seu Ovo.





Recheio Pão de Mel

INGREDIENTES:

200 gramas de doce de leite pronto (ou leite condensado cozido)130 gramas de pão de mel pronto ou feito por você mesma1 unidade de casca de ovo de chocolate de aproximadamente 500 g• creme paris suficiente para o acabamento

MODO DE PREPARO:

No fundo da casca do ovo de chocolate, coloque a primeira camada de doce de leite, com 50g.

Sobre o doce de leite, coloque uma camada de pão de mel, com 60g.

Sobre o pão de mel, coloque a segunda camada de doce de leite, com 100g.

Sobre o doce de leite, coloque a segunda camada de pão de mel, com 70g.

Finalize com uma terceira camada de doce de leite, com aproximadamente 50g.

Nivele o doce de leite com a borda da casca de ovo.

Risque com o creme paris para o acabamento.





Recheio Mousse de Morango

INGREDIENTES :

• 200g de chocolate meio amargo

• 1 caixinha de creme de leite

• 3 claras de ovo batidas em neve

. 1 caixinha de morangos

MODO DE PREPARO:

Derreta o chocolate e adicione o creme de leite, misture bem.

Enquanto o chocolate esfria completamente, bata as claras em ponto de neve bem firmes.

Quando o chocolate estiver frio, adicione os morangos, as claras em três etapas e misture delicadamente para que o ar e leveza adicionado pelas claras não se perca.

Leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de rechear o seu ovo.

Esse Recheio de Ovo fica melhor Gelado.





Recheio de Caipirinha de Uva Verde

INGREDIENTES :

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga
- 40ml de cachaça ou vodka
- 10 Uvas verdes picadas sem sementes

MODO DE PREPARO:

Em uma panela, adicionar o leite condensado e a manteiga, levar em fogo médio até dar o ponto de brigadeiro mole. Tire do fogo.

Então, adicionar a cachaça e as uvas picadas, misturar bem.





Recheio de Bem Casado

INGREDIENTES :

- Massa do seu bolo (pão de ló)
- ½ litro de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de amido
- 1 lata de doce de leite (300 ml)

MODO DE PREPARO:

Fazer um creme com o leite, o açúcar, o amido e o doce de leite. Leve ao fogo até engrossar.

Deixar esfriar para poder rechear.

Faça as camadas com bolo e o creme do doce de leite.





Recheio de Pistache

INGREDIENTES :

- 3 Latas de Leite Condensado
- 1 col. sopa Pasta de Pistache
- 1 col. sopa Manteiga sem sal
- 1 caixinha de Creme de Leite

MODO DE PREPARO:

Levar todos os ingredientes em uma panela, misturar tudo e mexer em fogo médio, até desgrudar do fundo (ponto de brigadeiro mole).

Levar para gelar e depois adicionar pistache picado no recheio.





Recheio de Alpino

INGREDIENTES :

- 200g de creme de leite
- 400g de doce de leite
- 25g cacau em pó
- 5ml de essência de baunilha
- 300g de chocolate meio amargo derretido

MODO DE PREPARO:

Em uma batedeira, levar todos os ingredientes (menos o chocolate meio amargo) e bater tudo até dobrar de volume, cerca de 5 minutos.

Então, adicionar o chocolate meio amargo derretido e bater até tudo se misturar.

Levar para gelar para poder rechear.





Recheio Trufado de Menta

INGREDIENTES:

300 g de chocolate branco picado

300 ml de creme de leite fresco

1/3 de xícara (chá) de licor de menta

1 colher (chá) de essência de menta

1/2 kg de chocolate branco

MODO DE PREPARO:

Derreta o chocolate em banho-maria, junte o creme de leite, o licor e a essência, misture bem e leve à geladeira por 30 minutos. Já pode rechear seu ovo ou sua casca.





Recheio de Maracujá

INGREDIENTES :

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 100 ml de creme de leite sem soro
- 10 colheres (sopa) de suco concentrado de maracujá

MODO DE PREPARO:

Levar todos os ingredientes (menos o creme de leite) em fogo médio, sem parar de mexer, até desgrudar do fundo da panela (ponto brigadeiro mole).

Colocar o creme de leite, misturar, e levar para gelar até ficar consistente





Recheio de Nutella com Damasco

INGREDIENTES :

• 300g Chocolate ao leite derretido

• 200g Creme de leite

• 4 colheres de sopa Nutella (em média 120g)

. 10 damascos picados

MODO DE PREPARO:

Misturar tudo, e levar para a geladeira por 30 minutos para ter consistência.

Depois, adicionar a mistura em uma batedeira, e bater em velocidade média até virar um creme homogêneo, acrescente os damascos e misture.





Recheio de Leite Ninho c/ Palha Italiana

INGREDIENTES :

• 1 lata de leite condensado

• 200g de manteiga sem sal

• 12 colheres (sopa) de leite ninho integral

• 2 latas de creme de leite bem gelado e sem soro

. ½ Pacote de bolacha maisena

. ½ lata de leite condensado

. 2 colheres de cacau em pó

. 1 colher de chá de manteiga

MODO DE PREPARO:

Na batedeira, bata a manteiga com o leite condensado até que engrosse. Acrescente aos poucos e sem parar de bater o leite ninho (colherada por colherada). Desligue a batedeira e adicione o creme de leite gelado misturando com uma colher.

Para a Palha Italiana: Misturar todos ingredientes menos a bolacha quebradinha. Levar ao fogo até formar um brigadeiro mole. Tire do fogo, acrescente as bolachas quebradinhas e levar a geladeira.

Deixar na geladeira por 30 minutos para poder rechear seu ovo. Faz em camadas de nicho e palha.





Recheio de Creme Brulée

INGREDIENTES :

- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 fava de baunilha
- 150 ml de creme de leite pasteurizado
- Açúcar cristal p/ queimar (Bruleé)

MODO DE PREPARO:

Coloque numa panela o leite condensado, a manteiga, o creme de leite.

Retire as sementinhas da fava de baunilha e misture.

Separe as gemas, e acrescente.

Leve para cozinhar em fogo médio, mexendo sempre até começar a desgrudar da panela.

Coloque num prato untado e deixe esfriar.

Recheie seu Ovo de Páscoa, e se ele for de colher, salpique açúcar cristal e maçarique para ficar crocante.





Recheio de Brigadeiro Gourmet

INGREDIENTES:

- 1 Lata de Leite Condensado Moça
- 25g de Chocolate Amargo
- 80g de Chocolate ao leite
- 1 colher de Manteiga
- 1 caixinha de creme de leite (sem soro)

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes e levar em fogo médio.

Mexer até ficar em ponto de brigadeiro mole.

Levar a geladeira por 30 minutos e então rechear seu Ovo.





Recheio de Sensação

INGREDIENTES :

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de Nesquik de morango
- 1 colher sopa de manteiga sem sal
- 100g de creme de leite
- 5 gotas de essência de morango

MODO DE PREPARO:

Misturar tudo e levar em fogo médio e mexer até desgrudar do fundo da panela.

Deixar na geladeira de um dia para o outro para poder rechear.





Recheio de FERRERO ROCHER

INGREDIENTES :

- 2 caixas de leite condensado
- 100g de creme de leite
- 20g de manteiga sem sal
- 250g de chocolate meio amargo
- 100g de avelã torrada e moída
- 5 gotas de essência de avelã
- 150g de Nutella
- 7g de emulsificante

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes (menos a nutella e o emulsificante) e leve em uma panela em fogo médio.

Mexer até desgrudar do fundo. Levar para gelar.

Depois de frio, levar para a batedeira o creme com a Nutella e o emulsificante.

Bater até dobrar de volume.





Recheio de Limão Siciliano

INGREDIENTES:

150 g de chocolate ao leite

50 g de chocolate amargo (55% cacau)

¾ de xícara (chá) de creme de leite fresco

3 colheres (sopa) de mel

caldo e raspas de 1 limão siciliano

MODO DE PREPARO:

1. Pique grosseiramente o chocolate e transfira para uma tigela média de vidro refratário.

2. Numa panela pequena coloque o creme de leite, o mel o caldo e as raspas do limão siciliano e leve ao fogo médio. Assim que começar a ferver, despeje sobre o chocolate, passando por uma peneira. Misture bem com uma espátula até ficar liso - o calor do creme de leite é suficiente para derreter o chocolate. Reserve.





Recheio Crocante com Pimenta

INGREDIENTES :

• 1 lata de leite condensado

• ½ litro de leite

• 2 gemas

• 4 colheres (sopa) de açúcar

• 2 colheres (sopa) de amido de milho

• 1 caixinha de creme de leite

• 200g de flocos de arroz

. 1/4 pimenta dedo de moça

MODO DE PREPARO:

Coloque em uma panela o leite condensado, o leite, o açúcar e o amido. Leve ao fogo médio mexendo sempre até engrossar e cozinhar bem.

Deixe esfriar e acrescente o creme de leite, a pimenta macerada e os flocos de arroz.



Recheio de Caramelo



INGREDIENTES:

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO:

Aqueça o açúcar em fogo baixo até derreter completamente e obter uma cor castanha

Adicione o creme de leite e mexa até obter um creme homogêneo

Deixe esfriar





Recheio de Amarula c/ Chocolate em Gotas

INGREDIENTES:

- 1 kg de chocolate ao leite ou chocolate meio amargo
- 500g de chocolate branco
- 200 ml de creme de leite
- Essência de Amarula a gosto
- 100g chocolate ao leite em gotas

MODO DE PREPARO:

Derreta o chocolate branco em banho-maria.

Tire do fogo, acrescente o creme de leite e mexa até ficar homogêneo.

Adicione a essência de amarula aos poucos, mexendo bem, fica um pouco pesado no início, até obter o ponto de sua preferência.

É bom colocar a amarula e provar, sempre aos poucos, até que fique ao seu gosto e acrescente as gotas.

Deixe o recheio de amarula esfriar na geladeira para endurecer um pouco.





Cake Designer



Edith Paula

Sou confeiteira a 15 anos, faço bolos decorados e modelados, para casamentos, aniversários, festas em geral. Trabalho também com bem casados, doces finos e tradicionais e com chocolates.
Minhas Experiências:
Conheci Buddy Valastro o Cake Boss em 2015 e fui intitulada organizadora oficial de fã clube Cake Boss aqui no Brasil. Participei nos bastidores dos programas Batalha dos Confeiteiros e Batalha dos Cozinheiros.
Em 2017 trabalhei com a Beca Milano no Programa Fábrica de Casamentos do SBT, na confecção dos bolos.
Em 2018 a 2ª temporada do programa foi ainda mais marcante pois além de confeccionar os bolos junto a sua equipe e a chefe geral Camila Poli, vencedora do Backoff 2, pude participar das gravações do programa.
Em 2019 fiz parte da equipe de Carol Fiorentino para o Programa Tudo na Panela que passará na Discovery até abril deste ano de 2020.



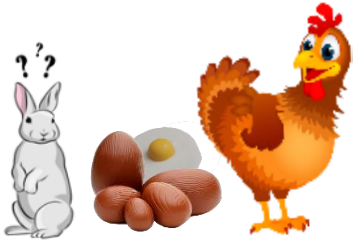




Acesse o Vídeo de Recomendação:

👇





Link de Aulas de Confeitaria em Geral:

http://bit.ly/3aHf930

Grupo whatsapp - EduCon

http://bit.ly/38Qy0qX

