TRUFAS LUCRATIVAS

COMO FATURAR R$500 COM TRUFAS POR SEMANA



RECEITAS DE TRUFAS E BOMBONS

LIVRO DIGITAL

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Nota: O objetivo deste livro digital é ensinar o leitor a montar um negócio de venda de doces finos, trufas e bombons, os resultados alcançados são de única e exclusiva responsabilidade do leitor. Qualquer decisão tomada após a leitura deste livro digital é de única e exclusiva responsabilidade do leitor. Os autores deste livro não se responsabilizam direta ou indiretamente pela utilização do conteúdo nele contido. Qualquer outra dúvida deve ser tratada através do e-mail de suporte contato@ideias.me.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Sumário

Trufas e Bombons 2

O que é trufa e o que é bombom? 2

Trufas 3

Receita Básica da Trufa 4

Trufa de Nozes 5

Trufa de Maracujá 6

Trufa de Café 7

Trufa Branca de Coco 8

Trufa de Leite em Pó 8

Trufa Branca de Canela 9

Trufa de Limão 10

Trufa de Doce de Leite 11

Trufa de Amarula 12

Trufa de Caipirinha 13

Bombons Trufados e Tradicionais 13

Técnica 14

Acetato 15

Silicone + Acetato 15

Bombom Trufado de Limão 16

Bombom de Morango 17

Bombom trufado de Maracujá 18

Bombom de Brigadeiro 19

Bombom tipo Prestígio 20

Bombom de Damasco 20

Bombom de Nozes 21

Bombom Sensação 22

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Bombom de Churros..... 23

Bombom de Leite Ninho..... 24

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Trufas e Bombons

O que é trufa e o que é bombom?

É importante saber a resposta pra essa pergunta, afinal, você será profissional nisso!

Ambos remetem a origens europeias, da época em que o chocolate era um item consumido apenas pelas classes mais altas. No entanto, a forma de fabricação e seus componentes são diferentes.

O bombom é basicamente um doce recoberto por chocolate. Muito versáteis, apresentam uma grande variedade de recheios, sendo os mais comuns à base de leite condensado, frutas, castanhas, entre outros.



Já a trufa vem da inspiração de um cogumelo raro, de formato irregular encontrado abaixo do solo. Sua receita original é à base de chocolate e creme de leite que, depois de misturados e resfriados, adquirem um aspecto de massa – essa massa é enrolada em pequenas bolinhas e passada no cacau em pó.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com



Hoje em dia, esses dois conceitos acabam se misturando. Existem inclusive **bombons trufados**, que também são considerados trufas. São bombons com recheio à base de chocolate. Podem ser apenas glaçados (que são banhados em chocolate), ou então feitos em fôrmas, ficando bem recobertos pelo chocolate.

Agora que você já sabe a diferença, vamos à prática!

Trufas

Sobre as trufas, é importante saber que esse tipo de doce é mais vendido para festas, como casamentos e formaturas, juntamente com os doces finos. Isso porque ela é apenas banhada em chocolate ou então simplesmente enrolada em ingredientes como coco ou chocolate em pó. Ou seja, é bem mais fácil servi-la em forminhas do que sair para vendê-la na rua, por exemplo.

Para vender nas ruas, recomendamos outro tipo de doce, que são os bombons trufados e também os tradicionais, que veremos aqui mais adiante.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

As trufas tem duração de 3 dias.

Mesmo com diversas variações, a receita da trufa original é uma só. É simples e fácil de fazer.

Esta é a clássica:

Receita Básica da Trufa

500gr de chocolate meio amargo nobre
220g de creme de leite
50 ml ou 3 colheres de sopa de conhaque
15g ou 1 colher de chá de manteiga integral sem sal
Cacau ou Chocolate em pó para enrolar

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate e faça a temperagem. Depois, adicione o creme de leite e misture bem, até ficar tudo bem homogêneo.

Acrescente a manteiga e o conhaque em temperatura ambiente e misture tudo muito bem.

Leve à geladeira por 8 horas, ou até endurecer.

Então, faça bolinhas com a mão, passe no chocolate ou cacau em pó e estão prontas.

Informações Importantes:

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Você pode fazer suas alterações na receita, ir testando e ver o que mais gosta. Pode trocar o conhaque por rum ou whisky, pode adicionar frutas secas ou até mesmo banhá-las em chocolate ao invés de passá-las no chocolate em pó.

A regra mais básica é: Evite mudar muito a proporção de chocolate para creme de leite. O máximo aceitável é 300g de creme de leite para 500g de chocolate, e ainda assim recomendamos seguir a receita acima, ok?

Agora que você já sabe a receita original da trufa, vamos às diferentes receitas e variações que “nasceram” da original.

Trufa de Nozes

- 300g de Chocolate Nobre Blend
- 100g de Creme de Leite
- 140g de Nozes em pedacinhos
- 10 ml de essência de nozes
- 15 ml de glucose (opcional)

Cobertura

200g de chocolate meio amargo fracionado, ou o quanto bastar

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate do recheio e faça a temperagem. Depois, misture bem com o creme de leite até ficar uma massa homogênea. Acrescente os demais ingredientes, misture novamente e leve à

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

geladeira por 4 horas, ou até ficar firme.

Depois, faça bolinhas. Derreta o chocolate da cobertura e, com a ajuda de um garfinho, mergulhe as bolinhas no chocolate. Leve à geladeira por 15 minutos para endurecer e está pronto.

Trufa de Maracujá

- 300g de chocolate nobre branco
- 100g de creme de leite
- 15g de manteiga
- 120 ml de suco de maracujá concentrado
- 15 ml de glucose (opcional)

Cobertura

200g de chocolate meio amargo fracionado, ou o quanto bastar

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate do recheio e faça a temperagem. Depois, misture bem com o creme de leite até ficar uma massa homogênea. Acrescente os demais ingredientes, misture novamente e leve à geladeira por 4 horas, ou até ficar firme.

Depois, faça bolinhas. Derreta o chocolate da cobertura e, com a ajuda de um garfinho, mergulhe as bolinhas no chocolate. Leve à geladeira por 15 minutos para endurecer e está pronto.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Trufa de Café

- 300g de chocolate nobre meio amargo
- 100g de creme de leite
- 15g de manteiga
- 20g de café solúvel
- 15ml de conhaque

Cobertura

200g de chocolate ao leite fracionado, ou o quanto bastar

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate do recheio e faça a temperagem. Depois, misture bem com o creme de leite até ficar uma massa homogênea.

Em uma xícara, misture o café com o conhaque e misture até que ele se dissolva. Acrescente essa mistura na receita, depois a manteiga, e misture tudo muito bem.

Leve à geladeira por 4 horas, ou até ficar firme.

Depois, faça bolinhas. Derreta o chocolate da cobertura e, com a ajuda de um garfinho, mergulhe as bolinhas no chocolate. Leve à geladeira por 15 minutos para endurecer e está pronto.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Trufa Branca de Coco

Recheio

- 300g de chocolate branco nobre
- 100ml de leite de coco
- 50g de creme de leite
- 50g de coco ralado sem açúcar

Cobertura

200g de chocolate branco fracionado, ou o quanto bastar

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate do recheio e faça a temperagem. Depois, misture bem com o leite de coco, o coco e o creme de leite até ficar uma massa homogênea.

Leve à geladeira por 4 horas, ou até ficar firme.

Depois, faça bolinhas. Derreta o chocolate da cobertura e, com a ajuda de um garfinho, mergulhe as bolinhas no chocolate. Leve à geladeira por 15 minutos para endurecer e está pronto. Se desejar, polvilhe um pouco de coco ralado por cima.

Trufa de Leite em Pó

- 200g de leite em pó
- 395g ou 1 lata de leite condensado
- 200g de creme de leite

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Cobertura

300g de chocolate meio amargo fracionado

Modo de Preparo:

Com a ajuda de uma colher ou batedeira, misture muito bem o leite em pó com o leite condensado. Em seguida, adicione o creme de leite e continue misturando. Leve à geladeira por 4 horas ou até firmar.

Depois, faça bolinhas. Derreta o chocolate da cobertura e, com a ajuda de um garfinho, mergulhe as bolinhas no chocolate. Leve à geladeira por 15 minutos para endurecer e está pronto. Se desejar, polvilhe um pouco de coco ralado por cima.

Trufa Branca de Canela

Recheio

- 300g de chocolate branco nobre
- 100g de creme de leite
- 5g ou 1 colher rasa de sobremesa de canela em pó

Cobertura

300g de chocolate meio amargo fracionado, ou o quanto bastar

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate do recheio e faça a temperagem.

Misture a canela com o creme de leite e só então adicione ao chocolate derretido.

Leve à geladeira por 4 horas, ou até ficar firme.

Depois, faça bolinhas. Derreta o chocolate da cobertura e, com a ajuda de um garfinho, mergulhe as bolinhas no chocolate. Leve à geladeira por 15 minutos para endurecer e está pronto. Se desejar, polvilhe um pouco de canela em pó por cima.

Trufa de Limão

Recheio

- 300g de chocolate branco nobre
- 100g de creme de leite
- 40ml ou 2 colheres de sopa de sopa de suco de limão
- 20g de manteiga

Cobertura

300g de chocolate meio amargo fracionado, ou o quanto bastar.

Modo de Preparo:

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Derreta o chocolate do recheio e faça a temperagem.

Acrescente o creme de leite e misture bem, até ficar uma massa homogênea. Então, acrescente os demais ingredientes e misture tudo muito bem.

Leve à geladeira por 4 horas, ou até ficar firme.

Depois, faça bolinhas. Derreta o chocolate da cobertura e, com a ajuda de um garfinho, mergulhe as bolinhas no chocolate. Leve à geladeira por 15 minutos para endurecer e está pronto.

Trufa de Doce de Leite

Recheio

- 300g de chocolate meio amargo nobre
- 100g de doce de leite liso
- 100g de creme de leite
- 30 ml de conhaque

Cobertura

300g de chocolate meio amargo fracionado, ou o quanto bastar.

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate do recheio e faça a temperagem.

Acrescente o creme de leite e misture bem, até ficar uma massa homogênea. Então, acrescente o doce de leite e o conhaque e misture muito bem.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Leve à geladeira por 4 horas, ou até ficar firme.

Depois, faça bolinhas. Derreta o chocolate da cobertura e, com a ajuda de um garfinho, mergulhe as bolinhas no chocolate. Leve à geladeira por 15 minutos para endurecer e está pronto.

Trufa de Amarula

Recheio
300g de chocolate branco nobre
100g de creme de leite
30 ml de licor de amarula
25g de glucose (opcional)

Cobertura
300g de chocolate meio amargo fracionado

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate do recheio e faça a temperagem.

Acrescente o creme de leite e misture bem, até ficar uma massa homogênea. Então, acrescente o licor de amarula e a glucose e misture muito bem.

Leve à geladeira por 4 horas, ou até ficar firme.

Depois, faça bolinhas. Derreta o chocolate da cobertura e, com a ajuda de um garfinho, mergulhe as bolinhas no chocolate. Leve à geladeira por 15 minutos para endurecer e está pronto.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Trufa de Caipirinha

- 300g de chocolate branco nobre
- 100g de creme de leite
- 1 limão
- 3 colheres de sopa de cachaça

Cobertura
300g de chocolate branco fracionado, ou o quanto bastar

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate do recheio e faça a temperagem.

Acrescente o creme de leite e misture bem, até ficar uma massa homogênea.

Então, com o auxílio de um ralador, raspe a casca do limão no ralo fino. Misture essas raspas na receita, e acrescente a cachaça.

Leve à geladeira por 4 horas, ou até ficar firme.

Depois, faça bolinhas. Derreta o chocolate da cobertura e, com a ajuda de um garfinho, mergulhe as bolinhas no chocolate. Leve à geladeira por 15 minutos para endurecer e está pronto.

Bombons Trufados e Tradicionais

Diferente das trufas, que são somente banhadas em chocolate, os

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

bombons são **moldados** em fôrmas de chocolate. Isso possibilita uma variedade maior de sabores, pois os recheios podem e devem ser mais maleáveis, pois não precisam ser enrolados à mão.

Esse tipo de doce é o preferido de muita gente para vender na rua, pois a casquinha do chocolate é um pouco mais grossa, o que facilita na hora de embalar e leva-los para vender, pois não quebra tão fácil.

Mas atenção: Para que eles adquiram essa resistência, é importante mantê-los a uma temperatura baixa e, para isso, o uso de uma caixa térmica é essencial.

Além disso, o recheio pode variar, sendo tanto à base de chocolate quanto de outros ingredientes, como leite condensado. Isso também faz com que o custo do produto seja mais compensatório em alguns casos.

Muitas pessoas vendem estes bombons chamando-os de trufas sem problema algum, até fica mais fácil pro cliente entender.

Técnica

Para moldar um bombom, assim como é com o ovo de páscoa, existem dois tipos de fôrma:

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Acetato



Esse tipo de forma é mais barato, e bastante utilizado. Para fazer a casquinha, você deve preencher as cavidades até dois terços da forma com chocolate, girar de forma que preencha tudo, escorrer todo o excesso e levar para endurecer.

É recomendado fazer duas camadas.

Depois que tiver endurecido, basta colocar o recheio escolhido e fechar com mais chocolate.

Silicone + Acetato



Neste tipo de forma, basta preencher as cavidades até a linha indicada na forma e depois colocar a forma de silicone por cima e apertar com os dedos até que todo o espaço seja preenchido.

Não há necessidade de fazer mais camadas, e assim que ele endurecer já poderá ser recheado.

Notas: Sempre que fechar o bombom com o chocolate, dê umas batidinhas na mesa pra que as bolhas de ar saiam e também pra

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

deixar o chocolate bem lisinho. Além disso, com o bombom, tire as “rebarbas” que ficarem somente depois de desenformá-lo.

Lembre-se que estamos lidando com chocolate. Ao usar o nobre, é necessário temperá-lo.

Além disso, ele deve ser endurecido na geladeira, nunca no freezer, por cerca de 8 a 10 minutos.

O ponto para desenformá-lo é quando estiver opaco, praticamente se desprendendo sozinho da forma.

Se tiver dúvidas, volte ao módulo chocolate e leia novamente as 10 dicas de ouro para trabalhar com chocolate.

Aqui, selecionamos algumas receitas fáceis, que costumam ser as preferidas.

Bombom Trufado de Limão

Recheio

300g de chocolate branco nobre
150g de creme de leite
200g de leite condensado
60ml ou 4 colheres de sopa de suco de limão espremido
2 colheres de sopa de conhaque ou rum

Cobertura

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

500g de chocolate meio amargo fracionado, ou o quanto bastar

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate do recheio e faça a temperagem.

Acrescente o creme de leite e misture bem, até ficar uma massa homogênea. Então, acrescente os demais ingredientes do recheio e misture novamente.

Depois, faça os bombons com a ajuda das fôrmas e decore como preferir.

Bombom de Morango

Recheio

15 morangos limpos e secos
395g ou 1 lata de leite condensado
20g ou 1 colher de sopa de manteiga

Cobertura

300g de chocolate ao leite fracionado, ou o quanto bastar

Modo de Preparo:

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Coloque o leite condensado e a manteiga em uma panela, e cozinhe mexendo sempre até atingir o ponto de brigadeiro (quando começa a desgrudar do fundo da panela). Deixe esfriar.

Pegue os morangos e retire as folhas, mas deixe o talo. Se você tirá-lo, o morango começará a soltar água.

Agora, pegue um pouco da massa de leite condensado, abra na mão e enrole em volta do morango até que ele fique encoberto. Faça isso com todos, um a um.

Agora, derreta o chocolate. Com a ajuda de um garfinho, mergulhe os morangos encobertos no chocolate derretido e leve à geladeira por 15 minutos para endurecer. Se achar necessário, dê um segundo banho de chocolate e leve à geladeira novamente.

Bombom trufado de Maracujá

Recheio

- 300g de chocolate branco nobre
- 200g ou 1 caixinha de creme de leite
- 100 ml de suco de maracujá concentrado

Cobertura

350g de chocolate ao leite fracionado

Modo de Preparo:

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Derreta o chocolate do recheio e faça a temperagem. Depois, adicione o creme de leite e o suco de maracujá e misture bem. Deixe esfriar.

Agora, derreta o chocolate. Com a ajuda das forminhas, faça os bombons.

Bombom de Brigadeiro

Recheio

- 395g ou 1 lata de leite condensado
- 20g ou 1 colher de sopa de manteiga ou margarina
- 50g ou 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 50g ou 2 colheres de sopa de creme de leite

Cobertura

300g de chocolate meio amargo fracionado, ou o quanto bastar

Modo de Preparo:

Leve ao fogo baixo todos os ingredientes do recheio, e misture bem até dar ponto de brigadeiro. Deixe esfriar.

Agora, derreta o chocolate. Com a ajuda das forminhas, faça os bombons. Se desejar, polvilhe um pouco de granulado sobre o bombom já pronto, usando um pouco de chocolate derretido como “cola” pro granulado.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Bombom tipo Prestígio

Recheio

- 395g ou 1 lata de leite condensado
- 100g de coco em flocos
- 150ml ou 1 xícara de leite
- 12g ou meia colher de sopa de amido de milho
- 20g ou 1 colher de sopa de manteiga ou margarina

Cobertura

350g de chocolate meio amargo fracionado, ou o quanto bastar.

Modo de Preparo:

Leve todo o recheio ao fogo, mexendo sempre, em fogo baixo. Assim que desgrudar da panela, cozinhe por mais 2 minutos, sem parar de mexer. Deixe esfriar.

Agora, derreta o chocolate e faça a temperagem. Com a ajuda das forminhas, faça os bombons. Se desejar, polvilhe um pouco de coco ralado sobre o bombom já pronto, usando um pouco de chocolate derretido como “cola” pro coco.

Bombom de Damasco

Recheio

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

150g de damasco seco
395g ou 1 lata de leite condensado
50g de creme de leite
250ml de água

Cobertura

400g de chocolate meio amargo fracionado, ou o quanto bastar

Modo de Preparo:

Em uma panela, coloque a água e o damasco. Leve ao fogo e, depois que ferver, conte 5 minutos. Depois disso, escorra a água.

Em um liquidificador, bata o damasco. Se necessário, adicione um pouquinho de água.

Depois, leve a pasta de damasco e o leite condensado ao fogo até dar ponto de brigadeiro, misture o creme de leite e deixe esfriar.

Agora, derreta o chocolate e faça a temperagem. Faça os bombons com a ajuda das fôrmas e decore como preferir.

Bombom de Nozes

Recheio

150g de nozes picadas
395g ou 1 lata de leite condensado
50g de creme de leite

Cobertura

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

400g de chocolate meio amargo fracionado, ou o quanto bastar

Modo de Preparo:

Em uma panela, coloque a água e o damasco. Leve ao fogo e, depois que ferver, conte 5 minutos. Depois disso, escorra a água.

Em um liquidificador, bata o damasco. Se necessário, adicione um pouquinho de água.

Depois, leve a pasta de damasco e o leite condensado ao fogo até dar ponto de brigadeiro, misture o creme de leite e deixe esfriar.

Agora, derreta o chocolate e faça a temperagem. Faça os bombons com a ajuda das fôrmas e decore como preferir.

Bombom Sensação

Recheio

200g de morangos picados
120ml de água
60g ou meia xícara de chá de açúcar
395g ou 1 lata de leite condensado

Cobertura

400g de chocolate meio amargo fracionado ou o quanto bastar

Modo de Preparo:

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Em uma panela, leve ao fogo os morangos, a água e o açúcar. Deixe cozinhar por 15 minutos. Depois, bata essa mistura no liquidificador e volte pra panela.

Acrescente o leite condensado, ligue o fogo e mexa até chegar ao ponto de brigadeiro. Deixe esfriar.

Agora, derreta o chocolate e faça a temperagem. Faça os bombons com a ajuda das fôrmas e decore como preferir.

Bombom de Churros

Recheio

395g ou 1 lata de leite condensado
25g ou 1 colher de sopa de manteiga
150g de doce de leite
10g ou meia colher de sopa de canela
50g de creme de leite

Cobertura:

400g ou o quanto bastar de chocolate branco fracionado
10g ou meia colher de sopa de canela

Modo de Preparo:

Leve ao fogo o leite condensado, a manteiga e a canela. Misture muito bem até dar o ponto de brigadeiro. Desligue o fogo, acrescente o creme de leite e deixe esfriar.

Agora, derreta o chocolate, misture a canela e faça a temperagem.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Quando for rechear o bombom nas fôrmas, coloque dois terços do recheio de leite condensado e preencha o restante com doce de leite.

Bombom de Leite Ninho

Recheio

395g ou 1 lata de leite condensado
200g ou 1 caixinha de creme de leite
200g ou 1 tablete de manteiga sem sal
200g ou meia lata de leite ninho em pó

Cobertura

400g de chocolate meio amargo fracionado, ou o quanto bastar.

Modo de Preparo:

Em uma batedeira, bata o creme de leite e o leite condensado até virar uma pasta homogênea. Em seguida, acrescente a manteiga em cubos e bata até ficar bem cremoso. Aos poucos e na velocidade baixa, vá acrescentando o leite em pó.

Deixe na geladeira por pelo menos 2 horas antes de utilizar, para firmar.

Agora, derreta o chocolate e faça a temperagem.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Com a ajuda das forminhas, faça os bombons e recheie com o creme.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com