JANEIRO - 2024

Receitas Live



Índice

3 ..... **Quadradinhos de Cenoura para a Páscoa** Receita: Café Confeito
4 ..... **Dadinho de Tapioca com Nutella** Receita: Ana Formiga
5 ..... **Pão de Mel Lucrativo** Receita: Viviane Sousa
6 ..... **Doces Faça e Venda o Ano inteiro** Receita: Laís Prates
7 ..... **Mini Naked Caked** Receita: Laís Prates
8 ..... **Cookie Chocolatudo** Receita: Sandra Ozeas
9 ..... **Bolo Decorado e suas Técnicas** Receita: Vanessa Luna
10 ..... **Ovos Cookies and Cream** Receita: Michael Levine
11 ..... **Trufa Sensação** Receita: Michael Levine
12 ..... **Mini Ovinhos Recheados** Receita: Fabio Nascimento
13 ..... **Barra Recheada Lucrativa** Receita: Vanessa de Martino
14 ..... **Ovo Candy Color** Receita: Kátia D' Angela
15 ..... **Ovo de Colher Red Velvet** Receita: Caique Beraldo
16 ..... **Ovo de Páscoa no Acrílico** Receita: Joerlan Vieira
17 ..... **Ovo Bolo De Cenoura** Receita: Solange Piagge
18 ..... **Modelagens em Mini Ovos** Receita: Tatiana da Silva
19 ..... **Bombom Aberto Gelado** Receita: Douglas Santos
20 ..... **Ovo Torta de Limão** Receita: Kátia D' Angela
21 ..... **Ovo Ferrero de Colher** Receita: Camila Bergamo
22 ..... **Ovo Pistache Cremoso** Receita: Gustavo Coppini

Quadradinhos de Cenoura para a Páscoa

Receita: Café Confeito



INGREDIENTES:
Bolo de Cenoura
2 ovos
125ml de óleo
150g de cenoura descascada e cortada
150g de açúcar
150g de farinha
10g de fermento
Recheio
200g de creme de leite
395ml de leite condensado
60g de chocolate em po 50% Mavalério
Q.B. De Chocolate cobertura fracionada Sicao ao leite

MODO DE PREPARO:
Bolo de cenoura
- Bata no liquidificador, os ovos, o óleo, o açúcar e a cenoura por uns 5 minutos.
- Adicione a farinha e o fermento.
- Despeje nas forminhas e asse em forno 160°C por 12 minutos mais ou menos.

Recheio
- Coloque todos os ingredientes na panela e cozinhe em fogo baixo até o ponto de recheio.

Montagem e Finalização
- Corte as massas, recheie com o brigadeiro e banhe no chocolate cobertura ao leite. Decore como preferir.

Rendimento: 20 unidades para forma quadrada 5x5cm.
Validade massa: 3 meses congelada.
Validade produto finalizado: 7 dias.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

Dadinho de Tapioca com Nutella

Receita: Ana Formiga



INGREDIENTES:
1 litro de leite
500gde tapioca granulada
70g de coco ralado
100g de açúcar
150g de queijo meia cura

MODO DE PREPARO:
- Coloque o leite e o açúcar pra ferver.
- Após levantar fervura desligue o fogo e misture a tapioca o coco e o queijo.
- Unte duas formas de 25x25cm e espalhe toda a massa.
- Leva para gelar por 2 horas e corte os quadradinhos.
- Leve ao forno a 180ºC até que fiquem dourados.

Validade: Congelado 60 dias.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

Pão de Mel Lucrativo

Receita: Viviane Sousa



INGREDIENTES:

Massa

100g de Mel
24mL de Leite
120mL de Água
60g de Açúcar mascavo
60g de açúcar orgânico
20g de Cacau em pó 100% sicao em pó
5g de chá de Cravo em pó
5g de Canela em pó
2g de cardamomo
240g de Farinha de trigo
5g de Bicarbonato de sódio
14g de Fermento químico

Recheio

400g de Chocolate ao leite sicao nobre
200g de Creme de leite uht
10g de Glucose de Milho

MODO DE PREPARO:

Massa

- Coloque em uma tigela o mel, o leite, a água, o açúcar mascavo, o cacau em pó, e as especiarias, misture novamente leve ao fogo para ferver e depois desligue o fogo deixe esfriar.
- Junte a farinha de trigo, o bicarbonato e o fermento e mexa novamente.
- Despeje em formas untadas.
- Leve ao forno pré aquecido a 180°C e deixe assar por aproximadamente 15 a 20 minutos e com ele morno desenforme e corte ao meio

Recheio

- Derreta o chocolate, creme de leite e a glucose de 30 em 30 segundos no micro-ondas, mexa bem e reserve.

Rendimento: 20 unidades.
Validade: 7 dias.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

Doces Faça e Venda - O Ano Inteiro

Receita: Laís Prates



INGREDIENTES:
Massa blondie
150g chocolate melken branco
140g manteiga sem sal
2 ovos
180g açúcar refinado
135g farinha
100g nozes
30g coco em flocos
Ganache de coco
200g de chocolate branco
25g de coco ralado úmido desidratado
50ml de leite de coco
20g de creme de leite

MODO DE PREPARO:
Massa
- Com um Fouet, misture o açúcar e os ovos. Em um bowl, derreta o chocolate branco com a manteiga de 30 em 30 segundos. Junte a mistura de ovos.
- Peneire a farinha e misture delicadamente até incorporar.
- Acrescente as nozes e o coco. Despeje sobre uma assadeira de aproximadamente 30x20cm e asse a 160°C por aproximadamente de 28 minutos.

Ganache de coco
- Em um bowl, junte o chocolate branco, o leite de coco e o creme de leite.
- Leve ao microondas de 30 em 30 segundos até que esteja completamente derretido.
- Acrescente o coco e misture. Reserve por pelo menos 6 horas.

Montagem e Finalização
- Corte o blondie em pequenos pedaços.
- No acrílico, faça uma camada com a ganache e sem seguida, coloque os pedaços de blondie. Dependendo do tamanho do acrílico, você pode fazer mais de uma camada de recheio!

Rendimento: 12 sobremesas.
Validade: 8 dias.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Mini Naked Cake

Receita: Laís Prates



INGREDIENTES:

Massa

240g de leite integral + suco de 1 limão
2 ovos
120g de óleo de milho
360g de açúcar refinado
240g de farinha de trigo
70g de cacau em pó Melken
7g de bicarbonato de sódio
7g de fermento em pó
240g de água filtrada

Brigadeiro Cream Cheese

395g de leite condensado
200g de creme de leite
40g de chocolate branco Melken
10g de leite em pó integral
80g de cream cheese

MODO DE PREPARO:

Massa

- Junte o leite e o limão e reserve.
- Dissolva o cacau na água e reserve.
- Em um bowl, bata os ovos e o açúcar e, em seguida, acrescente o óleo.
- Acrescente o leite e a mistura com o cacau ep eneire a farinha e misture delicadamente até incorporar.
- Por fim, acrescente o fermento e o bicarbonato e misture. Despeje em uma forma grande de 30x30cm (para cortar discos depois) ou em formas menores no tamanho desejado do seu bolo. Asse a 180°C por aproximadamente 25 minutos.

Brigadeiro

- Em uma panela, junte o leite condensado, o creme de leite, o chocolate branco e o leite em pó.
- Cozinhe em fogo médio para alto, mexendo sempre, até atingir ponto de cair em blocos. Desligue o fogo e continue mexendo.
- Acrescente o cream cheese e misture bem. Reserve por pelo menos 4 horas.

Montagem e Finalização

- Corte discos de 10cm. Em um cakeboard, monte uma camada de bolo, o recheio, e mais uma camada.
- Para rechear, use saco de confeitar e faça a lateral utilizando um bico cesta para melhor acabamento.
- Para finalizar, utilize o brigadeiro pronto da Melken para fazer rosetas. Decore como preferir.

Rendimento: 6 mini naked cakes.
Validade: 4 dias.

confira essa live: clique aqui ou leia o QR code

Genuine

Cookie Chocolatudo

Receita: Sandra Ozeas



INGREDIENTES:
300g de Chocolate Genuine Ao Leite
270g de Farinha de trigo
135g de Açúcar Mascavo
100g de Manteiga
30g de Cacau em Pó 100% Genuine
7g de Fermento
3g de Bicarbonato de Sódio
Q.B. De Essência de Baunilha
01 Ovo

MODO DE PREPARO:
- Em uma batedeira, bata a manteiga e o açúcar mascavo até formar um creme.
- Junte os ovos, a essência e o cacau e bata até homogeneizar.
- Por último junte os secos e bata somente até unir.
- Coloque o chocolate picado e modele os cookies do tamanho desejado.
- Leve a geladeira por 30 minutos.
- Pré-aqueça o forno a 200°C
- Coloque os cookies em forma baixa, forrada com papel manteiga e leve ao forno até que comece a dourar as bordas. (para cookie de 80g média de 12 minutos forno a gás)
- Retire do forno e deixe esfriar na assadeira.

Rendimento: 10 Cookies.
Validade: 8 dias.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

loja SantoAntonio

Bolo Decorado e suas Técnicas

Receita: Vanessa Luna



INGREDIENTES:

Massa de chocolate

400g de Farinha de Trigo
160g de Chocolate em Pó 50%
12g de Fermento
8g de Bicarbonato de Sódio
300g de Ovos (5 ovos)
300g de Açúcar refinado
150g de Manteiga sem Sal
70g de Óleo
200g de Leite
180g de Água

Blindagem

800g de Chocolate Meio Amargo
150g de Água

Recheio Brigadeiro

790g de Leite Condensado
400g de Creme de Leite
200g de Chocolate Meio Amargo

MODO DE PREPARO:

Massa de Chocolate

- Na batedeira, coloque os ovos e o açúcar e deixe batendo até dobrar de volume.
- Em uma panela, coloque o leite, água, óleo e a manteiga e leve ao fogo ou micro-ondas, é importante que eles estejam quentes, não precisa deixar ferver.
- Em um recipiente, você vai peneirar a farinha de trigo, o chocolate em pó, o fermento e o bicarbonato.
- Feito estes processos com a batedeira na velocidade mínima, você vai agregar a mistura dos secos e dos líquidos a mistura da batedeira, intercalando até que a massa fique homogênea.
- Dispor a massa em formas com papel manteiga no fundo, como preferir, porém é importante que a quantidade de massa não ultrapasse a metade da forma.
- Deixe assando à 160°C por cerca de 35 a 40 minutos.

Blindagem

- Derreta o chocolate meio amargo, adicione a água e mexa até incorporar.
- Deixe descansar até o ponto de pomada.

Recheio Brigadeiro

- Leve todos os ingredientes ao fogo, mexa até que a mistura comece a cair em blocos. Reserve.

Rendimento: Cerca de 6 discos de bolo aro 15 ou 3 discos de bolo aro 20cm.
Validade: 5 dias na geladeira ou 3 meses congelados.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Ovos Cookies and Cream

Receita: Michael Levine



INGREDIENTES:
280g de Chocolate Nestlé® Meio Amargo
100g de Chocolate Nestlé® Branco
50g de Topping Negresco®
250g Pasta Galak Com Negresco®

MODO DE PREPARO:
- Faça a temperagem do chocolate meio amargo e produza duas cascas.
- Reserve após cristalizar e desenformar.
- Tempere o chocolate branco, conforme ensinado em aula e misture o Topping Negresco®.
- Envolva esse chocolate na parte de cima da casca de chocolate meio amargo reservado e leve para cristalizar.
- Recheie as bandas, feche e envolva em celofane transparente.

Rendimento: 1 ovo de 650g aproximadamente ou 2 cascas com 500g cada (desde que se preencha cada banda com mais Pasta Galak com Negresco).
Validade: 20 dias.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

Trufa Sensação

Receita: Michael Levine



INGREDIENTES:
500g chocolate Nestlé® Branco, meio amargo, ao leite ou Blend
Q.B. De Moça Firme Morango

MODO DE PREPARO:
- Temperar o chocolate conforme explicado em Live.
- Rechear com Moça Firme Morango.
- Faça selagem, caso queira ou fazer trufa aberta, conforme explicado em vídeo.

Rendimento: 20 unidades.
Validade: 20 dias.

confira essa live: clique aqui ou leia o QR code

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

Mini Ovinhos Recheados

Receita: Fabio Nascimento



INGREDIENTES:
Casquinha
800g de Chocolate Branco
Recheio
395g de Leite Condensado
200g de Creme de Leite
395g de Leite Integral
8g de Amido de Milho
Q.B. de Pasta Saborizante de Baunilha e Romã Gustosia

MODO DE PREPARO:
Casquinha
- Aqueça o chocolate até chegar a marca de 40 a 45°C.
- Depois, coloque sua vasilha sobre outra vasilha de água fria e mexa constantemente até chegar na temperatura de 28° C.
- Molde seu chocolate no formato de mini ovinhos e leve à geladeira até esfriar.

Recheio
- Leve todos os ingredientes à panela em fogo médio e mexa até obter ponto de recheio.
- Desligue o fogo e porcione o recheio.
- Saborize o recheio com a pasta de baunilha e de romã.

Rendimento: 20 mini ovinhos.
Validade: 7 dias.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

Barra Recheada Lucrativa

Receita: Vanessa de Martino



INGREDIENTES:
Barra
90g de Chocolate branco
5g de Biscoito Granulado Negresco 1kg
NESTLÉ
90g de Nutella

MODO DE PREPARO:
- Derreter o chocolate e colocar as gotas de Biscoito
- Aplicar na forma até a marca (65g), coloca o silicone e fecha com a 3a parte, geladeira até cristalizar.
- Retira a 3a parte e o silicone para rechear com a Nutella, cobre com o restante do chocolate e volta à geladeira para cristalizar.
- Desenformar e embrulhar.

Rendimento: Uma barra.
Validade: 5 dias refrigerado.

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Ovo Candy Color

Receita: Kátia D' Angela



INGREDIENTES:
Chocolate Branco (Temperado)
Q.B. De Corantes Lipossolúvel Candy Colors

MODO DE PREPARO:
- Com o chocolate já temperado, escolha a cor do corante lipossolúvel da linha Candy Colors.
- Dilua o corante no chocolate utilizando cerca de 1% ou menos em relação ao peso do chocolate.
- Escolha a forma de acetato e despeje o chocolate, leve para cristalizar até que esteja opaco.
- Você pode rechear suas casquinhas com brigadeiro, ganaches ou guloseimas montando um ovo pinhata para crianças.

Rendimento: 1 ovo.
Validade: casca sem recheio até 30 dias.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

Ovo de Colher Red Velvet

Receita: Caique Beraldo



INGREDIENTES:

Massa do ovo

220g de Açúcar Refinado
140g de Manteiga com Sal
100g de Água
100g de Ovos (2 ovos)
320g de Farinha de Trigo
6g de Cacau em Pó 100% Extra Brute Cacao Barry
8g de Bicarbonato de Sódio
8g de Fermento em Pó
16g de Pasta Saborizante de Baunilha
3g de Corante Hidrossolúvel
170g de Iogurte Natural
15g de Vinagre

Ganache de cream cheese

300g de Chocolate Branco Velvet Callebaut 32%
100g de Cream Cheese
80g de Creme de Leite
40g de Suco de Limão Siciliano
Q.B. de Raspas de Limão Siciliano

MODO DE PREPARO:

Massa do ovo

- Leve a manteiga e a água para o micro-ondas até que a manteiga derreta, misture os dois e reserve.
- Misture o corante com iogurte e reserve.
- Na batedeira, bata o açúcar e os ovos, depois adicione a manteiga e o iogurte.
- Adicione os ingredientes secos, por fim, adicione o vinagre e a pasta de baunilha.
- Distribua sua massa em uma forma untada ou com papel manteiga e leve ao forno a 180°C por 25 minutos.

Ganache de cream cheese

- Derreta o chocolate, adicione o creme de leite, o cream cheese e o suco de limão.
- Misture bem, adicione as raspas de limão siciliano e deixe descansar por 8 horas.

Rendimento: massa 995g assada - ganache 520g.
Validade: 90 dias congelado a 18°C.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Ovo de Páscoa no Acrílico

Receita: Joerlan Vieira



INGREDIENTES:
Massa do bolo amanteigada
150g de Manteiga
290g de Açúcar
04 Ovos
150ml de Leite Integral
250g de Farinha de Trigo
22g de fermento em pó
Brigadeiro de maracujá
01 Maracujá
395g de Leite Condensado
200g de CDreme de Leite
30g de Chocolate Branco.

MODO DE PREPARO:
Massa
- Na batedeira bata bem o açúcar e manteiga até ficar um creme branco, em seguida adicione aos poucos os ovos. Em seguida misture o leite e o trigo aos poucos o fermento.
- Depois de tudo misturado leve em uma forma para assar no forno pre-aquecido a 180°C por aproximadamente 40 a 45 minutos.

Brigadeiro de maracujá
- Antes de começar a fazer o brigadeiro você vai precisar fazer uma redução do maracujá, basta levar a poupa do maracujá no fogo até levantar fervura e está pronto.
- Na panela misture o leite condensado, creme de leite e chocolate branco, ligue o fogo e mecha até chegar no ponto de recheio e no final acione 2 colheres de abacaxi reduzido e seu recheio estará pronto, espere esfriar para usar.
- Na montagem você vai precisar intercalar bolo e recheio e finalize com uma camada de chantilly batido para fazer a decoração com stencil.

Rendimento: 4 unidades de ovo no acrílico.
Validade: 5 dias armazenado em geladeira.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Ovo Bolo De Cenoura

Receita: Solange Piagge



INGREDIENTES:

Casca do ovo

400g de Hershey's Professional Cobertura Fracionada ao Leite
2 moldes com silicone de 250g

Bolo

100g de Ovos
100g de Açúcar Refinado
90g de Cenoura
80g de Óleo
25g de Leite
100g de Farinha de Trigo
15g de Fermento

Ganache

100g de Creme de Leite
300g de Hershey's Professional Chocolate ao Leite
5g de Manteiga
40g de Glucose de Milho

MODO DE PREPARO:

Casca do ovo

- Derreta a cobertura no microondas ou banho-maria até atingir 42°C.
- Coloque a cobertura derretida em dois moldes para ovo de Páscoa de 250g.
- Coloque o silicone e a outra parte do ovo.
- Leve ao refrigerador por cerca de 25 minutos ou até que o molde fique opaco.
- Desenforme e reserve.

Bolo

- Bata por 5 minutos os ovos com o açúcar.
- Após esse tempo sem parar de bater adicione o óleo, o leite e a cenoura, batendo por mais dois minutos.
- Peneire em um bowl a farinha e o fermento.
- Adicione os ingredientes batidos e misture bem.
- Coloque em uma forma retangular de 17x20cm untada.
- Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por cerca de 30 minutos ou até que enfiando um palito saia limpo.
- Retire do forno e espere esfriar.

Ganache

- Leve ao micro-ondas o chocolate e derreta de 30 em 30 segundos. Reserve.
- Aqueça o creme de leite com a glucose e a manteiga e misture com o chocolate até ficar um creme homogêneo.
- Coloque a ganache em uma assadeira, espalhe e deixe em temperatura ambiente por 12 horas.

Montagem e Finalização

- Coloque a ganache em uma manga para confeitar com um bico pitanga e faça camadas dentro das cascas dos ovos reservadas. Intercalando ganache e bolo até a superfície terminando com ganache.

Rendimento dos ovos de colher: Cerca de 450g cada.
Validade: 7 dias.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Modelagens em Mini Ovos

Receita: Tatiana da Silva



INGREDIENTES:
Forma para ovos de 150g
500g de chocolate ao leite picado ou em gotas
500g de chocolate branco picado ou em gotas
Q.B. de Pasta Americana Arcolor

MODO DE PREPARO:
- Em uma tigela grande, leve o chocolate ao leite para derreter no micro-ondas em potência média, de 30 em 30 segundos. Mexa bem nos intervalos para não queimar.
- A ideia é que o chocolate derreta sem precisar voltar muitas vezes ao micro-ondas e a temperatura não passe de 45°C.
- Assim que o chocolate derreter e ficar liso, faça a temperagem que desejar.
- Coloque o chocolate em formas de acetato e silicone com 3 cavidades, para ovos de Páscoa.
- Preencha até a marca indicada na forma, coloque a parte do silicone e depois a 3° parte da forma.
- Aperte para que o chocolate se espalhe por toda forma e leve para a geladeira por alguns minutos até que a forma fique opaca.
- Repita todo o processo com o chocolate branco.
- Caso deseje colorir o chocolate branco, use corantes próprios para chocolate.

Rendimento: 3 ovos de 150g ao leite e 3 ovos de 150g branco.
Validade: 30 dias. Caso você resolva rechear essa validade será de no máximo 7 dias dependendo do recheio usado.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Bombom Aberto Gelado

Receita: Douglas Santos



INGREDIENTES:

Casca

300g de Chocolate Meio Amargo

Massa

3 ovos

140g de Óleo

255g de Açúcar Refinado

210g de Farinha de Trigo

50g de Chocolate em Pó 50% Fleischmann GranFinale

15g de Fermento em Pó

160ml de Leite

2g de Sal

Ganache para recheio

250g de Chocolate Branco

150g de Creme Culinário Gran Finale®

Q.B. De Raspas de 1 limão

Montagem e Finalização

Q.B. De Chantilly Fleischmann Gran Finale

MODO DE PREPARO:

Casca

- Derreta o chocolate no microondas de 30 segundos em 30 segundos até atingir 45°C.
- Despeje-o sobre uma pedra sem porosidades, limpa e bem seca. Movimente de um lado para o outro, com o auxílio de duas espátulas metálicas, até que atinja a 28°C/29°C. Transfira para uma forma com o formato de sua preferência e leve para refrigerar até que a forma fique opaca.

Desenforme e reserve.

Massa

- Unte a forma de preferência e reserve.
- Em um recipiente, adicione a farinha de trigo, o chocolate em pó, o fermento e sal. Reserve.
- Em outro recipiente e com auxílio de um fuê, bata os ovos com o açúcar.
- Adicione o óleo e o leite. Bata até ficar homogêneo.
- Adicione a mistura aos ingredientes secos.
- Misture com auxílio do fuê até obter uma massa lisa e uniforme.
- Transfira para as formas reservadas e leve para assar em forno preaquecido à 180°C.

Ganache

- Derreta completamente o chocolate no microondas, de 30 segundos em 30 segundos, mexendo a cada intervalo de tempo.
- Adicione o creme de leite e incorpore até obter uma ganache uniforme.

Rendimento: 3 porções.

Validade: 4 dias.

confira essa live:

clique aqui ou leia o QR code

clique aqui ou leia o QR code

Ovo Torta de Limão

Receita: Kátia D' Angela



INGREDIENTES:

Massa

300g de Farinha sem Fermento
150g de Manteiga gelada
60g de Açúcar Refinado
3 gemas
1 colher de café de Pasta Saborizante de Baunilha

Ganache de limão

300g de Chocolate Branco
100g de Creme de Leite
40g de Suco de Limão
20g de Manteiga sem Sal
3 gotas de Óleo essencial de Limão

Merengue

100g de Claras
100g de Açúcar Refinado

MODO DE PREPARO:

Massa

- Vocês podem fazer o processo da massa inteiro com as mãos ou direto na batedeira da forma que fiz, acho mais fácil e prático, pois pensando em produção diária isso acaba conosco.
- Apenas lembre-se de utilizar a raquete da batedeira. Após a massa já pronta abra com auxílio de um rolo ou com as pontas dos dedos direto na forma da Caparroz, faça furos na massa com o garfo e leve para geladeira por 25 minutos ou até firmar.
- Após o descanso, coloque um pedaço de papel manteiga e feijões para que a massa não infle ou estoure.
- Leve para assar em forno pré aquecido 180°C por 20 minutos com o papel, retire o papel após esse tempo e deixe dourar.
- Espere esfriar por completo a massa para rechear o ovo e finalizar com o merengue.

Ganache de limão

- Em um bowl coloque o chocolate, creme de leite e leve ao micro-ondas para derreter. Mexa e adicione o suco de limão, a manteiga e o óleo essencial. Com ajuda de um mixer emulsione a Ganache e adicione as raspas de limão.

Merengue

- Em uma panela coloque as claras e o açúcar leve ao fogo baixo mexendo sempre até que o açúcar esteja dissolvido por completo ou com o auxílio de um termômetro até atingir 60°C.
- Bata na batedeira na sequência até montar picos leves.
- Faça a montagem do ovo e use o maçarico no merengue.

Rendimento: 3 unidades da massa.
Validade: 1 dia com recheio e cobertura

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Ovo Ferrero de Colher

Receita: Camila Bergamo



INGREDIENTES:
Casca de Chocolate
135g de Chocolate ao Leite
15g de Xerém de Amendoim (opcional)
Forma BWB 3 partes de 350g
Brigadeiro ao leite
395g de Leite Condensado
200g de Creme de Leite
10g de Cacau em Pó
40g de Chocolate ao Leite (gotas)
Montagem e Finalização
250g de Brigadeiro ao Leite
40g de Avelãs
100g de Nutella®

MODO DE PREPARO:
Casca de chocolate
- Derreta o chocolate ao leite de 30 em 30 segundos no micro-ondas.
- Faça a temperagem do chocolate da forma que preferir.
- Coloque o chocolate já temperado na forma de ovo de 350g e deixe cristalizar até que ele fique opaco.
- Tire da forma e reserve.

Brigadeiro ao leite
- Em uma panela, adicione o leite condensado e o cacau em pó peneirado e dissolva bem.
- Acrescente o creme de leite, misture e depois coloque o chocolate ao leite.
- Leve ao fogo até chegar ao ponto mostrado em live.

Montagem e Finalização
- Finalize o ovo com o próprio brigadeiro e com xerém de amendoim.
- Decore com bombons ou Ferrero Rocher (opcional).

Rendimento: 2 ovos de colher.
Validade: 4 dias em local fresco e 10 dias sob refrigeração.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

Ovo Pistache Cremoso

Receita: Gustavo Coppini



INGREDIENTES:
Casca
400g de Chocolate Branco Callebaut
32g de Pasta de Pistache
Ganache de Pistache
200g de Chocolate Branco Callebaut
90g de Creme de Leite
24g de Pasta de Pistache
15g de Glucose
Montagem e Finalização
Q.B. de pistaches torrados e Crispearls Ruby Monalisa

MODO DE PREPARO:
Casca
- Derreta o chocolate branco entre 45°C e então faça a temperagem até atingir a temperatura de 28°C, aplique sobre a forma como demonstrado no vídeo.

Ganache de Pistache
- Para o recheio, derreta o chocolate branco, adicione a pasta de pistache, o creme de leite e a glucose.
- Mexa até obter uma ganache super brilhante e cubra com o plástico filme.
- Deixe descansar em temperatura ambiente e então utilize para rechear.

Montagem e Finalização
- Finalize com os pistaches torrados e os Crispearls Ruby Monalisa.

Rendimento: 2 unidades.
Validade: 7 dias.

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code