Ovos de Pascoa 2018



Apostila

Kadu Barros

Inove, crie e se supere, a cada dia temos um novo dia para recomeçar, tenha fé e creia em Deus.

Instagram: @Chefekadubarros

Apostila Kadu Barros – proibida a venda, copia ou cirulação deste material.

Sumário

Temperagem:.....3
Cascas Padrões 4
Casca Branca 4
Casca Ao Leite 4
Casca Meio Amargo.....4
Casca Amargo 5
Ovo Vegano 6
Cascas Gordices 7
Casca Oreo.....7
Casca Passatempo 7
Casca Ferrero.....8
Casca Kinder chocolate 8
Casca Farinha Láctea 8
Casca Nutella.....9
Casca Lindt 9
Casca Milka.....9
Casca Raffaello 10
Casca Kit kat.....10
Casca Prestigio.....10
Casca Ovomaltine 10
Recheios Bases.....11
Mousse belga ao leite 11
Mousse belga branco 11
Brigadeiro cremoso branco.....12
Brigadeiro Cremoso ao leite 12
Recheios Gordices: 13
Recheio de lindt.....13
Recheio de milka 13
Recheio de nutella.....14
Recheio de kinder ovo.....14
Recheio de kinder Bueno.....14
Recheio de leite ninho.....15
Recheio de farinha láctea 15
Recheio de Ovomaltine.....16

Apostila Kadu Barros – proibida a venda, copia ou cirulação deste material.

Recheio de oreo 16
Recheio de raffaello 17
Recheio de ferrero 17
Recheio de kit kat com doce de leite 18
Recheio de churros cremoso 18
Recheio de Brownie 19
Recheio de coockie 20
Brigadeiro cremoso para rechear com cookies o ovo. 21

Apostila Kadu Barros – proibida a venda, copia ou cirulação deste material.

Temperagem

Para temperar o chocolate você derrete 2/3 da quantidade necessária. Para isso, quebre a barra em pedaços ou raspe com uma faca e leve ao microondas por 30 segundos. Mexa e volte ao microondas por mais 30 segundos (em potência alta). Repita o processo até derreter por completo. Normalmente 1 minuto é suficiente, mas vai depender do seu microondas, da quantidade de chocolate, enfim, pode variar.

Chocolate todo derretido, sem nenhum pedacinho, agora é hora de usar aquele 1/3 que sobrou. Pique em pedaços o menor possível e jogue dentro do chocolate derretido. Mexa, mexa MUITO, até que todo o chocolate fique derretido. Parece que não vai derreter, mas derrete (não é no microondas tá? É só mexendo mesmo, no "Braço"). Coloque um pingo do chocolate no lábio inferior, se a sensação for de frio, está pronto para ser usado.

Apostila Kadu Barros – proibida a venda, copia ou cirulação deste material.

Cascas Padrões

Branca

Prepare a temperagem com 500 gramas de chocolate Branca e derreta no microondas por 1 e um minuto e quando estiver derretido, pega uma colher de sopa e espalhe o chocolate na forma de silicone e deixe secar (use o ar condicionado se tiver, ou coloque em um lugar fresco. Repita esse processo mais 3 vezes e sempre faca as bordas para não quebrar, retire e deixe armazenado em um local longe do calor e umidade.

Ao Leite

Prepare a temperagem com 500 gramas de chocolate ao leite e derreta no microondas por 1 e um minuto e quando estiver derretido, pega uma colher de sopa e espalhe o chocolate na forma de silicone e deixe secar (use o ar condicionado se tiver, ou coloque em um lugar fresco. Repita esse processo mais 3 vezes e sempre faca as bordas para não quebrar, retire e deixe armazenado em um local longe do calor e umidade.

Meio Amargo

Prepare a temperagem com 500 gramas de chocolate Meio Amargo e derreta no microondas por 1 e um minuto e quando estiver derretido, pega uma colher de sopa e espalhe o chocolate na forma de silicone e deixe secar (use o ar condicionado se tiver, ou coloque em um lugar fresco. Repita esse processo mais 3 vezes e sempre faca as bordas para não quebrar, retire e deixe armazenado em um local longe do calor e umidade.

Apostila Kadu Barros – proibida a venda, copia ou cirulação deste material.

Amargo

Prepare a temperagem com 500 gramas de chocolate Amargo e derreta no microondas por 1 e um minuto e quando estiver derretido, pega uma colher de sopa e espalhe o chocolate na forma de silicone e deixe secar (use o ar condicionado se tiver, ou coloque em um lugar fresco. Repita esse processo mais 3 vezes e sempre faca as bordas para não quebrar, retire e deixe armazenado em um local longe do calor e umidade.

Apostila Kadu Barros – proibida a venda, copia ou cirulação deste material.

Casca de Ovo Vegano

Ingredientes para o ovo

- 250 gramas de chocolate sem lactose

Modo de preparo: Em uma panela em banho maria, coloque o chocolate sem lactose e mexa até derreter. Após esse processo, coloque na forma feita para ovo de páscoa uma camada de chocolate. Deixe gelar por cinco minutos. Em seguida, repita o mesmo processo por mais duas vezes até formar uma casca dura de chocolate. Desenforme e reserve.

Ingredientes para a trufa (recheio)

- 200 gramas de creme à base de soja

- 250 gramas de chocolate sem lactose

- 1 caixa de morango

Modo de preparo: Em uma panela em banho maria, coloque o chocolate e mexa até derreter. Em seguida, acrescente o creme à base de soja e mexa até obter consistência. Após formar uma massa, acrescente os morangos picados e misture. Coloque o recheio da trufa na base feita com o chocolate e decore a gosto.

Dica: É possível usar outras frutas, como kiwi e banana. O ovo dura uma semana na geladeira, após a data de fabricação.

Apostila Kadu Barros – proibida a venda, copia ou cirulação deste material.

Cascas Gordices

Oreo

Prepare a temperagem com 500 gramas de chocolate branco e derreta no microondas por 1 e um minuto e quando estiver derretido, coloque 6 bolachas oreo picado no chocolate e misture bem, tem que ficar grotescamente, pega uma colher de sopa e espalhe o chocolate na forma de silicone e deixe secar (use o ar condicionado se tiver, ou coloque em um lugar fresco. Repita esse processo mais 3 vezes e sempre faca as bordas para não quebrar, retire e deixe armazenado em um local longe do calor e umidade.

Passatempo

Prepare a temperagem com 500 gramas de chocolate branco e derreta no microondas por 1 e um minuto e quando estiver derretido, coloque 6 bolachas Passatempo picado no chocolate e misture bem, tem que ficar grotescamente, pega uma colher de sopa e espalhe o chocolate na forma de silicone e deixe secar (use o ar condicionado se tiver, ou coloque em um lugar fresco. Repita esse processo mais 3 vezes e sempre faca as bordas para não quebrar, retire e deixe armazenado em um local longe do calor e umidade.

Apostila Kadu Barros – proibida a venda, copia ou cirulação deste material.

Ferrero

Prepare a temperagem com 500 gramas de chocolate ao leite e derreta no microondas por 1 e um minuto e quando estiver derretido, coloque 4 ferrero picados e 200 g de amendoim picadinho (comprado em saco pronto já, caso queira pode usar avelas picados) e misture bem, pega uma colher de sopa e espalhe o chocolate na forma de silicone e deixe secar (use o ar condicionado se tiver, ou coloque em um lugar fresco. Repita esse processo mais 3 vezes e sempre faca as bordas para não quebrar, retire e deixe armazenado em um local longe do calor e umidade.

Kinder chocolate

Prepare a temperagem com 500 gramas de chocolate branco e derreta no microondas por 1 e um minuto e quando estiver derretido, coloque 4 kinder chocolate picados e 200 g de chocolate ao leite picadinho e misture bem, pega uma colher de sopa e espalhe o chocolate na forma de silicone e deixe secar (use o ar condicionado se tiver, ou coloque em um lugar fresco. Repita esse processo mais 3 vezes e sempre faca as bordas para não quebrar, retire e deixe armazenado em um local longe do calor e umidade.

Farinha Láctea

Prepare a temperagem com 500 gramas de chocolate branco e derreta no microondas por 1 e um minuto e quando estiver derretido, coloque 200 g de chocolate branco picadinho e misture bem, pega uma colher de sopa e espalhe o chocolate na forma de silicone e deixe secar, polvilhe a farinha Láctea por cima e repita o processo (use o ar condicionado se tiver, ou coloque em um lugar fresco. Repita esse processo mais 3 vezes e sempre faca as bordas para não quebrar, retire e deixe armazenado em um local longe do calor e umidade.

Apostila Kadu Barros – proibida a venda, copia ou cirulação deste material.

Nutella

Prepare a temperagem com 500 gramas de chocolate ao leite e derreta no microondas por 1 e um minuto e quando estiver derretido, coloque 200 g de nutella em um saco de confeitar e vai intercalando com as camadas de chocolate, pega uma colher de sopa e espalhe o chocolate na forma de silicone e deixe secar (use o ar condicionado se tiver, ou coloque em um lugar fresco. Repita esse processo mais 3 vezes e sempre faca as bordas para não quebrar, retire e deixe armazenado em um local longe do calor e umidade.

Lindt

Prepare a temperagem com 500 gramas de chocolate lindt (ao leite ou branco) e derreta no microondas por 1 e um minuto e quando estiver derretido, pega uma colher de sopa e espalhe o chocolate na forma de silicone e deixe secar (use o ar condicionado se tiver, ou coloque em um lugar fresco. Repita esse processo mais 3 vezes e sempre faca as bordas para não quebrar, retire e deixe armazenado em um local longe do calor e umidade.

Milka

Prepare a temperagem com 500 gramas de chocolate Milka (ao leite ou branco) e derreta no microondas por 1 e um minuto e quando estiver derretido, pega uma colher de sopa e espalhe o chocolate na forma de silicone e deixe secar (use o ar condicionado se tiver, ou coloque em um lugar fresco. Repita esse processo mais 3 vezes e sempre faca as bordas para não quebrar, retire e deixe armazenado em um local longe do calor e umidade.

Apostila Kadu Barros – proibida a venda, copia ou cirulação deste material.

Raffaello

Prepare a temperagem com 500 gramas de chocolate branco e derreta no microondas por 1 e um minuto e quando estiver derretido, pega uma colher de sopa e espalhe o chocolate na forma de silicone e polvilhe coco ralado e deixe secar (use o ar condicionado se tiver, ou coloque em um lugar fresco. Repita esse processo mais 3 vezes e sempre faca as bordas para não quebrar, retire e deixe armazenado em um local longe do calor e umidade.

Kit Kat

Prepare a temperagem com 500 gramas de chocolate meio amargo e derreta no microondas por 1 e um minuto e quando estiver derretido, pega uma colher de sopa e espalhe o chocolate na forma de silicone e polvilhe kit kat picado e deixe secar (use o ar condicionado se tiver, ou coloque em um lugar fresco. Repita esse processo mais 3 vezes e sempre faca as bordas para não quebrar, retire e deixe armazenado em um local longe do calor e umidade.

Prestigio

Prepare a temperagem com 500 gramas de chocolate ao leite e derreta no microondas por 1 e um minuto e quando estiver derretido, pega uma colher de sopa e espalhe o chocolate na forma de silicone e polvilhe coco ralado e deixe secar (use o ar condicionado se tiver, ou coloque em um lugar fresco. Repita esse processo mais 3 vezes e sempre faca as bordas para não quebrar, retire e deixe armazenado em um local longe do calor e umidade.

Ovomaltine

Prepare a temperagem com 500 gramas de chocolate ao leite e derreta no microondas por 1 e um minuto e quando estiver derretido, pega uma colher de sopa e espalhe o chocolate na forma de silicone e polvilhe Ovomaltine e deixe secar (use o ar condicionado se tiver, ou coloque em um lugar fresco. Repita esse processo mais 3 vezes e sempre faca as bordas para não quebrar, retire e deixe armazenado em um local longe do calor e umidade.

Apostila Kadu Barros – proibida a venda, copia ou cirulação deste material.

Recheios Bases

Mousse belga ao leite

Ingredientes:

500g de chocolate ao leite derretido

200ml de creme de leite

3 xicaras de chantilly batido

Modo de preparo:

Misture o chocolate derretido com o creme de leite e delicadamente coloque o chantilly, misture bem e leve para gelar até estar firme.

Mousse belga branco

Ingredientes:

500g de chocolate ao branco derretido

200ml de creme de leite

3 colheres de chantilly batido

Modo de preparo:

Misture o chocolate derretido com o creme de leite e delicadamente coloque o chantilly, misture bem e leve para gelar até estar firme.

Apostila Kadu Barros – proibida a venda, copia ou cirulação deste material.

Brigadeiro cremoso branco

Ingredientes:

3 latas de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

2 latas de creme de leite

Modo de preparo:

Coloque na panela o leite condensado e a manteiga e leve ao fogo ate estiver no ponto cremoso, coloque o creme de leite e desligue, dissolva bem e leve para gelar.

Brigadeiro Cremoso ao leite

Ingredientes:

3 latas de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

2 latas de creme de leite

4 colheres de chocolate 50%

Modo de preparo:

Coloque na panela o leite condensado e a manteiga, e o chocolate e leve ao fogo até estiver no ponto cremoso, coloque o creme de leite e desligue, dissolva bem e leve para gelar.

Apostila Kadu Barros – proibida a venda, copia ou cirulação deste material.

Recheios Gordices:

Recheio de lindt

Ingredientes:

500 g de chocolate lindt branco ou ao leite derretido

400 ml de creme de leite

200 g de chocolate branco picadinho

200 ml de leite condensado

1 colher de emulsificante

Modo de preparo:

Misture o chocolate derretido com creme de leite e dissolva bem, coloca no liquidificador e os restantes dos ingredientes e bata ate estar homogêneo, leve para gelar e use.

Recheio de Milka

Ingredientes:

500 g de chocolate Milka branco ou ao leite derretido

400 ml de creme de leite

200 g de chocolate branco picadinho

200 ml de leite condensado

1 colher de emulsificante

Modo de preparo:

Misture o chocolate derretido com creme de leite e dissolva bem, coloca no liquidificador e os restantes dos ingredientes e bata ate estar homogêneo, leve para gelar e use.

Apostila Kadu Barros – proibida a venda, copia ou cirulação deste material.

Recheio de Nutella

500 g de nutella

500 ml de creme de leite

Modo de preparo:

Misture a nutella e o creme de leite e leve para gelar.

Recheio de Kinder Ovo

Ingredientes:

500g de chocolate ao branco derretido

200ml de creme de leite

3 colheres de chantilly batido

2 kinder ovo picado

Modo de preparo:

Misture o chocolate derretido com o creme de leite e delicadamente coloque o chantilly, coloque o kinder e misture bem e leve para gelar até estar firme.

Recheio de kinder Bueno

Ingredientes:

500g de chocolate ao branco

Derretido

400ml de creme de leite

2 pacotinhos de kinder Bueno picado

Modo de preparo:

Misture o chocolate derretido com o creme de leite e delicadamente coloque o kinder Bueno misture bem e leve para gelar até estar firme.

Apostila Kadu Barros – proibida a venda, copia ou cirulação deste material.

Recheio de leite ninho

Ingredientes:

3 latas de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

3 latas de creme de leite

3 colheres de leite ninho

100g de chocolate branco derretido

Modo de preparo:

Coloque na panela o leite condensado e a manteiga e leve ao fogo até estiver no ponto cremoso, coloque o creme de leite e o restante e desligue, dissolva bem e leve para gelar.

Recheio de farinha láctea

Ingredientes:

3 latas de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

3 latas de creme de leite

3 colheres de farinha lactea

Modo de preparo:

Coloque na panela o leite condensado e a manteiga e leve ao fogo até estiver no ponto cremoso, coloque o creme de leite e o restante e desligue, dissolva bem e leve para gelar.

Apostila Kadu Barros – proibida a venda, copia ou cirulação deste material.

Recheio de Ovomaltine

Ingredientes:

500g de chocolate ao leite derretido

200ml de creme de leite

3 xicaras de chantilly batido

200 g de ovomaltine

Modo de preparo:

Misture o chocolate derretido com o creme de leite e delicadamente coloque o chantilly, misture bem, coloque o ovomaltine e volte a misturar e leve para gelar até estar firme.

Recheio de oreo

Ingredientes:

500 g de chocolate branco ou ao leite derretido

400 ml de creme de leite

200 g de chocolate branco picadinho

200 ml de leite condensado

1 pacote de oreo

Modo de preparo:

Misture o chocolate derretido com creme de leite e dissolva bem, coloca no liquidificador e os restantes dos ingredientes e bata ate estar homogêneo, leve para gelar e use.

Apostila Kadu Barros – proibida a venda, copia ou cirulação deste material.

Recheio de Raffaello

Ingredientes:

3 latas de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

2 latas de creme de leite

5 colheres de coco ralado

Modo de preparo:

Coloque na panela o leite condensado e a manteiga, e o coco e leve ao fogo até estiver no ponto cremoso, coloque o creme de leite e desligue, dissolva bem e leve para gelar.

Recheio de Ferrero

Ingredientes:

500g de chocolate ao leite derretido

300ml de creme de leite

100g de castanhas picadinho

3 colheres de sopa de nutella quente (aquecer no microondas)

Modo de preparo:

Misture o chocolate derretido com o creme de leite e delicadamente coloque o chantilly, misture bem, coloque o Ovomaltine e volte a misturar e leve para gelar até estar firme.

Apostila Kadu Barros – proibida a venda, copia ou cirulação deste material.

Recheio de kit kat com doce de leite

Ingredientes:

500g de chocolate branco derretido

200ml de creme de leite

3 colheres de doce de leite

200 g de kit kat picadinho

Modo de preparo:

Misture o chocolate derretido com o creme de leite e delicadamente coloque o doce de leite e misture bem, coloque o kit kat e volte a misturar e leve para gelar até estar firme.

Recheio de churros cremoso

500 g de chocolate branco derretido

300 ml de creme de leite

4 colheres de doce de leite

2 xicaras de chantilly batido.

1 colher de café de canela em pó

Modo de preparo

Misture o chocolate com o creme de leite e deixa virar um a ganache.

Misture o restante e deixe gelar.

Apostila Kadu Barros – proibida a venda, copia ou cirulação deste material.

Recheio de Brownie

Brownie massa

Ingredientes.

500g de chocolate ao leite derretido

200g de manteiga

1 xicara de açúcar

4 ovos

1 colher de farinha de trigo

Modo de preparo

Misture os ingredientes e coloque em uma forma e leve para assar a 180 graus por 25 minutos.

Corte em quadradinhos e reserve.

Creme branco

500g de chocolate branco

400g de creme de leite

1 lata de leite condensado

Misture todos os ingredientes e coloca na casca, colocando os pedaços de brownie e cubra com creme de nutella.

Apostila Kadu Barros – proibida a venda, copia ou cirulação deste material.

Recheio de coockie

Cookies.

INGREDIENTES

125 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

3/4 xícaras de açúcar

1/2 xícara de açúcar mascavo

1 ovo

1 3/4 xícaras de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

300 g de chocolate meio amargo picado

1 colher (chá) de essência de baunilha

Para fazer cookie de chocolate acrescentar 1/4 xícara de chocolate em pó

Misturar a manteiga, açúcar mascavo, açúcar, essência de baunilha e chocolate em pó (se for fazer cookie com base de chocolate)

Adicionar o ovo batido aos poucos e misturar bem

Adicionar a farinha aos poucos e ir misturando bem

Pode ser na mão ou na batedeira planetária

Por último adicionar o fermento e misturar só para incorporá-lo à massa

Depois da massa bem misturada, adicionar o chocolate picado

Formar bolinhas pequenas e assar em forno pré-aquecido, sobre papel manteiga por aproximadamente 15 a 20 minutos no forno à 250°

As bolinhas podem ser pequenas pois os cookies se espalham no forno

O tempo de forno depende e tem que cuidar para não queimar embaixo

Apostila Kadu Barros – proibida a venda, copia ou cirulação deste material.

Brigadeiro cremoso para rechear com cookies o ovo.

Ingredientes:

3 latas de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

3 latas de creme de leite

Modo de preparo:

Coloque na panela o leite condensado e a manteiga e leve ao fogo ate estiver no ponto cremoso, coloque o creme de leite e desligue, dissolva bem e leve para gelar.

Misture os cookies com brigadeiro e decore com cookies.

Apostila Kadu Barros – proibida a venda, copia ou cirulação deste material.