Ana Banana
Cone Trufado



CONES TRUFADOS

Sumário

Introdução 3
Grupo Telegram 3
Materiais e Tipos de Chocolate 4
Como temperar o Chocolate 5
Como Banhar 6
Parte de dentro 7
Parte de fora 9
Recheios 10
Ganache ao Leite 10
Ganache Branco 10
Brigadeiro Gourmet 11
Ferrero Rocher 12
Sensação 13
Churros 14
Recheio de Ninho 15
Sonho de Valsa 16
Ganache de Nutella 17
Ganache de Raffaello 18
Montagem 19
Brigadeiro Gourmet Com Flakes Belga 19
Churros 20
Cookie com Nutella 21
Ferrero Rocher 22
Kinder Bueno 23
Laka 24
Ninho com Nutella 25
Nutella B-ready 26
Paçoquita 27
Ganache de Paçoca 27
Raffaello 28
Sonho de Valsa 29
Stikadinho 30
Bônus 31
Prestígio 31
Ouro Branco 32
Chokito (ganache de caramelo) 33
Ovomaltine (Rocks) 34
Ganache de Ovomaltine 34
Ruby 35
Frutas Vermelhas (Ganache) 35
Embalagem 36
Material 36
Como embalar 37

Introdução

Olá!

Primeiramente muito obrigado por investir em nossa apostila de cones trufados. Feita com muito carinho pra vocês.

Começamos a trabalhar com chocolate em 2006, na cidade de Tatuí-SP (conhecida como cidade dos doces caseiros). Sempre priorizando a qualidade em nossos produtos. Em 2016 decidimos levar nossos cones trufados em uma feira de doces da nossa cidade. Foi ai que ele caiu no gosto dos clientes e fez muito sucesso. Há dois anos decidimos abrir nossa loja e desde então o crescimento é cada vez maior, tanto na loja como nas redes sociais, por isso muitas pessoas nos pediram para montar uma apostila de como faze-los.

Nessa apostila vamos ensinar vocês passo a passo, desde como temperar o chocolate até a embalagem. Esperamos que consigam aproveitar ao máximo e que tenham muito sucesso com os cones.

Cada receita foi desenvolvida e adaptada por nós, e é usada no nosso dia-a-dia, toda matéria-prima são as que achamos que tem a melhor qualidade, e são elas que diferenciam nossos produtos.

Não compartilhem essas receitas com ninguém, pois foi você quem fez o investimento. Pode usa-las como quiser, modificando e adaptando a suas receitas para que fiquem ainda melhor.

Durante 30 dias, após realizar a compra, vamos tirar todas as suas dúvidas em nosso WhatsApp sobre como preparar e os materiais utilizados.

A equipe Ana Banana Cone Trufado agradece a todos que adquiriram esse material. Faça um bom uso!

Grupo Telegram

Clique e acesse nosso grupo no Telegram!

“O crime de violação de direito autoral está previsto no art. 184 do Código Penal, que preceitua: “Violar direitos de autor e os que lhe são conexos: Pena – detenção, de 3 meses a 1 ano, ou multa””.

Materiais e Tipos de Chocolate

Para a produção dos cones vamos utilizar: Chocolate, Casquinha de Sorvete e o Recheio.

Em nossos cones utilizamos o chocolate Nobre Sicao Puro Gold, por ser o que tem melhor sabor e é mais fácil de trabalhar, porém é um pouco mais caro que de outras marcas.

O chocolate branco usado é o Cargill Genuine, um dos melhores no mercado.

Pode ser utilizado o chocolate de cobertura (FRACIONADO), mais barato e não precisa de temperagem, e é mais fácil de manusear, porém é bem inferior no sabor se comparado ao Nobre.



Foto ilustrativa do produto: Sicao Gold Ao Leite



Foto ilustrativa do produto: Genuine Branco

Como temperar o Chocolate

Para temperar usamos o Mycryo, que é uma manteiga de cacau em pó utilizada para a temperagem do chocolate e também para aplicações na cozinha quente, assim não precisa usar o mármore.

1. Pique o chocolate em pequenos pedaços e coloque em uma vasilha que possa levar ao micro-ondas;



2. Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos sempre misturando sem deixar queimar;
3. O chocolate deve ser derretido entre 40 ° C e 45 ° C;
4. Após derreter, deixe esfriar até 35 ° C sempre mexendo para acelerar o processo;
5. Adicione 10gr de Mycryo pra cada 1000gr de chocolate;
6. Misture bem e espere chegar a 30° C;
7. Já está pronto pra uso.

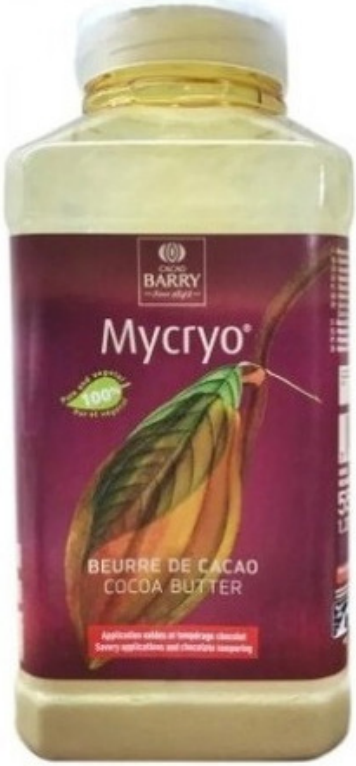


Foto ilustrativa do produto:

Como Banhar

Em nossos cones as casquinhas usadas são as da DUPON, porém fica a gosto de cada um a marca que irá utilizar.

Dê preferência as casquinhas de qualidade que sejam mais crocantes e com um gosto agradável, pois no final ficará muito melhor.

Para começar banhar os cones vamos precisar de algumas coisas:

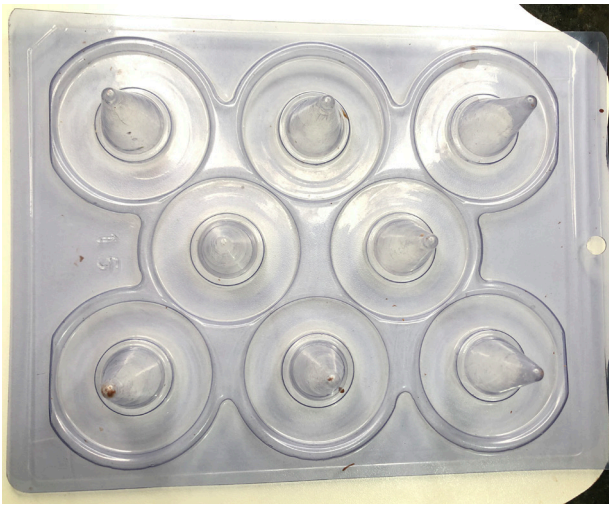
1. Bandeja ou forma;
2. Colher pequena (sem cabo de plástico);



3. Garfo para banhar ou Garfo entortado (utilizamos esse por ser mais firme);



4. Papel Manteiga;
5. Suporte para colocar os cones.



Parte de dentro

- Coloque as casquinhas no suporte (usamos o suporte de acetato BWB n15).



- Adicione uma colher de chocolate derretido dentro de cada casquinha.



• Com o cabo da colher espalhe o chocolate por toda a casquinha, faça movimentos de baixo para cima, é importante não deixar áreas sem cobrir.





• Coloque na geladeira por alguns minutos até secar completamente.

Parte de fora

- Segure a casquinha com o garfo e com uma colher adicione o chocolate, cubra totalmente o cone.
- Faça movimentos com o garfo pra escorrer o chocolate e deixar apenas uma fina camada na casquinha.



- Pegue a casquinha e coloque de ponta cabeça em cima do papel manteiga



- Para decorar o cone é só adicionar o ingrediente (granulado, castanha de caju, bolacha Oreo picada, etc) enquanto o chocolate ainda estiver derretido e deixar secar.





Recheios

Todas as receitas são feitas com rendimento aproximado para 24 cones trufados.

Ganache ao Leite

Ingredientes

- 500g Chocolate ao Leite SICAO Puro Gold;
- 200g Creme de Leite (Italac).

Modo de preparo

- Pique o chocolate em uma vasilha própria para micro-ondas.
- Derreta sempre mexendo com uma colher ou espátula (pão duro) para não queimar.
- Acrescente o creme de leite.
- Misture bem até ficar homogênea.
- Já está pronto pra uso.

Ganache Branco

Ingredientes

- 500g Chocolate Branco Cargill Genuine;
- 200g Creme de Leite (italac).

Modo de preparo

- Pique o chocolate em uma vasilha própria para micro-ondas.
- Derreta sempre mexendo com uma colher ou espátula (pão duro) para não queimar.
- Acrescente o creme de leite.
- Misture bem até ficar homogênea.
- Já está pronto pra uso.

Brigadeiro Gourmet

Ingredientes

- 400g Chocolate SICAO Meio Amargo;
- 200g Creme de Leite;
- 2 Latas Leite Condensado (Leite Moça ou Itambé).

Modo de preparo

- Pique o chocolate em uma vasilha própria para micro-ondas.
- Derreta sempre mexendo com uma colher ou espátula (pão duro) para não queimar.
- Coloque-o dentro de uma panela e acrescente os outros ingredientes.
- Misture bem.
- Leve ao fogo baixo e deixe cozinhar, sempre mexendo para não queimar.

  É importante que fique em fogo baixo, isso evita a caramelização.
- Se preferir pode colocar um pouco de glucose para dar uma melhor textura ao brigadeiro e aumentar sua validade.
- Cozinhe até que ele fique cremoso, quando estiver engrossando e desgrudando da panela já pode retirar.
- Deixe esfriar bem, pode colocar na geladeira coberto com um papel filme se preferir.
- Já está pronto pra uso.

Ferrero Rocher

Ingredientes

- 40g Castanha de Caju;
- 500g Chocolate ao Leite SICAO Puro Gold;
- 200g Creme de Leite (Italac);
- 350g Nutella.

Modo de Preparo

- Pique o chocolate em uma vasilha própria para micro-ondas.
- Derreta sempre mexendo com uma colher ou espátula (pão duro) para não queimar.
- Adicione os outros ingredientes aos poucos.
- Misture bem até ficar homogênea.
- Já está pronto pra uso.

Sensação

Ingredientes

- 500g Chocolate Branco Cargill Genuine;
- 200g Creme de Leite (Italac);
- 40g Pó de Morango para sorvete.

Modo de Preparo

- Pique o chocolate em uma vasilha própria para micro-ondas.
- Derreta sempre mexendo com uma colher ou espátula (pão duro) para não queimar.
- Adicione o creme de Leite e misture.
- Adicione o Pó de morango e misture bem.
- Se preferir pode adicionar o Pó de morango a gosto até que fique com o sabor desejado.
- Já está pronto pra uso.

Churros

Ingredientes

- 500g Chocolate Branco Cargill Genuine;
- 200g Creme de Leite (Italac);
- 1 Lata de Leite condensado (leite moça ou Itambé).

Modo de Preparo

- Coloque o Leite condensado em uma panela e deixe cozinhar.
- Deixe esfriar bem.

  Obs.: Se preferir pode usar o Leite Moça de Colher (Doce de Leite) pronto, porem ele é mais caro que o Leite Moça tradicional.
- Pique o chocolate em uma vasilha própria para micro-ondas.
- Derreta sempre mexendo com uma colher ou espátula (pão duro) para não queimar.
- Acrescente o Creme de Leite e misture bem.
- Adicione o Leite Condensado Cozido e mexa até que fique homogêneo.
- Já está pronto pra uso.

Recheio de Ninho

Ingredientes

- 1 Lata de Leite Condensado (Leite Moça ou Itambé);
- 130g de Leite Ninho.

Modo de Preparo

- Coloque em uma vasilha os ingredientes.
- Misture bem.
- Já está pronto pra uso.

Sonho de Valsa

Ingredientes

- 35g Castanha de Caju;
- 60g Farinha de Amendoim;
- 600g Ganache Branco;
- 200g Leite Condensado Cozido (Leite Moça ou Itambé).

Modo de Preparo

- Coloque o Ganache Branco em uma vasilha.
- Adicione o Leite Condensado Cozido e misture.
- Adicione os outros ingredientes e misture bem.
- Já está pronto pra uso.

Ganache de Nutella

Ingredientes

- 500g Chocolate Branco Cargill Genuine;
- 200g Creme de Leite (Italac);
- 300g Nutella.

Modo de Preparo

- Pique o chocolate em uma vasilha própria para micro-ondas.
- Derreta sempre mexendo com uma colher ou espátula (pão duro) para não queimar.
- Acrescente o Creme de Leite e misture bem.
- Adicione a Nutella e misture até que fique homogêneo.
- Já está pronto pra uso.

Ganache de Raffaello

Ingredientes

- 650g Chocolate Branco Cargill Genuine;
- 250g Creme de Leite (Italac);
- 70g Coco Ralado médio s/ adição de açúcar;
- 50g Amêndoas laminadas.

Modo de Preparo

- Pique o chocolate em uma vasilha própria para micro-ondas.
- Derreta sempre mexendo com uma colher ou espátula (pão duro) para não queimar.
- Acrescente o Creme de Leite e misture bem.
- Adicione o coco ralado e a amêndoa, misture até que fique homogêneo.
- Já está pronto pra uso.



Foto ilustrativa do produto: Coco Médio Dorivali

Montagem

Brigadeiro Gourmet Com Flakes Belga

- Banhe os cones com Chocolate Ao Leite e adicione os flakes belga, utilizamos os Flakes da marca Callebaut.
- Coloque os cones no suporte.
- Coloque o Recheio de brigadeiro Gourmet em um saco de confeitar
- Encha os cones com o recheio.
- Cubra o cone com Chocolate ao leite e espalhe com uma colher.
- Adicione um pouco de flakes em cima do cone enquanto o chocolate ainda estiver derretido.
- Deixe secar em um local com ar condicionado ou coloque na geladeira.
- Validade: Até 15 dias em local fresco.



Churros

- Banhe os cones com Chocolate Ao Leite e adicione açúcar cristal com canela em pó.
- Coloque os cones no suporte.
- Coloque o Recheio de Churros em um saco de confeitar.
- Encha os cones com o recheio.
- Cubra o cone com Chocolate ao leite e espalhe com uma colher.
- Adicione um pouco de açúcar com canela em cima do cone enquanto o chocolate ainda estiver derretido.
- Deixe secar em um local com ar condicionado ou coloque na geladeira.
- Validade: Até 15 dias em local fresco.



Cookie com Nutella

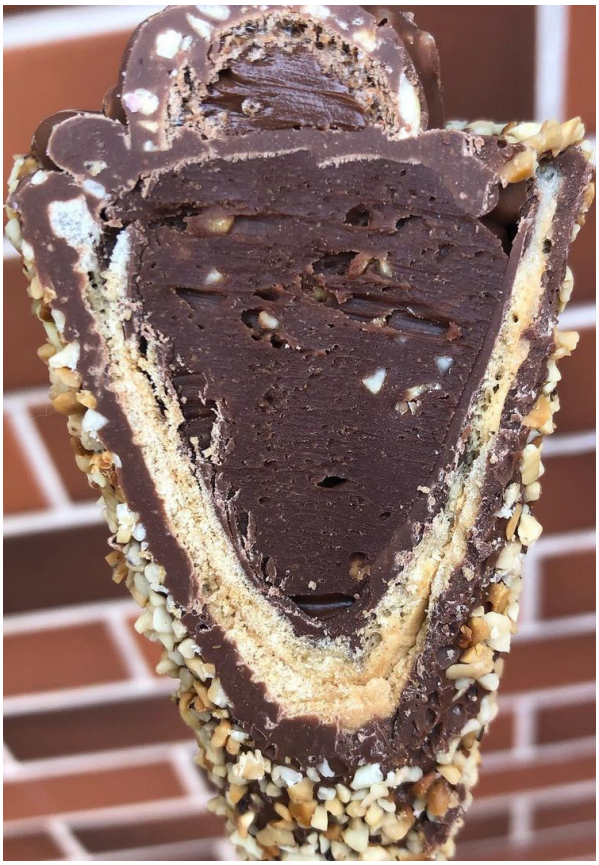
- Misture o chocolate Branco com bolacha Oreo picada (sem recheio).
- Banhe os cones com o Chocolate já misturado.
- Coloque os cones no suporte.
- Coloque os recheios em sacos de confeitar.
    - Ganache ao leite;
    - Nutella.
- Encha os cones com os recheios, intercalando em camadas.
- Cubra o cone com Chocolate ao leite e espalhe com uma colher.
- Deixe secar em um local com ar condicionado ou coloque na geladeira.
- Validade: Até 15 dias em local fresco.



Ferrero Rocher

- Banhe os cones com Chocolate Ao Leite e adicione castanha de caju.
- Coloque os cones no suporte.
- Coloque o Recheio de Ferrero em um saco de confeitar.
- Encha os cones com o recheio.
- Cubra o cone com Chocolate ao leite e espalhe com uma colher.
- Adicione metade de um bombom Ferrero Rocher em cima do cone enquanto o chocolate ainda estiver derretido.
- Deixe secar em um local com ar condicionado ou coloque na geladeira.
- Validade: Até 15 dias em local fresco.





Kinder Bueno

- Banhe os cones com Chocolate ao leite.
- Coloque os cones no suporte.
- Coloque os recheios em sacos de confeitar.
    - Ganache ao leite;
    - Ganache branco;
    - Nutella.
- Encha os cones com os recheios, intercalando em camadas .
- Cubra o cone com Chocolate ao leite e espalhe com uma colher.
- Adicione um bombom de Kinder Bueno em cima do cone enquanto o chocolate ainda estiver derretido.
- Deixe secar em um local com ar condicionado ou coloque na geladeira.
- Validade: Até 15 dias em local fresco.



Laka

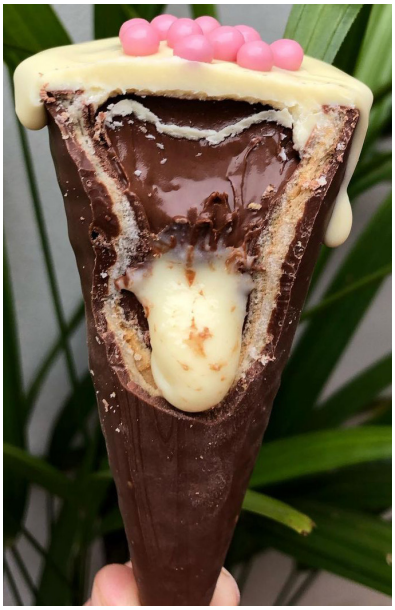
- Banhe os cones com Chocolate branco.
- Coloque os cones no suporte.
- Coloque o Recheio de Ganache branco em um saco de confeitar.
    - Nessa Receita é utilizada aprox. 1kg de Ganache Branco para 24 cones.
- Encha os cones com o recheio.
- Cubra o cone com Chocolate branco e espalhe com uma colher.
- Se preferir pode colocar um bombom de laka em cima ou decorar como quiser.
- Deixe secar em um local com ar condicionado ou coloque na geladeira.
- Validade: Até 15 dias em local fresco.



Ninho com Nutella

- Banhe os cones com Chocolate ao leite.
- Coloque os cones no suporte.
- Coloque os recheios em sacos de confeitar:
  - Recheio de Ninho;
  - Nutella.
- Encha os cones com os recheios, intercalando em camadas.
- Cubra o cone com Chocolate branco e espalhe com uma colher.
- Decore como quiser com blossons, granulado, etc.
- Deixe secar em um local com ar condicionado ou coloque na geladeira.
- Validade: Até 15 dias em local fresco.





Nutella B-ready

- Misture o chocolate ao leite com flocos de arroz.
- Banhe os cones com o chocolate misturado.
- Coloque os cones no suporte.
- Coloque o recheio Ganache de Nutella em um saco de confeitar.
- Encha os cones com o recheio.
- Cubra o cone com Chocolate branco e espalhe com uma colher.
- Adicione um bombom de Nutella B-ready em cima do cone enquanto o chocolate ainda estiver derretido.
- Deixe secar em um local com ar condicionado ou coloque na geladeira.

Validade: Até 15 dias em local fresco.





Paçoquita
Ganache de Paçoca



Ingredientes

- 500gr. Chocolate Branco;
- 200gr. Creme de Leite;
- 5un. Paçoquita (rolha) aprox. 93gr;
- 190gr Ganache ao Leite.

Modo de preparo

- Pique o chocolate em uma vasilha própria para micro-ondas.
- Derreta sempre mexendo com uma colher ou espátula (pão duro) para não queimar.
- Acrescente o Creme de Leite e misture bem.
- Adicione a paçoquita e misture até que fique homogêneo.

Montagem

- Banhe os cones com Chocolate ao leite e adicione xerém de amendoim nas bordas do cone.
- Coloque os cones no suporte.
- Coloque os recheios em sacos de confeitar.
    - Ganache de Paçoca;
    - Ganache ao leite.
- Encha os cones com os recheios, acrescentando uma fina camada de ganache Ao Leite no meio do cone.
- Cubra o cone com Chocolate Ao Leite e espalhe com uma colher.
- Adicione paçoquita moida em cima do cone (ou decore como desejar) enquanto o chocolate ainda estiver derretido.
- Deixe secar em um local com ar condicionado ou coloque na geladeira.
- Validade: Até 15 dias em local fresco.



Raffaello

- Banhe os cone com chocolate Branco e adicione o coco ralado.
- Coloque os cones no suporte.
- Coloque o recheio Ganache de Raffaello em um saco de confeitar.
- Encha os cones com o recheio.
- Cubra o cone com Chocolate branco e espalhe com uma colher.
- Adicione meio bombom de Raffaello em cima do cone enquanto o chocolate ainda estiver derretido.
- Deixe secar em um local com ar condicionado ou coloque na geladeira.

Validade: Até 15 dias em local fresco.





Sonho de Valsa

- Banhe os cones com o chocolate ao leite.
- Coloque os cones no suporte.
- Coloque o recheio de Sonho de Valsa em um saco de confeitar (se preferir pode intercalar com camadas do recheio de ganache ao leite).
- Encha os cones com o recheio.
- Cubra o cone com Chocolate branco e espalhe com uma colher.
- Adicione meio bombom de Sonho de Valsa em cima do cone enquanto o chocolate ainda estiver derretido.
- Deixe secar em um local com ar condicionado ou coloque na geladeira.

Validade: Até 15 dias em local fresco.



Stikadinho

- Banhe os cones com Chocolate ao leite.
- Coloque os cones no suporte.
- Coloque os recheios em sacos de confeitar:
    - Ganache ao leite;
    - Ganache de sensação.
- Encha os cones com os recheios, intercalando em camadas, adicione camadas de stikadinho picado .
- Cubra o cone com Chocolate ao leite e espalhe com uma colher.
- Adicione um pedaço de stikadinho em cima do cone enquanto o chocolate ainda estiver derretido .
- Deixe secar em um local com ar condicionado ou coloque na geladeira.

Validade: Até 15 dias em local fresco.





Bônus

Prestígio

Ingredientes

- 590gr. (1 lata e meia) Leite Condensado ;
- 250gr. Coco Ralado Médio;
- 250gr. Ganache ao Leite.

Modo de preparo

- Coloque o Leite Condensado e **150gr.** de Coco Ralado em uma vasilha.
- Misture bem até que fique homogêneo.
    - O restante do Coco será usado para banhar o cone.
- Já está pronto para uso.

Montagem

- Banhe os cones com Chocolate ao leite e acrescente o Coco ralado, somente na parte superior do cone.
- Coloque os cones no suporte.
- Coloque os recheios em sacos de confeitar.
    - Recheio de Prestígio;
    - Ganache ao leite.
- Encha os cones com os recheios, intercalando em camadas, seguindo a ordem:
    1. Ganache ao leite;
    2. Prestígio;
    3. Ganache ao leite;
    4. Prestígio.
- Cubra o cone com Chocolate ao leite e espalhe com uma colher.
- Adicione coco ralado em cima do cone enquanto o chocolate ainda estiver derretido.
- Deixe secar em um local com ar condicionado ou coloque na geladeira.
- Validade: Até 15 dias em local fresco.



Ouro Branco

Ingredientes

- 425gr. Ganache ao Leite;
- 200gr. Ganache branco;
- 24un. Bombom Ouro Branco.

Montagem

- Banhe os cones com Chocolate Branco.
- Corte 12un. de Bombom ouro Branco no meio, os outros 12 corte em 4 pedaços (esses são para colocar dentro do cone);
- Coloque os cones no suporte.
- Coloque os recheios em sacos de confeitar.
    - Ganache Branco;
    - Ganache ao leite.
- Encha os cones com os recheios, intercalando em camadas, seguindo a ordem:
    1. Ganache Branco;
    2. 1 pedaço Ouro Branco;
    3. Ganache ao Leite;
    4. 1 pedaço Ouro Branco;
    5. Ganache Branco.
- Cubra o cone com Chocolate ao leite e espalhe com uma colher.
- Adicione a metade do bombom Ouro Branco em cima do cone enquanto o chocolate ainda estiver derretido.
- Deixe secar em um local com ar condicionado ou coloque na geladeira.
- Validade: Até 15 dias em local fresco.



Chokito (ganache de caramelo)

Ingredientes

- 1 xícara de açúcar Cristal;
- 1 Latas Leite Condensado (Leite Moça ou Itambé);
- 1 receita de Ganache branco.

Modo de preparo

- Dentro de uma panela, derreta o açúcar.
- Mexa para que não queime.
- Após derreter completamente, adicione o leite condensado.
- Mexa até desgrudar da panela.
- Tire do fogo e deixe esfriar.
- Acrescente o ganache.
- Já está pronto pra uso.



Ovomaltine (Rocks)
Ganache de Ovomaltine

Ingredientes



- 75gr. creme de Ovomaltine;
- 1 receita de Ganache branco;
- 240gr. Ganache ao Leite;
- 5 pct Ovomaltine Rocks.

Modo de preparo

- Coloque o ganache branco e o creme de ovomaltine em uma vasilha.
- Misture bem até que fique homogêneo.
    - O ganache ao leite e o rocks serão usados na montagem do cone.
- Já está pronto para uso.

Montagem



- Banhe os cones com Chocolate ao leite.
- Coloque os cones no suporte.
- Coloque os recheios em sacos de confeitar.
    - Ganache de ovomaltine;
    - Ganache ao leite.
- Encha os cones com os recheios, intercalando em camadas, seguindo a ordem:
    1. Ovomaltine;
    2. Ganache ao leite;
    3. Rocks;
    4. Ovomaltine.
- Cubra o cone com Chocolate branco e espalhe com uma colher.
- Adicione pedaços de ovomaltine Rocks em cima do cone enquanto o chocolate ainda estiver derretido.
- Deixe secar em um local com ar condicionado ou coloque na geladeira.
- Validade: Até 15 dias em local fresco.



Ruby
Frutas Vermelhas (Ganache)

Ingredientes



- 250 gr. Preparado de Frutas Vermelhas (JEB)
- 1 receita de Ganache branco.

Modo de preparo

- Triture o Preparado de Frutas Vermelhas para que não fique pedaços grandes de fruta no meio do ganache.
    - Usamos o processador, mas pode ser feito em um liquidificador.
- Dentro de uma vasiha misture bem os ingredientes.
- Já está pronto para uso.

Montagem

- Banhe os cones com Ruby.
- Coloque os cones no suporte.
- Coloque o recheio de frutas vermelhas no saco de confeitar:
    - Em nossos cones utilizamos o recheio de frutas vermelhas, porém fica a gosto de cada um qual recheio utilizar
- Encha os cones com o recheio.
- Cubra o cone com Chocolate Ruby e espalhe com uma colher.
- Adicione blossons de morango em cima do cone enquanto o chocolate ainda estiver derretido.
- Deixe secar em um local com ar condicionado ou coloque na geladeira.

Validade: Até 15 dias em local fresco.



Embalagem

Material

- Nossos cones são embalados em saco plástico PP(tam. 10x20), facil de ser encontrado em lojas de embalagens.



- Para fechar usamos fechos laminado da marca cromus, são praticos e muito bonitos, dando um toque a mais no produto final.



- E pra finalizar temos nossa própria etiqueta com a logo marca Ana Banana Cone Trufado, muito importante para criar uma identidade com o cliente.



Como embalar

- Coloque o cone dentro do saco (da mesma forma que está na imagem abaixo):



- Enrole a ponta do saco em volta do cone, deixe bem ajustado;





- Cole a etiqueta na ponta para que fique fixado;



- Feche bem para não deixar entrar ar;



- Seu produto está pronto.


Ana Banana®
Cone Trufado