APOSTILA DE RECEITA

Cones Trufados Fini



E-book Especial - Cones Trufados Fini

Por Leticia Chocolets

Seja muito bem-vinda, Chocoletinha!

Sou Leticia, confeiteira há mais de 20 anos, e se tem uma coisa que a confeitaria me ensinou foi a transformar criatividade em renda real. Já colaborei com grandes marcas como a Laka e Bubbaloo, mas minha maior realização sempre foi ajudar outras confeiteiras a se destacarem com produtos criativos, desejados e que vendem o ano inteiro.

Os Cones Trufados Fini nasceram com essa proposta: unir sabor, beleza e apelo comercial. Eles não são apenas lindos — são irresistíveis, encantam no visual e criam desejo antes mesmo da primeira mordida. E o melhor: funcionam o ano todo, não só em datas comemorativas.

Aqui você vai encontrar minha receita de base branca com validade de 30 dias e três variações de sabores Fini que fazem sucesso absoluto!

Base de Ganache Branca (Validade 30 dias)

Ingredientes:

- 500g de chocolate nobre branco
- 300ml de creme vegetal
- 2g de ácido cítrico
- 5ml de conhaque

Modo de preparo:

1. Derreta o chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo bem.
2. Acrescente o creme vegetal ao chocolate derretido e misture até ficar homogêneo.
3. Adicione o conhaque e misture novamente.
4. Por último, incorpore o ácido cítrico, mexendo bem.
5. Cubra com plástico filme em contato direto com o recheio e deixe descansar por no mínimo 6 horas para ganhar consistência.

Armazenamento:

- Armazene com filme plástico em contato direto.
- Se for usar depois de alguns dias, mantenha refrigerado.
- Pode ser congelado se preferir.

Cone Fini Beijos 💋

Ingredientes:

- 200g de base branca
- 5g de pó de sorvete sabor morango tropical

Modo de preparo:

1. Misture os ingredientes com uma colher, mixer ou batedeira de mão para emulsionar.
2. Com essa quantidade, você fará 5 cones médios.

Montagem:

- Banhe as casquinhas com cobertura fracionada branca + corante rosa chiclete (Gran Chef).
- Tampe os cones com cobertura branca.
- Decore com balas Fini Beijos e ampolas com calda Fini dissolvida em um pouco de água.

Validade: 30 dias

Cone Fini Banana 🍌

Ingredientes:

- 200g de base branca

- 5g de pó de sorvete de banana (ou 10 gotas de essência / 10g de pasta saborizante de banana)

Modo de preparo:

1. Misture com colher, mixer ou batedeira de mão.
2. Rende 5 cones médios.

Montagem:

- Casquinhas banhadas com cobertura fracionada branca + corante verde maçã.
- Tampe com cobertura branca + corante amarelo.
- Decore com balas Fini Banana e ampolas com calda Fini banana dissolvida em água.

Validade: 30 dias

Cone Fini Dentadura □

Ingredientes:

- 200g de base branca
- 10g de pasta saborizante framboesa (ou 10 gotas de essência / 5g de pó de sorvete)

Modo de preparo:

1. Misture os ingredientes com colher, mixer ou batedeira de mão.
2. Rende 5 cones médios.

Montagem:

- Casquinhas banhadas com cobertura fracionada branca + corante azul (Gran Chef).
- Tampe com cobertura branca + corante rosa chiclete.
- Decore com balas Fini Dentadura e ampolas com calda Fini dentadura dissolvida em água.

Validade: 30 dias

Embalagem

Gosto de usar saquinhos 15x22cm, mas também funciona com 11x19cm. Para fechar, use fita de cetim fininha ou cordãozinho decorativo.

Agora que você tem em mãos minha base especial e as receitas dos Cones Fini mais desejados, é hora de colocar a mão na massa! Lembre-se: produto bonito, criativo e bem feito é o que chama atenção e vende com facilidade.

E se você sentiu que esse é só o começo… é porque realmente é.
Tem muito mais que pode ser explorado daqui pra frente — e eu estarei aqui pra te acompanhar nesse próximo passo.

Com carinho,
Leticia Chocolets