Culinária Popular

EDICASE digital

Chocolates

Faça para vender!





BOLOS – BOMBONS – TRUFAS – SOBREMESAS – E MUITO MAIS!











EDICASE
Gestão de Negócios

Direção Geral
Joaquim Carqueijó

Gestão de Canais Impressos
Vanusa Batista e Wellington Oliveira

Gestão de Canais Digitais
Clausilene Lima e Sergio Laranjeira

Gestão Administrativa Financeira
Elisiane Freitas e Vanessa Pereira

Distribuição Nacional em Bancas, Livrarias, Supermercados e Varejo
DINAP

EDICASE
publicações

Publisher
Joaquim Carqueijó

Coordenação de P.C.P.
Vanusa Batista

Direção de Arte
Tami Oliveira | be.net/tamioliveira

Design
Julio Cesar Prava | be.net/juliocesarprava
Felipe Pradi | be.net/felipepradi
Lais Magalhães | be.net/laismagalhaes8

Culinária Popular ed.36
7.908.182.013.043

Chefe de Redação
Matilde Freitas (MTB 67769/SP)

Redação
Laleska Diniz e Marina Gomieiro

Atendimento ao Leitor
Redação
atendimento@caseeditorial.com.br

Edições Anteriores
loja.caseeditorial.com.br

Vendas no Atacado
(11) 3772-4303 - ramal 209
vanusa@edicase.com.br

SIGA A GENTE NAS REDES SOCIAIS!

/edicasepublicacoes /edicasepublicacoes
/edicasepublicacoes /edicasepublic

ACESSE NOSSA LOJA EM

loja.caseeditorial.com.br

IMAGENS ILUSTRATIVAS
Créditos:
Adobe Stock / Shutterstock

PROIBIDA A REPRODUÇÃO
total ou parcial sem prévia autorização da editora

PRESTIGIE O JORNALEIRO
compre sua revista na banca



Editora Filiada
ANER

Membro Colaborador
TWO SIDES



PIRULITO DE CHOCOLATE

Receita da Capa

Ingredientes

½ kg de chocolate ao leite derretido conforme instrução do fabricante
15 palitinhos de madeira ou plástico para pirulito
Confeitos para decoração a gosto
Forminhas para pirulitos redondos

Modo de preparo

Pegue o chocolate já derretido, coloque nas forminhas, depois coloque os palitinhos e leve para gelar até que o fundo da forma esteja esbranquiçado, parecendo que está com ar. Quando estiver bom desenforme, decore e embale a gosto.

Preço de venda de cada pirulito de R$2,00 a R$2,50 cada

BOLO ALEMÃO DE CHOCOLATE

S

Ingredientes

Massa
8 ovos
500g de açúcar
250 ml de água morna
625g de farinha de trigo
375g de chocolate em pó
125 ml de óleo
1 colher de chá de fermento em pó

Recheio e cobertura

3 latas de leite condensado cozido na pressão por 40 minutos e fria
6 colheres de sopa de chocolate em pó
3 colheres de sopa de margarina
1 pitada de canela em pó
1 lata de creme de leite com soro

Modo de preparo

Massa

Bata as claras em neve e reserve. Bata as gemas com o açúcar e o óleo até formar um creme fofo, adicione a farinha com o chocolate alternando com a água, bata bem, coloque o fermento, adicione as claras, mexendo delicadamente. Coloque em forma untada e leve ao forno preaquecido por 30 minutos.

Creme e cobertura

Coloque o leite condensado cozido numa panela, adicione todos os ingredientes menos o creme de leite. Leve ao fogo mexendo sempre até ponto de brigadeiro mole, retire do fogo e adicione o creme de leite. Deixe esfriar, recheie e cubra o bolo, não esquecendo de antes de rechear, regar no meio com leite misturado com chocolate.

BOMBOM DE CEREJA



Ingredientes

½ kg de chocolate ao leite derretido conforme as instruções do fabricante
200g de cerejas em calda
Forminhas para bombom
Cerejas redondas o quanto baste

Modo de preparo

Pegue o chocolate já derretido, coloque nas forminhas retire o excesso, fazendo com que fique com uma cavidade. Leve para gelar até que seque. Coloque as cerejas em cada cavidade, cubra com chocolate e leve para gelar até que o fundo da forma pareça estar com ar e desenforme. Decore a gosto ou embrulhe.

Custo médio do kg de bombom R$50,00

BOMBOM DE CAFÉ

Ingredientes

Recheio

1 colher de sopa de café solúvel
2 colheres de sopa de uísque
250g de cobertura de chocolate meio amargo picada
100g de cobertura de chocolate branco picada
½ xícara de chá de creme de leite

S

Cobertura

400g de cobertura de chocolate meio amargo
Molde para bombons

Modo de preparo

Recheio

Em um refratário grande, dissolva o café no uísque, e junte os dois chocolates e o creme de leite. Leva para aquecer no micro-ondas, na potência média (50%), por cerca de 2 minutos, mexendo na metade do tempo. Retire do micro-ondas e mexa novamente com uma espátula para derreter completamente o chocolate.

Cobertura

Derreta e tempere o chocolate meio amargo. Preencha completamente o molde com o chocolate temperado e, em seguida, vire o sobre um prato fundo e grande para escorrer o excesso de chocolate. Leve o molde à geladeira por alguns segundos para que o chocolate seque.

Montagem

Recheie cada cavidade do molde com cerca de 1 colher de sobremesa do recheio. Cubra todo o molde com o restante do chocolate temperado e tire o excesso com uma espátula. Leve novamente à geladeira por cerca de 20 minutos ou até que o molde fique opaco, indicando que os bombons podem ser desenformados. Desenforme dando algumas batidas no molde e virando o sobre a mesa.

PIRÂMIDE DE DAMASCO



Ingredientes

½ kg de chocolate ao leite derretido conforme instrução do fabricante
1 vidro de 300g de geleia de damasco
Forminhas em formato de pirâmide

Modo de preparo

Pegue o chocolate já derretido, coloque nas forminhas, retire o excesso e leve para endurecer. Retire da geladeira e recheie com a geléia. Cubra com o chocolate e leve para esfriar até que solte da forma. Decore a gosto.

BATIDA DE CHOCOLATE SEM ÁLCOOL

Ingredientes

3 colheres de sopa de chocolate em pó
3 xícaras de chá de açúcar
1 lata de creme de leite
1 l de leite

S

Modo de preparo

Bata tudo no liquidificador. Sirva gelado.

PERAS AO MOLHO DE CHOCOLATE

Ingredientes

10 peras descascadas (com os cabinhos)
Suco de 1 laranja
1 tira de casca de laranja
1 cálice de vinho branco doce
½ xícara de chá de água

Molho

1 lata de creme de leite
1 tablete (200g) de chocolate meio amargo picado

Modo de preparo

Coloque as peras em pé dentro de uma panela, junte o suco de laranja, a casca de laranja, o vinho, e a água e leve ao fogo baixo. Deixe ferver em panela tampada durante aproximadamente 30 minutos ou até as peras ficarem macias. Deixe esfriar.

Molho

Aqueça o creme de leite em banho-maria, junte o chocolate e misture até obter uma mistura lisa e cremosa. Junte à mistura de chocolate 4 colheres de sopa da calda em que as peras foram cozidas. Quando as peras estiverem frias coloque-as em um prato com bordas, arrume as peras em pé e cubra-as com o molho de chocolate, despejando-o aos poucos sobre cada pera. Sirva a seguir.

CESTINHAS



Ingredientes

½ kg de chocolate derretido conforme instruções do fabricante
½ kg de chantilly
Cerejas e chocolate em pó para decorar
Forminhas com formato de base de torteletas

Modo de preparo

Faça as bases das torteletas de chocolate e leve para gelar até que desenforme. Reserve. Bata o chantilly em ponto firme, coloque sobre as torteletas com o auxílio de um saco e bico de confeitar, e decore com cerejas. Polvilhe o chocolate em pó. Venda por unidade.

BARQUETES DE CHOCOLATE

Ingredientes

Barquetes

½ xícara de chá de manteiga gelada, cortada em pedacinhos
2 ¼ xícaras de chá de farinha de trigo
½ xícara de chá de açúcar

S

Musse

1 ½ xícara de chá de creme de leite fresco
200g de chocolate em tablete meio-amargo

Modo de preparo

Barquetes

Numa tigela, misture a farinha, o açúcar e a manteiga com as pontas dos dedos até formar uma farofa. Faça uma depressão no centro e junte 5 colheres de sopa de água. Misture até formar uma massa homogênea. Forre com a massa 40 forminhas de barquetes e leve para assar em forno quente (200ºC), preaquecido, até dourar as bordas. Retire do forno, deixe esfriar um pouco e desenforme cuidadosamente para não quebrar a massa. Reserve.

Musse

Derreta o chocolate em banho-maria, retire do fogo e deixe esfriar. Acrescente o creme de leite batido em picos firmes e misture delicadamente. Recheie as barquetes e decore com fatias de frutas de sua preferência.

DICA

A massa das barquetes com musse de chocolate pode ser preparada com alguns dias de antecedência e, depois de frias, guardadas em um recipiente fechado até o dia de serem servidas com o recheio de musse. As forminhas de barquetes podem ser encontradas em lojas de utensílios domésticos e supermercados.

COPINHOS DE CHOCOLATE COM MUSSE DE MARACUJÁ

Ingredientes

Copinhos

1 barra (200g) de chocolate meio amargo

Recheio

95 ml de leite condensado
70 ml de creme de leite sem soro
70 ml de suco de maracujá concentrado

S

Decoração

Polpa de maracujá misturada com açúcar

Modo de preparo

Copinhos

Corte a barra de chocolate em pedaços pequenos e coloque num refratário. Leve o chocolate picado para derreter em banho-maria ou em micro-ondas (2 minutos). Depois de derretido, mexa com uma colher até que o chocolate esfrie. Com o chocolate frio, recubra as forminhas próprias para o chocolate ou copinhos descartáveis de café. Pincele, leve à geladeira, quando endurecer, pincele outra vez. Retire os copinhos das formas e recheie. Decore com a polpa do maracujá.

Recheio

Misture todos os ingredientes no liquidificador e bata bem. Cubra e leve à geladeira por 3 horas.

BALAS DE CHOCOLATE

Ingredientes

½ colher de café de bicarbonato de sódio
1 colher de sopa de manteiga
4 colheres de sopa de mel
2 xícaras de chá de açúcar
3 xícaras de chá de leite
100g de chocolate meio amargo ralado
Margarina para untar

Modo de preparo

Em uma panela, coloque todos os ingredientes e leve ao fogo mexendo sempre por 20 minutos ou até que fique em ponto de bala (que é quando ao colocar uma colher de calda em um recipiente com água e juntar com os dedos forma uma bolinha). Coloque em mármore untado e deixar amornar. Forme bolinhas, corte com a tesoura e embrulhe em papel celofane.

BABA DE CHOCOLATE

Ingredientes

2 colheres de sopa de chocolate em pó
1 colher de sopa de fermento
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 ½ xícara de chá de açúcar
1 ½ xícara de chá de leite
100g de margarina
4 ovos

S

Calda

1 ½ xícara de chá de leite
1 xícara de chá de açúcar
50g de margarina

Modo de preparo

Massa

Bata as gemas com o açúcar e a margarina, até formar um creme. Junte a farinha, o chocolate em pó e o fermento, alternando com o leite. Por último, adicione as claras em neve. Leve ao forno por 20 minutos. Coloque a calda.

Calda

Leve todos os ingredientes ao fogo, depois de derretido, jogue por cima do bolo já assado. Decore a seu gosto.

LÍNGUA DE GATO

Receita da Capa

Ingredientes

½ kg de chocolate ao leite derretido conforme instruções do fabricante
Formas com formato de língua de gato

Modo de preparo

Pegue o chocolate já derretido, preencha as forminhas e leve à geladeira até endurecer e se soltarem. Coloque em saquinhos ou caixinhas. Venda por quilo.

BOMBOM CROCANTE DE MAÇÃ

Ingredientes

100g de maçã desidratada
1 colher de café de canela em pó
500g de cobertura de chocolate branco

Modo de preparo

Pique a maçã, coloque em uma panela e leve ao fogo médio por 5 minutos, mexendo para tostar por igual. Retire do fogo, junte a canela, misture bem e deixe esfriar. Derreta e tempere o chocolate branco. Acrescente o crocante de maçã ao chocolate e misture bem. Molde os bombons. Depois de prontos, acomode os em forminhas.

BOLINHAS DE CHOCOLATE COM COCO

Ingredientes

2 ½ xícaras de chá de bolachas maizena moídas
1 xícara de chá de castanhas-do-pará moídas
1 xícara e chá de açúcar de confeiteiro
¼ de xícara de chá de rum
2 colheres de sopa de chocolate em pó
3 colheres de sopa de glucose de milho
Coco ralado a gosto

S

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes em uma vasilha, com exceção do coco ralado. Amasse com as mãos até que tudo esteja muito bem misturado. Forme bolinhas. Passe em coco ralado. Deixe descansar na geladeira de um dia para o outro.

BOMBOM BEIJO

Ingredientes

Recheio

1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga
½ xícara de chá de avelã torrada e picada sem pele
5 colheres de sopa de creme de leite fresco

Para moldar

600g de cobertura de chocolate ao leite picada

Para decorar

50 avelãs inteiras torradas e sem pele

Para banhar

700g de cobertura de chocolate meio amargo picada

Modo de preparo

Para o recheio, coloque em uma panela média o leite condensado, a manteiga e a avelã picada. Leve ao fogo baixo, mexendo até que a mistura se desprenda do fundo da panela. Retire do fogo, junte o creme de leite e misture bem. Despeje o recheio em um prato untado e deixe esfriar. Derreta e tempere o chocolate ao leite. Molde os bombons. Derreta e tempere o chocolate meio amargo. Banhe apenas a base das avelãs inteiras, cole as sobre os bombons e deixe secar. A seguir, mergulhe cada bombom com avelã no chocolate ao leite e coloque os sobre uma superfície lisa coberta com papel alumínio. Leve novamente à geladeira para secar. Guarde-os em lugar seco e ventilado, embrulhados em papel celofane.

BOLO COLOMBA DE CHOCOLATE

Ingredientes

5 xícaras de chá de chocolate em pó
½ xícara de chá de fermento em pó
2 colheres de sopa de farinha de trigo
2 colheres de sopa de margarina
4 ovos

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes em um pote de plástico. Misture até ficar bem marrom. Depois coloque em uma forma de metal e coloque no forno até assar.

CARAMELOS DE CHOCOLATE

Ingredientes

100g de manteiga sem sal
100g de chocolate em pó
100g de glucose de milho
100g de açúcar

Modo de preparo

Derreta a manteiga sem sal com o chocolate. Junte o açúcar e a glucose de milho e mexa (não mexer em círculo para não cristalizar) até que esteja em ponto de bala mole (colocar um copo com água bem gelada e verificar o ponto). Despeje em um refratário untado com manteiga e deixe esfriar para cortar os caramelos. Embale em quadrados de celofane.

TRUFAS DE NOZES

Ingredientes

Recheio

300g de chocolate cobertura ao leite
100g de chocolate meio amargo
1 xícara de chá de nozes moídas
1 colher de sopa de glucose
½ lata de creme de leite
1 colher de essência de nozes

S

Cobertura

300g de cobertura de chocolate ao leite derretido e temperado

Modo de preparo

Derreta os chocolates em banho-maria, junte o restante dos ingredientes, mexa bem e leve à geladeira por 12 horas. Faça bolinhas e banhe na cobertura de chocolate derretido e temperado.

CHARLOTE DE CHOCOLATE

Ingredientes

Creme

2 colheres de sopa de cacau em pó peneirado
1 colher de sobremesa de amido de milho
2 colheres de sopa de adoçante em pó
2 colheres de sopa de uvas passas
1 colher de chá de baunilha
2 xícaras de chá de leite desnatado
1 envelope de gelatina sem sabor
Suco de 1 laranja

Para montar

3 colheres de sopa de geleia de abacaxi diet
10 biscoitos ingleses cortados ao meio

Modo de preparo

Deixe a uva passa de molho no suco de laranja. Prepare a gelatina de acordo com as instruções da embalagem e reserve. Numa panela, misture o leite, a baunilha, o cacau e o amido de milho. Leve ao fogo para engrossar. Retire do fogo, adicione o adoçante já dissolvido no suco de laranja (retirar a uva passa do suco). Espere o creme esfriar e junte a gelatina. Leve à geladeira por 1 hora. Unte uma forma redonda (18 cm de diâmetro e lateral alta) com a geleia. Arrume os biscoitos no fundo e ao redor. Espalhe a uva passa umedecida no suco de laranja sobre os biscoitos. Coloque o creme e leve à geladeira por 2 horas. Desenforme e sirva gelado.

BOLO CASCUDO DE CHOCOLATE

Ingredientes

Massa



1 ½ xícara de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de chocolate em pó
2 ½ xícaras de chá de açúcar
1 xícara de chá de manteiga
200g de leite de coco
800 ml de leite
5 ovos

Cobertura

200g de chocolate ao leite

Modo de preparo

Massa

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Unte e polvilhe a forma e coloque a massa. Leve ao forno por aproximadamente 1 hora. Deixe formar uma crosta.

Cobertura

Derreta o chocolate. Depois de frio, jogue em cima do bolo o chocolate derretido.

OVO DE PÁSCOA BRANCO SIMPLES



Ingredientes

1 kg de chocolate branco picado
2 formas de 500g
1 pincel
1 bandeja
Papel manteiga
Formas de bombons

Modo de preparo

Derreta e tempere o chocolate. Molhe o pincel no chocolate derretido e passe nas formas. Leve à geladeira por 10 minutos. Faça outra camada de chocolate e leve à geladeira por mais 10 minutos. Faça uma terceira camada de chocolate e volte à geladeira, por 15 minutos, sobre uma bandeja forrada com papel manteiga, com a parte interna da forma virada para baixo. Assim que estiver ficando esbranquiçado, retire a forma da geladeira e desenforme sobre o papel manteiga. Deixe secar por 1 hora. Com o restante do chocolate, preencha as formas de bombons e leve à geladeira por 15 minutos. Desenforme sobre o papel manteiga e deixe secar por 30 minutos. Coloque-os dentro das cascas, una as duas partes e embrulhe.

FLAN DE CHOCOLATE INGLÊS

Ingredientes

Flan

1 envelope de gelatina em pó sem sabor
3 tabletes de chocolate meio amargo picados
1 xícara de chá de água
1 lata de leite condensado
1 lata de água (use a lata de leite condensado como medida)

Molho inglês

2 gemas de ovos
1 lata de leite condensado
1 lata de leite (use a lata de leite condensado como medida)
2 colheres de chá de baunilha

Modo de preparo

Flan

Dissolva o envelope de gelatina em pó, sem sabor, conforme indicações da embalagem. Misture os tabletes picados de chocolate com 1 xícara de chá de água, e leve ao fogo em banho-maria para derreter. Coloque numa tigela 1 lata de leite condensado e a mesma medida de água. Junte o chocolate derretido, a gelatina e misture bem. Despeje em forma para pudim, molhada, e leve à geladeira por 4 horas. Sirva acompanhado do molho inglês.

Molho inglês

Bata bem as gemas com 1 lata de leite condensado. Acrescente a mesma medida de leite e a baunilha, misturando bem. Leve ao fogo em banho-maria, mexendo sempre, até adquirir consistência (cerca de 15 minutos).

BOMBOM BABA DE MOÇA

Ingredientes

1 xícara de chá de leite de coco
½ xícara de chá de açúcar
2 gemas passadas pela peneira
200g de cobertura de chocolate ao leite picada



Modo de preparo

Leve ao fogo baixo o leite de coco e o açúcar, mexendo para que o açúcar dissolva por completo. Sem parar de mexer, junte as gemas e cozinhe por alguns minutos, até engrossar levemente. Deixe esfriar e reserve. Derreta e tempere o chocolate ao leite. Preencha completamente o molde para bombons com o chocolate temperado e, em seguida, vire o sobre um prato fundo e grande para escorrer o excesso de chocolate. Leve o molde à geladeira por alguns segundos para que o chocolate seque. Com o auxílio de uma colher, preencha as cavidades do molde com a baba de moça. Bata levemente para nivelar o recheio, cubra com chocolate e limpe bem o molde com uma espátula. Leve novamente à geladeira por cerca de 20 minutos ou até que o molde fique opaco, indicando que os bombons já podem ser desenformados. Desenforme dando algumas batidinhas no molde e virando o sobre a mesa.

TORTA DE CHOCOLATE

Ingredientes

Massa

2 xícaras de chá de açúcar
2 ovos
2 xícaras de chá de leite
2 xícaras de chá de farinha de trigo
12 colheres de sopa de chocolatado ou chocolate em pó
200g de margarina

Recheio

1 tablete de chocolate amargo
1 colher de chá de bicarbonato
1 lata de creme de leite (sem soro)
½ xícara de chá de açúcar
1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparo

Massa

Misture todos os ingredientes da massa e coloque para assar em forma untada e polvilhada com farinha de trigo. Deixe esfriar.

Recheio

Dissolva o tablete de chocolate em banho-maria. Bata o creme de leite com o açúcar e a manteiga. Acrescente o bicarbonato e, depois, misture ao chocolate derretido. Cubra toda a torta e leve à geladeira.

OVO DE PÁSCOA TRUFADO

Ingredientes

250g de chocolate ao leite picado

Recheio

150g de chocolate meio amargo
100g de chocolate ao leite
1 lata de creme de leite sem soro
1 colher de sopa de mel
1 cálice de licor de cacau



Modo de preparo

Derreta e tempere o chocolate. Coloque na forma uma camada fina de chocolate e vire ao contrário. Dê algumas batidinhas para tirar o excesso. Coloque no freezer por aproximadamente 5 minutos, retire e coloque outra camada fina. Coloque novamente no freezer por mais 5 minutos. Depois disso, recheie e coloque de novo no freezer. Quando estiver um pouco duro, retire novamente e então finalize com mais uma camada de chocolate para cobrir o recheio. Coloque novamente no freezer por mais 10 minutos ou até que a forma fique esbranquiçada. Desenforme o ovo em cima de uma superfície seca ou em cima de um papel manteiga. Deixe secar. É normal o chocolate suar um pouco, por isso, é necessário esperar até ele secar.

Recheio

Derreta os chocolates em banho-maria. Enquanto estiver quente junte o mel, o licor e, por último, o creme de leite. Faça uma mistura homogênea e deixe esfriar bem. Depois coloque no freezer antes de usar.

BOMBOM MULATINHO

Ingredientes

½ kg de ameixas pretas
2 colheres de sopa de açúcar
1 xícara de chá de água
1 xícara de chá de vermut ou vinho branco doce
1 lata de leite condensado cozido em banho-maria na panela de pressão por 40 minutos (doce de leite)
1 cálice de licor de cacau
400g de cobertura de chocolate ao leite

Modo de preparo

Leve ao fogo as ameixas (sem os caroços) juntamente com o açúcar, a água e o vermut ou vinho branco deixando ferver até amolecer. A parte, leve ao fogo baixo o doce de leite com o licor de cacau e mexa em fogo baixo até adquirir consistência cremosa. Recheie as ameixas com este creme fechando-as bem. Passe as ameixas pela cobertura de chocolate preparada. Deixe os bombons secarem sobre papel alumínio em lugar fresco.

TRUFAS DE MARACUJÁ

S

Ingredientes

Cobertura

½ kg de chocolate amargo ou meio amargo
2 colheres de sopa de cacau em pó

Recheio

6 colheres de sopa de suco de maracujá concentrado
2 colheres de sopa de polpa de maracujá
1 caixinha de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga
100g de coco fresco ralado

Modo de preparo

Cobertura

Pique o chocolate e coloque-o em uma tigela refratária. Leve ao fogo, em banho-maria, por 3 minutos, ou até derreter, mas não deixe a água ferver. Retire do fogo e mantenha a tigela em banho-maria. Banhe as bolinhas de maracujá no chocolate, retirando o excesso, e as disponha em 2 assadeiras forradas com papel-manteiga. Leve à geladeira por mais 1 hora, ou até endurecer o chocolate. Assim que a cobertura ficar firme, polvilhe as trufas com cacau em pó. Coloque-as em forminhas de papel.

Recheio

Em uma panela, misture o suco e a polpa do maracujá, o leite condensado, a manteiga e o coco, Leve ao fogo e cozinhe, sem parar de mexer, por 20 minutos, ou até obter um doce encorpado que desgrude do fundo da panela. Retire do fogo e transfira para uma tigela. Com a massa, modele 45 bolinhas de 1,5 cm de diâmetro e as disponha em uma assadeira refratária. Leve à geladeira por 1 hora.

BOMBOM DE UVA

Ingredientes

500g de chocolate ao leite derretido e temperado
1 cacho de uva Itália
1 lata de leite condensado
1 gema
250g de açúcar refinado

Modo de preparo

Leve ao fogo o leite condensado com a gema e mexa até desprender do fundo da panela. Retire e deixe esfriar num prato untado com manteiga. Com o auxílio do açúcar, para a massa não grudar nas mãos, modele as uvas com o doce, deixando o cabinho descoberto. Passe pelo açúcar refinado e em seguida pelo chocolate.

DELÍCIA DE CHOCOLATE

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 xícara de chá de chocolate em pó
1 pacote de biscoito maizena

S

Modo de preparo

Esmigalhe os biscoitos com a ajuda de um socador. Misture o leite condensado, o creme de leite e o chocolate. Adicione o biscoito e leve a geladeira por quatro horas.

PÃO DE CHOCOLATE

Ingredientes

500g de farinha de trigo
2 tabletes de fermento biológico fresco
3 colheres das de sopa de açúcar refinado
1 colher de chá de sal
3 ovo
¾ de xícara de chá de manteiga
600g de chocolate meio amargo
Gemas batidas
4 colheres de sopa de creme de leite

Modo de preparo

Divida a farinha de trigo em 3 partes iguais. Junte a uma delas o fermento dissolvido em ½ copo de água morna, formando uma massa mole. Deixe dobrar o volume em local quente. Peneire o restante da farinha sobre a mesa e faça uma cova no meio. Coloque ano centro o açúcar, o sal, os ovos, e a primeira massa fermentada. Comece a misturar os ingredientes com as pontas dos dedos e junte, à medida que for preciso, ½ copo de água morna. Trabalhe a massa até que ela se desprenda facilmente das mãos e da mesa. Acrescente aos poucos a manteiga, que deverá estar na mesma temperatura que a massa. Uma vez bem incorporada, deixe crescer em local aquecido (numa tigela coberta com um pano) até dobrar de volume. Faça os pãezinhos, fazendo primeiro uma bola pequena e a seguir dando uma forma alongada.

Coloque sobre uma assadeira untada e enfarinhada, e deixe crescer por mais 1 hora. Pincele a seguir cada pãozinho com a gema batida e leve ao forno quente. Enquanto isso, rale o chocolate e leve ao fogo em banho-maria apenas para derreter, sem deixar que tome muito calor. Retire do fogo junte o creme de leite e misture tudo muito bem, trabalhando com movimentos delicados, mas regulares. Corte ao meio cada pãozinho, espalhe uma boa camada de chocolate e depois torne a uni-los. Sirva a seguir.

DICA

Para preparar um pão grande proceda da mesma forma, colocando o chocolate sem derreter, apenas cortando em pedacinhos. O calor da massa derreterá o chocolate.

COQUETEL DE CHOCOLATE



Ingredientes

1 lata de creme de leite
1 lata de leite condensado
200 ml de conhaque
200 ml de licor de cacau

Modo de preparo

Bata tudo no liquidificador e deixe gelar. Polvilhe chocolate em pó em cima.

TRUFAS SEDUÇÃO

Ingredientes

500g de chocolate meio amargo picado
500g de chocolate branco picado
1 pote de geleia de morango
1 colher de sopa de rum
1 lata de creme de leite
Formas para trufas
Papel de embrulho próprio para trufas

Modo de preparo

Em uma panela aqueça o creme de leite até levantar uma pequena fervura, acrescente o chocolate branco picado e mexa para que derreta por completo o chocolate e fique um recheio homogêneo. Em seguida acrescente o rum e mexa, e coloque pra gelar. Misture a geleia de morango, até que fique rosado o creme. Derreta e tempere o chocolate meio amargo. Na forma de trufa passe o chocolate por dentro e coloque pra gelar, por 10 minutos, tire novamente preencha com o recheio, cubra com chocolate novamente. E coloque pra gelar por mais 20 minutos. Depois desenforme e embale.

MORANGOS AO CHOCOLATE BRANCO NO MICRO-ONDAS

Ingredientes

20 morangos grandes
60 ml de creme de leite fresco
100g de chocolate branco

Modo de preparo

Lave os morangos e, se quiser, retire os cabinhos. Pique o chocolate, ou quebre em quadradinhos. Coloque num refratário fundo, acrescente o creme de leite e leve ao micro-ondas por 2 minutos. Retire e mexa vigorosamente até formar um creme homogêneo. Coloque numa tigela pequena e funda. Deixe esfriar um pouco, e coma mergulhando cada morango na calda de chocolate branco.

OVO DE PÁSCOA RECHEADO COM MARSHMALLOW

Ingredientes

500g de chocolate ao leite

Marshmallow

1 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de glucose de milho
½ xícara de chá de água
3 claras em neve

S

Modo de preparo

Derreta e tempere o chocolate. Coloque um pouco de chocolate na forma de acetato, espalhe girando a forma. Vire a forma sobre o recipiente do chocolate e deixe escorrer o excesso. Vire a forma sobre o papel manteiga, coloque sobre uma assadeira virada para baixo e leve a geladeira até secar o chocolate. Tire o ovo da geladeira, espalhe o marshmallow. Coloque um pouco do chocolate e espalhe com o auxílio de uma colher delicadamente. Vire novamente a forma sobre o papel manteiga, coloque sobre uma assadeira virada para baixo e leve a geladeira até secar o chocolate. O ovo estará pronto quando a parte de cima fica esbranquiçada. Desenforme o ovo sobre o uma folha de papel manteiga. Derreta as bordas do ovo para unir as duas partes. Embrulhe no papel celofane, corte a pontinha e decore. Deixe secar por 12 horas.

Marshmallow

Em uma panela, coloque o açúcar, a glucose de milho e a água, leve ao fogo até obter o ponto de fio grosso. Aos poucos, acrescente essa calda às claras em neve, batendo sempre até formar um "suspiro" firme. Leve a geladeira por no mínimo 1 hora.

BOMBONZINHO COM MEL

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 xícara de chá de mel
1 xícara de chá de achocolatado em pó
200g de manteiga sem sal
25 bolachas maizena quebradas dentro de um saco plástico com um rolo (sem moer muito)

Modo de preparo

Numa panela em fogo médio, coloque o leite condensado, o mel, o achocolatado em pó e a manteiga sem sal. Mexa sempre até dar o ponto de brigadeiro (quando desgruda do fundo da panela em média de 8 a 10 minutos). Desligue o fogo e junte as bolachas de maizena quebradas dentro de um saco plástico com um rolo (sem moer muito). Misture bem e despeje numa assadeira retangular (25 cm x 30 cm) untada com manteiga sem sal. Alise a superfície com uma colher e espere esfriar dentro da geladeira por 20 minutos, para cortar quadradinhos do tamanho que desejar. Espere esfriar em temperatura ambiente para fazer os bombons com o auxílio de uma colher de chá.

MUSSE DE CHOCOLATE FRANCÊS

Ingredientes

200g de chocolate meio amargo
6 colheres de sopa de água fervente
3 ovos
1 lata de creme de leite
3 colheres de sopa de açúcar
1 dose de conhaque

S

Modo de preparo

Bata no liquidificador as gemas o chocolate e a água fervendo por 5 minutos. À parte bata as claras em neve, junte o açúcar o creme de leite e o chocolate na velocidade mínima, só para misturar. Desligue, acrescente o conhaque e coloque numa travessa tampada com papel filme e leve à geladeira no mínimo por 6 horas.

BOLINHO DE CHOCOLATE

Ingredientes

¾ de xícara de chá de amêndoas
250g de chocolate meio amargo
½ colher de chá de bicarbonato de sódio
½ xícara de chá de manteiga
3 ovos
¾ de xícara de chá de creme de leite fresco
1 colher de chá de canela em pó
1 colher de café de sal
1 colher de café de noz-moscada
1 colher de café de pimenta-do-reino branca
¾ de xícara de chá de açúcar mascavo

Modo de preparo

Unte uma forma refratária alta, como as de suflê, com óleo. Pique um pouco as amêndoas no processador de alimentos. Acrescente o açúcar, a canela, a noz moscada, a pimenta-do-reino e o sal, bata até misturar os ingredientes. Junte o chocolate picado e a manteiga. Bata até obter uma massa homogênea. Acrescente os ovos batidos como para uma omelete, o bicarbonato e o creme de leite. Bata até todos os ingredientes estarem bem misturados. Coloque a massa na forma. A altura da massa para não transbordar, só pode chegar até um terço da altura da forma. Cubra com filme plástico e asse por cerca de 10 minutos no forno de micro-ondas com potência máxima. Cuidado, o tempo varia de acordo com o equipamento. Quanto maior a potência, menor o tempo. Retire do forno, solte o filme plástico e deixe amornar coberto com um prato, para não perder a umidade.

TRUFA PAVÊ DE CHOCOLATE

Ingredientes

Massa

500g de chocolate ao leite
200g de migalhas de pão de ló de chocolate
200g de creme de leite



Cobertura

250g de chocolate ao leite
250g de chocolate meio amargo

Modo de preparo

Massa

Derreta o chocolate ao leite no micro-ondas ou em banho-maria. Acrescente o creme de leite e as migalhas do pão de ló. Misture bem. Coloque num refratário de vidro e cubra com filme plástico. Leve para gelar por no mínimo 6 horas.

Montagem

Enrole as trufas colocando-as num tabuleiro untado com manteiga sem sal. Derreta e tempere os dois chocolates. Transfira o chocolate para um refratário e Banhe as trufas utilizando um garfinho. Deixe-as secar numa folha de papel manteiga por no mínimo 6 horas, tempo necessário para que o chocolate endureça totalmente. Coloque-as em forminhas ou em uma bandeja empilhando-as e peneirando cacau em pó para decorar.

BOMBOM ABERTO DE MORANGO

Ingredientes

3 xícaras de chá de morango
2 latas de leite condensado
1 colher de sopa de margarina
1 gema

Cobertura

1 lata de creme de leite sem soro
200g de chocolate meio amargo

Modo de preparo

Coloque os morangos inteiros em uma vasilha funda e reserve. Para o brigadeiro branco coloque em uma panela o leite condensado, a margarina e a gema de ovo, misture bem e leve ao fogo. Após levantar fervura espera alguns minutos e apague o fogo, o brigadeiro deverá estar mole. Despeje ainda quente sobre os morangos reservados.

Cobertura

Derreta a barra de chocolate em banho-maria, quando estiver totalmente derretido misture a lata de creme de leite e mexa até ficar com a consistência uniforme. Despeje cobrindo o brigadeiro branco. Se desejar, enfeite com morangos e coloque para gelar.

PUDIM DE CHOCOLATE

Ingredientes

1 lata de leite condensado
400 ml de leite
3 ovos
4 colheres de sopa de chocolate em pó
7 colheres de sopa de açúcar
3 colheres de sopa de água

S

Modo de preparo

Em uma forma refratária para pudim coloque o açúcar e a água. Misture bem e leve ao micro-ondas (na potência alta) até ficar uma calda dourada (aproximadamente 7 minutos). Depois da calda pronta, bata no liquidificador, o leite condensado, o chocolate, o leite e os ovos. Despeje lentamente, na forma de pudim onde a calda já vai estar pronta. Leve ao micro-ondas (na potência alta) por 10 minutos. Deixe esfriar e leve à geladeira por 4 horas. Desenforme com cuidado.

PÃO DE CHOCOLATE COM BANANA

Ingredientes

500g de farinha de trigo
100g de margarina
100g de açúcar
20g de fermento biológico em pó
250 ml de água morna
2 gemas de ovo

Recheio

Quanto baste de chocolate ao leite picado
1 colher de chá de canela em pó
4 bananas em rodelas

Modo de preparo

Massa

Misture o fermento com 1 xícara de chá de farinha de trigo, acrescente os demais ingredientes agregando o restante da farinha. Sove bem a massa, e deixe descansar por 20 minutos.

Recheio

Polvilhe as bananas com a canela, divida a massa em 4 partes, abra em forma retangular arrume as bananas no centro, o chocolate e polvilhe a canela. Enrole a massa como um rocambole e pincele com gema, deixe descansar por 10 minutos. Leve ao forno preaquecido em forma untada e polvilhada por aproximadamente 20 minutos. Decore a gosto.

BOMBOM DE MORANGO

Ingredientes

500g de cobertura de chocolate ao leite (temperado)
3 colheres de sopa de geleia de morango
150g de fondant

Modo de preparo

Tempere o chocolate. Introduza-o nas forminhas para bombons, puxe para as bordas, deixe secar, recheie com fondant misturado com geleia e cubra com chocolate.

BOLO DE CHOCOLATE BRANCO



Ingredientes

5 ovos
2 xícaras de chá de açúcar
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de leite fervente
1 colher de sopa de fermento químico em pó

Recheio

1 lata de leite condensado
200g de manteiga
8 colheres de sopa de leite em pó
2 latas de creme de leite sem soro

Calda

3 xícaras de chá de água
1 xícara de chá de açúcar
2 colheres de chá de essência de baunilha

Modo de preparo

Massa

Bata as gemas com o açúcar até formar um creme. Acrescente aos poucos a farinha, o leite e o fermento. Mexa até formar uma massa homogênea. Por último, adicione as claras em neve, misturando delicadamente. Coloque em assadeira untada e enfarinha. Leve ao forno médio (180ºC), preaquecido, até assar. Depois, deixe amornar e desenforme. Reserve.

Recheio

Bata bem na batedeira o leite condensado e a manteiga sem sal. Adicione aos poucos o leite em pó. Desligue a batedeira e junte o creme de leite bem gelado. Recheie e cubra o bolo com o mesmo creme. Decore o bolo com chocolate branco raspado e cerejas.

Calda

Misture todos os ingredientes da calda e deixe ferver até ficar quase em ponto de fio. Molhe o bolo antes de rechear.

TORTA DE CHOCOLATE CROCANTE



Ingredientes

1 pacote de biscoito de maizena
Quanto baste de leite
Quanto baste de conhaque

Recheio

200g de manteiga
3 gemas de ovo
4 colheres de sopa de açúcar
2 latas de creme de leite sem soro
200g de chocolate em cubos pequenos

Cobertura

200g de chocolate em cubos pequenos
1 colher de sobremesa de manteiga
½ lata de creme de leite sem soro

Modo de preparo

Massa

Em uma forma ou refratário pequeno, faça camadas de biscoitos (embebidos na mistura de leite e conhaque).

Recheio

Bata a manteiga com o açúcar e as gemas na batedeira até obter uma massa branca e leve.

Misture o chocolate ao creme e acrescente as latas de creme de leite sem o soro. Leve para gelar.

Cobertura

Derreta a barra de chocolate com a manteiga e misture o creme de leite.

Montagem

Faça três camadas com os biscoitos, alternando com o creme. Sirva quando estiver gelada.

OVO DE DOIS SABORES

Ingredientes

300g de chocolate ao leite
200g de chocolate branco
1 forma para ovo de Páscoa de 500g
Bombons e brindes

Modo de preparo

Derreta, tempere os dois tipos chocolate separadamente, conforme a receita tradicional para ovo de Páscoa. Banhe a forma com o chocolate ao leite duas ou três vezes, dependendo da espessura desejada. No último banho, utilize o chocolate branco. Recheie com bombons.

OVO DE PÁSCOA SENSAÇÃO

Ingredientes

Base
400g de chocolate meio amargo

S

Recheio
1 lata de leite condensado
2 colheres de sopa de pó para preparo de sorvete sabor morango
1 colher de sopa de margarina em temperatura ambiente
200g de creme de leite

Modo de preparo

Derreta e tempere o chocolate. Espalhe a primeira camada de chocolate nas formas para ovo de Páscoa de 500g e leve à geladeira para secar, coberta com papel alumínio, com a cavidade voltada para baixo. Retire da geladeira e faça uma segunda camada de chocolate e volte à geladeira para secar com a cavidade voltada para cima.

Recheio

Enquanto isso prepare o recheio, colocando todos os ingredientes no liquidificador e misture até ficar um creme liso. Retire as formas da geladeira e espalhe na parte interna uma camada do recheio, cubra com o restante do chocolate, retire o excesso da forma e volte à geladeira para secarem completamente, até que fique opaco. Desenforme cuidadosamente, embale em papel celofane e prenda com uma fita.

TRUFA DE UÍSQUE

Ingredientes

Massa
1 lata de creme de leite
2 colheres de chá de mel
250g de chocolate meio amargo
400g de chocolate ao leite para cobertura
30 ml de uísque

Cobertura
500g de chocolate ao leite para cobertura processado
2 xícaras de chá de chocolate em pó

Modo de Preparo

Massa

Coloque numa panela o creme de leite sem soro e leve ao fogo sem deixar ferver. Acrescente o mel. Reserve. Derreta e tempere o chocolate amargo e o chocolate ao leite. Acrescente a mistura anterior, juntamente com o uísque. Misture bem e leve à geladeira até o dia seguinte. Faça bolinhas com a massa e leve à geladeira novamente até ficarem firmes.

Cobertura

Derreta e tempere o chocolate para cobertura.

Passe as trufas no chocolate, deixe-as secar um pouco e em seguida passe no chocolate em pó.

BOMBAS DE CHOCOLATE

S

Ingredientes

200g de manteiga
200g de farinha de trigo
6 ovos
Quanto baste de sal
300 ml de água

Creme

500 ml de leite
75g de farinha de trigo
250g de açúcar
4 gemas
Quanto baste de fava de baunilha

Cobertura

6 colheres de sopa de açúcar
6 colheres de sopa de chocolate em pó
½ colher de sopa de amido de milho
½ xícara de chá de leite
½ colher de sopa de glucose de milho
6 colheres de sopa de margarina

Modo de preparo

Massa

Leve a panela ao fogo e coloque a manteiga. Acrescente a água e a pitada de sal e espere começar a ferver. Você deverá esperar a manteiga derreter e adicionar a farinha de trigo aos poucos, mexendo sempre para não empelotar. Assim que a massa começar a desgrudar do fundo da panela, retire-a do fogo e bata lentamente adicionando os ovos (você pode colocar em outra vasilha ou bater na batedeira) até dar o ponto de uma massa cremosa, porém, consistente o suficiente para moldar com um saco de confeitar. Após tudo pronto, pegue um saco de confeitar, coloque um bico de sua preferência e estenda os modelos nos formatos que desejar. Leve ao forno a 200°C durante 20 minutos.

Creme

Leve ao fogo, o leite com a metade do açúcar. Assim que começar a ferver, adicione o restante do açúcar já misturado com a farinha de trigo peneirada. Cozinhe por mais alguns instantes, mexendo sempre para não empelotar. A seguir, adicione o restante dos ingredientes, cozinhando por mais alguns instantes, espere esfriar e use.

Cobertura

Misture todos os ingredientes em uma panela e ferva em fogo baixo, mexendo sempre. Deixe em um ponto mais consistente, para pode cobrir as bombas de chocolate.

TORTA FLORESTA NEGRA



Ingredientes

8 colheres de sopa de açúcar
8 ovos
6 colheres de sopa de farinha de trigo
3 colheres de sopa de chocolate em pó
2 colheres de chá de fermento em pó

Recheio e cobertura

500g de creme de leite fresco gelado
5 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro
1 colher de chá de essência de baunilha
1 vidro de cerejas ao marasquino
Chocolate para cobertura e açúcar para decorar

Modo de preparo

Na batedeira, bata o açúcar com os ovos até obter uma massa clara e fofa. Retire da batedeira e coloque a farinha peneirada com o chocolate e o fermento, misturando bem, mas sem bater. coloque a massa em forma redonda, untada e forrada com papel manteiga também untado. Asse em forno com calor moderado. Depois de pronta, deixe esfriar, corte ao meio, recheie, cubra e decore.

Recheio e cobertura

Na batedeira, bata o creme de leite com o açúcar e a baunilha até ficar com espessura uniforme, usando a velocidade mínima da batedeira. Reserve. Na montagem da torta, coloque uma camada de massa, cubra com creme, algumas cerejas picadas e chocolate raspado. Coloque a outra camada. Cubra e decore com o creme restante, cerejas e chocolate. Polvilhe com o açúcar.

BRIGADEIRÃO DE CHOCOLATE AO LEITE

Ingredientes

150g de manteiga
2 latas de leite condensado
1 lata de leite
5 gemas
5 colheres de sopa de achocolatado em pó
1 colher de sopa de amido de milho

Modo de preparo

Bata tudo no liquidificador. Ponha em uma forma de pudim untada com manteiga e açúcar. Coloque para assar em banho-maria por 50 minutos no fogo, não no forno. Depois de frio leve à geladeira e desenforme no dia seguinte. Jogue chocolate granulado por cima.

PÃO TRANÇADO DE CHOCOLATE

S

Ingredientes

50g de fermento biológico seco
2 colheres de sopa de açúcar
2 xícaras de chá de leite
120 ml de óleo de soja
3 ovos
1 pitada de sal
1 kg de farinha de trigo
1 xícara de chá de chocolate em pó
1 colher de sopa de canela em pó

Para o recheio

100g de manteiga
100g de chocolate meio amargo picado
100g de chocolate branco picado
Chocolate e açúcar de confeiteiro para decorar

Modo de preparo

Em uma tigela, coloque o fermento e o açúcar, mexa bem. Acrescente o leite, o óleo, os ovos e o sal. Misture bem. Adicione a farinha de trigo aos poucos até formar uma massa macia (se preciso adicione mais farinha). Divida a massa em 2 partes iguais. Em uma acrescente o chocolate em pó e sove bem para que o chocolate se incorpore à massa. Na outra metade acrescente a canela e faça o mesmo.

Recheio

Sobre uma superfície enfarinhada, abra a massa de chocolate com um rolo e espalhe metade da manteiga e o chocolate meio amargo sobre ela. Reserve. Abra a massa de canela do mesmo tamanho que a primeira e coloque por cima da outra massa aberta. Espalhe o restante da manteiga e o chocolate branco. Enrole essas duas massas unidas como se fosse um rocambole. Corte ao meio e enrole como uma trança. Feche bem as pontas. Coloque em uma assadeira untada e deixe crescer por 1 hora. Asse em forno preaquecido a 180ºC até ficar bem dourado. Decore com açúcar de confeiteiro e chocolate derretido em banho-maria. Sirva a seguir.

BOMBOM DE LEITE EM PÓ

Ingredientes

1 lata de leite em pó
250g de açúcar
4 colheres de sopa de achocolatado em pó
80 ml de leite

Modo de preparo

Misture tudo bem misturado. Não vai ao fogo. Depois, é só fazer os bombons e, se desejar, recheie a gosto com nozes, uva passa etc. Embrulhe em papel alumínio ou de bala com papel plastificado.

LICOR DE CHOCOLATE

S

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 xícara de chá de água
1 xícara de chá de açúcar
250 ml de cachaça
5 colheres de sopa de chocolate em pó
1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de preparo

Em uma panela, coloque a água, o açúcar e o chocolate em pó e, leve ao fogo até ferver. Espere esfriar e, no liquidificador, coloque o conteúdo da panela juntamente com o leite condensado, a baunilha e a cachaça. Bata bastante.

BOMBOM BRANCO

Ingredientes

300g de chocolate branco
100g de uvas passas
½ copo de vinho licoroso

Modo de preparo

Coloque as uvas no vinho. Deixe por 12 horas. Unte forminhas de bombom com ochocolate temperado e leve à geladeira por 5 minutos. Retire, introduza as uvas passas e cubra com chocolate temperado. Deixe secar.

BROWNIE DE CHOCOLATE COM PAÇOCA

Ingredientes

6 colheres de sopa bem cheias de margarina sem sal
¾ de xícara de chá achocolatado
½ xícara de chá chocolate em pó
1 ¼ xícara de chá farinha de trigo
2 xícaras de chá açúcar
4 ovos
2 pitadas de sal
1 tablete de chocolate ao leite picado em cubinhos
1 xícara de chá de paçoca (não esfarele totalmente para que fiquem alguns grumos de paçoca visíveis)

Modo de preparo

Misture os ovos e o açúcar e depois junte os demais ingredientes até formar um creme uniforme. Despeje em uma assadeira forrada com papel manteiga e leve ao forno em temperatura média por 40 minutos. O brownie estará pronto quando a parte de cima estiver levemente corada, ao se espetar um palito no brownie, ele deverá ficar levemente úmido (devido ao chocolate derretido). Corte em quadrados, ainda quente, e sirva com uma bola de sorvete de creme.

TRUFA DE CHOCOLATE COM CAFÉ

S

Ingredientes

2 tabletes de chocolate meio amargo
200g de manteiga a temperatura ambiente
1 lata de creme de leite
2 colheres de sopa de conhaque
1 xícara de chá de chocolate em pó
6 colheres de sopa de café solúvel
1 colher de sopa de água

Cobertura

400g de cobertura de chocolate ao leite
Chocolate em pó solúvel para polvilhar

Modo de Preparo

Derreta e tempere o chocolate meio amargo, junte a manteiga, o creme de leite, o conhaque e o chocolate em pó. Dissolva o café solúvel em uma colher de sopa de água fervente, junte ao creme de chocolate e misture bem. Deixe esta massa na geladeira por pelo menos quatro horas.

Cobertura

Derreta e tempere a cobertura de chocolate conforme indicação da embalagem. Faça bolinhas com o creme de chocolate reservado e banhe-as no chocolate temperado. Coloque sobre papel alumínio e leve à geladeira por 15 minutos. Retire, polvilhe o chocolate em pó, coloque em forminhas ou embrulhe.

BOMBOM ROMÂNTICO

Ingredientes

500g de cobertura de chocolate ao leite
½ xícara de chá de frutas cristalizadas picadas
½ xícara de chá de ameixa preta picada
2 colheres de sopa de uvas passas
2 colheres de sopa de damasco seco picado

Material necessário

Molde para bombons com formato de coração

Modo de preparo

Derreta e tempere o chocolate ao leite, junte as frutas cristalizadas, a ameixa preta, as uvas passas, o damasco seco e despeje a massa no molde para bombons. Leve os à geladeira por cerca de 20 minutos ou até que o molde fique completamente opaco, indicando que os bombons já estão prontos para serem desenformados. Vire os moldes sobre uma superfície limpa e seca, para que os bombons soltem. Acomode cada um em forminhas ou em caixas próprias, mantendo-os ao abrigo da luz e calor.

TORTA GELADA DE CHOCOLATE E MORANGO

S

Ingredientes

5 ovos
2 xícaras de chá de açúcar
3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de água
1 xícara de chá de chocolate em pó
½ xícara de chá de óleo de soja
1 colher de sopa de fermento químico em pó

Calda

2 xícaras de chá de água
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de rum

Recheio

2 xícaras de chá de morango amassado
300g de chocolate branco picado
½ xícara de chá de açúcar
200 ml de creme de leite fresco

Cobertura

200 ml de creme de leite fresco
150g de chocolate meio amargo picado

Modo de preparo

Bata por 15 minutos os ovos com açúcar. Enquanto isso, leve ao fogo a água, chocolate e óleo e deixe levantar fervura. Em velocidade mínima na batedeira alterne a farinha de trigo com o chocolate misturado com óleo. Pare e bata adicione o fermento. Leve para assar em forno preaquecido á 180ºC. Esfrie e divida em 3 partes.

Calda

Misture todos os ingredientes. Ferva por 2 minutos, esfrie e empregue umedecendo as partes do bolo.

Recheio

Leve ao fogo o morango com açúcar, assim que abrir fervura junte o chocolate e deixe derreter fora do fogo. Adicione o creme de leite. Espere até esfriar e ficar consistente. Aplique entre camadas.

Cobertura

Aqueça em banho-maria o creme de leite, junte o chocolate picado e misture até derreter. Deixe esfriar e engrosse ligeiramente. Utilize enquanto ainda estiver liquefeito, derramando sobre a torta que deverá estar montado e gelado. Decore com morangos.

EMPADAS DE CHOCOLATE

S

Ingredientes

200g de farinha de trigo
3 colheres de sopa de chocolate em pó
2 colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa de leite
2 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro

Recheio

500g de chocolate meio amargo picado
¾ de xícara de chá de açúcar
2 colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa de leite
2 colheres de sopa de conhaque
¾ de xícara de chá de nozes picadas
4 ovos batidos

Modo de preparo

Massa

Misture todos os ingredientes para a massa e acrescente o leite aos poucos. Amasse bem até ficar uma massa lisa e macia. Deixe repousar por cerca de 20 minutos. Forre as forminhas com a massa, em seguida recheie e faça uma tampa com a massa.

Recheio

Aqueça em banho-maria o açúcar, o leite, a margarina e junte o chocolate picado. Mexa até dissolver. Deixe esfriar e adicione o conhaque, as nozes e os ovos ligeiramente batidos. Reserve.

TRUFA DE CHOCOLATE COM FRUTAS SECAS

Ingredientes

200g de chocolate meio amargo diet (não tem açúcar)
150 ml de creme leite light
Chocolate em pó solúvel sem açúcar ou cacau em pó
1 colher de chá de essência (laranja, amêndoa, rum, etc.)
Frutas secas (tâmara, damasco, etc.)

Modo de Preparo

Em uma panela, coloque o creme de leite e a essência se desejar, e em fogo baixo, pique o chocolate e junte ao creme de leite. Mexa sempre e quando o chocolate começar a derreter desligUE o fogo. Leve ao freezer por 1 hora. Se for para o dia seguinte pode ser deixado na geladeira. Retire e faça as trufas, recheie com frutas secas se desejar, passe no chocolate em pó e coloque em forminhas.

BROWNIES DE CHOCOLATE COM HORTELÃ

S

Ingredientes

1 xícara de chá de açúcar
½ xícara de chá de manteiga amolecida
4 ovos
1 colher de chá de essência de baunilha
2 xícaras de chá de cobertura de chocolate para sorvete
½ colher de chá de sal
1 xícara de chá de farinha de trigo

Creme

½ xícara de chá de manteiga derretida
2 ½ xícaras de chá de açúcar de confeiteiro
3 colheres de sopa de licor de menta

Cobertura

170g de chocolate meio-amargo picado
6 colheres de sopa de manteiga

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 160°C. Unte uma forma de 23x33 cm. Em uma tigela grande, faça um creme misturando o açúcar com metade de manteiga. Acrescente os ovos, um de cada vez e continue batendo o creme. Junte a baunilha e a calda de chocolate, mexa-as bem. Misture a farinha de trigo com o sal. Depois coloque-as na tigela com os outros ingredientes e misture. Ponha a massa na forma untada, deixando-a bem nivelada. No forno preaquecido, asse o brownie por 25 minutos, ou até que a lateral da massa comece a se soltar da forma. Deixe esfriar.

Creme

Em uma tigela média, misture e restante da manteiga derretida com o açúcar de confeiteiro. Misture-os bem e acrescente o licor de menta. Passe esse creme sobre o brownie. Deixe o brownie esfriar completamente.

Cobertura

Em uma tigela que possa ir ao micro-ondas, misture o chocolate e a manteiga. Leve ao micro-ondas por 1 minuto, mexa o chocolate e ponha-o por mais 30 segundos. Mexa o chocolate e repita o processo, sempre mexendo a cada 30 segundos, até deixá-lo completamente derretido. Passe o chocolate derretido sobre a cobertura feita com o licor de menta. Deixe que o brownie esfrie para depois cortá-lo em pedaços quadrados.

MARTINI DE CHOCOLATE

Ingredientes

115 ml de licor de chocolate
85 ml de vodca
25g de chocolate em raspas

Modo de preparo

Em uma coqueteleira cheia de gelo, ponha o licor de chocolate e a vodca. Agite bastante a coqueteleira e coe o Martini sobre 2 taças geladas. Enfeite com as raspas de chocolate.

PUDIM DE CHOCOLATE COM CREME DE LEITE

S

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 lata de leite
200g de chocolate em pó
1 lata de creme de leite
½ xícara de chá de água
1 envelope de gelatina incolor sem sabor

Modo de preparo

Coloque a gelatina na água e leve ao fogo para derreter (não deixe ferver). Leve ao liquidificador, juntamente com todos os ingredientes restantes (não precisa bater muito). Derrame a massa em um refratário com buraco no centro e leve à geladeira até endurecer.

BOMBOM DE COCO

Ingredientes

100g de coco fresco ou seco
1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga
1 gema
300g de chocolate de cobertura ao leite

Modo de preparo

Junte o coco, o leite condensado e a manteiga. Leve ao fogo, mexendo sempre, até que a massa se desprenda do fundo da panela. Retire do fogo e acrescente a gema e deixe esfriar. Faça bolinhas pequenas para rechear bombons moldados ou maiores para bahar no chocolate.

BOMBOM DE CASTANHA DE CAJU

Ingredientes

1 xícara de chá de castanha de caju
1 lata de leite condensado
½ xícara de chá de passas sem sementes
1 colher de sopa de manteiga
300g de chocolate de cobertura ao leite

Modo de preparo

Bata no liquidificador as castanhas e as passas até obter uma pasta. Junte o leite condensado e a manteiga e leve ao fogo brando. Mexa até desprender do fundo da panela (aproximadamente 10 minutos). Despeje a massa num prato untado e deixe esfriar. Faça bolinhas e passe pelo chocolate temperado. Deixe secar.

PAVÊ DE CHOCOLATE COM RUM

S

Ingredientes

200g de chocolate meio amargo picado
2 latas de leite condensado
1 ½ lata de leite
4 gemas
4 claras
4 colheres de sopa de açúcar
Quanto baste de raspas de limão
2 colheres de sopa de manteiga
2 pacotes de biscoito champagne
1 cálice de rum

Modo de preparo

Bata as claras em neve junto com o açúcar e as raspas de limão. Reserve.

Creme branco

Leve ao fogo baixo 1 lata de leite condensado, a mesma medida de leite, as gemas e metade da manteiga. Mexa sempre e deixe engrossar até fazer bolhas.

Creme de chocolate

Derreta em banho-maria o chocolate junto com o restante da manteiga. Assim que derreter tudo, junte a outra lata de leite condensado, o restante do leite. Leve ao fogo baixo e retire assim que começar a ferver. Banhe rapidamente os biscoitos no rum. Faça camadas de biscoitos, creme branco e creme de chocolate. No fim espalhe as claras e leve à geladeira por 1 dia antes de servir.

Colaboração

Chef Ana Lacerda
chefpaula1@hotmail.com

Produção e fotos
Carla Perella



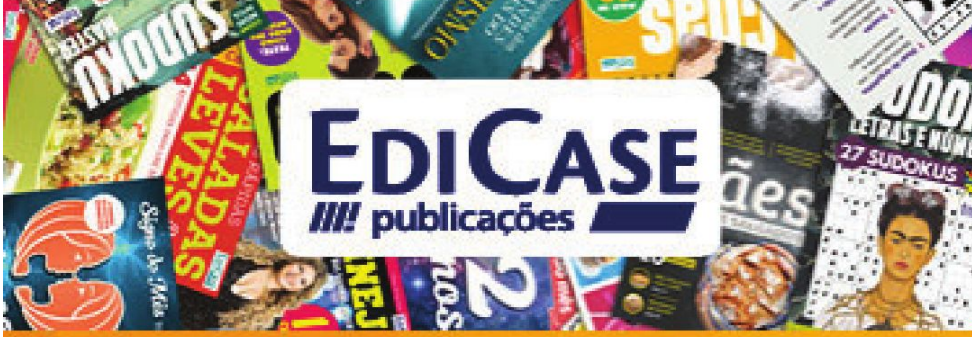
ELES PRECISAM DE NÓS
NÓS PRECISAMOS DE VOCÊ

CONFRARIA DOS miados e latidos

Desde dezembro de 2017 a **Confraria dos Miados e Latidos** já encaminhou **3.415 animais para adoção** e **14.866 foram castrados**.

PARTICIPE, ENCANTE-SE!

Para doar sua nota fiscal paulista e outras formas de ajudar, acesse:
miadoselatidos.org.br/como-ajudar



A MAIOR VARIEDADE EM SEGMENTOS DE REVISTAS DO BRASIL!

PRESTIGIE O SEU JORNALEIRO
Compre nas bancas e revistarias de todo o Brasil

CULINÁRIA • ARTESANATO • PASSATEMPOS • DIDÁTICAS • PIADAS
• MÚSICA • SAÚDE • RELIGIÃO • E TUDO MAIS QUE VOCÊ IMAGINAR!

