

The background is a light blue-grey color with a faint circular dashed line. It is decorated with several watercolor-style illustrations: three rabbits (one on the left with a green bow, one on the top right with a red bow, and one at the bottom center with a yellow bow), a central woven basket filled with colorful Easter eggs and tied with a pink ribbon, and several individual bows in purple, green, and pink. There are also several decorated Easter eggs scattered around, including one with a yellow bow and one with a pink bow.

Apostila de Pascoa **2019**

Miguelito

by Miguel Ribeiro

Sumario

Tempera

- Mycryo
- Mármore

Recheios

- Ninho com Frutas Vermelhas
- Ninho com Nutella
- Nozes
- Bicho de Pé com Creme de Coco
- Prestigio
- Caramelo c/ Baunilha
- Brigadeiro c/ creme de Maracujá
- Caramelo c/ Café
- Bem Casado
- Kinder Bueno
- Doce de leite c/ Nozes

Cascas

- Branca
- Branca com Oreo
- Branca com Frutas
- Meio amargo
- Caramelo

Vídeos Extras

- Ovo fechado ninho
- Ovo fechado nozes
- Como tingir o chocolate
- Ovo de colher no pote

• Temperagem no mármore

1. Em banho-maria ou em uma derretedeira apropriada, derreta o chocolate numa temperatura entre 40°C e 45°C.
2. Despeje 2/3 do chocolate derretido sobre a superfície fria do mármore.
3. Mantenha o chocolate em movimento, mexendo continuamente com uma espátula e um raspador.
4. Continue fazendo isso até que comece a ficar mais espesso (quando a temperatura estiver 4 a 5 graus abaixo de sua temperatura de trabalho): ocorre a cristalização. Você observará a formação de “picos” ao deixar o chocolate cair da espátula (*).
5. Despeje o chocolate pré-cristalizado no chocolate derretido restante e misture até obter uma mistura homogênea.
6. Agora, o chocolate está pronto para ser trabalhado. Entretanto, se estiver muito espesso, reaqueça até ficar novamente líquido, mas ainda pré-cristalizado. Faça uma amostra: mergulhe a ponta de uma faca no chocolate. Se estiver temperado corretamente, ele endurecerá uniformemente dentro de 3 minutos a uma temperatura ambiente aproximada de 20 °C.

(*) Se todo o chocolate for despejado sobre a superfície de mármore, será apenas necessário que ele engrosse levemente até sua temperatura atingir 1 ou 2 graus abaixo da temperatura de trabalho

Temperagem com Mycryo® (manteiga de cacau micronizada)

1. Derreta o chocolate entre 40°C e 45°C (no micro-ondas ou em banho-maria).
2. Deixe o chocolate esfriar em temperatura ambiente até: 34-35°C para o chocolate amargo 33-34°C para o chocolate ao leite, branco ou colorido.
3. Adicione 1% de manteiga de cacau Mycryo®, ou seja, 10 g para cada 1 kg de chocolate. Misture bem.
4. Quando o chocolate atingir a temperatura ideal (31-32°C para o chocolate amargo e 29-30°C para o chocolate ao leite, branco ou colorido), já poderá ser usado para a aplicação no produto final.
5. Para conservar o chocolate por um longo período de tempo, mantenha-o na temperatura entre 31-32°C para chocolate amargo e 29-30°C para chocolate ao leite, branco ou colorido.



Ninho com Frutas Vermelhas

Ninho

Ingredientes

- ✓ 1 lata de leite condensado (395 gramas)
- ✓ Meia caixa de creme de leite (100 gramas)
- ✓ 80 gramas de leite ninho
- ✓ 50 gramas de creme de leite
- ✓ 1 colher de sopa de manteiga ou margarina

Modo de preparo: Leve todos os ingredientes ao fogo baixo exceto 50 gramas de creme de leite sempre mexendo até ponto do vídeo, cubra com plástico filme e leve a geladeira até que fique bem gelado e firme. Retire da geladeira e deixe em temperatura ambiente por cerca de 20 minutos, depois bata na batedeira junto com 50 gramas de creme de leite que ficou reservado. **Vídeos 13 e 14.**

Recheio Geleia de Frutas Vermelhas

Ingredientes

- ✓ 200 gramas de frutas vermelhas
- ✓ 100 gramas de açúcar refinado

Modo de preparo: Leve as frutas vermelhas (morango, mirtilo, framboesa, amora ou as frutas de sua escolha) ao fogo junto com o açúcar ao fogo, desligue o fogo um pouco antes de secar toda água. **Vídeo 15.**



Ninho com Nutella

Ninho

Ingredientes

- ✓ 1 lata de leite condensado (395 gramas)
- ✓ Meia caixa de creme de leite (100 gramas)
- ✓ 80 gramas de leite ninho
- ✓ 50 gramas de creme de leite
- ✓ 1 colher de sopa de manteiga ou margarina

Modo de preparo: Leve todos os ingredientes ao fogo baixo exceto 50 gramas de creme de leite sempre mexendo até ponto do vídeo, cubra com plástico filme e leve a geladeira até que fique bem gelado e firme. Retire da geladeira e deixe em temperatura ambiente por cerca de 20 minutos, depois bata na batedeira junto com 50 gramas de creme de leite que ficou reservado. **Vídeos 13 e 14.**

Nutella

Usar aproximadamente 200 gramas de Nutella pura.

Nozes

Ingredientes

- ✓ 600 gramas de leite condensado
- ✓ 150 gramas de creme de leite
- ✓ 10 /15 gramas de nozes batidas no liquidificador
- ✓ 1 colher de sopa de manteiga ou margarina
- ✓ 40 gramas de nozes picadas

Modo de preparo: Leve ao fogo em uma panela o leite condensado, as nozes batidas no liquidificador e a manteiga ou margarina sempre mexendo até chegar ao ponto do vídeo, deligue o fogo e adicione o creme de leite e misture bem. Após estar totalmente frio adicione as 40 gramas de nozes e misture bem. **Vídeo 18**





Bicho de Pé com Creme de Coco



Bicho de Pé

Ingredientes

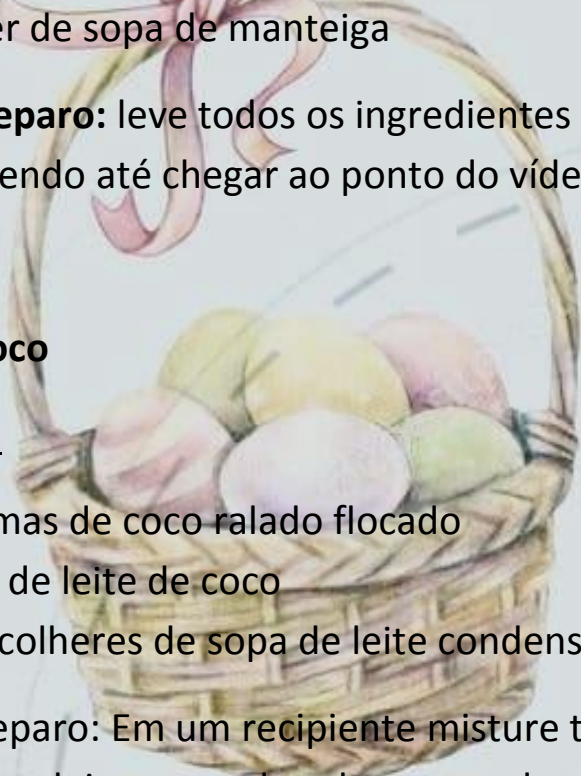
- ✓ 300 gramas de leite condensado
- ✓ 75 gramas de creme de leite
- ✓ 3 colheres de Nesquick
- ✓ 1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparo: leve todos os ingredientes ao fogo baixo sempre mexendo até chegar ao ponto do vídeo. **Vídeo 20.**



Creme de Coco

Ingredientes

- 
- ✓ 75 gramas de coco ralado flocado
 - ✓ 100 ml de leite de coco
 - ✓ 1 ou 2 colheres de sopa de leite condensado (ou a gosto)



Modo de preparo: Em um recipiente misture todos os ingredientes e deixe umas duas horas em descanso em temperatura ambiente antes de rechear. Esta é meia receita do **Vídeo 21.**





Prestigio

Brigadeiro

Ingredientes

- ✓ 300 gramas de leite condensado
- ✓ 75 gramas de creme de leite
- ✓ 60/70 gramas de chocolate meio amargo ou ao leite
- ✓ 1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparo: Leve todos os ingredientes ao fogo baixo sempre mexendo até chegar ao ponto do vídeo. **Vídeo 23.**

Creme de Coco

Ingredientes

- ✓ 75 gramas de coco ralado flocado
- ✓ 100 ml de leite de coco
- ✓ 1 ou 2 colheres de sopa de leite condensado (ou a gosto)

Modo de preparo: Em um recipiente misture todos os ingredientes e deixe umas duas horas em descanso em temperatura ambiente antes de rechear. Esta é meia receita do **Vídeo 21.**

Miguelito



Caramelo com Baunilha

Caramelo

Ingredientes

- ✓ 300 gramas de leite condensado
- ✓ 75 gramas de creme de leite
- ✓ 60/70 gramas de chocolate caramelo
- ✓ 1 colher de sopa de manteiga

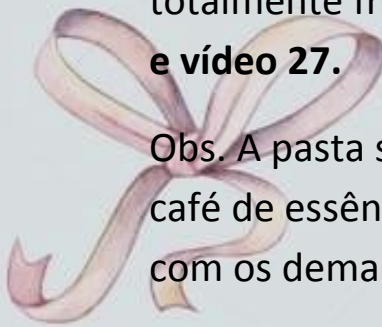
Modo de preparo: leve todos os ingredientes ao fogo baixo exceto o creme de leite sempre mexendo até chegar ao ponto do vídeo, desligue o fogo e misture o creme de leite. **Vídeo 25.**

Baunilha

Ingredientes

- 
- ✓ 300 gramas de leite condensado
 - ✓ 75 gramas de creme de leite
 - ✓ 1 a 2 colheres de sopa de pasta saborizante baunilha
 - ✓ 1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparo: leve todos os ingredientes ao fogo baixo sempre mexendo até chegar ao ponto do vídeo. Após estar totalmente frio adicione a pasta saborizante e misture. **Vídeo 26 e vídeo 27.**



Obs. A pasta saborizante pode ser substituída por 1 colher de café de essência de baunilha, nesse caso a essência vai ao fogo com os demais ingredientes.



The background of the page is decorated with several watercolor-style illustrations of Easter rabbits and eggs. One rabbit is on the left with a green bow, another on the top right with a pink bow, and a third at the bottom center with a yellow bow. There are also several colorful Easter eggs scattered around, some with bows. A large, faint watermark of a rabbit is visible in the center background.

Brigadeiro com Creme de Maracujá

Brigadeiro

Ingredientes

- ✓ 300 gramas de leite condensado
- ✓ 75 gramas de creme de leite
- ✓ 60/70 gramas de chocolate meio amargo ou ao leite
- ✓ 1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparo: Leve todos os ingredientes ao fogo baixo sempre mexendo até chegar ao ponto do vídeo. **Vídeo 23.**

Creme de Maracujá

Ingredientes

- ✓ 300 gramas de leite condensado
- ✓ 75 gramas de creme de leite
- ✓ 1 a 2 colheres de sopa de pasta saborizante maracujá
- ✓ 1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparo: leve todos os ingredientes ao fogo baixo sempre mexendo até chegar ao ponto do vídeo. Após estar totalmente frio adicione a pasta saborizante e misture. **Vídeo 26 e vídeo 28.**

The background of the page is decorated with several watercolor-style illustrations of Easter rabbits and eggs. There are four rabbits: one on the left with a green bow, one at the top right with a pink bow, one at the bottom center with a yellow bow, and one on the bottom right with a blue bow. There are also several decorated eggs: a purple one with a yellow bow, a green one with a pink bow, a yellow one with a purple bow, and a striped one with a heart. A wicker basket filled with colorful eggs is in the center. A faint watermark of a chef's hat is visible on the right side.

Caramelo com Café

Caramelo

Ingredientes

- ✓ 300 gramas de leite condensado
- ✓ 75 gramas de creme de leite
- ✓ 60/70 gramas de chocolate caramelo
- ✓ 1 colher de sopa de manteiga

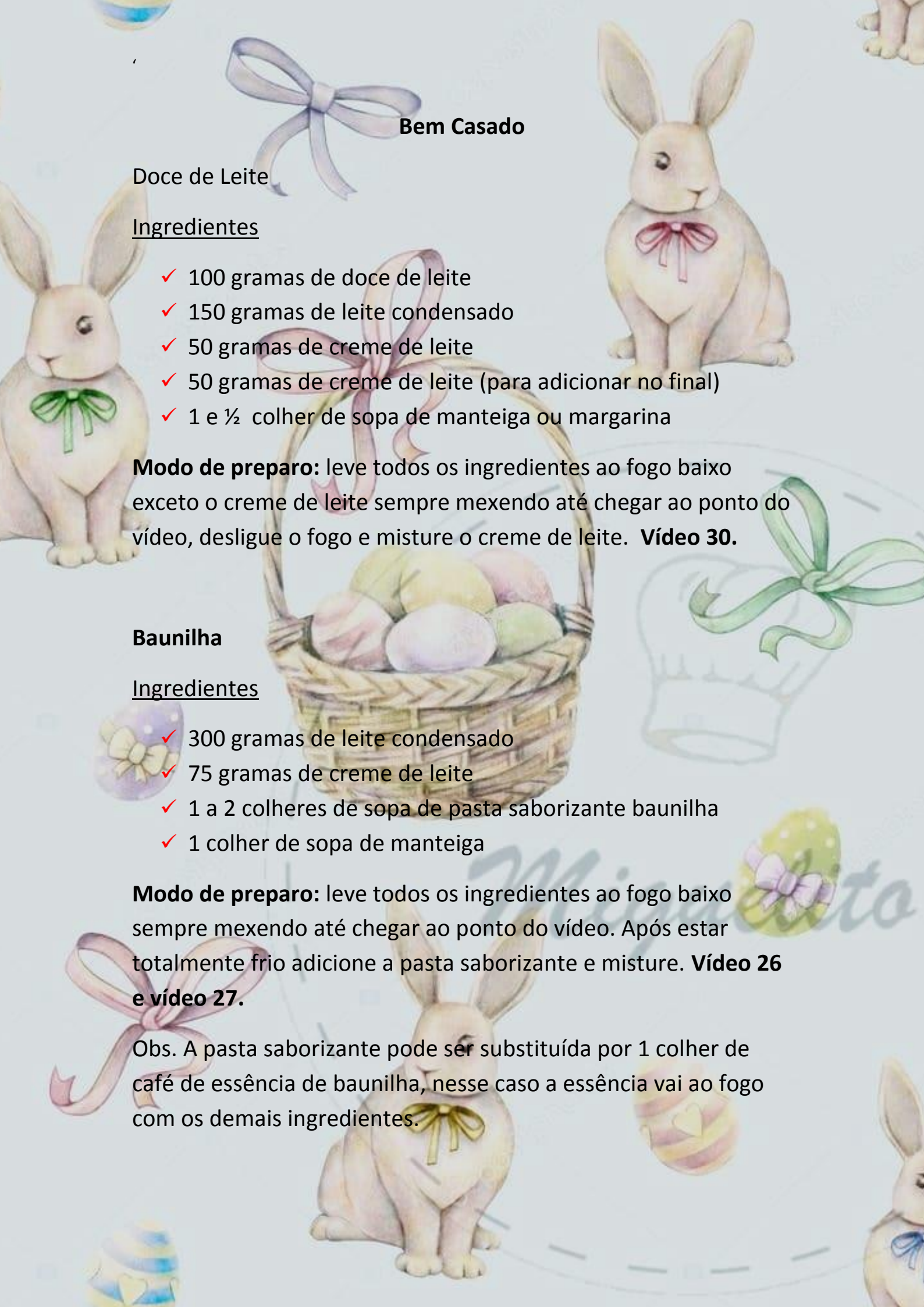
Modo de preparo: leve todos os ingredientes ao fogo baixo exceto o creme de leite sempre mexendo até chegar ao ponto do vídeo, desligue o fogo e misture o creme de leite. **Vídeo 25.**

Creme Café

Ingredientes

- ✓ 300 gramas de leite condensado
- ✓ 75 gramas de creme de leite
- ✓ 1 colher de chá de pasta saborizante café
- ✓ 1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparo: leve todos os ingredientes ao fogo baixo sempre mexendo até chegar ao ponto do vídeo. Após estar totalmente frio adicione a pasta saborizante e misture. **Vídeo 26 e vídeo 29.**



Bem Casado

Doce de Leite

Ingredientes

- ✓ 100 gramas de doce de leite
- ✓ 150 gramas de leite condensado
- ✓ 50 gramas de creme de leite
- ✓ 50 gramas de creme de leite (para adicionar no final)
- ✓ 1 e ½ colher de sopa de manteiga ou margarina

Modo de preparo: leve todos os ingredientes ao fogo baixo exceto o creme de leite sempre mexendo até chegar ao ponto do vídeo, desligue o fogo e misture o creme de leite. **Vídeo 30.**

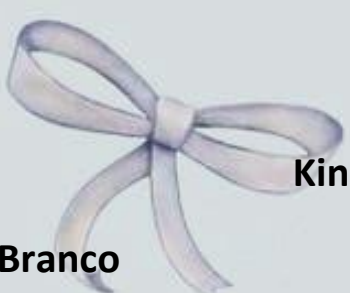
Baunilha

Ingredientes

- ✓ 300 gramas de leite condensado
- ✓ 75 gramas de creme de leite
- ✓ 1 a 2 colheres de sopa de pasta saborizante baunilha
- ✓ 1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparo: leve todos os ingredientes ao fogo baixo sempre mexendo até chegar ao ponto do vídeo. Após estar totalmente frio adicione a pasta saborizante e misture. **Vídeo 26 e vídeo 27.**

Obs. A pasta saborizante pode ser substituída por 1 colher de café de essência de baunilha, nesse caso a essência vai ao fogo com os demais ingredientes.



Kinder Bueno

Recheio Branco

Ingredientes

- ✓ 200 gramas de chocolate branco
- ✓ 50 gramas de creme de leite
- ✓ Amêndoas laminadas ou picadas a gosto

Modos de preparo: Leve o creme de leite e o chocolate branco no micro-ondas em potencia media ou baixa por 30 segundos e mexa, repita o processo até que fique homogêneo. Cubra com plástico filme e deixe descansar por cerca de 2 horas, após o descanso misture as amêndoas. **Vídeo 32.**

Recheio Nutella

Ingredientes

- ✓ 5 colheres de sopa de nutella (pura)
- ✓ 10 a 15 gramas de avelas picadas

Modo de preparo: Misture a nutella e as avelas picadas. **Vídeo 33.**

Durante a montagem adicione pedaços de Kinder Bueno. **Vídeo 33.**

The background is a light blue-grey color with a subtle pattern of dashed lines. It is decorated with several watercolor-style illustrations: two rabbits (one on the left with a green bow, one on the right with a pink bow), a central basket of colorful Easter eggs, and several bows in various colors (purple, pink, green, yellow).

Doce de Leite com Nozes

Ingredientes

- ✓ 200 gramas de doce de leite
- ✓ 300 gramas de leite condensado
- ✓ 100 gramas de creme de leite
- ✓ 100 gramas de creme de leite (para adicionar no final)
- ✓ 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina

Modo de preparo: leve todos os ingredientes ao fogo baixo exceto o creme de leite sempre mexendo até chegar ao ponto do vídeo, desligue o fogo e misture o creme de leite. Após estar totalmente frio adicione as nozes. É só dobrar a receita do **Vídeo 30.**

Informações

- A validade dos ovos já recheados é de 3 dias fora da geladeira
- Caso opte por conservar em geladeira a validade é de 5 a 6 dias, o ideal é retirar da geladeira 30/40 minutos antes de consumir, armazenando em geladeira as cascas **irão reter umidade.**
- Os recheios podem ser conservados em geladeira por 5 a 6 dias, deixar por 1 hora ou mais em temperatura ambiente antes de rechear as cascas.
- Todas as receitas foram testadas e são as mesmas que faremos para venda.
- Qualquer problema que ocorra com a apostila deve ser informado ao responsável (Luís Henrique). WhatsApp 11 95780-8526
- Não opinamos sobre assuntos não relacionados a apostila e marcas de produtos. Use as marcas de sua preferencia.
- Não sugerimos preço de venda.
- Nosso cardápio não esta incluso na apostila.

Miguelito

The background is a light blue-grey color with a subtle pattern of dashed lines. It is decorated with several watercolor-style illustrations: three rabbits (one on the left, one on the right, and one at the bottom center) wearing bows of different colors (green, pink, and yellow); a wicker basket in the center filled with colorful Easter eggs; and several loose bows in purple, green, and pink. There are also some small, decorated eggs scattered around.

Aviso Importante

Os textos e vídeos da Apostila estão protegidos por Direitos Autorais de Propriedade Intelectual, pertencentes a Miguel Antônio Ribeiro (Miguelito Bolos Gourmet)

É expressamente proibido a edição, comercialização e qualquer compartilhamento em Sites, Blogs, Redes Sociais, Grupos de WhatsApp, o uso é Privado. As apostilas contêm ID de Identificação (identificamos a pessoa que compartilhou pelo ID).

A violação de quaisquer desses direitos que são exclusivos do titular, constitui crime e sanções previstas na lei.

Miguelito