RECEITAS ESCRITAS CURSO GRATUITO TRUFAS E BARRAS





POR DAIANA CALDEIRA

MATERIAL AULA 1

MARCAS DE CHOCOLATE: (COBERTURA FRACIONADA)

- SICAO
- GENUINE
- MAVALERIO
- HARALD TOP
- COBERTOP



SABORES DE CHOCOLATE:

- BRANCO
- AO LEITE
- MEIO AMARGO
- AMARGO
- BLEND
- RUBY
- CARAMELO

CORANTE:

- PRÓPRIO PARA CHOCOLATE (EM PÓ OU EM GEL)

EMBALAGEM COM TAMPA:

- MARROM DA WRA

FORMAS:

- COMUM OU DE 3 PARTES COM SILICONE

RECHEIO KITKAT

INGREDIENTES

- 200g de creme de leite (1 caixa)
- 395g de leite condensado (1 lata)
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó 33%
- 50g de chocolate ao leite
- 2 kitkat

MODO DE PREPARO

- Leve todos ingredientes menos o KitKat para panela mexa até o ponto de recheio firme, que é um ponto antes do brigadeiro de enrolar.
- Desligue o fogo e cubra com plástico filme e deixe esfriar.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, tijela

Equipamentos: Fogão

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.



RECHEIO MOUSSE DE OREO

INGREDIENTES



- 200g de creme de leite (1 caixa)
- 395g de leite condensado (1 lata)
- 2 colheres de sopa de leite em pó
- recheio de 1 pacote de biscoio oreo de 140g
- 50ml de chantilly líquido
- biscoito oreo sem o recheio triturado

MODO DE PREPARO

- Dissolva o leite em pó em um pouco de leite condensado, depois misture o leite condensado, creme de leite e o recheio do oreo na panela mexa até o ponto de recheio firme quando cai em blocos, que é um ponto antes do brigadeiro de enrolar.
- Desligue o fogo e cubra com plástico filme e deixe esfriar.
- Depois de frio acrescente o chantilly líquido.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, tijela

Equipamentos: Fogão

Validade:
- Temperatura ambiente: 2 dias.
- Na geladeira: 4 dias.
- Congelado: 15 dias.

Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

MATERIAL AULA 3

MATERIAIS USADOS:

- PINCEL MACIO
- PÓ PARA DECORAÇÃO BRILHANTE
- GLITTER COMESTÍVEL
- ÁLCOOL DE CEREAIS
- BOMBINHA
- PÓ DOURADO PARA DECORAÇÃO
- SACO DE CONFEITAR
- SEMENTES DE OLEOGIONOSAS

