Ed. 01 - Ano 2014

Mavalério®

45 anos

Presente nos doces momentos da vida

ChocolatieR

A arte em forma de chocolate

SHOW DE PÁSCOA Mavalério

28 deliciosas receitas

TORTA DE PÁSCOA

Ovo Gelado

Ovo Bolo

Ovo de Brigadeiro

Esfera Vintage









Sobremesas e dicas que vão deixar sua Páscoa ainda mais saborosa!



As Coberturas Premium Mavalério, além de deliciosas, têm excelente rendimento no preparo de Ovos de Páscoa, bombons, ganaches, recheios, coberturas de bolos, pavês e receitas variadas. Ideais para cobrir, moldar e rechear, pois são de fácil utilização e não necessitam de choque térmico: basta derreter e aplicar. Disponíveis em barras ou gotas para derreter, nos sabores Chocolate ao Leite, Branco, Meio Amargo e Amargo "Black". A Gota Pingo é ideal para panetones, colombas e cookies. Aproveite mais esse Show de Sabor!

0800 19 51 55
www.mavalerio.com.br

Acesse o nosso vídeo baixando o aplicativo leitor de QR Code no seu dispositivo Android ou iOS .

Mavalério 45 anos
Presente nos doces momentos da vida

Editorial

A Mavalério está em festa! Completando 45 anos de muita dedicação e compromisso com seus consumidores e clientes. E para completar essa festa, apresentamos a Revista de Páscoa. São deliciosas receitas que vão deixar todos com água na boca. E ainda, temos uma receita exclusiva de nossa Chef Janaina Barzanelli, ganhadora do Baker Top Prêmio Grans Chef de Confeitaria 2013.

Ovos recheados, bombons, trufas e sobremesas com nossa linha de produtos. A linha Chocolatier, com Chocolates ao Leite, Branco e Meio Amargo que confere mais cremosidade e sabor às receitas e a linha de Coberturas, que além de práticas dão um toque especial. Use a criatividade com a linha Mil Cores, Choco Power Ball e Chocogiros, tudo mais colorido e divertido. Venha para o Show de Páscoa Mavalério, você só tem a ganhar!

Um grande abraço,

Chocolatiers Roberto Kisz, Eduardo Beltrame, Claudeci Vieira e Cris Santos





Sumário

Produtos Mavalério

Diferenças entre as Coberturas e o Chocolate.....04

Técnica

Derretimento de Chocolate.....06
Derretimento de Cobertura.....08

Receitas

RECEITA PREMIADA

- Esfera Vintage



.....09

BOLOS

- Naked Cake.....10
- Mini Bolo de Páscoa.....11

BOMBONS

- Bombom de Brigadeiro.....12
- Bombom Noite Estrelada.....12
- Bombom Palha Italiana com Chocolate.....13
- Bombom Licoroso com Cereja.....14
- Bombons de Abacaxi com Ameixa.....15
- Bombom Licoroso.....16

DOCES

- Pirulito com Flocos de Cereais.....17
- Cupcake Delícia Pascoalina.....18
- Bem Casado de Chocolate.....19

PÃES

- Bolo Pascal com Brigadeiro Gourmet.....20

SOBREMESAS

- Choco Ice.....21
- Mousse de Mamão Papaya.....21
- Taças de Toffee.....22

TORTAS

- Torta de Páscoa.....23
- Torta Cremosa de Chocolate ao Leite com Damasco.....24
- Torta Trufada com Menta.....25

TRUFAS

- Trufa de Goiaba.....26
- Tartufos de Chocolate com Licor.....27

OVOS DE PÁSCOA

- Ovo Cacau com Pasta de Amendoim.....28
- Ovo Gelado de Colher.....29
- Ovo Brigadeiro de Laranja.....30
- Ovo Fudge.....31
- Ovo Choco Power Ball Colorido.....32
- Ovo Bolo de Café.....33

Vídeos 34



Chocolatier

Fracionada Premium

Ideal para derreter, cobrir e moldar

O chocolate Chocolatier foi desenvolvido a partir de ingredientes nobres, que proporcionam às suas receitas um sabor intenso e uma textura mais refinada. Seguindo as técnicas de derretimento, obtém-se um excelente resultado e as receitas ganham em sabor e cremosidade. Chocolatier, a arte em forma de chocolate.



Principais atributos

Mais cremoso
Ingredientes Nobres
Sabor Intenso
Fácil de Usar

Versões: ao Leite, Branco e Meio Amargo.
Embalagens: em barras de 1,01kg.
Temperatura do Banho-Maria: 50ºC
Derretedeira: 50°C
Necessita de Têmpera

Própria para Cobrir, Moldar e Rechear

As Coberturas Premium Sabor Chocolate Mavalério são fabricadas com gordura vegetal fracionada que facilita a utilização por não necessitar de choque térmico e tem maior estabilidade que o chocolate.
São ideais para cobrir, moldar e rechear bombons, tortas, pães de mel, ovos de Páscoa, alfajores e também para acabamentos e decorações como laços, placas, tiras e arabescos.



Principais atributos

Excelente rendimento • Fácil utilização
Não necessita choque térmico • Ótimo derretimento
Ótimo brilho
Excelente sabor • Fácil de moldar e desmoldar

Versões: ao Leite, Branco, Meio Amargo e Amargo*.
Embalagens: Disponíveis em barras de 1kg e em Gotas de 1kg e 2,1kg
(*exceto a Cobertura "Black" em Gotas, disponível apenas na versão 1kg)
Temperatura do Banho-Maria: 50ºC
Temperatura da Cobertura Derretida: 40ºC

prática

Raspar e Cobrir

Para Cobrir e Moldar

As Coberturas Práticas Sabor Chocolate Mavalério foram desenvolvidas para atender às regiões mais quentes ou para quem busca um produto com melhor custo x benefício.
São fabricadas com a gordura vegetal interesterificada que proporciona à Cobertura de Chocolate uma maior resistência à temperatura ambiente elevada. São ideais para cobrir e moldar bombons, pães de mel, trufas e doces em geral.



Principais atributos
Resistente à temperatura ambiente elevada • Prática
Melhor custo x benefício • Não necessita choque térmico
Ótimo brilho

Versões: ao Leite, Branco e Meio Amargo.
Embalagens: em barras de 1,01kg.
Temperatura do Banho-Maria: 50ºC
Temperatura da Cobertura Derretida: 45ºC

Raspar e Cobrir

As Coberturas Raspar e Cobrir Sabor Chocolate Mavalério são ideais para fazer raspas, caracóis e cascas de árvore que são utilizados para decoração de bolos, tortas e doces em geral e tambem são utilizadas como cobertura de bombons, pães de mel entre outros.



Principais atributos
Maciez ideal para raspar • Ótimo rendimento • Prática
Fácil de trabalhar • Melhor custo x benefício
Não necessita choque térmico
Resistente à temperatura ambiente elevada

Versões: ao Leite, Branco e Meio Amargo.
Embalagens: em barras de 2,1kg.
Temperatura do Banho-Maria: 55ºC
Temperatura da Cobertura Derretida: 50ºC

Derretimento de Chocolate

A Mavalério tem o orgulho de apresentar o seu chocolate Chocolatier, nos sabores: ao Leite, Branco e Meio Amargo. Foi desenvolvido a partir de ingredientes nobres, que proporcionam às suas receitas, um sabor intenso e uma textura mais cremosa e refinada. Além de ser pronto para consumo, pode ser utilizado para cobrir, moldar e rechear.
Mavalério Chocolatier, a arte em forma de chocolate. Experimente!

Micro-ondas



1. Corte o Chocolate em pequenos pedaços de tamanhos iguais;

2. Coloque o Chocolate picado em um recipiente refratário seco;

3. Leve ao micro-ondas em potência média (50%) por 1 (um) minuto*;

4. Retire do micro-ondas e misture lentamente com uma espátula seca;

5. Repita a operação de 30 em 30 segundos até que o Chocolate derreta completamente.

Banho-Maria

1. Corte o Chocolate em pequenos pedaços de tamanhos iguais;

2. Aqueça uma panela com água e desligue o fogo quando aparecer bolhas (não deixar ultrapassar a temperatura de 50ºC);

3. Coloque o Chocolate picado em um recipiente refratário** seco e coloque sobre a panela (banho-maria), misturando lentamente, com uma espátula seca, até derreter completamente.



Derretedeira



1. Corte o Chocolate em pequenos pedaços de tamanhos iguais;

2. Coloque o Chocolate na derretedeira e ajuste a temperatura para 50ºC;

3. Misture lentamente com uma espátula seca até que derreta completamente.

*Se a quantidade de Chocolate for inferior a 300g, faça a operação de 30 em 30 segundos.
** O recipiente refratário deve ter o diâmetro maior que a panela de banho-maria para que o vapor de água não entre em contato com o Chocolate.

Temperagem



1. Despeje o Chocolate derretido sobre uma pedra fria e seca (mármore ou granito) ou em um recipiente seco levando ao banho frio (banho-maria invertido);

2. Misture lentamente até que a temperatura fique uniforme em 29ºC.
Dica: O Chocolate temperado na temperatura correta transmitirá a sensação de "frio" quando encostado na parte inferior dos lábios.

Moldar, cobrir e banhar

O Chocolate temperado pode ser moldado em formas próprias para bombons e ovos de Páscoa, colocando-o na forma, dando leves batidas, para não deixar bolhas dentro dos bombons e ovos de Páscoa. Coloque na geladeira até endurecer o Chocolate e o fundo da forma ficar esbranquiçado. Desenforme os bombons e Ovos de Páscoa.

COBRIR E BANHAR: utilizar o Chocolate temperado para banhar bombons, doces, pães-de-mel e outros.



Recomendações

- Não deixar a água do banho-maria ferver;
- Não deixar a água do banho-maria ou vapor entrar em contato com o produto;
- Não derreter o Chocolate diretamente sobre a chama;
- Utilizar sempre utensílios secos e limpos;
- Climatizar o ambiente (ar-condicionado), evitando que a umidade condense sobre o produto final. A temperatura ambiente ideal é em torno de 21ºC;
- No derretimento a temperatura do Chocolate deve estar entre 40°C e 45°C.

Derretimento de Cobertura

Acompanhe o passo a passo da técnica de derretimento feita com a Cobertura Sabor Chocolate Mavalério. As coberturas são ideais para cobrir, moldar e rechear bombons, tortas, pães de mel, ovos de Páscoa, alfajores e também para acabamento como: laços, placas, tiras e arabescos.

MICRO-ONDAS



1. Corte a Cobertura em pequenos pedaços de tamanhos iguais. **2.** Coloque a Cobertura picada em um recipiente refratário seco. **3.** Leve ao micro-ondas em potência média (50%) por 1 (um) minuto*.
4. Retire do micro-ondas e misture lentamente com uma espátula seca. **5.** Repita a operação de 30 em 30 segundos até que a Cobertura derreta completamente.

BANHO-MARIA



1. Corte a Cobertura em pequenos pedaços de tamanhos iguais. **2.** Aqueça uma panela com água e desligue o fogo quando aparecer bolhas (não deixar ultrapassar a temperatura de 50ºC). **3.** Coloque a Cobertura picada em um recipiente refratário** seco e coloque sobre a panela (banho-maria), misturando lentamente, com uma espátula seca, até derreter completamente.

DERRETEDEIRA



1. Coloque a Cobertura na derretedeira e ajuste a temperatura para 50ºC. **2.** Quando derreter por completo, ajuste a temperatura da derretedeira para 40ºC e misture bem com uma espátula seca.

MOLDAR, COBRIR E BANHAR



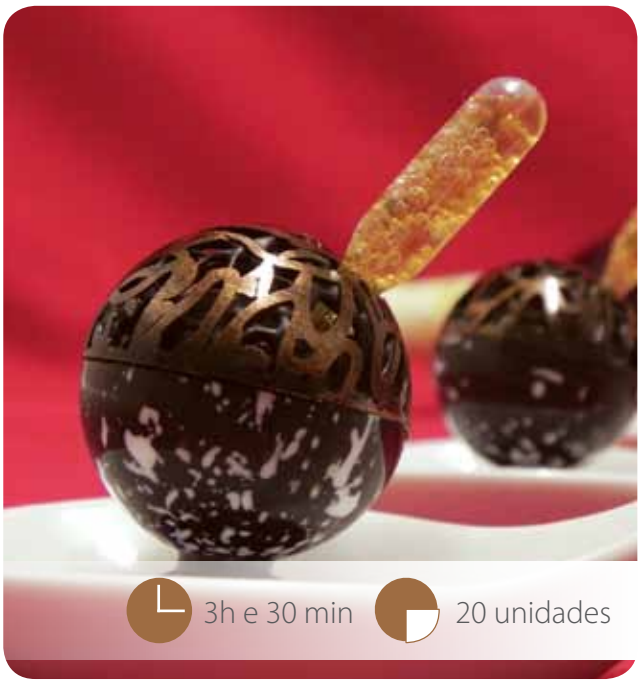
MOLDAR: a Cobertura derretida pode ser moldada em formas próprias para bombons, colocando-a na forma, dando leves batidas, para não deixar bolhas dentro dos bombons. Coloque na geladeira até endurecer a Cobertura e o fundo da forma ficar esbranquiçado. Desenforme os bombons.
COBRIR E BANHAR: utilizar a Cobertura derretida para banhar bombons, doces, pães-de-mel e outros.

RECOMENDAÇÕES

- Não deixar a água do banho-maria ferver;
- Não deixar a água do banho-maria ou vapor entrar em contato com o produto;
- Não derreter a Cobertura diretamente sobre a chama;
- Utilizar sempre utensílios secos e limpos.

RECEITA PREMIADA

ESFERA VINTAGE



INGREDIENTES

CASQUINHA:

- 50g de Chocolate Branco Chocolatier **Mavalério** tingido com dióxido de titânio
- 300g de Chocolate Meio Amargo Chocolatier **Mavalério**

RECHEIO TRUFADO DE CERVEJA:

- 350 ml de cerveja extra strong ale
- 200g de creme de leite fresco
- 10g de açúcar invertido
- 200g de Chocolate ao Leite Chocolatier **Mavalério**
- 300g de Chocolate Meio Amargo Chocolatier **Mavalério**

MODO DE PREPARO

CASQUINHA LISA:

Derreta o Chocolate Branco, tinja com o dióxido de titânio e faça a cristalização. Respingue dentro da forma de policarbonato no formato de esfera. Em seguida faça camadas com o Chocolate Meio Amargo já cristalizado. Leve para gelar até soltar da forma.

CASQUINHA VAZADA:

Com o Chocolate Meio Amargo já cristalizado coloque algumas gotas de bebida destilada até deixá-lo mais firme. Coloque dentro de um cone de papel manteiga e faça a esfera vazada. Leve para gelar até soltar da forma.

RECHEIO TRUFADO DE CERVEJA:

Em uma panela de fundo largo coloque a cerveja e deixe ferver em fogo bem baixo até reduzir para 100 ml.

Em outra panela coloque o creme de leite fresco até ferver; desligue em seguida e acrescente o açúcar invertido, o Chocolate ao Leite e o Chocolate Meio Amargo previamente picados. Mexa bem até homogeneizar todos os ingredientes. Em seguida acrescente a redução de cerveja e mexa novamente. Coloque a trufa em um recipiente e leve para gelar.

MONTAGEM:

Faça uma base com o Chocolate Meio Amargo. Dentro da esfera lisa coloque o recheio trufado de cerveja, por cima coloque a esfera vazada. Finalize com uma ampola contendo a cerveja extra strong ale.

Receita vencedora do concurso
BAKER TOP GRAN CHEFS 2013
na categoria Chocolateria
Janaina Barzanelli é culinarista da Mavalério



BOLOS

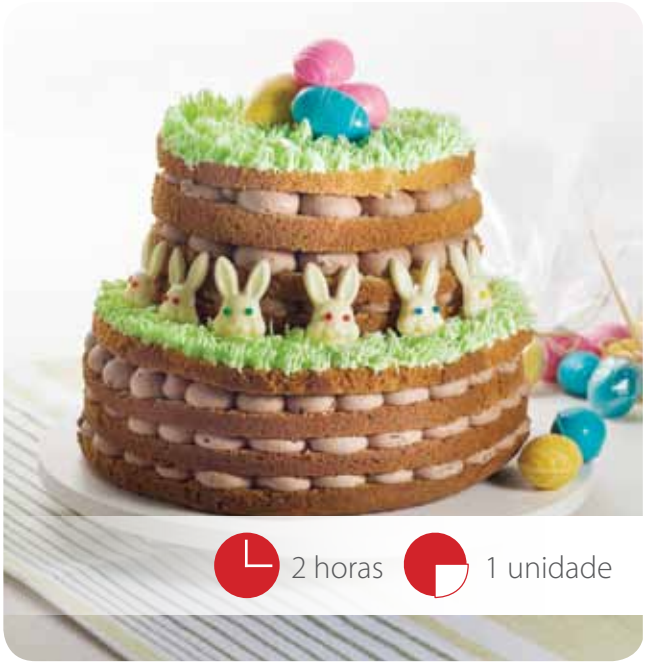
NAKED CAKE

INGREDIENTES

MASSA BOLO AMANTEIGADO:
- 300g de açúcar mascavo
- 150g de margarina para bolo
- 4 ovos
- 300g de farinha de trigo
- 60g de farinha de amêndoas
- 15g de fermento em pó
- 200 ml de leite (leite de coco ou qualquer outro líquido)

RECHEIO:
- 1 kg de Chocolate ao Leite Chocolatier **Mavalério**
- 500g de creme de leite
- 500g de chantilly batido

DECORAÇÃO:
- Coelhinhos e ovos feitos com Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **Mavalério**
- Pó para Preparo de Glacê Real **Mavalério** batido com corante verde para fazer a grama



MODO DE PREPARO

BOLO AMANTEIGADO:
Bata na batedeira o açúcar com a margarina até dissolver, depois acrescente os ovos. Misture as farinhas e o fermento aos poucos, alternando com o leite. Coloque na assadeira e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos.

RECHEIO:
Derreta o Chocolate ao Leite, em banho-maria ou no micro-ondas, acrescente o creme de leite e misture até ficar uma ganache, e por último acrescente o chantilly batido.

DECORAÇÃO:
1 - Coloque o recheio pronto em uma manga para confeitar e utilize uma fatia do bolo para a base, coloque o recheio fazendo bolinhas na lateral. **2 -** Preencha até o centro. **3 -** Coloque mais uma fatia do bolo e pressione um pouco. **4 -** Repita os passos anteriores até o necessário para finalizar o bolo. Decore com o Glacê Real fazendo a grama e finalize com os ovos e coelhinhos.









MINI BOLO DE PÁSCOA



INGREDIENTES

MASSA:
- 3 ovos
- 260g de açúcar
- 290g de farinha de trigo
- 190 ml de leite
- 60g de margarina
- 10g de fermento em pó

RECHEIO:
- 300g de Chocolate Branco Chocolatier **Mavalério**
- 100g de creme de leite
- 15g de mistura de cappuccino

DECORAÇÃO:
- Pasta Americana **Mavalério**
- Pó para Preparo de Glacê Real **Mavalério**
- **Choco Power Ball** Micro Colorido

MODO DE PREPARO

MASSA:
Bata na batedeira os ovos até aumentar de volume, acrescente o açúcar e deixe bater mais. Acrescente a farinha e mexa bem. Em uma panela coloque o leite e a margarina para ferver, coloque na massa e misture bem, acrescente o fermento e misture levemente. Divida a massa em 3 assadeiras pequenas e leve para assar em forno preaquecido a 180°C.

RECHEIO:
Em um recipiente, derreta o Chocolate Branco em banho-maria ou no micro-ondas, e reserve. Dissolva o cappuccino no creme de leite e misture no Chocolate derretido, mexa até formar um creme.

DECORAÇÃO:
Depois da massa fria corte cada um dos bolos em 3 partes e recheie. Cubra o bolo com Pasta Americana e decore com Glacê Real, **Choco Power Ball**, mini ovinhos de Chocolate, cenourinha e coelhinho de Pasta Americana.

BOMBONS

BOMBOM DE BRIGADEIRO



INGREDIENTES

RECHEIO:

- 790g de leite condensado
- 7g de farinha de trigo
- 200g de creme de leite
- 100g de Chocolate ao Leite Chocolatier **Mavalério**
- 100g de Chocolate Meio Amargo Chocolatier **Mavalério**

COBERTURA E DECORAÇÃO:

- 500g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo "Black" **Mavalério**
- Granulado Macio Sabor Chocolate **Mil Cores**

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado, a farinha de trigo, o creme de leite, os Chocolates ao Leite e Meio Amargo. Leve ao fogo até engrossar. Espere esfriar, faça bolinhas, banhe na Cobertura "Black" e decore com o Granulado.

BOMBOM NOITE ESTRELADA

INGREDIENTES

- 500g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo "Black" **Mavalério**
- 150g de biscoito "tipo" maisena

MODO DE PREPARO

Derreta a Cobertura "Black", em banho-maria ou no micro-ondas, e acrescente o biscoito triturado. Espalhe em uma forma com papel manteiga, leve para gelar e corte em quadradinhos.





BOMBONS

BOMBOM PALHA ITALIANA COM CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 395g de leite condensado
- 7g de farinha de trigo
- 20g de Chocolate em Pó Solúvel 50% de Cacau **Mavalério**
- 12g de margarina
- 100g de biscoito "tipo" maisena

DECORAÇÃO:

- 400g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **Mavalério**
- 50g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **Mavalério**

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado, a farinha de trigo, o Chocolate em Pó e a margarina. Deixe cozinhar. Vá mexendo até ficar em ponto de brigadeiro. Retire do fogo e adicione o biscoito quebrado em pedacinhos. Unte uma assadeira com manteiga, coloque o papel manteiga por cima e unte novamente com manteiga. Coloque a massa por cima e espalhe na assadeira. Deixe esfriar por 5 horas. Corte em barrinhas ou em quadradinhos. Banhe com a Cobertura ao Leite e faça riscos com a Cobertura Branca.



BOMBONS

BOMBOM LICOROSO COM CEREJA



INGREDIENTES

PARA A CASQUINHA:
• 250g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **Mavalério**

RECHEIO:
• 40g de fondant
• 120 ml de licor de cereja
• Cerejas ao marrasquino

MODO DE PREPARO

CASQUINHAS:
Em um recipiente derreta a Cobertura ao Leite em banho-maria ou no micro-ondas, coloque nas forminhas e molde conforme a instrução do fabricante. Leve para gelar até a forma ficar opaca. Retire da geladeira e reserve.

RECHEIO:
Em um recipiente acrescente o fondant e o licor, misture muito bem. Coloque uma cereja dentro da casquinha e recheie com o creme de fondant, cubra com a Cobertura derretida e leve para geladeira até secar.

BOMBONS DE ABACAXI COM AMEIXA



INGREDIENTES

BOMBOM:

• 500g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **Mavalério**
• 200g de creme de leite
• 20g de saborizante para sorvete no sabor abacaxi
• 100g de ameixas pretas sem caroço picadas

DECORAÇÃO:

• 400g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **Mavalério**
• 50g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **Mavalério**
• Ameixa picada

MODO DE PREPARO

BOMBOM:

Em um recipiente derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou no micro-ondas e reserve. Misture o saborizante no creme de leite e agregue a Cobertura derretida. Acrescente as ameixas picadas e leve para gelar por 2 horas.

DECORAÇÃO:

Faça bolinhas, banhe na Cobertura ao Leite e decore com riscos de Cobertura Branca e um pedaço de ameixa.



BOMBONS

BOMBOM LICOROSO



INGREDIENTES

CASQUINHA:
• 400g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **Mavalério**

RECHEIO DE LICOR DE CHOCOLATE:
• 100g de leite condensado
• 20g de Chocolate em Pó Solúvel 50% de Cacau **Mavalério**
• 10g de licor de chocolate

TRUFA AO LEITE:
• 125g de Chocolate Meio Amargo Chocolatier **Mavalério**
• 125g de Chocolate ao Leite Chocolatier **Mavalério**
• 100g de creme de leite
• 20 ml de licor de chocolate

MODO DE PREPARO

CASQUINHA:
Em um recipiente derreta a Cobertura ao Leite em banho-maria ou no micro-ondas, coloque nas forminhas de trufa e molde conforme a instrução do fabricante. Leve para gelar até a forma ficar opaca. Retire da geladeira e reserve.

RECHEIO:
Em um recipiente coloque o leite condensado, Chocolate em Pó e o licor de chocolate, misture muito bem e reserve.

TRUFA:
Em um recipiente derreta o Chocolate Meio Amargo e o Chocolate ao Leite em banho-maria ou no micro-ondas, acrescente o creme de leite, o licor e mexa bem.

MONTAGEM:
Coloque um pouco do recheio de licor de chocolate nas casquinhas prontas e por cima o recheio da trufa, feche com a Cobertura.

PIRULITO COM FLOCOS DE CEREAIS



INGREDIENTES

• 500g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **Mavalério**
• 100g de Flocos de Cereais Crocantes **Mavalério**

DECORAÇÃO:

• Confeito Figura Miniconfete **Mil Cores**

MODO DE PREPARO

Derreta a Cobertura ao leite em banho-maria ou no micro-ondas, acrescente os Flocos de Cereais e molde nas forminhas conforme a instrução do fabricante, leve para gelar até a forma ficar opaca. Retire da geladeira, decore com o Confeito Figura "colando-os" com a Cobertura derretida.



DOCES

CUPCAKE DELÍCIA PASCOALINA

INGREDIENTES

MASSA:
- 4 ovos
- 30 ml de Aroma de Baunilha **Mavalério**
- 350g de açúcar refinado
- 1 pitada de sal
- 240 ml de água fervente
- 180 ml de óleo
- 240g de farinha de trigo
- 70g de Cacau em Pó Alcalino **Mavalério**
- 4g de bicarbonato de sódio
- 10g de fermento em pó

COBERTURA TRUFADA:
- 500g de Chocolate Meio Amargo Chocolatier **Mavalério**
- 300g de creme de leite
- 20g de emulsificante de bolos
- 5ml de Aroma de Baunilha **Mavalério**

DECORAÇÃO:

GANACHE MEIO AMARGO
- 200g de Chocolate Meio Amargo Chocolatier **Mavalério**
- 200g de creme de leite
- **Choco Power Ball** ao Leite



MODO DE PREPARO

MASSA:
No liquidificador bata os ovos com o Aroma por 2 minutos. Acrescente o açúcar refinado e a pitada de sal, bata por mais 2 minutos. Depois acrescente a água quente e o óleo, bata novamente. Coloque essa mistura em um recipiente e acrescente a farinha de trigo, o Cacau em pó, o bicarbonato e o fermento em pó. Coloque em formas para cupcake e leve para assar por 25 minutos a um forno já preaquecido a 180°C.

COBERTURA TRUFADA:
Derreta o Chocolate Meio Amargo em banho-maria ou no micro-ondas e acrescente o creme de leite. Assim que formar a ganache acrescente o emulsificante e leve à geladeira por 1 hora. Depois bata na batedeira até montar.

DECORAÇÃO:
Derreta o Chocolate Meio Amargo em banho-maria ou no micro-ondas e acrescente o creme de leite.

MONTAGEM:
Com o cupcake já frio, cubra com a cobertura trufada. Decore com o ganache e Coloque uma bolinha de **Choco Power Ball**.

BEM CASADO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:
- 6 ovos
- 180g de açúcar
- 120g de farinha de trigo
- 30g de fécula de batata
- 50g de Chocolate ao Leite Chocolatier **Mavalério**
- 20g de Chocolate em Pó Solúvel 50% de Cacau **Mavalério**
- 4g de fermento em pó

RECHEIO E DECORAÇÃO:
- 395g de leite condensado
- 20g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Morango **Mavalério**
- 400g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **Mavalério**



MODO DE PREPARO

MASSA:
Bata as claras com o Açúcar até atingirem picos firmes (em neve), com a batedeira ligada adicione as gemas uma a uma e bata por mais 3 minutos em velocidade alta. Acrescente a farinha e a fécula, já misturadas, com a ajuda de uma peneira, bata por mais alguns minutos. Em velocidade baixa junte o Chocolate derretido e frio, bata mais um pouquinho e agregue o Chocolate em Pó e o fermento juntos e peneirados. Coloque a massa em uma manga de confeitar e faça pingos em uma assadeira baixa (de fazer rocambole) forrada com o papel manteiga e leve para assar em forno preaquecido a 160°C por 15 minutos aproximadamente.

RECHEIO:
Em um recipiente coloque o leite condensado com o Pó de Morango e mexa bem até ficar um creme. Reserve.

DECORAÇÃO:
Em um recipiente, derreta a Cobertura ao Leite em banho-maria ou no micro-ondas e reserve. Recheie os bem casados e banhe-os na Cobertura, decore com um coelhinho de Chocolate.



BOLO PASCAL COM BRIGADEIRO GOURMET

INGREDIENTES

PARA A ESPONJA:
- 375g de farinha de trigo
- 75g de fermento fresco biológico
- 2 gemas
- 230 ml de água

PARA O REFORÇO:
- 200g de açúcar
- 200g de margarina
- 30g de glucose
- 30g de leite em pó
- 6 gemas
- 10g de sal
- Corante em gel amarelo gema
- 5 ml de aroma de panetone
- 5 ml de aroma de laranja
- Raspas de laranjas
- 625g de farinha de trigo
- 250 ml de água
- 700g de Gota Sabor Chocolate **Mil Cores**

BRIGADEIRO PARA RECHEAR:
- 790g de leite condensado
- 20g de farinha de trigo
- 200g de Chocolate ao Leite Chocolatier **Mavalério**
- 5g de café solúvel
- 200 ml de creme de leite
- 200 ml de iogurte natural

DECORAÇÃO:
- Flocos Sabor Chocolate **Mil Cores**



MODO DE PREPARO

ESPONJA:
Em um recipiente coloque a farinha de trigo, o fermento e as gemas. Coloque a água aos poucos fazendo uma massa bem mole. Deixe descansar no próprio recipiente por 30 minutos, coberta por um plástico. Reserve.

REFORÇO:
Na batedeira coloque o açúcar, a margarina, a glucose, o leite em pó, as gemas, o sal, o corante, os aromas, as raspas de laranja e bata até formar um creme. Retire da batedeira e coloque esse creme em um recipiente. Acrescente a farinha de trigo. Mexa bem até incorporar. Coloque a esponja já fermentada. Mexa novamente. Coloque a água dando ponto, até ficar uma massa lisa e enxuta. Estique a massa em formato retangular e coloque as Gotas de Chocolate. Espalhe bem e misture na massa. Coloque em formas de papel próprias. Quando chegar à borda da forma leve para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos.

BRIGADEIRO:
Em uma panela coloque o leite condensado, a farinha, o Chocolate ao Leite, o café solúvel e leve ao fogo até engrossar. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite e o iogurte, mexa muito bem. Espere esfriar recheie e decore com Flocos de Chocolate.

CHOCO ICE

INGREDIENTES

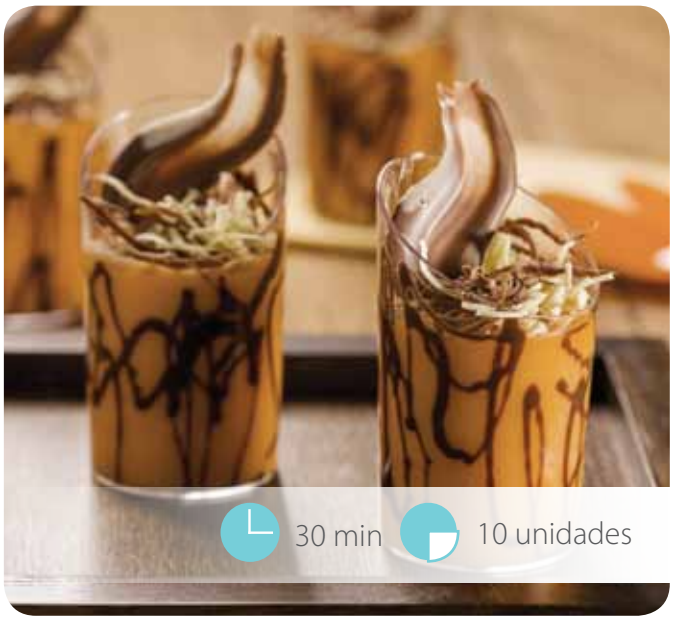
• 500g de Chocolate ao Leite Chocolatier **Mavalério**
• 200g de creme de leite
• 600 ml de leite gelado
• Cacau em Pó Alcalino **Mavalério**

MODO DE PREPARO

Derreta o Chocolate ao Leite em banho-maria ou no micro-ondas, acrescente o creme de leite e mexa até ficar uma ganache. Em seguida no liquidificador bata o ganache com o leite gelado. Coloque em um copo, polvilhe Cacau em pó e sirva em seguida.



MOUSSE DE MAMÃO PAPAYA



INGREDIENTES

• 500g de Chocolate Branco Chocolatier **Mavalério**
• 250g de creme de leite
• 20g de saborizante para sorvete no sabor mamão papaya
• 250g de chantilly batido

DECORAÇÃO:
• Arabesco de Chocolate

MODO DE PREPARO

Em um recipiente derreta o Chocolate Branco, em banho-maria ou no micro-ondas e reserve. Misture o saborizante para sorvete no creme de leite até homogeneizar, depois acrescente essa mistura no Chocolate Branco derretido e misture bem. Por último acrescente o chantilly e coloque em taças e leve para gelar. Decore com arabesco de Chocolate.

SOBREMESAS

TAÇAS DE TOFFEE



INGREDIENTES

CASQUINHA DA TAÇA:

- 100g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **Mavalério**
- 200g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **Mavalério**

RECHEIO:

- 200g de Açúcar Colorido Branco **Mil Cores**
- 12g de margarina
- 400g de creme de leite
- 400g de Chocolate Branco Chocolatier **Mavalério**
- 250g de chantilly batido

MODO DE PREPARO

CASQUINHA:

Em um recipiente derreta junto a Cobertura Meio Amarga e a Cobertura Branca em banho-maria ou no micro-ondas, coloque nas forminhas e molde conforme a instrução do fabricante. Leve para gelar até a forma ficar opaca. Retire da geladeira e reserve.

RECHEIO:

Em uma panela coloque o Açúcar Branco e leve ao fogo até virar caramelo. Acrescente a margarina e o creme de leite, ainda no fogo e mexa muito bem até reduzir essa mistura pela metade. Retire do fogo e acrescente o Chocolate Branco. Espere esfriar. Junte o chantilly batido, recheie as tacinhas de Chocolate e leve para gelar. Decore com as colheres de Chocolate e polvilhe café e grão de café.

TORTA DE PÁSCOA



INGREDIENTES

BASE:
• 1 disco de pão de ló

CREME DE TRUFA:
• 250g de Chocolate Branco Chocolatier **Mavalério**
• 120g de creme de leite
• 25g de manteiga
• 130g de cream cheese
• 20g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Morango **Mavalério**
• 100g de chantilly batido

COBERTURA:

GANACHE:
• 200g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo "Black" **Mavalério**
• 200g de creme de leite

DECORAÇÃO:
• Mini ovos feitos com Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **Mavalério**

MODO DE PREPARO

CREME DE TRUFA:
Em um recipiente, derreta o Chocolate Branco com o creme de leite e a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas, reserve. Deixe esfriar. Acrescente o cream cheese, o Pó de Morango, e por último o chantilly batido.

COBERTURA:
Derreta a Cobertura "Black" em banho-maria ou no micro-ondas, acrescente o creme de leite e mexa. Reserve.

MONTAGEM E DECORAÇÃO:
Em um aro de 20 cm, untado na lateral com óleo de soja, coloque uma fatia de pão de ló e o creme trufado. Leve para geladeira até firmar. Retire o aro e decore com o ganache e os mini ovos de Cobertura Sabor Chocolate.

TORTA CREMOSA DE CHOCOLATE AO LEITE COM DAMASCO

INGREDIENTES

BASE:
• 1 disco de pão de ló de chocolate

CREME DE DAMASCO:
• 400g de damascos picados
• 200 ml de água
• 200g de açúcar

CREME DE CHOCOLATE:
• 125g de manteiga sem sal
• 90g de açúcar
• 150g de leite condensado
• 10g de Chocolate em Pó Solúvel 50% de Cacau **Mavalério**
• 5 ml de licor de chocolate
• 70g de crocante de amendoim ou castanha de cajú
• 200 ml de chantilly batido

COBERTURA:

GANACHE:
• 200g de Chocolate Meio Amargo Chocolatier **Mavalério**
• 200g de creme de leite

DECORAÇÃO:
• Arabescos de Chocolate



MODO DE PREPARO

CREME DE DAMASCO:
Em uma panela coloque o damasco, a água e o açúcar, leve ao fogo até ficar uma geleia. Espere esfriar. Reserve.

CREME DE CHOCOLATE:
Coloque em uma batedeira a manteiga e o açúcar, bata até formar um creme branco. Em seguida acrescente o leite condensado, o Chocolate em Pó e o licor aos poucos, misturando bem. Por último acrescente o chantilly batido.

COBERTURA:

GANACHE:
Derreta o Chocolate Meio Amargo em banho-maria ou no micro-ondas, acrescente o creme de leite e mexa.

MONTAGEM E DECORAÇÃO:
Em um aro de 20 cm, untado na lateral com óleo de soja, coloque uma fatia de pão de ló e o creme de Chocolate. Leve para geladeira até firmar. Retire o aro e decore com o ganache e arabescos de Chocolate.

TORTA TRUFADA COM MENTA

INGREDIENTES

BASE:
• 1 disco de brownie

RECHEIO:
• 400g de Chocolate Meio Amargo Chocolatier **Mavalério**
• 200g de creme de leite
• 300 ml de chantilly batido
• 10g de bala de menta moída
• 5g de gelatina incolor

CREME DE MENTA:
• 200g de leite condensado
• 100g de creme de leite
• 100g de chantilly levemente batido
• 30 ml de licor de menta
• 10g de gelatina incolor

COBERTURA DE MENTA:

GANACHE:
• 150g de Chocolate Branco Chocolatier **Mavalério**
• 150g de Creme de leite
• 10 ml de licor de menta
• Corante verde

DECORAÇÃO:
• 50g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **Mavalério**, para os arabescos.



MODO DE PREPARO

RECHEIO:
Derreta o Chocolate Meio Amargo, em banho-maria ou no micro-ondas, acrescente o creme de leite e misture até ficar uma ganache, depois acrescente o chantilly batido, a bala moída e a gelatina já hidratada e diluída.

CREME DE MENTA:
Em um recipiente misture o leite condensado, o creme de leite, o chantilly, o licor e a gelatina já hidratada e diluída.

COBERTURA DE MENTA:
Derreta o Chocolate Branco, em banho-maria ou no micro-ondas, acrescente o creme de leite, o licor e o corante, mexa bem.

MONTAGEM E DECORAÇÃO:
Coloque uma fatia da base dentro de um aro de 20 cm de diâmetro. Coloque o recheio e leve para gelar. Retire o aro e cubra com o creme, coloque a cobertura e decore com arabescos de Cobertura de Chocolate.

TRUFAS

TRUFA DE GOIABA



INGREDIENTES

- 250g de Chocolate Branco Chocolatier **Mavalério**
- 100 ml de creme de leite
- 10g de pó para sorvete sabor goiaba
- 50g de Açúcar Colorido Branco **Mil Cores**

MODO DE PREPARO

Em um recipiente derreta o Chocolate em banho-maria ou no micro-ondas e acrescente o creme de leite já misturado com o pó de sorvete. Misture bem e leve para gelar até o ponto de enrolar. Modele as trufas e passe no Açúcar Branco.



TRUFAS

TARTUFOS DE CHOCOLATE COM LICOR



INGREDIENTES

MASSA:

- 250g de Chocolate Meio Amargo Chocolatier **Mavalério**
- 100g de creme de leite
- 40 ml de licor de chocolate
- 30 balas de licor, compradas prontas
- 50g de Cacau em Pó Alcalino **Mavalério**

MODO DE PREPARO

Em um recipiente derreta o Chocolate Meio Amargo em banho-maria ou no micro-ondas, acrescente o creme de leite e o licor. Mexa bem. Leve para geladeira por 2 horas. Faça bolinhas, coloque no meio uma bala de licor e passe no Cacau em Pó.



OVO CACAU COM PASTA DE AMENDOIM



INGREDIENTES

CASCA DO OVO:
• 400g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo "Black" **Mavalério**

RECHEIO DE PASTA DE AMENDOIM:
• 395g de leite condensado
• 200g de creme de leite
• 20g de margarina
• 200g de recheio de pasta de amendoim
• 150g de doce de leite

MODO DE PREPARO

CASCA DO OVO:
Em um recipiente, derreta a Cobertura Amarga "Black" em banho-maria ou no micro-ondas e molde nas forma de ovos de Páscoa no formato de cacau conforme a instrução do fabricante. Leve para gelar até ficar opaca. Retire da geladeira e reserve.

RECHEIO:
Em uma panela coloque o leite condensado, o creme de leite, a margarina, a pasta de amendoim e o doce de leite. Leve ao fogo até ficar cremoso. Depois que esfriar recheie a casca do ovo e feche com a Cobertura.

OVO GELADO DE COLHER



INGREDIENTES

CASCA:

• 400g de Chocolate ao Leite Chocolatier **Mavalério**

RECHEIO:

• 395g de leite condensado
• 400g de creme de leite
• 20g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor limão **Mavalério**
• 15g de gelatina sem sabor e incolor já hidratada
• 500 ml de chantilly batido

MODO DE PREPARO

CASCA DO OVO:

Em um recipiente derreta o Chocolate ao Leite em banho-maria ou no micro-ondas, faça a temperagem seguindo as instruções da embalagem. Molde nas formas de ovos de Páscoa conforme a instrução do fabricante. Leve para gelar até a forma ficar opaca. Retire da geladeira e reserve.

RECHEIO:

No liquidificador coloque o leite condensado, o creme de leite, o Pó de Limão e a gelatina hidratada, bata bem. Junte essa mistura ao chantilly batido e misture. Recheie as cascas dos ovos e leve à geladeira até firmar.



OVO DE BRIGADEIRO DE LARANJA

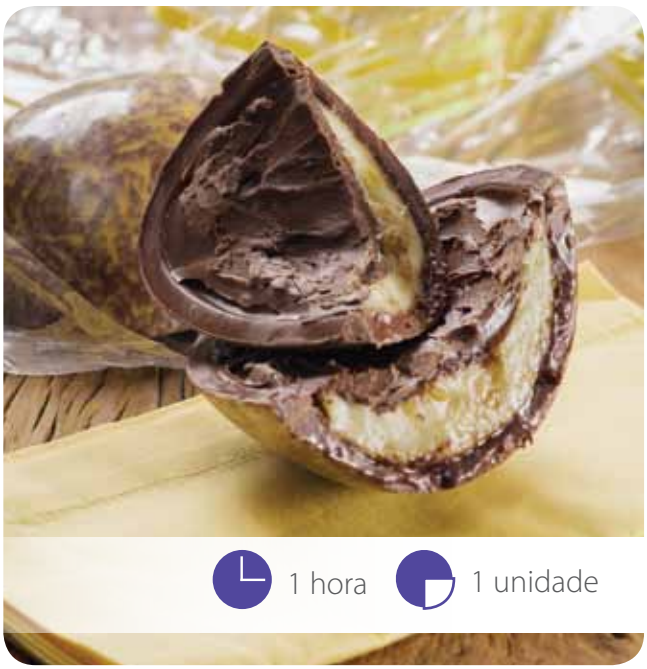
INGREDIENTES

PARA A CASCA:

- 50g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **Mavalério**
- Corante laranja
- 400g de Chocolate ao Leite Chocolatier **Mavalério**

BRIGADEIRO DE LARANJA:

- 395g de leite condensado
- 10g de farinha de trigo
- 200g de creme de leite
- 150g de Chocolate Branco Chocolatier **Mavalério** (picado)
- 20g de pasta de laranja ou no sabor desejado













MODO DE PREPARO

CASCA DO OVO:

1- Tinja 50g de Cobertura Branca já derretida de corante laranja. **2-** Pincele pontinhos laranja na forma de ovo de Páscoa usando um papel e leve a geladeira para secar. **3-** Em um recipiente, derreta o Chocolate ao Leite em banho-maria ou no micro-ondas e faça a temperagem seguindo as instruções da embalagem, molde nas formas de ovos de Páscoa conforme a instrução do fabricante. **4-** Leve para gelar até a forma ficar opaca. Retire da geladeira. **5-** Desenforme e reserve.

BRIGADEIRO DE LARANJA:

Em uma panela coloque o leite condensado, a farinha de trigo, o creme de leite, o Chocolate Branco picado e a pasta de laranja. Leve ao fogo até engrossar. Espere esfriar e recheie as cascas dos ovos.

OVO FUDGE



INGREDIENTES

PARA CASCA:
- 400g de Chocolate ao Leite Chocolatier **Mavalério**
- 150g de **Choco Power Ball** Micro ao Leite e Branco

FUDGE:
- 500g de Chocolate Meio Amargo Chocolatier **Mavalério**
- 300g de leite condensado
- 200g de frutas secas

MODO DE PREPARO

CASCA DO OVO:
Em um recipiente, derreta o Chocolate ao Leite em banho-maria ou no micro-ondas e siga as instruções de temperagem da embalagem, molde nas formas de ovos de Páscoa conforme a instrução do fabricante. Leve para gelar até a forma ficar opaca. Retire da geladeira e reserve.

FUDGE:
Em um recipiente, derreta o Chocolate Meio Amargo em banho-maria ou no micro-ondas, acrescente o leite condensado e as frutas secas e mexa até ficar firme.

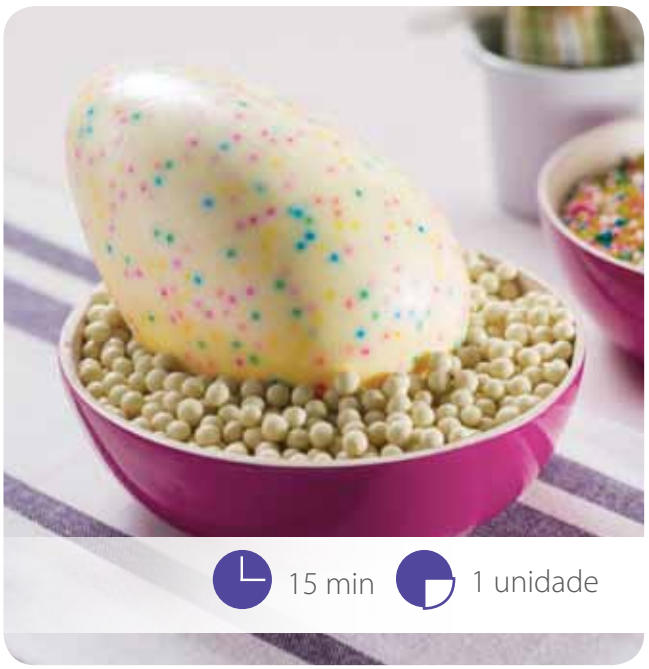
DECORAÇÃO:
Recheie a casca do ovo com o Fudge e feche com o Chocolate. Passe um pouco de Chocolate na casca do ovo e jogue o **Choco Power Ball** até ficar totalmente preenchido.

OVO CHOCO POWER BALL COLORIDO

INGREDIENTES

CASCA DO OVO:

- 400g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **Mavalério**
- 80g de **Choco Power Ball** Micro Colorido













MODO DE PREPARO

1- Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou no micro-ondas. **2-** Acrescente o **Choco Power Ball**, misture bem. **3-** Molde em formas de ovos de Páscoa conforme a instrução do fabricante. **4-** Leve para gelar até a forma ficar opaca. **5-** Retire da geladeira e desenforme.



OVO BOLO DE CAFÉ



INGREDIENTES

CASCA DO OVO:

- 400g de Chocolate ao Leite Chocolatier **Mavalério**
- 2 fatias de pão de ló

RECHEIO E COBERTURA:

- 500g de Chocolate Meio Amargo Chocolatier **Mavalério**
- 10g de café solúvel
- 300g de creme de leite
- 20g de emulsificante
- Cacau em Pó Alcalino **Mavalério** , para polvilhar

MODO DE PREPARO

CASCA DO OVO:

Em um recipiente, derreta o Chocolate ao Leite em banho-maria ou no micro-ondas e siga as instruções de temperagem, molde nas formas de ovos de Páscoa conforme a instrução do fabricante. Leve para gelar até a forma ficar opaca. Retire da geladeira e reserve.

RECHEIO:

Derreta o Chocolate Meio Amargo em banho-maria ou no micro-ondas e reserve. Dissolva o café solúvel no creme de leite e acrescente ao Chocolate derretido. Assim que formar a ganache acrescente o emulsificante e leve para geladeira por 1h. Depois bata na batedeira até montar.

DECORAÇÃO:

Forre a casca do ovo com uma fatia do bolo, intercale com uma camada de recheio, finalize com o bolo e feche com o Chocolate. Decore o ovo por fora com o recheio e polvilhe Cacau em Pó.

TÉCNICAS BÁSICAS

Confira no site da Mavalério os vídeos de técnicas básicas, em que o chef Eduardo Beltrame explica passo a passo como utilizar os produtos. É simples e fácil!

Acesse os vídeos no endereço
www.mavalerio.com.br

Ou clique com seu celular no QR-Code ao lado para ir direto ao endereço no site.

Chocolatier - Passo a Passo Brigadeiro Gourmet





Cobertura Premium





Cobertura Prática e Cobertura Raspar e Cobrir





Pasta Americana e Glacê Real





Pó para Preparo de Sobremesas (Limão, Morango e Maracujá)





Expediente

Mavalério Festas e Sobremesas é uma publicação da Indústria de Produtos Alimentícios Mavalério Ltda.
Coordenação Geral: Departamento de Marketing Mavalério
Receitas: Centro Técnico e Culinário Mavalério
Edição e redação: Departamento de Marketing Mavalério
Produção: Irene Lopes e Sonia Lopes
Fotos: Nelson Toledo
Design gráfico e diagramação: Projeto Integrado

Agradecimento

Bacco's Casa	(11) 3661 7898
Pepper	(11) 3073 0333
M.Dragonetti	(11) 3846 8782
Stella Ferraz	(11) 3845 2411



Com os Pós para Preparo de Sobremesa Sabor Limão, Maracujá e Morango, suas receitas ficam ainda mais deliciosas. Práticos e fáceis de usar, com eles você pode transformar suas tortas, mousses, cremes, sorvetes e recheios nas estrelas de suas festas. Disponíveis em embalagens de 100g e 500g.

0800 19 51 55
www.mavalerio.com.br

Acesse o nosso vídeo baixando o aplicativo leitor de QR Code no seu dispositivo Android ou iOS.

Mavalério 45 anos
Presente nos doces momentos da vida



A Mavalério usou toda sua experiência de 45 anos para ingressar com qualidade no Mercado de Chocolates. Sua nova linha Linha Chocolatier é composta de chocolates nobres nos sabores ao Leite, Branco e Meio Amargo, e se destaca pela cremosidade e o sabor acentuado de cacau.

Com a Linha Chocolatier sua Páscoa será um show

0800 19 51 55
www.mavalerio.com.br

Acesse o nosso vídeo baixando o aplicativo leitor de QR Code no seu dispositivo Android ou iOS .

Mavalério 45 anos
Presente nos doces momentos da vida