TRUFAS

Doces Lucrativo

gourmet



SUMÁRIO

DICAS 03
AVISO LEGAL 04
TRUFA DE LEITE NINHO COM RECHEIO DE NUTELLA 05
TRUFA DE MARACUJÁ 06
TRUFA DE LIMÃO 07
TRUFA DE MORANGO 08
TRUFA DE CHOCOLATE COM LARANJA 09
TRUFA DE CHOCOLATE TRADICIONAL 10
TRUFA DE NUTELLA 11

DICAS

RENDIMENTO:
O rendimento poder haver diferenças devido ao tamanho das trufas.

TEMPO DE PREPARO:
O tempo de preparo vai variar muito de pessoa para pessoa.

CUSTO:
O custo é apenas uma previsão do que serão gastos. Isso vai variar muito onde você vai comprar os seus ingredientes e a quantidade que você irá comprar.

LUCRO:
O lucro é baseado no calculo de 100% de retorno em cada trufa.

CONSERVAÇÃO:
As trufas pode durar até 3 mês se for guardado em uma vasilha plásticas com tampa, na geladeira ou freezer.

CONSERVAÇÃO (TEMPERATURA AMBIENTE):
Pode ser consumido em até 3 dias.

AVISO

Todos os direitos são reservados. É proibida a reprodução, cópia ou transmissão livre de alguma forma desse livro através de qualquer meio digital ou impressão sem o consentimento prévio dos seus autores.
Não é de responsabilidade do autor tanto direta quanto indiretamente pela utilização das receitas, conservação e armazenamento contidos aqui.v



TRUFA DE LEITE NINHO COM RECHEIO DE NUTELLA

RENDIMENTO	TEMPO DE PREPARO	GASTO	LUCRO
10 a 20 UNI.	40 à 1:30H.	R$ 8 a R$ 10	R$ 1,00 a R$ 2,00

INGREDIENTES

- 1/2 lata de leite condensado
- 50g de creme de leite
- 200g de leite em pó
- 1 xícara de nutella (para o recheio)
- 200g de chocolate para cobrir as trufas (derretido em banho maria)

MODO DE PREPARO

1- Coloque em uma tigela, o leite condensado, o creme de leite e o leite em pó e misture até que vire uma massa.
2- Coloque a nutella em um recipiente e leve ao congelador para endurecer.
3- Com a massa, faça bolinhas, recheie com a nutella e passe-as no chocolate derretido em banho maria.



TRUFA DE MARACUJÁ

RENDIMENTO	TEMPO DE PREPARO	GASTO	LUCRO
100 UNI.	40 à 1:30H.	R$ 8 a R$ 10	R$ 1,00 a R$ 2,00

INGREDIENTES

- 560g de chocolate branco (picado)
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 3/4 xícara (chá) de polpa de maracujá
- 500g de chocolate branco ou preto para cobrir as trufas

MODO DE PREPARO

1- Coloque em uma tigela, o chocolate picado e esquente o creme de leite e jogue sobre o chocolate mexendo até derreter.
2- Adicione metade da polpa e mexa devagar até ficar uniforme.
3- Em seguida adicione o restante da polpa e leve ao congelador até firmar.
4- Depois faça bolinhas com a mistura e leve para a geladeira novamente, cerca de 2 horas.
5- Após isso, passe as bolinhas no chocolate derretido e coloque numa forma untada com manteiga e deixe firmar.



TRUFA DE LIMÃO

RENDIMENTO	TEMPO DE PREPARO	GASTO	LUCRO
30 UNI.	40 à 1:30H.	R$ 8 a R$ 10	R$ 1,00 a R$ 2,00

INGREDIENTES

- 250g de chocolate branco
- 1/2 lata de creme de leite (sem soro)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de glucose de milho
- Suco de 1 limão
- 250g de chocolate branco (para a cobertura)

MODO DE PREPARO

1- Derreta o chocolate em banho maria e misture com o creme de leite, a manteiga, glucose e o suco de limão.
2- Mexa bem e leve ao congelador até endurecer.
3- Unte as mãos com manteiga e faça bolinhas e coloque na geladeira novamente.
4- Para a cobertura, derreta o chocolate em banho maria e mexa até que esfrie.
5- Em seguida, banhe as trufas com o chocolate.



TRUFA DE MORANGO

RENDIMENTO
40 UNI.

TEMPO DE PREPARO
40 à 1:30H.

GASTO
R$ 8 a R$ 10

LUCRO
R$ 1,00 a R$ 2,00

INGREDIENTES

- 360g de chocolate branco
- 150g de polpa de morango
- 40g de creme de leite
- 250g de chocolate meio amargo para a cobertura

MODO DE PREPARO

1- Em uma panela, coloque a polpa de morango e leve ao fogo até reduzir pela metade.
2- Em uma vasilha, pique o chocolate branco e aqueça o creme de leite e jogo sobre ele, mexa até derreter o chocolate.
3- Em seguida adicione a polpa já reduzida e mexa bem.
4- Coloque numa travessa e leve ao congelador até firmar.
5- Depois faça bolinhas com essa massa e banhe no chocolate meio amargo.
6- Coloque as trufas em uma forma untada com manteiga e deixe endurecer.



TRUFA DE CHOCOLATE COM LARANJA

RENDIMENTO	TEMPO DE PREPARO	GASTO	LUCRO
40 UNI.	40 à 1:30H.	R$ 8 a R$ 10	R$ 1,00 a R$ 2,00

INGREDIENTES

- 400g de chocolate meio amargo
- 1/3 de creme de leite (sem soro)
- 30g de raspas de laranja
- 20ml de licor de laranja
- 100g de cacau em pó (para cobrir)

MODO DE PREPARO

1- Derreta o chocolate e misture com o creme de leite, com o licor e as raspas de laranja e mexa bem.
2- Em seguida despeje em um recipiente e leve para a geladeira para firmar.
3- Depois faça bolinhas e cubra com o cacau em pó.



TRUFA DE CHOCOLATE TRADICIONAL

RENDIMENTO
40 UNI.

TEMPO DE PREPARO
40 à 1:30H.

GASTO
R$ 8 a R$ 10

LUCRO
R$ 1,00 a R$ 2,00

INGREDIENTES

- 300g de chocolate nobre
- 100g de creme de leite
- 10ml de bebida destilada
- 300g de chocolate fracionado (para banhar)

MODO DE PREPARO

1- Derreta o chocolate juntamente com o creme de leite em banho-maria e adicione a bebida destilada e misture bem até ficar uniforme.
2- Em seguida leve para o congelador até firmar.
3- Depois faça bolinhas com a mão untada com manteiga e leve para geladeira mais uma vez até firmar.
4- Em seguida realize o banho com o chocolate fracionado derretido e coloque em um recipiente untado com manteiga e deixe esfriar.



TRUFA DE NUTELLA

RENDIMENTO
20 UNI.

TEMPO DE PREPARO
40 à 1:30H.

GASTO
R$ 8 a R$ 10

LUCRO
R$ 1,00 a R$ 2,00

INGREDIENTES

- 1 barra de chocolate meio amargo (180g)
- 1 pote de nutella pequeno
- 1 caixa de creme de leite
- Cacau em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

1- Derreta o chocolate juntamente com o creme de leite e adicione a nutella e mexa bem e leve ao congelador por cerca de 2 horas.
2- Em seguida unte a mão com manteiga, faça bolinhas com a massa e polvilhe o cacau em pó por cima delas.
Obs: as trufas deve ser armazenadas na geladeira se não forem consumidas.