VICO-book

TRUFAS *mágicas*



Fabi Viana®

SUMÁRIO

03 INTRODUÇÃO

04 RECADOS IMPORTANTES

05 INGREDIENTES E MARCAS CONFIÁVEIS

06 RENDIMENTO E VALIDADE

07 MODO DE PREPARO

15 ANOTAÇÕES EXTRAS

16 PERGUNTAS FREQUENTES

18 GUIA PARA BOAS FOTOS

20 DICAS DE EMBALAGENS

Sou uma pessoa **apaixonada por confeitaria e histórias de superação**. Minha especialidade é em bolos cobertos com buttercream, e sou uma das pioneiras a trabalhar com essa cobertura no Brasil.

Além da especialidade em buttercream, também **sou muito conhecida por ensinar os meus alunos a diversificarem as suas produções**, com produtos que podem ser **feitos e vendidos todo santo dia**.

Meu maior objetivo é formar confeiteiras **seguras e responsáveis**, que se tornem **destaque em suas regiões** através do método Fabí Viana.

Clique para ouvir a mensagem que gravei para você!



Fabi Viana

2 RECADOS SUPER IMPORTANTES!

1. Anote a sua senha de acesso: **123456**

2. Faça o download desse material e salve em um dispositivo que você consiga acessar quantas vezes precisar.

Uma dica simples é você enviar para você mesma(o) pelo Whatsapp.

Mas, a dica mais segura é:

Se estiver utilizando o celular, este PDF ficará salvo na pasta "MEUS ARQUIVOS", "DOWNLOADS" ou somente "ARQUIVOS". Você poderá acessar essa pasta quantas vezes quiser!

Outra opção é imprimir o material, mas o áudio e os gifs não irão funcionar.

Se mesmo assim tiver dificuldade em baixar e salvar o arquivo, envie um e- mail para **contato@agenciavico.com.br** que dentro de até 5 dias úteis alguém irá te ajudar.

INGREDIENTES *e marcas confiáveis*

MASSA DA TRUFA

INGREDIENTES	MARCAS INDICADAS
▪ 500g de **chocolate ao leite** ▪ 500g de **chocolate meio amargo** ▪ 500g de **cobertura fracionada meio amargo**	**Fabi Indica as marcas:** Sicao ou Melken.
▪ 10g **essência de Rum Jamaica**	**Fabi Indica as marcas:** Arcolor ou Mix.
▪ 400g de **creme de leite** - 17% de gordura ou mais (caso o creme de leite tenha mais % de gordura, chegará antes no ponto ideal)	**Fabi Indica as marcas:** Piracanjuba, Itambé, Italac, Nestlé. **Não indicado:** Jussara, pois é muito líquido.

COBERTURA

INGREDIENTES	MARCAS INDICADAS
▪ 1kg de **cobertura fracionada** (ao leite ou meio amargo)	**Fabi Indica as marcas:** Sicao ou Melken.
Opcional: ▪ Cacau em pó ou chocolate em pó	**Fabí indica cacau em pó pois fica menos doce, mas é uma questão de gosto.**

RENDIMENTO *e validade*

32 unidades de 60g

12 dias em temperatura ambiente

30 dias refrigerada

90 dias congelada (antes de banhar)

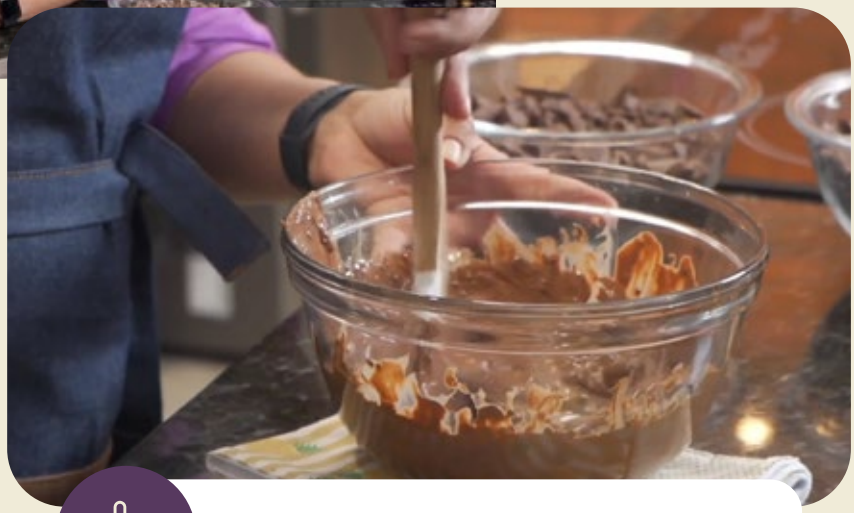


MODO *de preparo*

1

Levar os chocolates e a cobertura de 1 em 1 minuto ao micro-ondas para derreter, até derreter totalmente.
Toda vez que tirar o bowl com chocolate do micro-ondas, mexa para espalhar o calor e volte ao micro-ondas se necessário.





Clique nas imagens para ver o gif.

TIRA-DÚVIDAS

E se não tenho micro-ondas?

Caso você não tenha microondas, você pode derreter o chocolate em banho maria. Mas tome muito cuidado para não respingar água dentro do chocolate, pois isso endurece o chocolate e você não consegue misturar os ingredientes depois.

Como fazer banho maria?

Em uma panela, ferva água e coloque um bowl (pode ser de vidro ou de plástico) por cima da água. Adicione os chocolates e a cobertura fracionada, e misture até ficar líquido e derreter totalmente.



2

Quando todos os chocolates e a cobertura estiverem totalmente derretidos, junte tudo em único bowl e misture.



Clique na imagem para ver o gif.

3

Adicione aos chocolates: o creme de leite e a essência de rum jamaica, e misture.

Dica da Fabí:
Faça isso com o chocolate ainda quente.





4

Continue misturando até a massa ficar lisinha e chegar ao ponto de cair "pesado" da espátula!

🚨Esse passo é muito importante para garantir o ponto correto de enrolar no futuro. 🚨

pulo do gato da Fabí



Clique na imagem para ver o gif.

5 Deixe a massa descansar na geladeira de 4 a 5 horas.

TIRA-DÚVIDAS

Pode colocar no freezer para acelerar o processo?

Sim, por mais ou menos 2h, ou até tocar em cima e sentir que está bem firme.

6 Chegou o momento de enrolar nossas trufas, mas antes:

Dica da Fabí:
Confira se sua trufa já chegou ao ponto de enrolar. Isto é, você enrola e ela não mela nada suas mãos.
Se ainda assim, ao retirar da geladeira, mesmo depois de horas de descanso, estiver melando, pode ser que a temperatura da sua mão seja muito quente. Então sugiro que você deixe uma vasilha com gelo ao lado, e de tempos em tempos mergulhe a mão com o intuito de resfriá-la, e depois a enxugue bem antes de voltar a modelar.
Também ajuda enrolar com luvas (luva nitrílica) para evitar que fique melando.



Para enrolar, pese cada trufa na quantidade desejada e enrole com as mãos.

7

Depois de enrolar as trufas, leva-as para geladeira por 30 minutos ou 15 minutos no freezer.

Atenção:
Não deixar mais do que 30 minutos na geladeira, ou 15 minutos no freezer, pois ao banhar a trufa pode rachar por estar muito gelada.

8

Chegou o momento de banhar nossas trufas! Vou te ensinar 3 maneiras que utilizo para fazer essas finalizações.

TIRA-DÚVIDAS

Por que é necessário banhar as trufas?

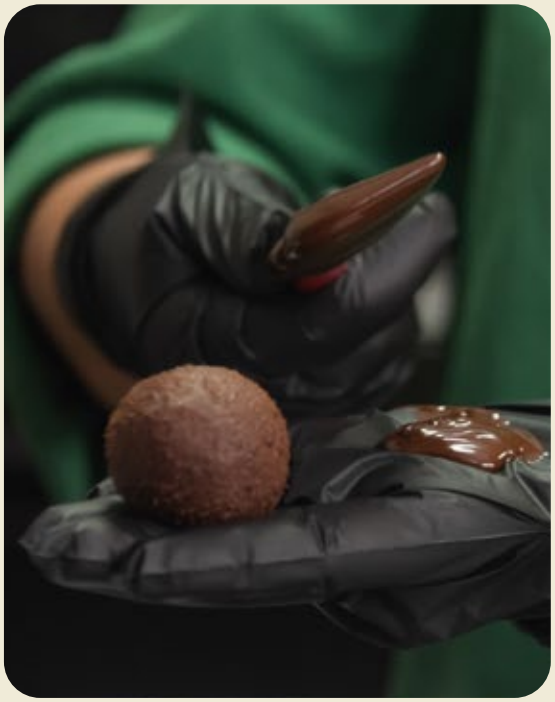
O banho nas trufas é feito sempre com cobertura fracionada, com objetivo de proteger a massa da trufa e evitar que o chocolate da massa derreta. Além disso, essa camada protetora, ajuda a manter a embalagem da trufa sem melar.

#Alerta: Sempre faça o processo de banhagem das trufas com elas geladas, para que a cobertura seque instantaneamente.

OPÇÃO 1

Banho com película de cobertura fracionada derretida

- Deixar a cobertura fracionada derretida em um bowl;
- Colocar uma porção de cobertura na mão utilizando luvas;
- Pegar 1 bolinha da massa de trufa e bolear nas mãos, envolvendo toda a bolinha da massa de trufa com a cobertura fracionada derretida;
- Colocar para secar em cima de um papel manteiga, tapete de silicone ou papel filme.



OPÇÃO 2

Película de cobertura fracionada derretida + cacau em pó 100% (formato que eu uso no Lion Café)

- Siga todos os passos indicados anteriormente;
- Na sequência, pegue cada uma das bolinhas banhadas com a película (já vai estar em ponto seco) e passe em um bowl ou pratinho que contenha o cacau em pó ou chocolate em pó, envolvendo toda a trufa.



TIRA-DÚVIDAS

Posso utilizar chocolate em pó ao invés do cacau 100%?

Pode, é uma questão de gosto, mas ficará mais doce.

OPÇÃO 3

Banho por completo na cobertura fracionada derretida

- Deixar a cobertura fracionada derretida em um bowl;
- Mergulhar 1 a 1 por completo as bolinhas de massa de trufa dentro do bowl;
- Retirar com um garfo (sem perfurar, somente encostando o garfo por baixo da trufa), deixando escorrer dentro do bowl o excesso de cobertura;
- Colocar para secar em cima de um papel manteiga, tapete de silicone ou papel filme;
- **Acabamento:** depois de secar, cortar as rebarbas da base da trufa banhada com uma tesoura.



DICA DE DECORAÇÃO

Colocar em um saco de confeitar ou saco de embalagem a cobertura fracionada derretida, cortar a ponta bem fininha, e fazer riscos ou arabescos em cima de cada trufa para decorar (pode ser com cobertura fracionada branca para dar contraste).



CUSTO DE PRODUÇÃO	**R$ 1,90 por unidade**
PREÇO SUGERIDO DE VENDA	**R$ 8,90 por unidade**

*Preços baseados nos valores de Sorocaba/SP



ANOTAÇÕES *extras*

Aqui neste espaço, você poderá fazer as suas anotações complementares, seja com uma caneta, ou também de forma digital diretamente pelo seu celular, tablet ou computador.

Basta clicar que o campo será ativado para edição.

PERGUNTAS *frequentes*

Fabí, e se na hora de enrolar a trufa estiver melando muito, e eu perceber que fiz algo errado, tem como salvar?

Tem sim! Volta toda a receita produzida para derreter no micro-ondas, de 15 em 15 segundos, e assim que derreter mexer sem parar até dar o ponto de cair em blocos como explicado no passo 4.

Fabí, e se eu colocar 1 parte de chocolate ao leite, 1 parte de chocolate meio amargo e a cobertura fracionada ao leite, ao invés de meio amargo, pode?

SIM.

Posso dobrar a receita?

Pode! Se dobrar a receita com um total de 3kg de chocolate o rendimento médio será de 64 trufas de 60g,

Pode congelar a massa de trufa?

Pode sim, antes de banhar. Depois de banhar, somente refrigerada ou em temperatura ambiente, pois se congelar já banhada a casquinha vai suar, melar e ficar com aspecto esbranquiçado.

O Rum Jamaica é alcoólico?

Não! É somente a essência.

Para rechear, quantos gramas são indicadas de recheio?

15g de recheio para 45g de massa de trufa tradicional

Posso mexer até dar o ponto utilizando ajuda de uma batedeira manual ou planetária?

Sim, se utilizar batedeira planetária precisa ser o batedor raquete.

Pode refrigerar depois de banhada?

Sim.

Qual a diferença entre bombom trufado e trufa?

O bombom é feito em uma forma de acetato utilizada como molde e não exige que a massa da trufa esteja no ponto de enrolar. Sendo assim, o nome correto é bombom trufado.
A trufa é uma massa mais firme, no ponto certo de enrolar, podendo ser modelada com as mãos sem a utilização de formas.

GUIA *de fotos*



Trufas com diferentes processos de banhagem, posicionadas de forma aleatória em um tecido.



Trufa cortada ao meio, para mostrar a textura.



Trufas empilhadas de forma organizada com desfocadas, e algumas em foco em um pratinho.



Trufas organizadas na vitrine (ou mesa) para mostrar variedade.

GUIA *de fotos*



Trufas empilhadas de forma organizada, em um pratinho.



Algumas trufas empilhadas, e uma ou 2 mordidas para mostrar a parte interna.



Segurando a trufa mordida para mostrar o recheio.



Trufas mordidas para mostrar o recheio.

DICAS *de embalagens*

Aqui nesta seção você vai encontrar algumas opções de embalagem para venda das suas trufas.

Lembre-se: a embalagem é a primeira impressão que as pessoas terão do seu produto, por isso ela é tão importante e precisa ser feita com muito capricho.



Embrulho em papel alumínio + papel celofane colorido + fitilho



Latinha personalizada + laço com a sua identidade visual (utilize uma neutra mesmo)

DICAS *de embalagens*



Saquinho transparente
+ fitilho



Embrulho em papel alumínio
+ caixinha de acetato + laço



Caixa de papel resistente
forrada com papel fino



Embrulho em papel alumínio +
caixinha de papel e pvc + laço