

The background features a collection of Easter cookies on a white surface. There are round cookies with white icing patterns, chocolate cookies with white icing, and chocolate cookies with pink icing. The scene is decorated with brown floral motifs, including swirls and leaves, overlaid on the image.

Páscoa

e-book

VAI COMEÇAR A TRABALHAR COM CHOCOLATE?

NESSE E-BOOK VOCÊ VAI APRENDER
DE UMA VEZ POR TODAS, AS TÉCNICAS E
RECEITAS PARA PREPARO DE OVOS DE PÁSCOA

Mundial
festas

• PASSO I

- *Organizando a sua área de trabalho;*

Antes de iniciar qualquer trabalho com alimentos e o chocolate, é preciso tomar certos cuidados com a limpeza do ambiente e dos utensílios que serão utilizados bem como se atentar a qualidade dos produtos que serão servidos como base de sua receita.

• PASSO II

- *Utensílios indispensáveis para o derretimento do chocolate*

- Termômetro digital ou de vareta

- Derretedeira plástica

- Espátula off-set

- Espátula de silicone

- Fouet

• PASSO III

- *Como cortar o chocolate ou cobertura?*

Após deixar a área de trabalho limpa e organizada é hora de colocar a mão na massa, ou melhor, a mão no chocolate! E o processo não é tão difícil quanto parece, acompanhe o passo a passo

Utensílios indispensáveis



Páscoa

e-book

UTENSÍLIOS - PASSO II

Termômetro digital ou de vareta

Essencial para o equilíbrio da temperatura durante todo o fluxo de trabalho com o chocolate desde o derretimento até a modelagem.

Derretedeira

Facilita o derretimento e não libera substâncias tóxicas no chocolate.

Espátula de Silicone

Indispensável no preparo e mistura do chocolate, evita que o chocolate grude. A limpeza do utensílio também é muito fácil de ser feita.

Espátula Off Set

Muito utilizada no processo de temperagem em pedra, ajuda a raspar o excesso de chocolate na espátula.

Fouet

Auxilia no processo de derretimento, pois desmancha os pedacinhos de chocolate que não foram completamente derretidos.

UTENSÍLIOS - PASSO III

- Retire o chocolate da sua embalagem com o auxílio de uma faca grande.
- Parta o chocolate de acordo com a quantidade que irá utilizar.

- Ainda com o auxílio de uma faca pique a barra fazendo um movimento de alavanca.
- Atenção - Se for utilizar o micro-ondas para derreter o chocolate/cobertura, pique o chocolate em pedaços maiores.
- Se for derreter o chocolate em banho-maria, pique em pedaços menores.
- Se for utilizar o chocolate em gotas, adicione na derretedeira a quantidade que achar necessário.

• PASSO IV

Derretimento do chocolate ou cobertura;

BANHO MARIA

Em uma derreteira adicione a quantidade de chocolate que irá utilizar em sua receita e reserve. Em uma panela, coloque água e deixe aquecer (mas não tem necessidade de ferver) e coloque a derreteira ou vasilha com chocolate acima.

IMPORTANTE

- A vasilha ou derreteira não deve entrar em contato com a água quente. O ideal é que fique suspensa, o chocolate será derretido com o vapor da água.
- Mexa até que o chocolate derreta, utilize o Fouet para dissolver os pedaços pequenos.
- A temperatura ideal para o derretimento é entre 45 a 50°C.

MICRO-ONDAS

Em uma derreteira adicione a quantidade de chocolate que irá utilizar em sua receita e reserve. Leve até ao micro-ondas em potência média 50% e derreta de 1 min em 1 min, sempre mexendo bem, até que o chocolate ou cobertura derreta.



Páscoa

e-book

#DICAS

- Controle sempre a temperatura do chocolate, o mínimo é 45°C.
- Cuidado para não deixar a temperatura do chocolate ultrapassar 50°C.
- Mantenha sempre seu ambiente de trabalho limpo e organizado.
- Utilize o termômetro culinário e fouet para auxiliar.
- Fique sempre atento com a validade dos produtos.

• PASSO V

Temperando o chocolate

TIPOS DE TEMPERAGEM

TEMPERAGEM POR ADIÇÃO (PARA 750G)

- Em uma derretedeira adicione 750g de chocolate que pretende utilizar em sua receita. Temperatura de 45°C.
- Após o derretimento, adicione 250g de chocolate sem derreter, mexendo sempre até o chocolate adicionado derreter por completo.
- Continue mexendo até que o chocolate atinja a temperatura de mais ou menos 32°C para chocolate amargo, mais ou menos 30°C para chocolate ao leite e Blend e 28°C para chocolate branco.
- Dessa forma, você obterá um chocolate levemente espesso e pronto para uso.

TEMPERAGEM NO MÁRMORE

Com o auxílio de uma derretedeira, derreta o chocolate a uma temperatura de 45 a 50°C, use para esse processo alguma das técnicas que ensinamos no passo IV.

- Despeje cerca de 2/3 do chocolate que acabou de ser derretido com uma superfície de mármore fria.
- Mantenha o chocolate em movimento, mexendo continuamente com uma espátula ou raspador.
- Continue o processo até que o chocolate fique mais espesso (quando a temperatura estiver 4 a 5 graus abaixo de sua temperatura) ocorre a cristalização.
- Despeje o chocolate pré-cristalizado no chocolate derretido restante e misture até obter uma mistura homogênea.
- Agora o chocolate está pronto para a modelagem.
- - Existem outros tipos de temperagem trouxemos para vocês os mais utilizados.

• PASSO VI

Diferença entre chocolate puro e cobertura

CHOCOLATE FRACIONADO

Diferente do chocolate nobre, esse tipo de chocolate leva em sua composição a adição de outro tipo de gordura vegetal, substituindo parcialmente o de cacau, geralmente é usado o óleo de palma. Por ter em sua composição outro tipo de açúcar, esse tipo de chocolate é denominado como "cobertura";

Páscoa

e-book

O QUE É TEMPERAGEM

A temperagem é uma técnica/processo de derretimento e resfriamento do chocolate, esse processo permite que os cristais da manteiga de cacau utilizado na composição do chocolate puro, fique homogênea, garantindo assim um chocolate saboroso e com muito mais brilho.

ATENÇÃO: A temperagem só deve ser feita para chocolates puros, chocolates fracionados/coberturas não precisam passar por esse processo.



CHOCOLATE NOBRE

- Possui como sua principal característica o seu elevado teor de massa de cacau, em sua fórmula, que varia de no mínimo 25 e no máximo 50%. Em sua fórmula não é adicionado outros tipos de gordura por isso a origem do nome "Chocolate Nobre".
- A sua composição deve ser massa e manteiga de cacau, podendo ter ou não a adição de açúcar.

Ovo Camafeu

INGREDIENTES

Casca

- 500g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo Mavalério.

- Recheio Camafeu.

- 395g de leite condensado.

- 200g de nozes trituradas.

- 50g de castanha de caju triturada.

- 1 ovo.

- 100g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco Mavalério.

Montagem e Decoração.

- 50g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco Mavalério.

- 50g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo Mavalério.

MODO DE PREPARO

Casca: Em um recipiente, derreta a Cobertura Meio Amarga em banho-maria ou micro-ondas. Preencha a forma de ovo de silicone seguindo as instruções do fabricante. Leve à geladeira até ficar opaca.

Recheio Camafeu: Em uma panela, coloque o leite condensado, as nozes trituradas, a castanha de caju triturada, o ovo e a Cobertura Branca. Misture e leve ao fogo mexendo sempre até ficar cremoso.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Recheie a casca do ovo com o recheio camafeu já frio, passe a Cobertura derretida para selar o recheio e para fechar as cascas, reserve. Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, coloque em uma manga de confeitar, faça riscos irregulares na casca do ovo e deixe secar, reserve. Em um recipiente, derreta a Cobertura Meio Amarga em banho-maria ou micro-ondas, preencha o molde com desenho camafeu e leve à geladeira até secar. Em seguida cole-o no ovo com a Cobertura derretida.



Ovo de Páscoa Avelã

INGREDIENTES

Ganache aerada de chocolate ao leite

- 310g de Chocolate ao Leite Melken.
- ½ xícara (chá) de creme de leite UHT (125 ml).

Brigadeiro mole de chocolate branco

- ½ lata de leite condensado (200 g).
- ½ xícara (chá) de creme de leite UHT (125 ml).
- 50 g de Chocolate Branco Melken.
- 4 colheres (sopa) de leite em pó (40 g).
- 1 colher (sopa) de glucose (18 g).

BRIGADEIRO DE ENROLAR

- 1 lata de leite condensado (395 g).
- 6 colheres (sopa) de leite em pó (60 g).
- 1 colher (sopa) de manteiga (15 g).
- 1 colher (sopa) de glucose (18 g).

Casca e banho

- 700 g de Top Avelã.

Montagem e finalização:

- 6 colheres (sopa) de leite em pó.
- 50 g de Top Avelã.

Mundial
festas

e-book
Páscoa



• RECEITAS

Ovo Brigadeiro

INGREDIENTES

- 500g ou 2 e 1/2 xícaras (chá) de Chocolate Blend Selecta Namur.
- 200g ou 1 xícara (chá) de Granulado Escuro Mix Festas.

MODO DE PREPARO

Derreta e tempere o chocolate seguindo as instruções descritas na embalagem. Em uma forma para ovos de Páscoa, faça uma camada com o chocolate derretido e leve para gelar por 3 minutos. Repita a operação se a casca ficar muito fina.

BRIGADEIRO / INGREDIENTES

- 395g de leite condensado integral.
- 20g creme de leite.
- 100g de Chocolate Meio Amargo Selecta Namur.
- 15g de manteiga.
- 30g glucose.

MODO DE PREPARO

Leve todos os ingredientes ao fogo médio, mexendo sem parar até atingir o ponto de recheio. Reserve coberto com filme plástico até ficar em temperatura ambiente para utilizar.

FINALIZAÇÃO

Recheie generosamente com as costas de uma colher toda a parte interna do ovo com o recheio de brigadeiro e cubra com mais uma camada de chocolate temperado, leve para gelar por cerca de 15 minutos. Coloque o confeito granulado em um prato maior que a casca do ovo, desmolde as cascas dos ovos, banhe somente as bordas no chocolate temperado e coloque sobre o granulado para que grude em toda a área banhada pelo chocolate. Enrole alguns brigadeiros e passe-os no granulado. Utilize os brigadeiros para rechear o ovo.

Páscoa e-book



Selecta



• RECEITAS

Ovo Marshmallow de Mirtilo

INGREDIENTES

- 300g - Chocolate meio amargo – Sicao Gold.
- 3g - Manteiga de cacau em pó Mycryo Cacao Barry.
- 25g - Crispearls de chocolate amargo Callebaut.

BRIGADEIRO DE ENROLAR

Derretimento

- Derreta o chocolate meio amargo no micro-ondas ou em banho-maria até atingir a temperatura de 45°C à 48°C.

TEMPERAGEM

Para temperar o chocolate com Mycryo, espere o chocolate esfriar até atingir a temperatura de 35°C/34°C. Nessa temperatura acrescente a manteiga de cacau Mycryo. Continue mexendo até derreter todo o Mycryo.

Como verificar a pré-cristalização

Para verificar a pré-cristalização, espalhe uma quantidade muito pequena sobre a ponta de uma faca ou em um pedaço de papel. Se estiver temperado corretamente, o chocolate deve endurecer uniformemente dentro de 5 minutos a uma temperatura ambiente entre 18 °C e 20 °C, e deve apresentar bom brilho.

Moldando o Ovo

Espalhe o chocolate com a ajuda de um pincel em um molde para ovo de 300g, formando uma primeira camada bem fina. Leve ao refrigerador até secar. Em seguida, preencha as fôrmas com o restante do chocolate temperado, vire para retirar o excesso, batendo nas bordas da fôrma para facilitar a operação. Ainda com a fôrma de ponta-cabeça raspe com uma espátula para deixar a borda limpa e repouse sobre uma superfície coberta com papel manteiga. Após alguns minutos, desgrude do papel e novamente raspe a forma com uma espátula para deixar a superfície bem lisa. Leve ao refrigerador até o molde ficar opaco, desenforme e reserve.

Páscoa

e-book



Recheio Marshmallow de Mirtilo

Bata o marshmallow na batedeira por cerca de 10 minutos, acrescente o chocolate derretido e continue batendo até ficar firme, misture delicadamente com uma espátula a pasta de Mirtilo. Coloque o marshmallow em uma manga de confeitar descartável com um bico pitanga e reserve.

Montagem do Ovo

Espalhe o marshmallow que foi reservado na manga no fundo e lateral do ovo. Coloque os crispearls no centro do marshmallow. Preencha o ovo com marshmallow até à superfície, alise. Finalize fazendo algumas pitangas de marshmallow a superfície e decore com frutas vermelhas.

Rendimento

- 1 ovo com cerca 800 g.



• RECEITAS

Ovo de Colher Kinder Bueno

INGREDIENTES

Casca

- Compre uma casca já pronta, aqui na Mundial você encontra cascas de Ovo de Páscoa, chocolate nobre sabor meio amargo e ao leite. Opte por usar o Ao leite para essa receita.

BRIGADEIRO DE ENROLAR

Ingredientes do Recheio:

- 395g de leite condensado.
- 200g de creme de leite.
- 150g de chocolate ao leite nobre.
- 50g de leite ninho em pó.
- 10g de manteiga extra sem sal.
- 10 ML de essência de baunilha.
- 5 ML de essência de avelã.
- 43g (2 barrinhas) de Kinder Bueno picado.

MODO DE PREPARO

1 – Em uma panela de fundo grosso coloque os 7 primeiros ingredientes e mexa bem para evitar talhar.

2 – Leve ao fogo baixo, e mexa sempre, até chegar no ponto de colher, que é um ponto mais mole que o de enrolar.

Uma forma de conferir o ponto correto é quando você joga um pouco da massa e o “morrinho” formado demora a desmanchar.

3 – Retire do fogo e continue mexendo por mais 2 minutos, a fim de dissipar o calor.

4 – Espere chegar em temperatura ambiente, e adicione o Kinder Bueno picado.

5 – Despeje em um recipiente, e cubra com plástico filme PVC em contato com a massa, para evitar de formar película.

6 – Leve à geladeira por cerca de 8 horas.

7 – Agora é só utilizar como recheio para Ovos de Páscoa, Bolos, Tortas e até Panetones e Pães de Mel.

Receita por: <https://escoladadoce.com/receita-ovo-de-colher-kinder-bueno/>

Páscoa

e-book



Kinder. bueno



• RECEITAS

Colomba Pascal

INGREDIENTES / MASSA

- 500g de farinha de trigo.
- 30g de fermento biológico.
- 100 ML de água.
- 100 g de manteiga ou margarina sem sal.
- 4 gemas.
- 10g de sal.
- 100 ML de leite.
- 50g de açúcar refinado.
- Essência de panetone à gosto.
- 300g de Gota Pingo Sabor Chocolate Tipo 2000 Mavalério.

Decoração

- 400g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite e Meio Amargo "Blend" Mavalério.
- 50g de Flocos de Cereais Crocantes Mavalério.
- Cacau em Pó Alcalino Mavalério.

MODO DE PREPARO

- Em um recipiente coloque 100g de farinha de trigo, o fermento biológico e 80 ml de água misture bem e deixe dobrar de volume. Após dobrar o volume acrescente a manteiga, as gemas, o sal, o leite, o açúcar, a essência de panetone e o restante da farinha de trigo e da água, misture bem, sove até ficar em ponto de véu. Abra a massa e espalhe as Gotas de Chocolate. Divida a massa em 2 partes, uma de 110g e outra de 330g, coloque em uma assadeira de papel própria para colomba e deixe crescer. Leve para assar em forno pré-aquecido a 160°C por aproximadamente 30 minutos. Decoração: Em um recipiente derreta a Cobertura Blend em banho-maria ou micro-ondas, acrescente os Flocos de Cereais e espalhe sobre a colomba já fria. Depois que secar faça risquinhos com a Cobertura derretida e peneire Cacau em Pó

Páscoa

e-book



Mundial
festas

• RECEITAS

Cenoura Crocante Recheada com Chocolate - Selecta

INGREDIENTES

- 200g ou 1 e 1/4 de xícaras (chá) de Cobertura de Chocolate Branco Selecta Supreme.
- 200g ou 1 e 1/4 de xícara de (chá) de Ganache Sabor Chocolate ao Leite Selecta Supreme.
- 50g confeito colorido (laranja).
- 6 casquinhas para sorvete.
- Folhas frescas de hortelã.

MODO DE PREPARO

Derreta a cobertura de chocolate branco e acrescente o corante de cor laranja. Mantenha aquecido. Pelo lado externo, envolva as casquinhas de sorvete com a Cobertura de Chocolate Branco colorida. Salpique o confeito de cor laranja enquanto o chocolate ainda estiver molhado nas casquinhas. Refrigere por 15 minutos ou até que o chocolate cristalize. Em uma manga de confeitar coloque o ganache. Preencha as casquinhas com o ganache. No topo da casquinha, utilizando uma colher pequena, coloque um pouco da cobertura de cor laranja. Novamente, salpique com confeito colorido e refrigere até que a cobertura esteja completamente cristalizada (10 a 15 minutos). Finalize com folhas de hortelã para acabamento de cenoura.

Mundial
festas



e-book
Páscoa



Selecta

• PRECIFICAÇÃO

Passo 1

Some os custos com ingredientes, embalagens e outros. Considere aqui as despesas para comprar o chocolate e os outros itens para produzir os ovos, bem como o valor das embalagens e utensílios (a forma, por exemplo). Ao valor total, adicione 10% para bancar as despesas "invisíveis", como água, luz e gás.

Para efeito ilustrativo, vamos supor que o valor desta etapa fique em R\$ 50 e com isso seja possível produzir 10 ovos. Sendo assim, o valor por dos custos diretos para produzir uma unidade de ovo fica em R\$ 5.

Passo 2

Estipule o tempo gasto de para produzir uma unidade. Vamos imaginar que você gaste três horas para produzir 10 unidades. O período estipulado inclui o tempo para fazer as compras, preparar as receitas e limpar a cozinha. Sendo assim, divida os 180 minutos (3 horas) por 10 (unidades) para 18 minutos – esse é o tempo gasto para produzir uma unidade.

Passo 3

Transforme o tempo gasto em dinheiro. Para fazer essa conta, é preciso considerar o tipo de produto que você pretende vender (ovos simples, recheados, trufados, etc), bem como o salário base da sua região.

Suponhamos que a remuneração base para essa função seja de R\$ 2.500. Dividida este valor por 220 - que é o número de horas trabalhadas por um funcionário em uma empresa - para encontrar o valor da mão de obra por hora.

Neste caso, o resultado da divisão é R\$ 11,36. Agora você já sabe quanto custa a hora trabalhada. A partir daí, faça uma regra de três para encontrar o valor que deve ser adicionado em cada unidade produzida. Para isso, basta dividir R\$ 11,36 por 60 (minutos) e multiplicar por 18 (tempo gasto para produzir cada unidade). O resultado é R\$ 3,40. Esse é o valor do tempo transformado em dinheiro para produzir uma unidade.

Passo 4

Preço de venda. O preço mínimo de venda de cada unidade é encontrado quando somamos os R\$ 5 da primeira etapa com os R\$ 3,40 citados acima. Ou seja, tomando por base os valores considerados nesta simulação, a produção de ovos caseiros só compensaria se cada unidade fosse vendida, pelo menos, por R\$ 8,40.

Antes de correr para cozinha, veja se este preço é competitivo, ou seja, analise os preços de concorrentes caseiros, valor dos ovos industrializados semelhantes, qualidade dos produtos utilizados e também as condições financeiras e o perfil dos seus potenciais clientes.

<https://g1.globo.com/economia/blog/samy-dana/post/4-passos-para-calculer-o-preco-de-venda-dos-ovos-de-pascoa-caseiros.html>

• REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

<https://haraId.com.br/tecnicas/derretimento-de-chocolates-e-coberturas/#:~:text=Derretendo%20no%20micro%2Dondas,m%C3%A1xima%20do%20seu%20micro%2Dondas.> **(Derretimento)**

<https://www.barry-callebaut.com/pt-BR/artesaos/sicao/como-temperar-o-chocolate> **(Temperagem)**

<https://g1.globo.com/economia/blog/samy-dana/post/4-passos-para-calculiar-o-preco-de-venda-dos-ovos-de-pascoa-caseiros.html>