

Receitas de Páscoa



Foto do receituário Harald



Páscoa
Saborosa

Ferga



Ovo de Colher - Churros



Ingredientes

Chocolate ao Leite **Sicao**

Recheio e Cobertura Sabor Doce de Leite **Ferga**

Canela em pó (Se desejar)



Modo de Preparo

1. Derreta o Chocolate, faça a temperagem e aplique na forma desejada. Leve o mesmo à geladeira/freezer e espere o tempo de endurecimento.
2. Com a casca do ovo pronta, preencha o ovo com Recheio e cobertura sabor Doce de Leite.
3. Para decorar, aplique o Recheio com o auxílio de um bico de confeitar e salpique canela se desejado. Decore com canela em pau, mini churros ou brigadeiros de churros.





Ovo de Colher - Morango e Chocolate



Ingredientes

Chocolate Ao Leite **Sicao**

Recheio e cobertura sabor Chocolate **Ferga**

Recheio e cobertura sabor Morango **Ferga**



Modo de Preparo

1. Derreta o chocolate e aplique na forma desejada. Leve o mesmo à geladeira/freezer e espere o tempo de endurecimento.
2. Com a casca do ovo pronta, aplique uma camada de Recheio e cobertura sabor morango, após aplique uma camada de Recheio e Cobertura sabor chocolate.
3. Para decorar, aplique o recheio em forma de bico como deseja.



Pavê Colomba Trufada



Ingredientes

- 500g Colomba Pascal Grosseiramente Picada
- 500g Nestlé Chocolate ao leite
- 500g NESTLÉ® Creme de Leite 25%
- 50g Chocolate em pó 50% cacau
- 50g Colomba Pascal torrada e triturada



Modo de Preparo

1. Em um bowl, coloque o chocolate para derreter.
2. Em seguida, com ele derretido acrescente o creme de leite e mexa bem até formar uma ganache.
3. Em um refratário, faça camadas de colomba picada e ganache até preencher todo refratário.
4. Finalize polvilhando chocolate em pó e colomba torrada e triturada
5. Sirva gelado e acompanhado de sorvete!

Paletas Cheese Cake



Ingredientes

- 600g Nata batida
- 300g Cream Cheese
- 150g NEGRESKO® Topping
- 75g Manteiga sem sal
- 1kg NESTLÉ® Chocolate Branco



Modo de Preparo

1. Triture bem o negresco e misture na manteiga.
2. Disponha na forma de 17cm de aro apertando bem no fundo.
3. Leve para assar por 5 minutos a 200°C. Reserve!
4. Em uma batedeira, bata bem todos os ingredientes.
5. Disponha por cima da base de negresco já assada e fria, nivele bem e leve para gelar por no mínimo 4 horas.
6. Com o creme bem firme e gelado, corte oito fatias, coloque um palito na fatia e leve para o freezer por mais 1 hora.
7. Pegue o chocolate e tempere de acordo com instruções da embalagem
8. pegar as fatias no freezer e banhar no chocolate temperado.
9. Espere secar.
10. Sirva como se fosse um picolé!

Harald

Bombom Recheado



Ingredientes

Chocolate Melken ou Unique Ao leite e blend
250g Ganache para recheio (cremoso)
350g Ganache trufa (bolear)



Modo de Preparo

1. Em um molde já limpo e livre de resíduos, despeje o chocolate da linha Melken ou Unique já temperado nas cavidades a fim de preenchê-las por completo. Vire o molde para eliminar bolhas de ar, dando leves batidas contra a mesa. Vire o molde de boca para baixo em cima da tigela e retire todo o excesso de chocolate, criando uma casquinha, e aguarde cristalizar (pode-se colocar na geladeira por uns 5 minutos para acelerar o processo).
2. Já com a ganache fria (29 °C) e com o auxílio de uma biscoita de plástico, recheie as cavidades dos bombons até a borda, faltando apenas 2 mm para chegar ao topo.
3. Aguarde a ganache cristalizar por 12 horas em temperatura ambiente; assim, uma casquinha fina será formada na ganache, facilitando o fechamento.
4. No dia seguinte, aqueça levemente as bordas dos bombons com um soprador térmico e passe uma camada de chocolate temperado com o objetivo de selar os bombons.
5. Passe uma espátula de metal para nivelar e leve para cristalizar na geladeira por 15 a 20 minutos.
6. Desenforme os bombons após estarem completamente soltos.





Ovo Pote Brigadeiro

Rendimento: 2 ovos recheados



Ingredientes

- 250g Chocolate Melken ao Leite
- Brigadeiro Melken ou receita de brigadeiro
- 4/5 Fatias de Bolo de chocolate
- Vermicelli Melken ao Leite



Modo de Preparo

1. Prepare duas cascas de ovos de Páscoa de 100 g com o Chocolate Melken ao Leite e duas bases redondas (molde de pirulito/disco de chocolate).
2. Aqueça uma faca levemente e corte as pontas superiores das cascas dos ovos.
3. Aqueça uma placa de metal e encoste as cascas dos ovos, já cortados, na chapa de metal para colar uma na outra.
4. Aqueça a base do ovo para ficar plano e cole no disco de chocolate.
5. Com o Chocolate Melken ao Leite temperado em um cartucho de papel, crie o efeito escorrido apenas pressionando a borda do ovo e deixando escorrer. Aguarde cristalizar.
6. Preencha o ovo vertical com brigadeiro intercalando com sua receita favorita de bolo de chocolate – não esqueça de umedecer o bolo com calda quando estiver montado.
7. Finalize com brigadeiros enrolados no Vermicelli Melken ao Leite.





Ovo Coelho Colorido



Ingredientes

Casca e Base

450g de Cobertura Premium Sabor
Chocolate Branco Mavalério

Montagem e Decoração

Cobertura Premium Sabor Chocolate
Branco Mavalério Q.B.
Confeito Miçanga Colorida Mil Cores
Mavalério Q.B.

Recheio Brigadeiro de Morango

395g de leite condensado
200g de creme de leite
100g de Cobertura Premium Sabor
Chocolate Branco Mavalério
15g de Pó para Preparo de Sobremesa
Recheio Sabor Morango Mavalério



Modo de Preparo

Casca e Base

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

desenforme. Para a base coloque um
pouco de Cobertura Branca derretida em
um copo plástico e leve para geladeira até
cristalizar, retire e desenforme, reserve.





Ovo Coelho Colorido



Modo de Preparo

Recheio Brigadeiro de Morango

Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, a Cobertura Branca e leve ao fogo mexendo sempre até ficar no ponto

cremoso. Desligue, acrescente o Pó de Morango, misture até dissolver, coloque em um recipiente e deixe esfriar.

Montagem e Decoração

Recheie as cascas com o recheio brigadeiro de morango, sele o recheio com Cobertura derretida. Depois se secar passe a cobertura derretida na borda das cascas para juntar as partes. Mergulhe metade do ovo na

cobertura derretida e passe na Miçanga Colorida. Espalhe cobertura derretida na base do ovo e mergulhe na Miçanga Colorida, deixe secar. Em seguida espalhe um pouco de cobertura derretida na base e cole o ovo.

Rendimento: 2 unidades

Tempo de Preparo: 3 horas





Bombom Duo de Páscoa



Ingredientes

Casquinha

500g de Cobertura Premium Sabor
Chocolate Blend Mavalério

Recheio Trufa de Maracujá

250g de Cobertura Premium Sabor
Chocolate Branco Mavalério
80g de creme de leite
6g de Pó para Preparo de Sobremesa e
Recheio Sabor Maracujá Mavalério

Recheio Trufa Blend

250g de Cobertura Premium Sabor
Chocolate Blend Mavalério
80g de creme de leite

Montagem e Decoração

Cobertura Premium Sabor Chocolate
Branco Mavalério Q.B.
Corante para chocolate laranja e verde
Q.B.



Modo de Preparo

Casquinha

Em um recipiente derreta a Cobertura Blend em banho-maria ou micro-ondas. Em seguida preencha forma de mini trufa de silicone, seguindo as instruções do fabricante. Leve para geladeira até ficar opaco, retire e desenforme.





Mavalério
Presente em duas sacolinhas

Bombom Duo de Páscoa



Modo de Preparo

Recheio Trufa de Maracujá

Em um recipiente derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Reserve. Em um recipiente coloque o creme de leite e o Pó de Maracujá, misture bem. Em seguida acrescente na cobertura derretida e misture bem.

Recheio Trufa Blend

Em um recipiente derreta a Cobertura Blend em banho-maria ou micro-ondas. Em seguida acrescente o creme de leite e misture bem.

Montagem e Decoração

Recheie as casquinhas com metade do recheio trufa de maracujá e metade com a trufa blend, feche com a cobertura derretida, deixe secar. Em seguida derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Em seguida divida e tinja com corante para

chocolate laranja e verde, até ficar na cor desejada. Em seguida preencha molde de silicone no formato de cenourinha, leve para geladeira até cristalizar, retire e desenforme. Faça risquinhos nos bombons e cole as cenourinhas.

Rendimento: 50 unidades

Tempo de Preparo: 2 horas





RICH'S

Ovo de Rolo com Goiaba



Ingredientes

- 300g Bolo de Rolo (Pedaço)
- 100g Goiaba
- 200g Cream Cheese
- 100g Whip Topping Base Rich's®
- 50ml Água
- 50g Cobertura Fracionada Sabor Chocolate Branco Rich's®



Modo de Preparo

1. Corte o bolo de rolo em fatias finas.
2. Coloque as fatias de bolo de rolo em uma forma de ovo de páscoa depois passe uma camada fina de Cobertura Fracionada Sabor Chocolate Branco Rich's e reserve.
3. Em uma panela coloque a goiabada e a água até que fique uma geleia e reserve até esfriar.
4. Em uma batedeira coloque o cream cheese e bata com um leque, em seguida acrescente o Whip Topping Base e continue batendo até ficar uma mistura bem homogeneia.
5. Após o creme pronto coloque uma camada sobre o bolo de rolo que estava reservado na forma, sobreponha em cima do creme a goiabada e por cima coloque o restante do creme.
6. Feche com o restante do bolo de rolo.



 RICH'S®

Charlotte de chocolate com avelã



Ingredientes

120g Bolacha Champanhe

150g Recheio Creme

150g Bombom Rich's® Topping

Niagara Farms

90g Calda Tres Rich's®

100g Recheio Choconut Rich's®

150g Cobertura Fracionada

Chocolate Meio Amargo Rich's®

30g Leite em Pó

180g Pao de Ló Baunilha

60g Ganache Meio Amargo Rich's®



Modo de Preparo

1. Corte o pão de ló baunilha em três partes iguais e reserve;

2. Misture o chantilly Niagara com creme Bombom e o leite em pó;

3. Na primeira camada de pão de ló baunilha umedeça com a Calda e aplique o recheio de Avelã e coloque a segunda camada do pão de ló baunilha e umedeça com a Calda;

4. Coloque uma parte da mistura do creme bombom, chantilly e leite em pó feche com a terceira camada do pão de ló baunilha e umedeça com a Calda;

5. Alise com a mistura do Creme Bombom, chantilly e o leite em pó em seguida aplique o ganache chocolate branco Rich's;

6. Banhar os biscoito champagne na cobertura Fracionada chocolate meio amargo e aplique na lateral;

7. Fazer os arabesco aspiral e um disco com a cobertura fracionada chocolate meio amargo e aplique, finalize conforme foto.





Rocambole Trufado



Ingredientes

Ganache Chocolate Licor

1kg Creme Culinário Rich's®
600g Cobertura Fracionado
sabor Chocolate meio amargo Rich's®
80g Licor Chocolate

Montagem

300g Cake de Chocolate
100g Recheio de Morango Rich's®
100g Morangos
30g Cobertura Fracionada Sabor
Chocolate Meio Amargo



Modo de Preparo

1. Escolha a pré-mistura de cake de chocolate fazer uma massa fina, após feita espalhar o ganache de chocolate e sobre ele o recheio de Morango Rich's;

2. Em seguida enrola deixando bem apertado; com auxílio de bico de confeitar frisado em saco de

confeiteiro com o ganache de licor de chocolate faça rosetas em toda superfície e lateral.

3. Faça as plaquinha com a cobertura fracionada chocolate meio amargo e finalize com os Morangos conforme foto.



Ovo de Colher de Brigadeiro e Laranja



Ingredientes

- 150g de Chocolate ao leite
- 150g de Brigadeiro de Colher Bom Princípio
- 150g de Recheio de Laranja Bom Princípio
- 50g de Ganache Meio Amargo Bom Princípio
- Laranjas desidratadas



Modo de Preparo

1. Derreta o chocolate e disponha na forma de ovo de colher. Leve à geladeira até que o chocolate esteja desmoldado da forma.
2. Recheie o ovo de colher intercalando com camadas de Brigadeiro de Colher e Recheio de Laranja.
3. Finalize decorando com laranjas desidratadas banhadas em Ganache Meio Amargo, Recheio de Brigadeiro de Colher e Recheio de Laranja.

Material: Forma de ovo de páscoa de 150g



Barra Napolitana



Ingredientes

- 50g de Chocolate ao leite
- 150g de Chocolate branco
- 60g de Recheio de Chocolate sabor Meio Amargo Bom Princípio
- 60g de Recheio e cobertura sabor Morango Bom Princípio
- 60g de Recheio e cobertura de Leite em Pó Leitinho



Modo de Preparo

1. Derreta o chocolate e disponha sobre a forma em formato de barra. Nesta proposta, dividimos o chocolate derretido em três partes. Usamos uma parte de chocolate ao leite, uma parte de chocolate branco e a terceira parte de chocolate branco com corante lipossolúvel rosa para criar o aspecto napolitano na casca da barra. Leve à geladeira e aguarde até o chocolate estar desmoldado da forma.
2. Com a base da barra pronta, aplique um recheio por vez em linha de forma horizontal: primeira camada com Recheio de Chocolate Meio Amargo; segunda camada com Recheio e Cobertura de Morango; e a terceira camada com Recheio de Leitinho.
3. Finalize a barra, acrescentando o restante do chocolate branco derretido na parte inferior da barra.

Material: Forma de acetato em formato de barra de 130g



Ovo de Brigadeiro e Chocolate Branco



Ingredientes

- 300g de Chocolate branco
- 150g de Recheio sabor Brigadeiro Bom Princípio
- 45g de Brigadeiro Bom Princípio
- 150g de Recheio e cobertura sabor Chocolate Branco Bom Princípio
- Confeitos



Modo de Preparo

1. Preencha a forma de ovo com o chocolate derretido e leve à geladeira até que esteja desmoldado da forma.
2. Após isso, retire a tampa do ovo que estará destacada e cole uma casquinha na outra utilizando um pouco de chocolate derretido.
3. Recheie o ovo intercalando camadas de Recheio de Brigadeiro e Recheio de Chocolate Branco.
4. Utilize o Brigadeiro em pote para enrolar os brigadeiros.
5. Finalize decorando com confeitos, Recheio de Chocolate Branco e os brigadeiros enrolados.

Material: Forma de ovo de páscoa de 150g





Ovo de Colher de Brigadeiro com Morango



Ingredientes:

Recheio brigadeiro Da Nossa
1 caixas de leite condensado
Granulado
1 colher de margarina
3 colheres de chocolate em pó
1 bandeja de morango



Modo de Preparo:

Adicione na panela 1 caixa de leite condensado, 1 colher de margarina e chocolate em pó. Mexa até desgrudar do fundo da panela – aproximadamente 15, 20 minutos.

Montagem

Com auxílio de um bico e uma manga de confeitar, adicione na casquinha a quantidade de recheio caseiro de brigadeiro Da nossa, use 3 morangos inteiros ou cortados. Faça os brigadeiros e utilize restante dos morangos para decoração / finalização.





Ovo de Colher de 4 Leites com Oreo



Ingredientes

Recheio caseiro 4 Leites Da Nossa
1 pacote de biscoito oreo
Ganache branco



Modo de Preparo

Triture 30g de biscoito oreo e misture em 150g de recheio caseiro 4 Leites DaNossa.

Montagem

Com auxílio de um bico e uma manga de confeitar, adicione na casquinha a quantidade de recheio caseiro 4 Leites Da nossa e biscoito triturado. Utilize os biscoitos e ganache para decoração / finalização.





Ovo Brownie Brigadeiro de Parmesão



Ingredientes

Massa do brownie

400g Mistura para bolo sabor
Brownie Fleischmann
100g ovos
100g Margarina Amélia 80% sem sal
20g Leite integral

Brigadeiro de Parmesão

395g Leite condensado
395g Creme culinário Leco
200g Chocolate branco
fracionado picado
Parmesão ralado Vigor



Modo de Preparo

Massa do brownie

A massa de brownie seguir o modo de preparo que está no verso da embalagem.
(brownie Fleischmann)

Brigadeiro de Parmesão

1. Em uma panela coloque todos os ingredientes, leve ao fogo baixo e cozinhe até abrir fervura.

2. Deixe descascar por 1h na refrigeração.

3. Com o Brownie frio modele em uma forma para ovo de pascoa de 350g, derreta 50g de chocolate fracionado meio amargo, com auxílio de um pincel, pincele o chocolate no bolo que está na forma e leve para refrigeração por 15 min. Solte a casca de brownie da forma, aplique o brigadeiro de parmesão e decore com pedaços do bolo





Colomba Pascal trufada com Caramelo Flor de sal



Ingredientes

Espanja

60g Farinha de trigo
30g Água gelada
12g Fermento biológico seco

Reforço

85g Mistura de panetone Ferga
140g Farinha de trigo
2g Sal refinado
50g Água gelada
125g Gotas de chocolate meio amargo

Caramelo flor de sal

150g Açúcar refinado
25g Margarina Amélia 80% com sal
300g Creme culinário Leco
200g Chocolate branco fracionado
Flor de sal

Crocante de amêndoas

50g Amêndoas laminadas
Açúcar refinado



Modo de Preparo

Espanja

- Em um bowl coloque a farinha, água gelada e o fermento biológico seco. Sove a massa até homogeneizar todos os ingredientes e deixe descansar por 30min.

Reforço

1. Na esponja coloque a mistura de panetone Ferga, farinha de trigo, sal refinado e água gelada. Sove até obter uma massa lisa e enxuta.





Colomba Pascal trufada com Caramelo Flor de sal



Modo de Preparo

1. Abra a massa em um retângulo, coloque as gotas de chocolate e sove suavemente para agregar o chocolate na massa.
2. Divida a massa em 350g, boleie, abra a massa e coloque em uma forma para colomba pascal.
3. Deixe fermentar por 1h, asse em 180° graus por 30min. (Rende 2 colombas)

Caramelo flor de sal

1. Em uma panela coloque o açúcar refiando, leve ao fogo baixo e caramelize o açúcar.
2. Coloque a Margarina Amélia 80% com sal, Creme culinário Leco e cozinhe até homogeneizar.
3. Retire o caramelo do fogo, acrescente o chocolate branco e mexa até todo o chocolate derreter.
4. Finalize com a flor de sal a gosto e deixe descansar por 1h na refrigeração.

Crocante de amêndoas

1. Em uma panela coloque as amêndoas e o açúcar refinado.
2. Leve ao fogo e caramelize as amêndoas.
3. Unte uma forma retangular com a Margarina Amélia 80% com sal e espalhe o crocante de amêndoas.
4. Com o crocante frio quebre com um auxílio de um rolo. Com as colombas frias, faça alguns furos, injete o recheio (caramelo), espalhe na superfície das colombas o caramelo, com um rolo triture o crocante de amêndoas, polvilhe o crocante e finalize com raspas de chocolate.





Biscoito da Quaresma



Ingredientes

- 1kg Mistura Adimix Super
- 350ml Margarina
- 100g Ovos
- Recheio Sabor Maracujá



Modo de Preparo

1. Misturar todos os ingredientes, deixar a massa descansar. Abrir a massa com o auxílio de um rolo e cortar no formato que desejar.
2. Assar a 145°C forno turbo ou 180°C em forno lastro aproximadamente 20 minutos.
3. Rechear e decorar.

Dica do Chef

Para o formato dos biscoitos use a criatividade, pode ser no formato de ovo, coelho.

Rendimento

O rendimento pode variar de acordo com o cortador utilizado, em média rende aproximadamente 60 biscoitos.





Colomba Pascal



Ingredientes

Reforço

2kg Mistura Panetone Ferga
550ml Água gelada
1.100kg Gotas de chocolate

Espanja

550g Farinha de Trigo
340ml Água gelada
150g Fermento Fresco

Cobertura

1kg Cobertura para Colomba Adimix
200ml de Água

Opção para cobertura sabor chocolate

150g de Cacau em pó
50ml de água.



Modo de Preparo

1. Misturar os ingredientes da esponja e bater até ponto de véu. Deixar descansar por 40 minutos.

2. Adicionar os ingredientes do reforço e bater com a esponja até desgrudar, adicionar as gotas de chocolate e misturar lentamente.

3. Cortar e dividir a massa aproximadamente com 450g, bolear, modelar e deixar descansar por 10 min. Cobrir com mistura da colomba e polvilhar açúcar impalpável.

4. Assar por 35 minutos forno turbo a 145°C e em forno lastro 180°C por 45 minutos.

Dica do Chef

Caso agrade, polvilhe granulado branco sobre a decoração da colomba.

Rendimento

Aproximadamente 10 unidades de 450 g de massa.





Bolo de Cenoura



Ingredientes

90g óleo
400g cenouras médias raladas
4 ovos
320g açúcar
320g Farinha de Trigo Panfácil
8g fermento químico

Cobertura

2 colheres (sopa) de manteiga
5 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 ½ xícara (chá) de açúcar
½ xícara (chá) de leite



Modo de Preparo

1. Em um liquidificador, adicione os ovos, o óleo e a cenoura, depois misture.
2. Acrescente o açúcar e bata novamente por 5 minutos.
3. Em uma tigela, adicione a Farinha de Trigo Panfácil e a mistura do liquidificador, e misture novamente.

4. Acrescente o fermento e misture lentamente com uma colher.

5. Despeje a massa em uma forma untada somente no fundo e no cone interno e asse em forno pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 40 minutos.

Cobertura

1. Coloque em uma panela a manteiga, o chocolate em pó, o açúcar e o leite, depois misture.
2. Leve ao fogo e continue misturando até obter uma consistência cremosa.
3. Despeje a calda por cima do bolo.

Dica

Você pode substituir essa cobertura por brigadeiro ou ganache que também vai ficar uma delícia.





Palmier com Chocolate



Ingredientes

- 1 Rolo de Massa Folhada Panfácil
- 400g Açúcar Cristal



Modo de Preparo

1. Deixe a massa folhada descongelar dentro da geladeira por 24h.
2. Divida a massa em duas partes e reserve uma delas.
3. Em uma superfície, espalhe 200 g de açúcar cristal. Disponha o pedaço do rolo de massa folhada Panfácil sobre o açúcar e salpique 100 g de açúcar cristal por cima da massa.
4. Com um rolo de massa, espiche a massa uns 2 cm para cada lado, no sentido da altura, sempre do centro para as bordas. A sua massa irá se expandir uns 4 cm ao todo e o açúcar estará mais bem fixado à massa.
5. Dobre 2 cm da borda maior para dentro e repita isso do lado inverso da massa, esse processo se repetirá mais duas vezes de cada lado até as dobras se encostarem, sem sobrepor. Pegue um pouco do açúcar que sobrou na bancada e aplique sobre a massa dobrada. Sobreponha as duas partes e com as mãos pressione e estique um pouco a massa no comprimento.
6. Corte a massa em fatias de aproximadamente 1 cm de espessura com uma faca de serrinha. Disponha as palmiers deitadas com espaçamento de 5 cm em uma forma e asse em forno preaquecido a 180 °C por 20 a 25 min ou até dourar. Desinforme ainda mornas para não quebrarem.
7. Repita todo o processo para a outra metade da massa folhada, utilizando o que sobrou do açúcar na bancada.

Dica

Misture canela a gosto com o açúcar que é polvilhado por cima da massa.

Decore as palmiers com chocolate para deixar ainda mais saboroso.

Rendimento: Aproximadamente 120 unidades.





Ovo Cake



Ingredientes

Massa

250g Pré mistura para Cup Cake
Arcólor (Neutro, Red Velvet ou Chocolate)
2 ovos inteiros
100g água
50g óleo

Recheio Quatro leites

90g Creme Patissier à Frio Arcólor
150g Leite gelado
100g Creme de leite
100g Chocolate branco
50g Leite condensado
30g Leite em pó



Modo de Preparo

Ovo

1. Coloque todos os ingredientes na batedeira e bata em velocidade baixa ou misture manualmente.
2. Distribua em assadeira retangular com aproximadamente 22 x 15cm.
3. Leve ao forno pré-aquecido 180° C por cerca de 25 minutos.

Recheio

1. Bata com o batedor tipo raquete em velocidade média o Creme Mestres Patissier à Frio Arcólor com o leite gelado.
2. Faça uma ganache derretendo o chocolate branco e agregando o creme de leite.
3. Misture a ganache ao creme já batido, acrescente o leite condensado e o leite em pó, bata até obter um creme homogêneo.





Ovo Cake



Modo de Preparo

Montagem

1. Em uma forma para ovos de acetato forre o fundo com plástico para facilitar na hora de desenformar.
2. Divida o bolo em 2 a 3 camadas finas.

3. Acomode uma camada de bolo cobrindo todo o fundo da forma. Intercale uma camada de recheio e uma de bolo, repita o processo até preencher toda forma. Cubra com plástico e leve à geladeira por no mínimo 4 horas.

Decoração em Pasta Americana Arcólor

1. Desenforme e espere chegar na temperatura ambiente (cerca de 1 hora)
2. Passe uma fina camada de CMC Arcólor dissolvido em água sobre toda superfície do seu bolo para aderir a Pasta Americana.

3. Cubra com Pasta Americana Arcólor e use a criatividade para as decorações.

Obs.: Para recheios ao leite ou meio amargo, substitua o chocolate branco por chocolate da sua preferência, e o leite em pó por chocolate solúvel, ambos nas mesmas quantidades pedidas na receita acima.



FLEISCHMANN

Chef Renata Monteiro



Ovo de Colher - Mousse de Chocolate



Ingredientes

- 200g de doce de leite
- 150g de chocolate meio amargo
- 150g de chantilly Fleischmann
- 30g de chocolate em pó 50% de cacau Fleischmann



Modo de Preparo

1. Bater o doce de leite com o chocolate em pó até ficar homogêneo.
2. Com a batedeira ligada acrescentar o chocolate derretido e o chantilly Fleischmann. Bater até ficar cremoso.

Montagem

Em uma casca de chocolate coloque camadas de creme de chocolate intercaladas com cerejas picadas.





Ferga



@fergasabores
www.ferga.com.br

