

EM PARCERIA COM A
BWB[®]

RECEITUÁRIO



**SABOR IRRESISTÍVEL
E PERFEITO PARA SEUS
DOCES E SOBREMESAS**

CONFETARIA





GAROTO® É UMA DAS MARCAS DE CHOCOLATES MAIS TRADICIONAIS DO BRASIL!

1929

Fundação Henrique Meyerfreund em Vila Velha, Espírito Santo.



Inicialmente, como uma pequena fábrica de balas.



GAROTO® expandiu sua produção e se tornou uma das maiores fabricantes de chocolates do país.

Com uma história rica e um futuro promissor, GAROTO® continua a encantar e adoçar a vida dos brasileiros, mantendo-se fiel aos seus valores e à sua tradição de excelência. E essa história não para por aí! Esse ano trazemos mais uma inovação: GAROTO® CONFEITARIA!



Com alto rendimento, excelente brilho, alta versatilidade e boa resistência a variações de temperatura, GAROTO® CONFEITARIA é a linha ideal para garantir o sabor e apresentação impecável de suas preparações!



Para temperar: processo mais fácil e seguro, sendo ideal para banhar trufas, biscoitos e alfajores.



Apenas derreter e utilizar: excelente em ganaches e recheios para bolos, tortas e pães de mel.



MÉTODOS PARA UMA TÊMPERA DE COBERTURA PERFEITA

1 DERRETER

Derretida, a cobertura GAROTO® CONFEITARIA é a base para o recheio de bolos, tortas, bombons, trufas, sorvetes, pavês, docinhos, cremes e sobremesas.



- Divida a cobertura sabor chocolate em gomos.
- Coloque-os em uma tigela refratária, levando-a ao banho-maria já preaquecido ou ao micro-ondas.
- Coloque-os em uma tigela refratária, levando-a ao banho-maria já preaquecido ou ao micro-ondas.



ATENÇÃO! O tempo para o derretimento varia conforme a quantidade de gomos sabor chocolate.

PESO	TEMPO
100 g	1 min e 40 s
300 g	2 min e 20 s
500 g	2 min e 45 s
700 g	3 min e 25 s
1000 g	4 min e 35 s



Ao final do derretimento, a temperatura da cobertura deverá estar entre 40 e 45°C.



MÉTODOS PARA UMA TÊMPERA DE COBERTURA PERFEITA

2 TEMPERAR

Após a têmpera, a cobertura GAROTO® CONFEITARIA está pronta para banhar bombons, trufas, moldar ovos de Páscoa, tabletes ou esculturas de cobertura.



- Divida a cobertura sabor chocolate em gomos.

- **Banho-maria frio:** Transfira a cobertura para outra tigela e coloque-a dentro de um recipiente com água fria. Mexa a cobertura continuamente até atingir a temperatura de 28 a 30°C. ***Atenção: recomendado apenas para quantidades até 500g**



- **Tablagem na pedra fria:** Espalhe a cobertura sobre uma pedra de mármore ou granito, limpa e bem seca. Trabalhe com 2 (duas) espátulas, espalhando e recolhendo a cobertura continuamente até atingir a temperatura de 28°C a 30°C.

“NÃO TENHO TERMÔMETRO”

Ao término da têmpera, coloque um pouco da massa sobre os lábios. Ela deve transmitir a sensação de “frio”.

ESTÁ COM DÚVIDAS SOBRE A TÊMPERA? FAÇA O TESTE

Cubra as costas de uma colher com a cobertura e leve à geladeira por 3 minutos. Se secar com brilho, está pronto para usar. Caso apresente manchas, esteja opaco, ou derreta facilmente ao toque, aqueça novamente até atingir entre 40°C e 45°C e repita a têmpera.



MÉTODOS PARA UMA TÊMPERA DE COBERTURA PERFEITA

3 BANHAR



MOLDAR

- Preencha o molde.
- Remova o excesso de cobertura com uma espátula.
- Bata o molde para eliminar bolhas de ar.
- Leve à geladeira por cerca de 20 minutos ou até que esteja opaco e solte facilmente.



BANHAR

- Com auxílio de uma colher, despeje a cobertura sobre a peça a ser banhada.
- Dê algumas batidas sobre a própria cobertura.
- Disponha as peças sobre uma superfície forrada com papel-manteiga.
- Deixe na geladeira por cerca de 10 minutos.





ÍNDICE

TRUFA PRESTÍGIO®	08
OVO DE BRIGADEIRO	09
BARRA DE NEGRESKO®	10
PÃO DE MEL	11
BARRA COM NUTS	12



TRUFA PRESTÍGIO®



INGREDIENTES

- 250g de GAROTO® Confeitaria
- 150g de Pasta PRESTÍGIO®
- Manteiga de cacau amarela



MODO DE PREPARO



- Após o processo de têmpera do Garoto Confeitaria, conforme as instruções da embalagem, faça as casquinhas utilizando a Forma BWB® Bombom Especial SP 40 (3500).
- Deixe cristalizar.
- Utilize Pasta PRESTÍGIO® para rechear.
- Faça as tampinhas com mais GAROTO® Confeitaria temperado.
- Deixe cristalizar na geladeira e desenforme.
- Pincele manteiga de cacau amarela derretida para decorar.



OVO DE BRIGADEIRO



INGREDIENTES

Casca

- 250g de GAROTO® Confeitaria
- Chocolate granulado para finalizar

Recheio

- 400g de MOÇA® Leite Condensado Semidesnatado
- 90g de GAROTO® Confeitaria
- 100g de NESTLÉ® Creme de Leite 25%



MODO DE PREPARO



- Faça um brigadeiro de colher utilizando o MOÇA® Leite Condensado Semidesnatado, o GAROTO® Confeitaria e o NESTLÉ® Creme de Leite. Deixe esfriar.
- Tempere o GAROTO® Confeitaria conforme as instruções da embalagem.
- Faça as cascas de ovos utilizando a Forma BWB® Ovo Liso Casca Fina 250g (3683). Deixe cristalizar.
- Recheie com o brigadeiro já frio.
- Utilize um pouco de GAROTO® Confeitaria temperado para fazer uma "tampa" e finalize com chocolate granulado antes que cristalize.
- Deixe cristalizar e desenforme.



BARRA NEGRESCO®

Garoto



INGREDIENTES

- 300g de GAROTO® Confeitaria
- 150g de Pasta GALAK® COM NEGRESCO®



MODO DE PREPARO

EM PARCERIA COM A
BWB®

- Tempere o GAROTO® Confeitaria conforme as instruções da embalagem.
- Faça as barras utilizando a Forma BWB® Barra de Chocolate (9664). Deixe cristalizar.
- Utilize Pasta GALAK® COM NEGRESCO® para rechear.
- Feche as barras com mais GAROTO® Confeitaria temperado.
- Deixe cristalizar na geladeira e desenforme.



PÃO DE MEL



INGREDIENTES

- 200g de GAROTO® Confeitaria
- 150g de MOÇA® Dulce de Leche
- Massa de pão de mel
- Confeitos para decorar



MODO DE PREPARO



- Tempere o GAROTO® Confeitaria conforme as instruções da embalagem.
- Faça as casquinhas de pão de mel utilizando a Forma BWB® Pão de Mel Quadrado G (10576). Deixe cristalizar.
- Utilize um pedaço de pão de mel e MOÇA® Dulce de Leche para rechear.
- Feche os pães de mel com mais GAROTO® Confeitaria temperado.
- Deixe cristalizar na geladeira e desenforme.
- Decore como desejar utilizando GAROTO® Confeitaria temperado e confeitos.



BARRA COM NUTS



INGREDIENTES

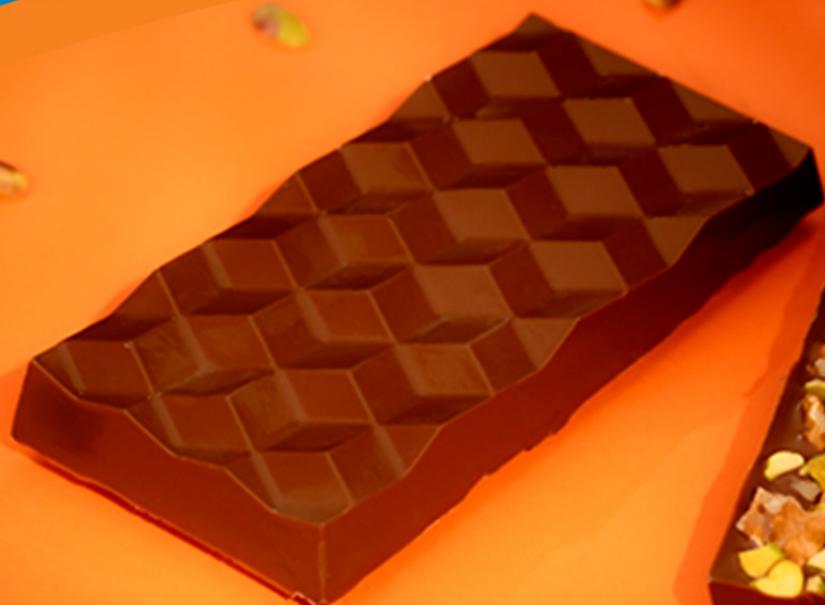
- 300g de GAROTO® Confeitaria
- 50g de pistaches picados
- 50g de nozes picadas



MODO DE PREPARO



- Tempere o GAROTO® Confeitaria conforme as instruções da embalagem.
- Faça as barras utilizando a Forma BWB® Tablete 3D (9891).
- Deixe cristalizar.
- Antes de cristalizar, espalhe pistaches e nozes pela superfície da barra.
- Deixe cristalizar na geladeira e desenforme.



EM PARCERIA COM A

BWB[®]

Com 23 anos de história, a BWB Embalagens transforma o universo do chocolate artesanal, facilitando a vida de quem trabalha com a confeitaria. Pioneira na criação da forma de "três partes", popularmente conhecida como "forma de silicone", a empresa nasceu do desejo do fundador Wilson Stracanholi de tornar o processo mais prático e eficiente para sua mãe Dona Dora, que fazia ovos de Páscoa, e assim ajudou milhares de confeitarias pelo mundo a fora.

Hoje, a empresa é uma referência global e líder de mercado, com cerca de 1.500 itens em seu portfólio. A estrutura inclui um parque fabril de 15.000m² e um Centro Culinário, onde os produtos são testados.

Inovação, qualidade e a paixão por facilitar o dia a dia das pessoas são os pilares desde a origem da empresa até os desafios do futuro.

Conheça as nossas linhas



FORMA BWB[®]
BOMBOM ESPECIAL
SP 40 (3500)



FORMA BWB[®] BARRA
DE CHOCOLATE (9664)



FORMA BWB[®] TABLET
3D (9891)



[@bwbembalagens](https://www.instagram.com/bwbembalagens)



www.bwbembalagens.com.br



SAC: 0800-770-1176



www.nestleprofessional.com.br



[/nestleprofessionalbrasil](https://www.facebook.com/nestleprofessionalbrasil)



[@nestleprofessionalbr](https://www.instagram.com/nestleprofessionalbr)



www.nestleatevoce.com.br

**PARA MAIS RECEITAS COM
NOSSOS PRODUTOS, ACESSE:**

