



GUIA PRÁTICO

Páscoa recheada



Orgulho em trabalhar com
cacaú sustentável



Índice

O Chocolate	02
Do Custo ao Lucro	09
Ovo KITKAT®	12
Ovo Romeu e Julieta	13
Ovo Cookies'n Cream	14
Ovo Cacau Palha Italiana	15
Barra GALAK® crunch	16
Torta Ninho	17
Ovo Lascas de Chocolate	18
Torta Brownie	19
Ovinhos Recheados	20
Palitinhos de Pistache	21
Ovo Flat	22



O que é Chocolate



Você sabe de onde vem o chocolate?

Vem do cacau, que é uma fruta!

O cacau é o fruto do cacaueiro (*Theobroma cacao*), uma planta da família Malvaceae e do gênero *Theobroma*, originalmente encontrada nas florestas tropicais úmidas das Américas. Embora não seja uma espécie endêmica do Brasil, registros do Flora do Brasil 2020 indicam que o cacaueiro provavelmente se naturalizou na região amazônica desde o período Pré-Colombiano.

Atualmente, sua presença no país é amplamente confirmada. O cacaueiro ocorre nos estados do Acre, Amapá, Amazonas, Bahia, Espírito Santo, Maranhão, Pará, Rondônia e Sergipe, contribuindo significativamente para a diversidade agrícola e cultural dessas regiões.

Conheça os ingredientes primordiais para a fabricação do chocolate

Base de chocolate



LICOR
DE CACAU



+



MANTEIGA
DE CACAU



+



AÇÚCAR



+



LEITE

=



Temperagem



O que é?

A temperagem é um processo fundamental na produção de chocolates de alta qualidade. Ela começa com o derretimento do chocolate entre 45°C e 50°C, etapa em que sua estrutura cristalina original é totalmente desfeita. Em seguida, para que o chocolate possa ser moldado no formato desejado, é necessário submetê-lo a um resfriamento controlado - o chamado "choque térmico", reduzindo sua temperatura para cerca de 27°C a 30°C, dependendo de sua variação.

Esse resfriamento permite que os cristais da manteiga de cacau se reorganizem de forma homogênea, garantindo estabilidade, textura adequada e brilho. Uma temperagem bem executada resulta em um chocolate bonito, brilhante, saboroso, com boa resistência ao toque, fácil de moldar e que derrete suavemente na boca.

O termo de resfriar o chocolate também é conhecido como:

- ✦ Choque térmico
- ✦ Temperagem
- ✦ Pré-cristalização



Banho-maria

Panela com água em baixa fervura (50°C), bowl com o chocolate em cima da panela, tomando o cuidado de não encostar o fundo do bowl na água.

Dica: sempre limpar o fundo do bowl após retirar do banho-maria para que não caia nenhuma gota de água e não estrague o chocolate.



Micro-ondas

Usar em potência média, sempre aquecendo a cada 30 segundos, com cuidado para não queimar o chocolate.



Derretedeira Elétrica

Bom para grande produção. Regular a calibragem em 40°C a 50°C.



- ✦ A importância da temperagem é fazer a pré-cristalização, que é o processo de obtenção da forma correta de cristal.
- ✦ Com isso, temos um resultado melhor: brilho, contração, dureza, aromas, suavidade e derretimento uniforme na boca.
- ✦ Se não temperar ou não fizer de uma forma correta, o chocolate apresentará: falta de brilho, esbranquiçado, derretimento fácil na mão, dificuldade em desmoldar, porosidade.

Mas antes, saiba que cada chocolate tem a temperagem adequada, então fique atento às dicas:

Chocolates	Temperagem
	Ao leite 28°C
	Meio amargo 30°C
	Blend 29°C
	Branco 28°C
	Zero 29°C

- ✦ Para garantir o bom desempenho dos Chocolates NESTLÉ®, é importante seguir o passo a passo para temperagem indicado em todas as embalagens de chocolates.
- ✦ Atenção: para a temperatura de pré-cristalização, indicada na tabela!
- ✦ Esta boa prática assegura um produto de fácil manipulação no preparo da receita, além de um excelente acabamento.

Problemas e soluções



Manchas foscas

A contração do chocolate é mais lenta do que a do material utilizado na forma. Isso só ocorre em superfícies lisas, como ovos de Páscoa. Para prevenir, pode-se utilizar moldes de policarbonato ou um suave aquecimento do molde antes de aplicar o chocolate, respeitando o tempo de resfriamento do chocolate.



Bolhas de ar na superfície

Pode acontecer se o chocolate estiver muito grosso no momento da aplicação ou quando o molde não for vibrado suficientemente. Para solucionar, utilizar chocolate com maior percentual de manteiga de cacau (mais fluido) ou vibrar mais a forma, eliminando todas as bolhas de ar.



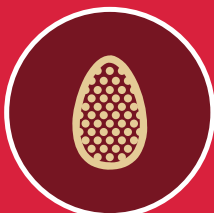
Dificuldade em desmolde

Acontece quando o chocolate não foi pré-cristalizado corretamente, se ele estiver espesso ou se houver resfriamento insuficiente. Como solução, temos a temperagem e resfriamento adequados do chocolate.



Fat Bloom

Separação da manteiga de cacau dos demais componentes, ocasionando um chocolate quebradiço, farelento e esbranquiçado. Como ação corretiva, temos a temperagem e resfriamento adequados do chocolate. Outro ponto: o fat bloom pode ocorrer pela exposição do chocolate moldado em temperaturas acima de 35°C, onde terá o derretimento do chocolate e migração da manteiga de cacau para a superfície.



Sugar Bloom

Ocorre por conta da condensação de água, causando cristais grandes de açúcar. Para solucionar: armazenar o chocolate em ambientes com baixa umidade e oscilação de temperatura, sempre entre 12°C a 20°C. Pode ocorrer quando há exposição do chocolate a ambientes úmidos ou deixar o chocolate exposto após abrir a embalagem.



Garoto®

CONFETARIA



**QUANDO O CHOCOLATE NOBRE PESA NO BOLSO,
A QUALIDADE CONTINUA AO SEU ALCANCE!**

O mercado mudou, mas você não precisa abrir mão
de qualidade, sabor e rentabilidade.

GAROTO® Confeitaria é a solução ideal para transformar
suas receitas sem comprometer o orçamento.

TUDO O QUE VOCÊ PRECISA SABER SOBRE GAROTO® CONFEITARIA

O que é GAROTO® Confeitaria?

É a escolha inteligente para quem busca mais qualidade e sabor que o fracionado, com custo menor que o chocolate nobre.

- Ideal para ovos, trufas, bombons, coberturas e sobremesas.
- Padrão de qualidade Garoto que seus clientes reconhecem.
- Pensado para quem valoriza sabor e rentabilidade.



Por que escolher GAROTO® Confeitaria?



- Qualidade GAROTO®: tradição que valoriza seu produto.
- Sabor equilibrado: mais intenso e agradável que o fracionado.
- Versatilidade: ideal para moldar, rechear, cobrir e criar com um único produto.
- Custo-benefício: qualidade superior ao fracionado, com investimento menor que o chocolate nobre.

O diferencial está na composição

GAROTO® Confeitaria é feito com CBE (Cocoa Butter Equivalent), um ingrediente que se comporta de forma semelhante à manteiga de cacau.

Isso garante cremosidade, perfil de sabor autêntico e derretimento natural na boca, mantendo o padrão de qualidade.

Já o chocolate fracionado utiliza CBS (Cocoa Butter Substitute), que contém outras gorduras vegetais. Essas gorduras podem comprometer sabor, estabilidade e acabamento.



Por que precisa ser temperado?



GAROTO® Confeitaria é elaborado com ingredientes de alta qualidade e utiliza CBE, que possui um comportamento similar ao da manteiga de cacau, proporcionando um excelente desempenho e sabor em todas as suas preparações. Dessa forma, GAROTO® Confeitaria necessita de temperagem, ao contrário do chocolate fracionado.

GAROTO® Confeitaria é a escolha de quem entende que qualidade é inegociável!

Mais desempenho no dia a dia, mais segurança no resultado e mais valor para quem transforma chocolate em vendas.

- Mais controle no preparo
- Melhor acabamento final
- Padronização nas receitas



Do custo ao lucro



Este guia foi criado para te ajudar a precificar corretamente seus produtos de Páscoa, garantindo que cada ovo, barra ou lembrança vendida gere lucro real, e não apenas “pague as contas”.

Para isso, foi construída uma planilha para facilitar sua rotina e transformar números em decisões mais seguras.

Clique no botão abaixo, baixe a planilha e siga as dicas que preparamos para você.

CLIQUE AQUI 

Entenda a diferença entre custo e preço de venda

Antes de qualquer conta, é importante separar dois conceitos:

- ✦ **Custo:** tudo o que você gasta para produzir o produto.
- ✦ **Preço de venda:** o valor final cobrado do cliente, que deve cobrir os custos e gerar lucro.

Nunca defina preço apenas olhando o valor cobrado pelo concorrente. Cada cozinha tem uma realidade diferente.

Comece pelos custos variáveis (insumos)

São os custos que mudam conforme a quantidade produzida e nós chamamos de **CMV (Custo de Mercadoria Vendida)**.

Na planilha, você deve preencher nas células amarelas o valor que você pagou pelo item na loja ou supermercado que você fez a compra. A planilha calcula automaticamente a quantidade de produto utilizada em cada receita e o valor que aquele ingrediente representa em sua receita.

DICA IMPORTANTE: É importante que você siga a receita à risca para que os números da planilha reflitam a realidade. Assim, a planilha calcula automaticamente o custo exato por receita.



Do custo ao lucro



Considere o custo da sua mão de obra

Na planilha, pense assim:

- ✦ Quanto você gostaria de ganhar por mês?
- ✦ Quantas horas leva para produzir essa receita?

Exemplo:

- ✦ **Valor/mês desejado:** R\$ 1800,00
- ✦ **Tempo gasto:** 1h00
- Custo de mão de obra:** R\$ 10,23 por receita

Se você não se pagar, seu negócio vira hobby, não empresa.



Não esqueça dos custos de embalagem

Na Páscoa, embalagem vende junto com o produto.

Aqui você deve incluir no campo da embalagem todos os custos para um único ovo. Lembre-se de incluir:



Forma de ovo
(se for descartável)



Caixa



Colher



Saco plástico



**Fita, laço,
tag e adesivo**



**Papel chumbo
ou berço**

DICA IMPORTANTE: Mesmo itens “baratinhos” fazem diferença no volume total vendido.

Inclua os custos fixos da cozinha

São custos que existem mesmo que você não venda nada.

Distribua esses valores entre os produtos vendidos no mês de Páscoa e estime esse custo para cada ovo produzido.



Energia Elétrica



Água



Internet



Gás



Demais Custos

(Contabilidade,
uso de eletrodomésticos e etc.)

DICA IMPORTANTE:

Na planilha, você deve incluir um valor para produzir um único ovo para cada um desses custos.



Do custo ao lucro

A última decisão a ser tomada é o Mark-up

Lucro não é “o que sobra”, é o que você planeja ganhar.

Para isso, utilizaremos o conceito de **Mark-up**, que é um **multiplicador que transforma o custo do seu produto no preço de venda**.

Em vez de “inventar um preço”, você usa uma conta lógica para garantir que:

- ✦ Todos os custos sejam pagos
- ✦ E que ainda sobre lucro

Para a Páscoa, recomenda-se:

- ✦ **170% a 210%** para produtos simples
- ✦ **220% a 300%** para produtos personalizados ou premium

A planilha faz esse cálculo automaticamente e mostra:



CMV



Margem de lucro



Preço de venda
sugerido



Lucro total de venda no mês
daquele item
(de acordo com a quantidade vendida)



Lucro por unidade



**Lembre-se: A Páscoa é sazonal, intensa e curta.
Quem entra sem números, sai cansado.
Quem entra com planejamento, sai com lucro!**

Ovo KitKat®



Ingredientes

- * 180g de GAROTO® Confeitaria temperado (casca)
- * 130g de Pasta Cremosa KITKAT®
- * 90g de Creme de Leite NESTLÉ®
- * 200g de Recheio e Cobertura NINHO®
- * 3 fingers de KITKAT® para finalização
- * Granulado ao leite



Modo de preparo

- * Tempere 180g de GAROTO® Confeitaria de acordo com as instruções da embalagem.
- * Em seguida, utilizando uma forma de ovo de 3 partes (modelo: Ovo Riscado, BWB10571, tamanho 350g), coloque o GAROTO® Confeitaria temperado até a marca indicada (aproximadamente 90g), cubra com a parte de silicone e, por último, coloque a terceira parte da forma, apertando para espalhar uniformemente o chocolate. Dê leves batidas para tirar as bolhas de ar.

- * Leve para a geladeira por aproximadamente 10 minutos, até o chocolate cristalizar e as formas ficarem completamente opacas.
- * Com o auxílio de uma batedeira, misture a Pasta Cremosa KITKAT® com o Creme de Leite NESTLÉ® por aproximadamente 5 minutos. Reserve na geladeira por 10 minutos.
- * Para a montagem do ovo, comece colocando 100g do Recheio e Cobertura NINHO® e, em seguida, coloque 100g do creme de KITKAT® por cima.
- * Corte os fingers de KITKAT® do tamanho do ovo e coloque por cima.
- * Em seguida, finalize com um pouco do creme de KITKAT® em toda a lateral e granulados ao leite por cima.
- * Agora é só embrulhar com a embalagem de sua preferência.

Rendimento

2 unidades
300g cada



Estrelas da Receita



Ovo

Romeu e Julieta



Ingredientes

- * 180g de GAROTO® Confeitaria temperado (casca)
- * 100g de Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA®
- * 100g de cream cheese
- * 140g de goiabada cremosa
- * 100g de GAROTO® Confeitaria temperado para finalização



Modo de preparo

1. Tempere 180g de GAROTO® Confeitaria de acordo com as instruções da embalagem.
2. Em seguida, utilizando uma forma de ovo de 3 partes (modelo: Ovo Riscado, BWB10571, tamanho 350g), coloque o GAROTO® Confeitaria temperado até a marca indicada (aproximadamente 90g), cubra com a parte de silicone e, por último, coloque a terceira parte da forma, apertando para espalhar uniformemente o chocolate. Dê leves batidas para tirar as bolhas de ar.

3. Leve para a geladeira por aproximadamente 10 minutos, até o chocolate cristalizar e as formas ficarem completamente opacas.
4. Enquanto isso, para o recheio, misture o Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA® com o cream cheese.
5. Com a casca já cristalizada, espalhe 100g do recheio de cream cheese por toda a casca e, em seguida, 70g de goiabada cremosa.
6. Tempere o GAROTO® Confeitaria novamente e finalize com 50g por cima da goiabada, cobrindo todo o recheio.
7. Leve à geladeira novamente até cristalizar, retire da geladeira e deixe alguns minutos em temperatura ambiente.
8. Agora é só embrulhar com a embalagem de sua preferência.

Rendimento

2 unidades
310g cada



Estrelas da Receita



Ovo Cookies'n Cream



Ingredientes

- * 180g de Chocolate Branco GALAK® (casca)
- * 230g de Pasta Cremosa GALAK®
- * 115g de Creme de Leite NESTLÉ®
- * 100g de Chocolate Branco GALAK®

FINALIZAÇÃO

- * 300g de Chocolate Branco GALAK®
- * 90g de Biscoito Triturado NEGRESCO®



Modo de preparo

1. Tempere 180g do Chocolate Branco GALAK® de acordo com as instruções da embalagem.
2. Em seguida, utilizando uma forma de ovo de 3 partes (modelo: Ovo liso, BWB10570, tamanho 350g), coloque o chocolate temperado até a marca indicada (aproximadamente 90g), cubra com a parte de silicone e, por último, coloque a terceira parte da forma, apertando para espalhar uniformemente o chocolate. Dê leves batidas para tirar as bolhas de ar.
3. Leve para a geladeira por aproximadamente 10 minutos, até o chocolate cristalizar e as formas ficarem completamente opacas.

4. Enquanto isso, para o recheio, misture a Pasta Cremosa GALAK® com o Creme de Leite NESTLÉ® e reserve.
5. Com a casca já cristalizada, espalhe 170g do recheio.
6. Tempere o Chocolate Branco GALAK® novamente e finalize com 50g por cima, cobrindo todo o recheio. Leve à geladeira até cristalizar.
7. Retire da geladeira e deixe em temperatura ambiente.

FINALIZAÇÃO

1. Tempere o Chocolate Branco GALAK® de acordo com as instruções da embalagem, adicione o Biscoito Triturado NEGRESCO® e misture bem.
2. Em seguida, coloque os ovos prontos sobre uma grade e cubra a casca com a mistura feita.
3. Leve à geladeira novamente para cristalizar e agora é só embrulhar com a embalagem de sua preferência.

Rendimento

2 ovos
500g cada



Estrelas da Receita



Ovo

Cacau Palha Italiana



Ingredientes

- * 1 Bag de Leite Condensado Moça® 1,18kg
- * 300g de Creme de Leite 25% Nestlé®
- * 45g de Achocolatado Nescau®
- * 45g de Chocolate em pó 50% Dois Frades®
- * 310g de Biscoito Maisena Tostines®

MONTAGEM

- * 1kg de Garoto® Confeitaria
- * Recheio de Palha Italiana pronta



Modo de preparo

1. Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite, o achocolatado e o chocolate em pó.
2. Leve ao fogo médio/baixo, sempre mexendo, até obter o ponto de brigadeiro de colher.
3. Retire do fogo, adicione os biscoitos maisena quebrados e misture bem.
4. Em seguida, reserve para esfriar.



MONTAGEM

5. Tempere o Garoto® Confeitaria de acordo com as instruções da embalagem.
6. Em seguida, utilizando uma forma de cacau de 3 partes (modelo: Cacau, BWB 10055, casca 42g), coloque o chocolate temperado até a marca indicada (aproximadamente 42g), cubra com a parte de silicone, e por último, coloque a terceira parte da forma, apertando para espalhar uniformemente o chocolate. Dê leves batidas para tirar as bolhas de ar.
7. Com a casa já cristalizada, recheie com 100g da palha italiana.
8. Tempere o Garoto® Confeitaria novamente e finalize com 25g por cima, cobrindo todo o recheio.
9. Dê leves batidas para nivelar o chocolate e leve à geladeira novamente até cristalizar.
10. Retire da geladeira e deixe alguns minutos em temperatura ambiente.
11. Agora é só embrulhar com a embalagem de sua preferência.

Rendimento

15 ovos
167g cada



Estrelas da Receita



Barra Galak® crunch



Ingredientes

- * 45g de SNOW FLAKES®
- * 130g de chocolate branco caramelizado
- * 65g de Pasta Cremosa GALAK®

RECHEIO

- * 180g + 100g de Chocolate Branco GALAK®
- * 240g de recheio crunch



Modo de preparo

RECHEIO

1. Espalhe o SNOW FLAKES® em uma forma e leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por 13 minutos ou até estarem totalmente caramelizados. Em seguida, deixe esfriar.
2. Coloque o chocolate branco em um recipiente e leve ao micro-ondas por 30 segundos e misture.
3. Repita esse processo, sempre misturando a cada ciclo, até o chocolate caramelizar e obter uma cor caramelo claro.
4. Adicione a Pasta Cremosa GALAK® e misture bem. Em seguida, acrescente o cereal caramelizado, misture novamente e reserve.

BARRA

1. Tempere o Chocolate Branco GALAK® de acordo com as instruções da embalagem.
2. Em seguida, utilizando uma forma de tablete de 3 partes (modelo: Tablete Casca Fina, BWB 3700, casca 55g), coloque o chocolate temperado até a marca indicada (aproximadamente 90g), cubra com a parte de silicone e, por último, coloque a terceira parte da forma, apertando para espalhar uniformemente o chocolate. Dê leves batidas para tirar as bolhas de ar.
3. Leve para a geladeira por aproximadamente 10 minutos, até o chocolate cristalizar e as formas ficarem completamente opacas.
4. Com a casca já cristalizada, coloque 120g de recheio crunch.
5. Tempere 100g do chocolate novamente e finalize com 50g por cima, cobrindo todo o recheio. Dê leves batidas para nivelar e leve à geladeira novamente até cristalizar.
6. Retire da geladeira e deixe alguns minutos em temperatura ambiente.
7. Agora é só embrulhar com a embalagem de sua preferência

Rendimento

2 barras



Estrelas da Receita



Torta Ninho



Ingredientes

- * 150g de massa filo
- * 50g de manteiga derretida
- * 75g de Biscoito PASSATEMPO® Leite
- * 38g de manteiga derretida

RECHEIO

- * 500g de Leite NINHO® Integral
- * 200g de Recheio e Cobertura NINHO®
- * 80g de NINHO® em pó
- * 6 gemas



Modo de preparo

1. Abra a massa filo, enrole e corte em tiras finas.
2. Em uma forma com tapete de silicone, acomode um aro dentro do outro, um de 20 cm e outro de 18 cm.
3. Nesse espaço entre os aros, espalhe metade da massa filo cortada, de tal forma a cobrir toda a lateral.
4. Em seguida, espalhe 50 g de manteiga derretida por toda a massa.
5. Leve para assar a 160 graus por 10 minutos ou até que a massa esteja dourada.

6. Enquanto isso, para a base da torta, triture o biscoito PASSATEMPO® Leite e misture com a manteiga derretida até obter uma farofa úmida.
7. Retire a massa da torta do forno, espere alguns minutos e remova o aro do centro com cuidado.
8. Espalhe a massa feita, apertando bem para nivelar, e volte ao forno por mais 10 minutos.

RECHEIO

1. Em uma panela, misture o Leite NINHO® Integral, o Recheio e Cobertura NINHO® e o NINHO® em pó e leve ao fogo até formar as primeiras bolhinhas.
2. Adicione 1/3 dessa mistura às gemas e misture bem para temperá-las.
3. Em seguida, transfira a mistura das gemas para a panela e leve em fogo baixo, mexendo sempre, até atingir 85 °C (ponto napê).
4. Coloque o recheio na massa da torta, passando por uma peneira, e leve ao forno pré-aquecido a 120 °C por 1 hora.
5. Reserve na geladeira para esfriar e finalize com NINHO® em pó peneirado por cima.

Rendimento

1 torta
≈ 1kg



Estrelas da Receita



Ovo

Lascas de chocolate



Ingredientes

- * 300g de GAROTO® Confeitaria + lascas
- * 120g de chocolate branco GAROTO®
- * 40g de Biscoito Caramelizado Triturado TOSTINES® Especiarias
- * 40g de Biscoito Triturado NEGRESKO®
- * 120g de Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA®
- * 120g de Recheio e Cobertura Doce de Leite MOÇA®



Modo de preparo

1. Tempere o GAROTO® Confeitaria de acordo com as instruções da embalagem.
2. Em seguida, utilizando uma forma de cacau de 3 partes (modelo: Ovo Liso, BWB10570, tamanho 350g), coloque o chocolate temperado até a marca indicada (aproximadamente 90g), cubra com a parte de silicone e, por último, coloque a terceira parte da forma, apertando para espalhar uniformemente o chocolate. Dê leves batidas para retirar as bolhas de ar.
3. Leve para a geladeira por aproximadamente 10 minutos, até o chocolate cristalizar e as formas ficarem completamente opacas.
4. Com o restante do GAROTO® Confeitaria, espalhe uma camada fina sobre uma superfície coberta com papel manteiga. Polvilhe por cima o Biscoito Caramelizado Triturado TOSTINES® Especiarias e deixe cristalizar (se necessário, leve à geladeira).
5. Repita o processo com o chocolate branco, espalhando sobre papel manteiga e finalizando com o Biscoito Triturado NEGRESKO®. Deixe cristalizar.
6. Para a montagem, coloque uma casca de chocolate no berço de papel e intercale as lascas de chocolate branco GAROTO® com Biscoito Triturado NEGRESKO®, e as lascas de GAROTO® Confeitaria com Biscoito Caramelizado Triturado TOSTINES® Especiarias.
7. Finalize com um dip de Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA® e Recheio e Cobertura Doce de Leite MOÇA® para dar o toque especial.

Rendimento

2 ovos
≈ 260g cada



Estrelas da Receita



Torta Brownie



Ingredientes

- * 400g de Mistura para Brownie e Petit Gateau DOIS FRADES®
- * 200g de leite NINHO® Integral
- * 100g de manteiga sem sal

RECHEIO

- * 50g de leite NINHO® Integral morno
- * 2g de gelatina hidratada e derretida
- * 130g de Chocolate ao Leite NESTLÉ®
- * 100g de Creme de Leite NESTILLY® gelado

FINALIZAÇÃO

- * 160g + 70g de Ganache Meio Amargo DOIS FRADES®
- * 16ml de água

RECHEIO

1. Misture o leite com a gelatina.
2. Em seguida, derreta o chocolate ao leite, adicione a mistura de leite com gelatina e mexa bem. Reserve.
3. Bata o NESTILLY® gelado até obter picos médios.
4. Incorpore o NESTILLY® batido aos poucos ao chocolate, misturando delicadamente.
5. Espalhe sobre o brownie frio, alise bem com uma espátula e leve para a geladeira por aproximadamente 2 horas ou até firmar.

FINALIZAÇÃO

1. Aqueça 160g de Ganache Meio Amargo DOIS FRADES® por 10 segundos no micro-ondas. Em seguida, adicione a água e misture bem.
2. Espalhe a ganache sobre a torta e leve para a geladeira novamente para firmar.
3. Enquanto isso, bata 70g de Ganache Meio Amargo DOIS FRADES® com o auxílio de uma batedeira, coloque em um saco de confeitar com bico pétala e finalize com um zigzag em toda a lateral.



Modo de preparo

1. Prepare a massa de brownie de acordo com as instruções da embalagem.
2. Em uma forma redonda de 18 cm, coloque a massa do brownie e alise bem para nivelar.
3. Leve para assar a 180 °C por 25 minutos.
4. Retire do forno e passe uma espátula na lateral para soltar o brownie e facilitar para desenformar. Reserve para esfriar.

Rendimento

1 torta
≈ 1kg



Estrelas da Receita



Ovinhos Recheados



Ingredientes

- * 100g de Chocolate Branco NESTLÉ®
- * 100g de Chocolate ao Leite NESTLÉ®
- * 100g de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ®
- * 100g de Recheio e Cobertura Doce de Leite MOÇA®
- * 100g de Recheio e Cobertura NINHO®
- * 100g de Docinho sabor Beijinho MOÇA®
- * Crumble
- * Raspas de bergamota



Modo de preparo

1. Tempere os chocolates de acordo com as instruções da embalagem.
2. Em seguida, utilizando a forma ovo liso de 3 partes (modelo: Ovo Liso, BWB 10602, casca fina 50g), coloque o chocolate temperado até a marca indicada (aproximadamente 10g), cubra com a parte de silicone e, por último, coloque a terceira parte da forma, apertando para espalhar uniformemente o chocolate. Dê leves batidas para tirar as bolhas de ar. (São necessárias 2 formas para cada tipo de chocolate.)
3. Leve para a geladeira por aproximadamente 10 minutos, até o chocolate cristalizar e as formas ficarem completamente opacas. Repita o processo com todos os chocolates.

4. Montagem dos ovinhos:

- **Ovinho de Chocolate Branco:** Recheie todas as cavidades com 20g de Recheio e Cobertura NINHO® e um pouco de crumble. Em seguida, desenforme, aqueça levemente as bordas e junte as duas partes para formar os ovinhos.
 - **Ovinho de Chocolate ao Leite:** Recheie todas as cavidades com 20g de Docinho sabor Beijinho MOÇA® e um pouco de crumble. Em seguida, desenforme, aqueça levemente as bordas e junte as duas partes para formar os ovinhos.
 - **Ovinho de Chocolate Meio Amargo:** Aromatize o Recheio e Cobertura Doce de Leite MOÇA® com as raspas de bergamota e, em seguida, recheie todas as cavidades com 20g. Desenforme, aqueça levemente as bordas e junte as duas partes para formar os ovinhos. Cubra com o respectivo chocolate temperado, leve à geladeira para cristalizar novamente e desenforme.
5. Finalize embrulhando com a embalagem de sua preferência.

Rendimento

6 ovinhos
recheados



Estrelas da Receita



Palitinhos de Pistache



Ingredientes

- * 100g de massa de pastel fresca
- * Óleo para fritar
- * 100g de Pasta Cremosa GALAK®
- * 25g de pasta de pistache
- * 250g de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ®
- * 25g de pistache torrado



Modo de preparo

1. Envolve a massa de pastel em canudos metálicos e frite em óleo quente até dourar e obter uma massa seca.
2. Para o recheio, misture a Pasta Cremosa GALAK® com a pasta de pistache. Em seguida, recheie os canudos e reserve.
3. Derreta o chocolate e tempere de acordo com as instruções da embalagem.
4. Banhe os canudos recheados, finalize com os pistaches picados e deixe cristalizar.
5. Agora é só embrulhar com a embalagem de sua preferência.



Rendimento

10 unidades



Estrelas da Receita



Ovo Flat



Nestlé
PROFESSIONAL



Ingredientes

- * 90g de Chocolate Branco NESTLÉ®
- * 90g de Chocolate ao Leite NESTLÉ®
- * 90g de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ®
- * 90g de Pasta Cremosa GALAK®
- * 90g de Pasta Cremosa KITKAT®
- * 90g de Recheio e Cobertura Doce de Leite MOÇA®



Modo de preparo

1. Derreta e tempere cada tipo de chocolate (Branco NESTLÉ®, Ao Leite NESTLÉ® e Meio Amargo NESTLÉ®) conforme as instruções da embalagem.
2. Cubra a forma de acetato para ovo flat com o chocolate temperado e vire para retirar o excesso, formando uma casca fina e uniforme.
3. Leve à geladeira por aproximadamente 10 minutos, até o chocolate cristalizar e a forma ficar completamente opaca.
4. Repita o processo com os três tipos de chocolate.

5. Recheie cada casca:

- Chocolate Branco: fina camada de Pasta Cremosa GALAK®
- Chocolate Ao Leite: fina camada de Pasta Cremosa KITKAT®
- Chocolate Meio Amargo: fina camada de Recheio e Cobertura Doce de Leite MOÇA®

6. Cubra com o respectivo chocolate temperado, leve à geladeira para cristalizar novamente e desenforme.

7. Finalize embrulhando com a embalagem de sua preferência.

Rendimento

9 unidades
60g cada



Estrelas da Receita





Acompanhe essa e outras receitas
em nossas redes sociais



☎ 0800 720 2220

🌐 nestleprofessional.com.br

🌐 @nestleprofessionalbr

Orgulho em trabalhar com
- cacau sustentável -

