

# Receitas de Páscoa



# O que você precisa saber sobre Pasta Americana!

Trabalhar com pasta americana não é nada complicado, e para ajudar vou passar algumas dicas e truques que vão ajudar a melhorar o seu trabalho!

## Tipo de Pasta:

Eu sempre uso pasta americana pronta, elas são vendidas em casa de festas e confeitaria, a marca Arcolor funciona super bem.

## Pasta Colorida:

Você pode comprar a pasta americana colorida ou comprar apenas a branca e tingir em casa, se esse for o caso, sempre utilize corantes em gel e luvas, isso evita que você fique com as mãos manchadas.

A quantidade de corante vai depender da cor desejada e da quantidade de pasta, mas na dúvida acrescente o corante aos poucos com a ajuda de um palitinho de dente.



## Como Deixar a pasta durinha e mais fácil de trabalhar:

Também nas casas de festas existe um produto chamado CMC, é um pó que utilizamos para fazer a cola usada para unir um pedaço de pasta na outra, no caso unir as partes do bonequinho ou da guirlanda e também deixar a pasta mais firme.

Para uma massa que seque e fique firme por vários dias, separo a quantidade de massa que vou usar e passo no cmc, como se fosse um a milanesa, e misture bem, esse **é o segredinho que ninguém te conta mas que pode salvar o seu trabalho e não desmoronar**, pois garante firmeza para a pasta e conseqüentemente para os moldes.

## Receita da Cola de CMC

### O que você vai precisar:

- 1 colher de chá cheia de cmc
- 40 ml de água

### Modo de Preparo:

1. Misture bem e aguarde 30 minutos antes de usar, você vai perceber que a consistência é de um gel espesso.

**A DICA é aplicar sempre com um pincel fino e em pequena quantidade**, quase nada já é suficiente para colar.

2. Essa cola dura 1 mês se conservada em um potinho fechado.

# Brigadeiro de Leite Ninho com Cenourinha de Pasta Americana

Páscoa é sinônimo não só de chocolate mas de muuuitas delícias. Brigadeiro é o docinho certo para a páscoa, e colocar um detalhe lembrando a data, com certeza vai deixar seu doce muito mais gracioso!



**RENDIMENTO:**  
30 brigadeiros

## Ingredientes

- 1 Caixa de leite condensado
- 1 colher de manteiga
- 4 colheres de leite ninho
- Pasta americana
- Corante laranja e verde
- Confeito a gosto





## Modo de Preparo dos Brigadeiros:

1. Em uma panela adicione o leite condensado o leite ninho e a manteiga e mexa em fogo baixo até dar o ponto de brigadeiro para enrolar, depois que começar a ferver, mexa por mais 5 minutinhos ou até que chege em um ponto mais firme, soltando da panela.
2. Transfira para um prato untado com margarina e deixe descansar até esfriar.
3. Faça as bolinhas do tamanho desejado, aqui fiz de 16 gramas cada bolinha.
4. Enrole nos confeitos desejados, aqui eu enrolei no confeito granulado de chocolate branco da Callebaut.



## Passo a passo Cenourinha de Pasta Americana:

1. Para as cenourinhas, separe 2 pedaços de pasta americana branca e em seguida você precisa tingir de laranja um dos pedaços e o outro tingir de verde.



2. Faça pequenas bolinhas laranjas, todas mais ou menos do mesmo tamanho.



3. Faça um rolinho com a pasta deixando uma ponta mais fina e a outra mais grossinha, formando assim a cenourinha.



4. Com a ajuda de um palito de dente, marque os risquinhos intercalando um com o outro







5. Faça um furinho com o palito na ponta da cenoura, para facilitar a entrada da folha que vamos a seguir fazer com a pasta americana que foi tingida de verde.



6. Para a folhinha, molde a bolinha (menor que a cenoura) e puxe as pontinhas.

7. Marque com um palito igual marcamos a cenoura e coloque no furinho que feito com um palito.

8. Para "colar" a cenourinha em cima do brigadeiro, coloque uma gotinha bem pequena de água e pressione de leve no docinho.



# Ovo de Páscoa no Pote

Bolo no Pote já é um sucesso, agora imagina, Ovo de Páscoa no Pote?! Sucesso garantido! Todo mundo vai amar e é muito fácil e rápido de preparar!



**RENDIMENTO:**

6 potinhos de 250 ml

## Ingredientes para a Massa:

- 500 gramas de chocolate picado meio amargo ou 50% de cacau
- 1 caixa de creme de leite 200 ml
- 1 caixa de leite condensado 395 ml
- 1 colher de manteiga sem sal 10 gramas
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó 50% cacau
- Bolo de chocolate (receita básica indicada no curso de bolos no pote)







## Modo de Preparo:

1. Comece assando o bolo (receita e passo a passos no início da apostila de Bolos no Pote), e deixe esfriar.





2. Em uma panela adicione o leite condensado, o creme de leite e o chocolate em pó, e mexa até dar o ponto de brigadeiro MOLE, deixe esfriar TOTALMENTE.
3. A montagem do pote é bem simples, em um potinho ( aqui usei esse de vidro que fica lindo para presentear) Adicione aproximadamente 40 gramas de chocolate picadinho no fundo do pote.



4. Em seguida, adicione 2 colheres bem cheias de brigadeiro.





5. Depois, adicione o bolo cfe a técnica ensinada no curso de bolos no pote, não muito, só para fazer uma camadinha a mais.



6. Em cima da camada de bolo coloque mais duas colheres de brigadeiro.



7. E por fim, mais 40 gramas de chocolate picadinho.



Essa receita pode ser variada com o chocolate ao leite ou branco também. Pode trocar os recheios por brigadeiro de coco, paçoca, brigadeiro branco, nozes, só usar a criatividade!





---

*“Desejo que nesta Páscoa todos estejam unidos em harmonia para que o amor, a esperança, e a alegria invada nossos corações. Feliz Páscoa!”*

---



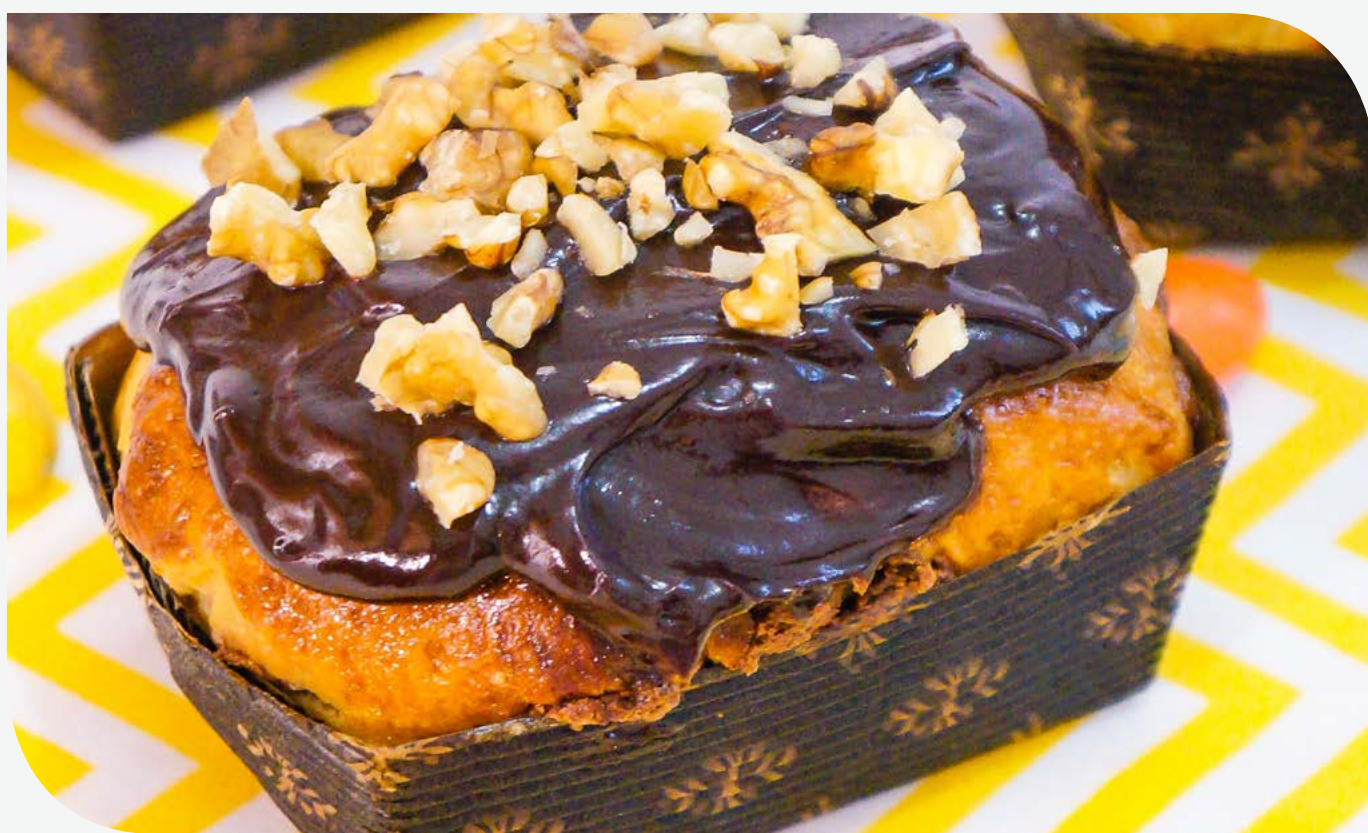
# Receita Especial!





# Colomba de Páscoa de Chocolate com Nozes

Nem só de chocolate se vive na Páscoa! As colombas são muito tradicionais nessa época do ano e além de ser muito gostosas, tem um sabor diferenciado e doce na medida certa! Super gostoso de preparar em casa e soltar a imaginação nas variações dos sabores!



**RENDIMENTO:**

12 colombas pequenas

## Ingredientes para a Massa:

- 600 gramas de farinha de trigo
- 10 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 2 ovos levemente batidos
- 250 ml de leite
- 2 colheres de sopa de essência de Baunilha
- 200 gramas de chocolate em gotas
- 150 gramas de nozes picadas

## Ingredientes para a Esponja:

- 1 sachê de fermento seco para pão (10 gramas)
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de açúcar
- xícara de água morna.

## Ingredientes para a Cobertura:

- 150 gramas de chocolate meio amargo
- 50 ml de creme de leite (de caixinha)





## Modo de Preparo:

1. Para iniciar essa receita, temos que começar pela esponja, que vai deixar nossa colomba ainda mais macia e fofinha.
2. Em um bowl, adicione o sachê do fermento, meia xícara de farinha, uma colher de sopa de açúcar e a água morna, misture até ficar um creme bem mole, e deixe descansar até dobrar de volume, cerca de 15 minutinhos.



3. Depois o restante da receita é muito simples, em outro bowl adicione a farinha, o açúcar os ovos levemente batidos, a manteiga, o leite, a buniha e a esponja feita no passo anterior. Mexa até começar a dar liga na massa. Essa massa fica um pouco mais mole mesmo, não vai ficar tão firme quanto uma massa de pão.



4. Em seguida, adicione as nozes, o chocolate em gotas e mexa até misturar bem.





5. Deixe descansar em um local maisquentinho, até que dobre de volume, esse processo demora mais ou menos 1 hora.



6. Unte as mãos com manteiga e separe as quantidades de massa necessárias para cada forminha, um pouco acima da metade da forma.





7. Deixe descansar novamente até a massa crescer mais um pouquinho, unte com gema de ovo e açúcar.
8. Asse em forno pré aquecido a 180 graus por cerca de 30 min.



9. Deixe esfriar bem para colocar a cobertura e embalar.



Aqui eu usei forminhas individuais, pois achei bem fofinhas, mas em lojas e confeitarias vendem as formas tradicionais de colombas, tem para todos os gostos.

10. Essa cobertura é bem simples, basta colocar o chocolate no microndas por 1 minuto e 30 segundos e ir mexendo de 30 em 30 segundos, nesse período, assim que derreter adicione o creme de leite e mexa bem até dissolver tudo.
11. Com auxílio de uma colher espalhe a ganache por cima das colombras.
12. Finalize com confeito ou nozes picadas!



Essa receita pode ser variada com outros sabores como doce de leite, coco, castanhas, frutas secas como damasco, basta usar a criatividade! Fica perfeita para servir no café da manhã de páscoa, ou presentear seus amigos e familiares.







[facebook.com/tudodecake](https://facebook.com/tudodecake)



[twitter.com/tudodecake](https://twitter.com/tudodecake)



[youtube.com/tudodecake](https://youtube.com/tudodecake)



[instagram.com/marciatozo](https://instagram.com/marciatozo)