



## A Páscoa que você faz!

Mais que alimento, o chocolate é também prazer, alegria, felicidade! Transformar uma barra de chocolate em bombons, trufas e ovos de Páscoa é uma operação alquímica, e quem transforma o chocolate conhece essa magia!



Plantão de Dúvidas

**0800 559550**

[sacgaroto@garoto.com.br](mailto:sacgaroto@garoto.com.br)

Caixa Postal 11464 CEP 05422-970 - São Paulo/SP

[www.garoto.com.br](http://www.garoto.com.br)



# Páscoa

Receitas e ideias para negócios com chocolate e chefs em casa

# Índice

## Técnicas

Derretimento   Têmpera por adição	
Têmpera por tablagem   Moldagem com pincel	
Cone de papel-manteiga	4

## aula 1

### Páscoa Divertida

<b>Técnicas</b>	Ovo Super Fácil	7
Derretimento   Têmpera	Ovo Borboleta	8
Moldagem com pincel	Coelho Felpudo	9
Cone de papel manteiga	Ovo Pequeno Artista	10
Colorindo o chocolate	Ovo Pipoca	11
	Canarinho Esperançoso	12
	Ovo Galinha Feliz	14
	Coelho Bom de Bola	16

## aula 2

### Páscoa Verde e Amarela

<b>Técnicas</b>	Ovo Maracujá Brasil	18
Casca recheada	Ovo Mineiro Paulista	20
Casca duplo recheio	Ovo Jabuticaba	21
Recheios sólidos	Ovo Cartola	21
Cascas crocantes	Ovinho Bombom de Fruta - Tangerina e Goiaba	22
	Ovinho Bombom Docinhos - Beijinho e Paçoca	22
	Bombons Brasileirinhos	
	Castanha&Cravo   Cocada&Laranja   Cajuzinho&Limão	23
	Ovo Crocante de Banana	24
	Ovo Pé-de-Moleque	25

## aula 3

### Inovando na Páscoa

<b>Técnicas</b>	Ovo Vitrine	26
Recheio duplo	Ovo Cuca	29
Recheios líquidos	Ovo Torta de Limão	29
Cascas rendadas	Garrafinhas de Licor	31
Cascas rústicas	Ovo Floresta Negra	32
	Ovo Rendado	34
	Ovo Cheesecake	35
	Ovo Rústico	35



## 2014, um ano cheio de novidades!

Neste ano, o Programa Garoto de Aulas vem recheado de ideias.

Muitas aulas divertidas para as crianças, como a **Galinha feliz**, um ovo em formato de galinha.

Para os torcedores da Copa do Mundo da FIFA™, o **Canarinho Esperançoso**, saindo do ovo pronto para festejar, e o **Coelho Bom de Bola**, que vai ao campo para marcar o gol esperado.

Para os adultos, a Páscoa é **Verde e Amarela**, com o sabor de nossos frutos e temperos, tudo combinado em uma caixa que leva as cores da nossa bandeira.

Para os profissionais, contamos os segredos das **Cascas Rendadas**, do **Ovo Vitrine**, cheio de bolinhas de futebol, e de grandes criações da confeitaria internacional, como a torta **Floresta Negra** e o **Cheesecake**, transformadas em ovos de chocolate.

**Faça e venda nesta Páscoa, e conte-nos o seu sucesso!**



Plantão de Dúvidas **0800 559550**  
sacgaroto@garoto.com.br  
www.garoto.com.br





## Técnicas

Existem muitas técnicas para temperar as **Coberturas Garoto**, transformando-as em ovos de Páscoa e bombons ou em coberturas macias para bolos, doces e tortas. Conheça aqui as principais.

### Derretimento

Pique o chocolate em pequenos pedaços e coloque em um refratário.

#### No micro-ondas

Use potência média (50%), mexendo a cada minuto.



#### No banho-maria

Os utensílios devem estar bem secos. Evite o vapor e a umidade ambiente, pois o chocolate detesta a água. Não deixe a água ferver.

#### Movimentos delicados e constantes



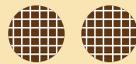
- Não deixe o chocolate parado, movimente a massa até o derretimento completo.
- O chocolate deve estar completamente derretido entre 40 e 45°C. Sobre a pele, ele irá transmitir a sensação de quente, mas sem queimar.

### TÉCNICA 1 Têmpera por adição

para pequenas quantidades - até 1 kg



↳ Corte a cobertura em pedaços pequenos e regulares, e divida esses pedaços em três partes iguais.



Derreta duas partes e passe-as para um refratário limpo e seco.



↳ Pique novamente a terceira parte do chocolate em pedaços menores, e vá juntando aos poucos ao chocolate derretido, mexendo após cada adição.



Pare de adicionar o chocolate picado quando a dificuldade em derretê-lo aumentar e a textura ficar mais espessa. Continue mexendo-o até que os últimos pedaços adicionados derretam completamente e o chocolate atinja a temperatura para o banho ou molde.

Com essa técnica, a temperatura final para todas as coberturas é de 31°C.

### Têmpera por tablagem

na pedra de mármore

Para quantidades maiores ideal para temperar de 500 g a 3 kg

Espalhe o chocolate derretido sobre a pedra de mármore limpa e bem seca. Trabalhe com 2 espátulas, espalhando e recolhendo o chocolate continuamente, até que se torne levemente viscoso e atinja a temperatura final.



#### TEMPERATURA AO FINAL DA TÊMPERA

Branco 28°C

Ao Leite 29°C

Blend 29°C

Meio Amargo 31°C

Se não tiver termômetro, coloque um pouco da massa sobre a pele. Ela deve transmitir a sensação de "frio", como o toque de uma colher de metal.

#### Teste para uma têmpera perfeita

Cubra as costas de uma colher com o chocolate 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 o chocolate até atingir entre 40°C e 45°C e repita a têmpera.



Páscoa fácil de fazer



### TÉCNICA 2 Moldagem com pincel

Com um pincel, forre o molde, formando a primeira camada de cobertura. Leve o molde à geladeira, com a cavidade voltada para cima, até secar. Repita esse procedimento até que os ovos fiquem com a espessura adequada para moldar e rechear.

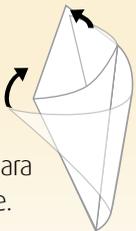


### TÉCNICA 3 Cone de papel-manteiga

Para colar, fazer riscos e desenhar com chocolate

Divida ao meio um quadrado de papel-manteiga, de modo a formar 2 triângulos.

Com cada um desses triângulos, monte um cone, unindo as pontas conforme o desenho. Faça uma pequena dobra para que o cone não desmanche.



Corte a ponta, regulando o tamanho do corte de acordo com o uso.



# Ovo Super Fácil

## Ingredientes

- 500 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto temperada
- 1 xícara (chá) de abacaxi ou manga desidratados

## Materiais

- Molde para ovos de 500 g
- Molde para bombons

- 1 Com a cobertura de chocolate branco, molde duas cascas de ovos. Utilize a técnica do pincel.
- 2 Reserve 50 g do chocolate temperado e misture o restante com o abacaxi ou a manga. Distribua essa mistura em forminhas para bombons, preenchendo-as completamente. Dê leve batidas para retirar o ar e acomodar melhor o chocolate. Leve à geladeira até o molde ficar opaco. Desenforme.
- 3 Desenforme as cascas e decore-as com riscos feitos com o chocolate reservado, usando a técnica do cone. Deixe secar na geladeira por 5 minutos. Recheie as cascas com os bombons e una as metades. Embrulhe em celofane e mantenha em local seco e fresco até o consumo.



Rende 1 ovo de 645 g



Receita para iniciantes



## Unindo as cascas

Aqueça levemente uma assadeira de alumínio. Utilizando luvas, encoste as bordas das duas metades rapidamente no fundo aquecido e una-as em seguida.



## Técnicas utilizadas nessa receita

- TÉCNICA 1** Temperagem | pág 4
- TÉCNICA 2** Moldagem pincel | pág 5
- TÉCNICA 3** Cone | pág 5

# Ovo Borboleta



# Coelho Felpudo



## ingredientes

- 200 g de Cobertura de Chocolate ao Leite Garoto temperada
- 100 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto temperada
- 1 Baton ao Leite Garoto

## Materiais

- 1 aro de 15 cm de diâmetro
- Molde para ovos de 50 g

- 1 Para fazer a base, despeje 150 g do chocolate ao leite dentro do aro colocado sobre uma placa coberta com papel-manteiga. Leve à geladeira até secar e desenforme.
- 2 Coloque o restante do chocolate ao leite em um cone de papel-manteiga e faça bolinhas dentro de 4 moldes de 50 g. Depois que o chocolate secar, complete as cascas com o chocolate branco. Leve à geladeira até o molde ficar opaco e desenforme.
- 3 Cole as metades dos ovinhos sobre a base e faça a carinha da borboleta utilizando o restante do chocolate branco temperado.



Rende 1 peça de 350 g



Receita para iniciantes

## ingredientes

- 300 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto temperada
- 50 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto temperada
- 100 g de coco ralado em flocos finos

## Materiais

- Molde para ovos de 250 g

- 1 Molde duas cascas com o chocolate branco e una-as. Em seguida, pincele toda a superfície do ovo com o chocolate restante e passe-o pelo coco ralado, tomando cuidado para toda a superfície ficar coberta pelo coco.
- 2 Desenhe as orelhas e o rabinho sobre papel-manteiga com o chocolate. Polvilhe o coco sobre o rabinho e, quando as peças estiverem secas, cole-as no ovo utilizando chocolate branco.
- 3 Desenhe o rosto do coelho e os detalhes das orelhas com o chocolate meio amargo e deixe secar.



Rende 1 peça de 400 g



Receita para iniciantes



## Técnicas utilizadas nessas receitas

- TÉCNICA 1** Temperagem | pág 4
- TÉCNICA 2** Moldagem Pincel | pág 5
- TÉCNICA 3** Cone | pág 5

# Ovo Pequeno Artista

## ingredientes

- 400 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto temperada
- 1 Baton ao Leite Garoto

## Materiais

- 1 molde para ovo de 500 g
- 1 cortador retangular 9 x 18 cm
- 1 aro cortador de 1 cm
- 1 pincel

**1** Molde as cascas utilizando 300 g de cobertura de chocolate branco. Una-as e fixe o ovo em uma base preparada com 100 g de chocolate branco, no cortador retangular.

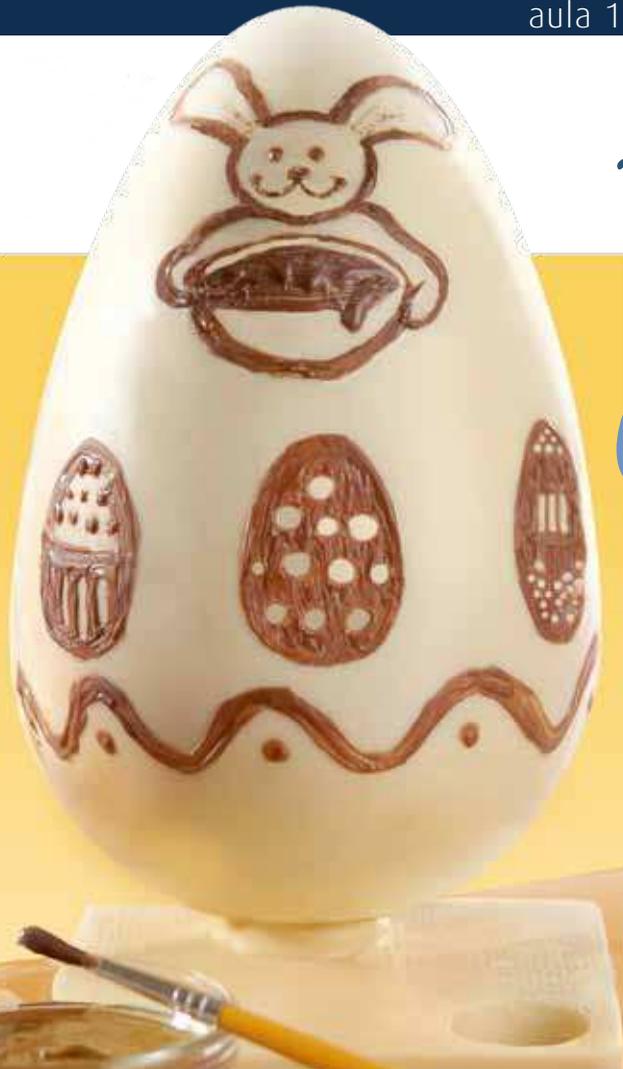
**2** Faça um furo em uma das laterais da base usando o aro de 1 cm. Encaixe nesse furo um Baton. Na outra lateral da base, espete um pincel, delicadamente, para não quebrar o chocolate.



Rende 1 Ovo de 400 g



Receita para iniciantes



### Na hora de pintar

É só derreter o **Baton** em micro-ondas, na potência média (50%), por 1 minuto, e utilizá-lo como "tinta", com o auxílio do pincel.

Solte a imaginação!

# Ovo Pipoca



## ingredientes

- 350 g de Cobertura de Chocolate Garoto temperada (escolha a de sua preferência)
- 100 g de pipoca doce

## Materiais

- 1 molde para ovo de 500 g

**1**

Banhe pipocas doces caramelizadas no chocolate e vá preenchendo o molde de ovo enquanto o chocolate ainda estiver úmido. Preencha todo o molde e leve à geladeira para secar. Desenforme e embale em celofane transparente.



Rende 1 ovo de 450 g



Receita para iniciantes

Técnicas utilizadas nessas receitas

**TÉCNICA 1** Temperagem | pág 4

**TÉCNICA 2** Moldagem pincel | pág 5

# Canarinho Esperançoso

ingredientes

- 50 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto temperada
- 300 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto temperada
- 50 g de manteiga de cacau
- corante verde para chocolate
- corante amarelo para chocolate
- 1 colher (chá) de sementes de urucum

## Materiais

- 1 molde de ovo de galinha (50 g)
- 1 molde de bola de futebol de 5 cm de diâmetro
- 2 aros cortadores de 4 cm

## 1 Faça as cascas da bola de futebol e dos ovinhos

Pinte os detalhes da bola de futebol com o chocolate meio amargo, e leve à geladeira para secar.

Preencha esses moldes pintados e os dos ovinhos com o chocolate branco, bata-os contra a mesa e vire-os, para retirar o excesso de chocolate. Raspe a borda, leve à geladeira por cerca de 3 minutos para secar, e repita operação. Deixe em geladeira por 20 minutos e desenforme.



## 2 Biquinho

Prepare o chocolate colorido em num tom alaranjado e despeje-o dentro de um cone de papel-manteiga.

Faça dois triângulos sobre uma folha de papel-manteiga e leve para a geladeira por 10 minutos, para secar. Depois, monte o biquinho unindo esses dois triângulos com o restante do chocolate colorido.

TÉCNICA

## 4 Colorir com urucum

Misture 1 colher de chá de sementes de urucum com 50 g de Cobertura de Chocolate Branco temperada e mexa até que o chocolate adquira uma cor alaranjada. Em seguida, peneire-o e aplique na receita. Se necessário, recupere a temperatura do chocolate.



TÉCNICA

## 5 Mateiga de cacau colorida

para pintar detalhes



Derreta 50 g de manteiga de cacau no micro-ondas em potência média. Adicione corante para chocolate até chegar na tonalidade desejada. Tempere, utilizando a técnica da tablagem, até que atinja 30°C.



## Base para ovos

Utilize aros para moldar bases de vários tamanhos para apoiar ovos e preparações como o canarinho. Para essas receitas, as embalagens de acetato transparente são as mais indicadas.



## 3 Montagem

Una as metades dos ovinhos, espere endurecerem e cole os biquinhos com o restante do chocolate colorido. Faça os olhinhos com chocolate meio amargo. Cole duas metades de bolas de futebol sobre as bases de chocolate e monte os canarinhos.



Rende 2 canarinhos



Receita para profissionais

## 4 Finalização

Pinte faixas verdes e amarelas sobre o canarinho, para ele ficar no clima da copa.

Outras técnicas utilizadas nessa receita

TÉCNICA

1

Temperagem | pág 4

TÉCNICA

2

Moldagem pincel | pág 5

TÉCNICA

3

Cone | pág 5

# Ovo Galinha Feliz

**ingredientes**

- 50 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto temperada
- 50 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto temperada e tingida na cor laranja
- 350 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto temperada

**Materiais**

- 1 molde para ovo de 250 g
- 1 aro de 8 cm de diâmetro

**1** Utilize um cone de papel-manteiga e, com o chocolate branco, desene os detalhes da galinha no molde do ovo. Leve à geladeira para secar. Com o chocolate meio amargo, finalize as cascas.



**2** Para os olhinhos, utilizando cones, pingue 2 gotas grandes de chocolate branco sobre uma base com papel-manteiga e, por cima de cada gota, 2 gotinhas de chocolate meio amargo.

**3** Desenhe sobre uma folha de papel-manteiga os moldes das patinhas e do bico. Coloque o chocolate tingido em um cone e preencha esses desenhos.



**4** Una as metades do ovo e cole o biquinho e os olhos, com um pouco de chocolate. Com um cone e chocolate meio amargo, desene as sobrancelhas.

**5** Faça a base do ovo utilizando 100 g de chocolate meio amargo e um aro redondo de 8 cm.

**6** Cole as patas sobre a base de chocolate e fixe o corpo da galinha à base com chocolate meio amargo.



Rende 1 ovo de 450 g



Receita para profissionais

**Técnicas utilizadas nessa receita**

- TÉCNICA 1** Temperagem | pág 4
- TÉCNICA 2** Moldagem pincel | pág 5
- TÉCNICA 3** Cone | pág 5



# Coelho Bom de Bola

ingredientes

- 350 g de Cobertura de Chocolate ao Leite Garoto temperada
- ½ Tablete Baton Branco Garoto separado em gomos
- 250 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto temperada

**Materiais**

- 1 molde de PVC em formato de coelho
- 1 molde de PVC em formato de bola de futebol (2,5 cm de diâmetro)



## 1 Comece pela base

Faça uma base de 16 x 23 cm, com chocolate ao leite temperado. Desenhe com chocolate branco sobre essa base a marcação do campo: laterais e a pequena área. Com o chocolate branco, fixe os 4 gomos do tablete Baton branco na lateral atrás da marcação da área.

## 2 Molde a bola e o coelho

Utilizando um cone com o chocolate ao leite, desenhe os olhinhos do coelho e os pentágonos da bola de futebol. Quando o chocolate estiver seco, complete as forminhas com chocolate branco. Dê batidas para retirar o ar e leve à geladeira até o chocolate ficar opaco e desgrudar facilmente dos moldes. Desenforme as metades do coelho e da bolinha, e una-as com o chocolate branco.

## 3 Faça a rede

Utilize o cone de papel-manteiga e desenhe com o chocolate branco, sobre uma folha de papel-manteiga, as 3 partes da rede.

Depois de secas, cole as partes da rede e, em seguida, posicione-a sobre o campo.

Em frente à trave, disponha o coelho e a bola, e cole-os na base com chocolate ao leite.

## 4 Finalize com as bandeirinhas

Cole duas bandeirinhas de papel em palitos, e espete-as nos cantos do campo.



Rende 1 peça



Receita para profissionais

Técnicas utilizadas nessa receita



1 Temperagem | pág 4

3 Cone | pág 5

# Ovo Maracujá Brasil

## ingredientes

- 50 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto temperada
- 300 g de Cobertura de Chocolate ao Leite Garoto temperada

### Para o Recheio

- 250 g de Cobertura de Chocolate ao Leite Garoto
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 50 ml de suco de maracujá concentrado
- 1 colher (sopa) de mel

### Materiais

- Molde para ovos de 500 g

**1** Com o chocolate meio amargo, faça dois riscos verticais no interior dos moldes e espere secar.



**2** Use a cobertura de chocolate ao leite e, com a técnica do pincel, molde 2 cascas para rechear.

Prepare o recheio levando o chocolate, o creme de leite, o suco de maracujá e o mel ao micro-ondas. Deixe por 1 minuto na potência média (50%), retire e mexa. Repita esse procedimento até obter uma mistura lisa e homogênea. Deixe esfriar. Com o recheio em temperatura ambiente, recheie as cascas. Cubra-as com o restante do chocolate ao leite.



Rende 1 ovo de aproximadamente 600 g



Receita para profissionais

Com essa técnica, você pode preparar cascas de recheio simples ou duplo, sobrepondo camadas de ganache, cremes ou geleias.

## TÉCNICA 6

### Casca recheada

recheios pastosos

Molde a casca usando a técnica do pincel. Faça 2 camadas de chocolate.

Em seguida, coloque o recheio pastoso - em temperatura ambiente - no centro do molde, e espalhe com as costas de uma colher. Deixe de 0,5 a 1 cm da borda sem rechear.



Finalize despejando um pouco do chocolate temperado nas bordas do molde. Espalhe com as costas de uma colher,

vedando todo o recheio. Leve à geladeira por cerca de 20 minutos, ou até que o molde fique opaco e o chocolate solte facilmente.



Outras técnicas utilizadas nessa receita

**TÉCNICA 1** Temperagem | pág 4

**TÉCNICA 2** Moldagem pincel | pág 5

**TÉCNICA 3** Cone | pág 5

## Cascas com Duplo Recheio



## Ovo Mineiro Paulista

ingredientes

- 300 g de **Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto** temperada

### Para o recheio

- 150 g de **Cobertura de Chocolate ao Leite Garoto** picada
- 50 ml de creme de leite
- ½ colher (café) de canela em pó
- ½ colher (sopa) de café solúvel
- 1 colher (sopa) de conhaque
- 400 g de doce de leite pastoso

### Materiais

- 2 moldes para ovos de 500 g

- 1 Junte o chocolate ao leite picado, o creme de leite e a canela, e derreta em micro-ondas (potência média), mexendo a cada minuto, até obter um creme liso. Dissolva o café no conhaque e adicione ao chocolate. Misture bem e leve à geladeira.
- 2 Modele as cascas utilizando as técnicas do pincel e da casca recheada. Espalhe uma camada de recheio de café e, por cima, o doce de leite em temperatura ambiente. Cubra com o chocolate meio amargo.

## Ovo Jabuticaba

ingredientes

- 300 g de **Cobertura de Chocolate ao Leite Garoto** temperada

### Para o recheio

- 150 g de **Cobertura de Chocolate Meio Amargo** picada
- 75 ml de creme de leite
- 1 colher (sopa) de mel
- 100 g de geleia de jabuticaba
- ½ pimenta dedo-de-moça picada e sem as sementes

### Materiais

- 2 moldes para ovos de 500 g

- 1 Ganache: junte ao chocolate meio amargo o creme de leite e o mel. Leve ao micro-ondas por 1 minuto na potência média (50%), retire e mexa. Repita até ficar bem homogênea. Leve à geladeira por 20 minutos.
- 2 Geleia: leve ao fogo médio a geleia de jabuticaba e a pimenta, até ferver. Deixe esfriar para usar.
- 3 Modele as cascas, recheie com a ganache e, sobre ela, espalhe a geleia. Cubra o recheio com o restante do chocolate ao leite.



Cada uma das receitas rende 1 ovo com cerca de 650 g



Receitas para profissionais

### Técnicas utilizadas nessas receitas

- TÉCNICA 1** Temperagem | pág 4
- TÉCNICA 2** Moldagem pincel | pág 5
- TÉCNICA 3** Cone | pág 5
- TÉCNICA 6** Casca recheada | pág 19



## Ovo Cartola

ingredientes

- 300 g de **Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto** temperada

### Para o recheio

- 150 g de **Cobertura de Chocolate Branco Garoto** derretida
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 100 g de requeijão cremoso
- 40 g de creme de leite
- 4 bananas nanicas bem maduras
- 3 colheres (sopa) de melaço
- 1 pau de canela

### Materiais

- 2 moldes para ovos de 500 g

- 1 Junte ao chocolate branco derretido o queijo parmesão, o requeijão e o creme de leite em temperatura ambiente. Misture até formar um creme homogêneo. Leve à geladeira por 20 minutos.
- 2 Amasse as bananas, leve-as ao fogo baixo com o melaço e a canela, e mexa até obter consistência de pasta. Passe para uma vasilha e deixe esfriar.
- 3 Modele as cascas utilizando as técnicas do pincel e da casca recheada. Para o recheio, espalhe uma camada da ganache de queijo e, por cima, o doce de banana. Cubra com chocolate ao leite.

## Ovinho Bombom

Molde ovinhos recheados com ganaches de frutas e doces brasileiros seguindo a técnica da casca recheda.

Para fazer 20 ovinhos, use 600 g de **Cobertura de Chocolate ao Leite Garoto** temperada e moldes para ovos de 50 g.



Técnicas utilizadas nessa receita

- 1** Técnica 1: Temperagem | pág 5
- 2** Técnica 2: Moldagem pincel | pág 5
- 6** Técnica 6: Casca recheda | pág 19

## Tangerina Doce

Leve ao micro-ondas 350 g de **Cobertura de Chocolate Branco Garoto**, 50 ml de **creme de leite** e 50 ml de **suco concentrado de tangerina**. Use potência média (50%), mexendo até obter um creme homogêneo.

## Goiaba Tropical

Junte 2 goiabas grandes (120 g cada) lavadas e picadas, a polpa de 1 maracujá e 6 colheres (sopa) de **açúcar**. Cozinhe em fogo médio até obter textura de geleia.

## Beijinho de Coco

Junte 1 lata de **leite condensado** e 1 colher (sopa) de **manteiga**. Cozinhe até desgrudar do fundo da panela. Finalize acrescentando 3 colheres (sopa) de **creme de leite** e 5 colheres (sopa) de **coco ralado em flocos**.

## Paçoquinha Boa

Leve ao micro-ondas 350 g de **Cobertura de Chocolate ao Leite Garoto**, 80 ml de **creme de leite** e 100 g de **paçoca de amendoim do tipo rolha**, quebrada. Use potência média (50%), mexendo até obter um creme homogêneo.

## Bombons Brasileirinhos

Molde bombons em formas de bolinhas, embrulhe em papel-chumbo verde, amarelo e azul e monte caixas para toda a torcida brasileira.



### Castanha & Cravo

● Junte ½ xícara (chá) de **castanha-do-Pará** picada com 200 g de **Cobertura de Chocolate Blend Garoto** temperada e ½ colher (café) de **cravo em pó**.

### Cocada & Laranja

● Para 200 g de **Cobertura de Chocolate Blend Garoto** temperada, acrescente ½ xícara (chá) de **coco queimado** e raspas de 1 laranja.

### Cajuzinho & Limão

● Utilize ½ xícara (chá) de **castanha-de-caju** picada e raspas de 1 limão, e junte 200 g de **Cobertura de Chocolate Branco Garoto Temperada**.

Distribua em moldes de bola de futebol de 2,5 cm de diâmetro e deixe secar em geladeira até o molde ficar opaco e os bombons se desgrudarem facilmente. Junte as metades das bolinhas com uma gota de cobertura temperada.



Cada receita recheia 20 ovinhos



Receita para iniciantes



Cada receita rende 20 bombons



Receita para iniciantes

Técnica utilizada nessa receita

- 1** Técnica 1: Temperagem | pág 4



## Ovo Crocante de Banana

ingredientes

- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 80 g de castanhas-de-caju
- 200 g de **Cobertura de Chocolate ao Leite Garoto** temperada
- 80 g de bananas passas picadas
- margarina para untar

### Materiais

- 2 moldes para ovo de 400 g



Rende 1 ovo de 480 g



Receita para iniciantes

- 1 Derreta o açúcar até ficar com uma cor dourada de caramelo. Junte as castanhas, mexa bem para que todas sejam envolvidas no caramelo, e coloque-as sobre um refratário untado com margarina. Quando estiverem frias, pique-as grosseiramente.
- 2 Molde as cascas utilizando a técnica do pincel. Com o chocolate quase seco, mas ainda úmido ao toque da ponta dos dedos, acomode as castanhas-de-caju caramelizadas e as bananas passas. Leve à geladeira para o chocolate terminar de secar.
- 3 Finalize o ovo cobrindo o recheio com o restante do chocolate, espalhando-o com as costas de uma colher. Leve à geladeira até o chocolate ficar opaco e desenformar facilmente.



## Ovo Pé-de-Moleque



ingredientes

- 300 g de **Cobertura de Chocolate Branco Garoto** temperada
- 250 g de **Cobertura de Chocolate ao Leite Garoto** temperada
- 200 g de pé-de-moleque triturado

### Materiais

- 2 moldes para ovo de 250 g



Rende 1 ovo de 750 g



Receita para iniciantes

- 1 Molde as metades da casca com o chocolate branco, desenforme-as sobre uma base forrada com papel-manteiga e reserve.
- 2 Misture o chocolate ao leite temperado com o pé-de-moleque e distribua-o rapidamente sobre as metades da casca emborcadas. Leve à geladeira para que sequem.
- 3 Una as metades, embale com papel celofane e mantenha o ovo em local seco e fresco até o consumo.

**Variações:** substitua o pé-de-moleque por nozes picadas, biscoitos de chocolate sem recheio quebrados ou flocos de arroz.

Técnicas utilizadas nessas receitas

TÉCNICA 1  
TÉCNICA 2

Temperagem | pág 4

Moldagem Pincel | pág 5

# Ovo Vitrine

## ingredientes

### Para a casca

- 300 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto temperada

### Para as bolinhas

- 30 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto temperada
- 150 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto temperada

### Materiais

- 2 moldes de PVC para ovo de 500 g
- Moldes de PVC em formato de bola de futebol de vários tamanhos
- Aros redondos de diferentes tamanhos

**1** Molde as cascas utilizando a técnica do pincel.

**2** Com as cascas já desenformadas, posicione uma metade sobre uma superfície coberta com papel-manteiga. Aqueça os aros utilizando um soprador térmico ou um secador de cabelos e, delicadamente, pressione-os contra a casca até furar. Repita a operação com diferentes tamanhos de aro em toda a superfície da casca, tomando cuidado para não quebrá-la.

**3** Para fazer as bolas de futebol, pinte os pentágonos do molde com o chocolate meio amargo. Quando estiver seco, preencha os moldes com 130 g do chocolate branco, dê leves batidinhas para retirar o ar e leve à geladeira por cerca de 5 minutos, até ficar opaco e soltar facilmente do molde. Com o restante do chocolate, una as metades das bolinhas.



**4** Disponha as bolinhas de futebol na metade do ovo que não foi furada. Aqueça levemente uma assadeira ou placa de alumínio, apoie rapidamente a metade do ovo que foi furada e, em seguida, una as metades.

**5** Acomode o ovo em uma base de 6 cm feita com 80 g de chocolate meio amargo.

### Técnicas utilizadas nessa receita

**TÉCNICA 1** Temperagem | pág 5

**TÉCNICA 2** Moldagem pincel | pág 5



Receita para profissionais



Rende 1 ovo de 500 g



Com essa técnica, você monta ovos que preservam a crocância dos recheios secos e a umidade dos recheios mais molhados, surpreendendo com a junção de sabores e texturas.

## Ovo Cuca



- 1 Triture e toste os biscoitos na manteiga. A mistura deve estar à temperatura ambiente na hora de montar os ovos.
- 2 Molde as cascas com a técnica do pincel. Leve à geladeira para secar.
- 3 Divida a farofa e espalhe em cada molde, pressionando com as costas de uma colher. Deixe 1 cm de espaço nas bordas para fechar o ovo. Cubra a farofa com uma camada fina de chocolate. Leve novamente à geladeira até o chocolate ficar opaco.
- 4 Coloque de 2 a 3 morangos em cada metade do ovo, e complete com o chocolate para fechar.

### ingredientes

- 150 g de biscoitos de maisena
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 500 g de **Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto** temperada
- 200 g de morangos em calda

### Materiais

- Moldes para ovos de 150 g

### Morangos inteiros

Leve ao fogo **500 g de morangos** e **6 colheres de açúcar**. Deixe ferver por alguns minutos, retire os morangos ainda inteiros com uma escumadeira e deixe escorrer.

## Ovo Torta de Limão

Siga os mesmo passos do Ovo Cuca, substituindo os ingredientes.

### Ganache de limão

Misture **80 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto** derretida, **2 colheres (sopa) de creme de leite** e o suco e as raspas de **½ limão**. Misture bem até formar um creme homogêneo.

### ingredientes

- 500 g de **Cobertura de Chocolate Branco Garoto** temperada
- 150 g de supiros triturados
- 200 g de ganache de limão

### Materiais

- Moldes para ovos de 150 g

Técnicas utilizadas nessas receitas

**TÉCNICA 1** Temperagem | pág 4

**TÉCNICA 2** Moldagem pincel | pág 5



Receitas para profissionais



Rendem 6 ovos de 150 g

# Garrafinhas de Licor

Uma boa combinação de sabores para as garrafinhas é utilizar licores brasileiros, como jabuticaba, jenipapo e umbu.

## ingredientes

### Para a casca

- 300 g de Cobertura de Chocolate Blend Garoto temperada
- 50 de licor de sua preferência
- 50 de ganache de chocolate
- 50 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto temperada

### Materiais

- Molde de garrafinhas

### Técnicas utilizadas nessa receita

- TÉCNICA 1** Temperagem | pág 4
- TÉCNICA 3** Cone | pág 5

- 1 Prenda os moldes de garrafinhas com elásticos ou fitas adesivas. Preencha-os com o chocolate temperado. Dê batidinhas leves sobre a mesa para acomodar o chocolate e retirar o ar.
- 2 Vire os moldes para escorrer o excesso e formar as casquinhas. Raspê com uma espátula e leve à geladeira sobre papel-manteiga. Deixe firmar por cerca de 4 minutos. Se necessário, repita a operação (as cascas devem ter de 2 a 3 mm de espessura).
- 3 Preencha as cavidades com o licor. Deixe um espaço de 1 cm da borda.
- 4 Feche as garrafinhas colocando um pouco de ganache por cima do licor. Comece pelas bordas e siga em ziguezaque até cobrir todo o líquido, deixando um espaço de 0,5 cm. Finalize fechando com o chocolate temperado. Leve à geladeira por cerca de 20 minutos, para secar completamente.
- 5 Abra delicadamente os moldes e decore as garrafinhas com chocolate branco, usando um cone de papel-manteiga. Uma sugestão de embalagem é usar caixinhas decoradas forradas com papel.



Receita para profissionais



Rende 12 garrafinhas de 25 g

# Ovo Floresta Negra

**1 Ganache de chocolate:** junte o chocolate meio amargo com o creme de leite. Derreta em micro-ondas, em potência média (50%), mexendo até obter um creme liso. Adicione o licor e leve à geladeira por cerca de 1 hora, para ganhar consistência.

**2 Recheio de cerejas:** derreta o chocolate branco com o creme de leite em micro-ondas, em potência média (50%), mexendo até obter um creme liso. Junte as cerejas e leve à geladeira por 1 hora.

**3 Modele as cascas** utilizando as técnicas do pincel e da casca recheada. Espalhe sobre a primeira camada de chocolate a ganache de chocolate meio amargo e, sobre ela, o recheio de cerejas. Cubra com o restante do chocolate meio amargo temperado.

**4 Decore com riscos de chocolate** meio amargo e branco, utilizando cones de papel-manteiga.



Rende 1 ovo com cerca de 1 kg

Receita para profissionais

**ingredientes**

**Ganache de chocolate**

- 150 g de **Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto** picada
- 5 colheres (sopa) de creme de leite
- 3 colheres (sopa) de licor de cereja

**Recheio de cerejas**

- 150 g de **Cobertura de Chocolate Branco Garoto** picada
- 5 colheres (sopa) de creme de leite
- ½ xícara (chá) de cerejas em calda drenadas e picadas

**Para a casca**

- 300 g de **Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto** temperada
- 50 g de **Cobertura de Chocolate Branco Garoto** temperada

**Materiais**

- 2 moldes de PVC para ovo de 500 g

**DICA Embalagens**

Capriche na apresentação final usando tecidos estampados, celofane, papéis decorados, laços de cetim etc.



Técnicas utilizadas nessa receita

- TÉCNICA 1** Temperagem | pág 4
- TÉCNICA 2** Moldagem pincel | pág 5
- TÉCNICA 3** Cone | pág 5
- TÉCNICA 6** Casca recheada | pág 19



## Ovo Rendado

### ingredientes

- 150 g de **Cobertura de Chocolate Branco Garoto** temperada
- 150 g de **Cobertura de Chocolate Meio Amargo** temperada

### Materiais

- Moldes para ovos de 500 g

- 1 Na temperagem, deixe os chocolates ficarem mais viscosos - cerca de 2°C abaixo da temperatura indicada para moldagem da cobertura.
- 2 Usando cones, faça arabescos por toda a parte interna do molde. Comece com o chocolate branco e, depois de preencher o molde, use sobre ele o chocolate meio amargo.



- 3 Após finalizar os arabescos, faça uma borda com o chocolate meio amargo para reforçar a estrutura do ovo. Leve à geladeira para secar por aproximadamente 20 minutos. Para fechar esse ovo, una as metades com chocolate temperado.

### Técnicas utilizadas nessas receitas

- TÉCNICA 1** Temperagem | pág 4
- TÉCNICA 2** Moldagem pincel | pág 5
- TÉCNICA 3** Cone | pág 5

## Ovo Cheesecake

### ingredientes

- 150 g de **Cobertura de Chocolate Branco Garoto** temperada
- 80 g de **Cobertura de Chocolate Branco** derretida
- 80 g de *cream cheese*
- 1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado
- ½ xícara (chá) de geleia de morangos

### Materiais

- Moldes para ovos de 250 g

- 1 Modele as cascas usando as técnicas do pincel e da casca recheada. Os recheios devem estar em temperatura ambiente na hora de montar. Espalhe a ganache e, sobre ela, a geleia. Cubra o recheio com o restante do chocolate branco.



Rende 1 ovo de 350 g



### Ganache de Queijo

Junte o chocolate derretido, o *cream cheese* em temperatura ambiente e o queijo parmesão. Mexa até obter um creme bem liso.

## Ovo Rústico

### ingredientes

- 250 g de **Cobertura de Chocolate Branco Garoto** temperada
- 50 g de *mix* de frutas secas (pistache, nozes, damascos, pecãs)

### Materiais

- Moldes para ovos de 250 g

- 1 Distribua as frutas secas dentro do molde. Com o cone, comece a fixá-las, fazendo uma camada de chocolate branco sobre elas. Leve à geladeira para secar e finalize a casca. Faça uma casca lisa para completar o ovo e acomode-o sobre uma base de chocolate.



Rende 1 ovo de 300 g



### Mais sabor!

Deixe seu ovo rendado ainda mais gostoso: quando estiver temperando os chocolates, adicione ½ colher (chá) de **canela em pó** ao chocolate meio amargo e **raspas de ½ laranja** ao chocolate branco.



Rende 1 ovo de 300 g



Receitas para profissionais