



A Garoto oferece um programa anual de aulas.
Participe e coleciona as receitas!



Inove criando tortas, bolos
e presentes de chocolate.

Para participar do
Programa de Aulas Garoto,
fale com a gente!



Plantão de dúvidas **0800 559550**
sacgaroto@garoto.com.br
Caixa Postal 11464 CEP 05422-970
São Paulo/SP
www.garoto.com.br



Bombons & Trufas

Receitas e ideias para negócios com chocolate e chefs em casa

Índice

Técnicas

Os 3 tempos da transformação	4
Têmpera	5
Banho Moldagem	6
Trufa Clássica	8

aula 1 **Iniciando os negócios com chocolate**

Trufa Gengibre Crespinho	11
Trufa de Cardamomo	11
Trufa de Café e Licor	12
Trufa de Chocolate Branco e Uva	13
Trufão de Amêndoas	14
Pirulito Toffee	15
Pirulito de Festa	16
Pirulito Caprichado	17
Doces no Copinho	18
Cheesecake de Manga	18
Verrine de Festa	18

aula 2 **Profissionalizando-se...**

Bombom Cherry	20
Bombom Gourmet	21
Bombom Dupla Tentação	22
Bombom Tentação Mineira	22
Bombom Carinhoso	23
Para acompanhar o cafezinho...	22
Bombom na Colher Lascas Apimentadas	22
Moedas Sofisticadas Bombom com Canela	23

aula 3 **A festa que não se esquece**

Bem-Casado de Laranja	26
Bem-Casado Romântico	27
Bem-Casado Gianduia	27
Massa Versátil	28
Sensação Surpresa	30
Pimentinha	31
Trufado em Fatias	32
Aquece Coração	33
Trufa de Cerveja	34
Trufa Cia. das Índias	35



GAROTO, o chocolate que transforma a vida!

Cortar, derreter, temperar, moldar...

E a barra de Cobertura Garoto se transforma em bombons e trufas, maravilhas que levam alegria e encanto no sabor e na textura delicada.

Hoje, mais de 200 mil brasileiros encontraram nessas quatro operações **uma nova profissão, uma nova vida.** São empreendedores, pessoas corajosas e sensíveis que se encantam com a transformação do chocolate, que, lentamente, produz formas surpreendentes e ganha novos sabores e texturas aveludadas e brilhantes.



Foi o que aconteceu com a **Eliana Arias**, que há 15 anos aprendeu a magia da transformação do chocolate com uma professora e viu nesse trabalho uma forma de contribuir para a renda da família, sem se separar dos filhos pequenos. Hoje, toda a família trabalha junto com ela para atender à clientela que não para de crescer.

"O chocolate trouxe tudo de bom para minha vida!"

Para ser uma transformadora de chocolate, o mais difícil é a coragem para começar! O crescimento é a consequência e o profissionalismo, o resultado! **Com este módulo de aulas, a Garoto homenageia as transformadoras de chocolate: gente corajosa que, como nós, ama a magia do chocolate.**



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



Técnicas

Os 3 tempos da transformação do chocolate

Temperatura, tempo e movimento

São os 3 pontos que devem ser observados para obter uma têmpera perfeita.

A **temperatura**, que após o derretimento deve estar entre **40 °C** e **45 °C**, baixa quando o chocolate é **movimentado de maneira suave e repetida, todo o tempo**, até estar pronto para receber novas formas.



Picar



Comece cortando o chocolate em pedaços regulares

Apoie a cobertura sobre uma superfície limpa e bem seca. Pique a barra começando pelos cantos. Faça movimentos de alavanca com a faca, para obter pedaços regulares.



Para a têmpera por adição você vai precisar repicar $\frac{1}{3}$ da cobertura.

Divida os pedaços de cobertura em 3 partes iguais. Repique uma das partes com a faca até que os pedaços fiquem bem pequenos.

Para derreter em **micro-ondas** os pedaços podem ser maiores; corte-os menores para derreter em **banho-maria**.

Derreter

Um dos mistérios do bom chocolate é sua textura firme e sólida à temperatura ambiente, mas que derrete facilmente na boca.

O derretimento adequado tem tudo a ver com essa textura. Ele deve ser **lento, uniforme e controlado, até atingir 45 °C**.

Do chocolate picado e dividido, passe as duas partes com pedaços maiores para um refratário e leve ao micro-ondas em **potência média** (50%).



Nunca utilize a potência máxima, pois o chocolate não suporta calor intenso.

A cada minuto, abra o micro-ondas, retire o refratário e mexa o chocolate suavemente, com uma espátula. Repita a operação até que o chocolate esteja completamente derretido.

A temperatura nesse momento deve ser de 40 °C a 45 °C. Esse chocolate, sobre a pele, vai transmitir uma sensação de calor.

Temperar

O brilho e a textura do chocolate dependem diretamente de uma **temperagem correta**. Temperar significa movimentar o chocolate derretido durante um tempo determinado, até que esfrie e alcance a temperatura de **31 °C**, no caso da **têmpera por adição**, e de **28 °C a 31 °C**, na **têmpera por tablagem**, conforme a cobertura utilizada.

TÉCNICA 1 Têmpera por adição

Para pequenas quantidades até 1 kg



Para esfriar o chocolate derretido, acrescente aos poucos o chocolate repicado em pedacinhos: $\frac{1}{3}$ da quantidade total de chocolate.

Mexa delicadamente após cada adição, sem bater, em movimentos que vão das bordas do refratário para o centro, envolvendo com a massa aquecida os pedacinhos do chocolate repicado. Faça isso em movimentos regulares, sem parar, evitando a incorporação de ar.

Quando estiver bem uniforme, a temperatura deverá ser de 31 °C.

Se não tiver termômetro, experimente colocar um pouquinho do chocolate sobre o pulso. Ele deverá transmitir uma sensação de frio, como o toque de um metal.

TÉCNICA 2 Têmpera por tablagem

na pedra de mármore

Para quantidades maiores acima de 1 kg



Para essa técnica, derreta todo o chocolate e despeje-o quente (45 °C) sobre a pedra mármore, bem limpa e seca.

Com o auxílio de duas espátulas, faça movimentos amplos e regulares, espalhando e recolhendo a cobertura, até atingir a temperatura certa, que neste caso varia segundo o tipo de cobertura. Veja a tabela:

TEMPERATURA AO FINAL DA TÊMPERA

Branco	28 °C	Ao Leite	29 °C
Blend	29 °C	Meio Amargo	31 °C

Técnicas

Teste a têmpera!

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.



Após a têmpera, as Coberturas de Chocolate Garoto estão prontas para banhar bombons e trufas, ou moldar tabletes, ovos, bombons e esculturas de chocolate.

TÉCNICA 3 Banhar

Para um banho perfeito!

1. Coloque o chocolate temperado em um refratário fundo.
2. Mergulhe a peça a ser banhada com o auxílio de um garfo. Dê algumas batidas sobre o próprio chocolate para eliminar os excessos e tornar o banho fino e uniforme (evite bater na borda do refratário).
3. Raspe o garfo na borda do refratário e deslize a peça para uma superfície forrada com papel-manteiga. Retire o garfo delicadamente. Leve à geladeira para secar por cerca de 10 minutos.



Dando novas formas ao chocolate!

TÉCNICA 4 Moldagem de bombons maciços

Acabada a têmpera, preencha o molde ou a forma com o chocolate. Remova o excesso com a ajuda de uma espátula. Dê algumas batidas no molde para eliminar eventuais bolhas de ar e leve à geladeira para secar (cerca de 20 minutos) até que o chocolate solte-se do molde facilmente.



TÉCNICA 5 Moldagem de bombons recheados



1. Preencha as cavidades do molde com o chocolate temperado, eliminando as bolhas com batidinhas na forma sobre a mesa. Vire o molde para retirar o excesso, formando a casquinha do bombom. Limpe a superfície do molde e vire-o sobre uma superfície forrada com papel-manteiga. Leve à geladeira para secar por cerca de 5 minutos.
2. Coloque o recheio deixando uma borda de 3 mm. Feche com o restante do chocolate temperado, elimine bolhas e leve à geladeira por cerca de 15 a 20 minutos, ou até que os bombons soltem facilmente do molde.

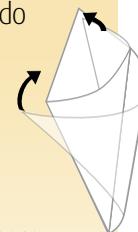
TÉCNICA 6 Cone de papel-manteiga

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.

Preencha $\frac{1}{3}$ do cone com chocolate e corte a ponta, regulando o tamanho do corte de acordo com o uso.



Saiba mais

Os ingredientes básicos da composição do chocolate são a manteiga de cacau, a massa de cacau e o açúcar.

No processo da temperagem, devemos derreter somente a manteiga de cacau.

Temperatura alta e calor direto derretem também o açúcar, formam grumos e mudam a textura do chocolate.

Base para trufas

Na confeitaria, dá-se o nome de **ganache** à combinação de **creme de leite** e **chocolate**. Em proporções que resultem em uma textura única, muito lisa e delicada, a ganache pode ser enrolada, mantendo o formato irregular da trufa doce. Essa massa também pode ser banhada ou funcionar como recheio para bombons.

Trufa clássica com creme de leite

A proporção entre chocolate e creme varia conforme o tipo de **Cobertura Garoto**.

Para cada **100 g de creme de leite**, use:

400 g de **Cobertura de Chocolate Branco Garoto**

ou 350 g de **Cobertura de Chocolate Blend Garoto**

ou 350 g de **Cobertura de Chocolate ao Leite Garoto**

ou 300 g de **Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto**



Preparo: aqueça o creme de leite por 1 minuto, junte o chocolate picado e deixe mais 1 minuto. Mexa e, se necessário, torne a aquecer, retirando após 1 minuto e mexendo para que o calor da mistura provoque o derretimento da massa de chocolate e creme.

Importante

Misture o chocolate picado ao creme já aquecido. A integração dos dois ingredientes deve ser feita em temperatura baixa, mexendo-se constantemente, **sem bater**. Use **banho-maria** ou o **micro-ondas**, sempre a **50% de potência**.

Leve à geladeira por cerca de **3 horas** antes de modelar.

Modele transferindo a massa de uma colher para outra.

Que tipo de creme de leite usar?

Com qualquer tipo de **creme de leite** (fresco, em lata ou UHT) **you** faz trufas. Mas a quantidade de gordura interfere na textura da trufa. Quando preparada com **creme de leite** mais rico em gordura, como o fresco, a **textura fica mais fácil de modelar** e oferece melhor derretimento na boca. Usando um **creme mais magro**, você pode acrescentar **mais chocolate** à mistura.

Como substituir o creme de leite por leite integral?

O **leite integral** possui muito menos gordura que o **creme de leite**, por isso é preciso usar **mais chocolate** para dar consistência à trufa. O resultado é uma trufa mais densa, com sabor mais intenso e mais acentuado de chocolate.

Trufa com leite integral

Para cada **100 ml de leite integral**, use:

500 g de **Cobertura de Chocolate Branco Garoto**

ou 450 g de **Cobertura de Chocolate Blend Garoto**

ou 450 g de **Cobertura de Chocolate ao Leite Garoto**

ou 400 g de **Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto**

Para melhorar a conservação e o sabor

No final do preparo, acrescente à ganache e misture bem:

- 1 colher (sopa) de mel
- 1 colher (sopa) de conhaque

Variação de sabores

Experimente adicionar **frutas secas**, **condimentos** ou **bebidas** mais fortes, como os **licores**. O **mel** e as **bebidas** deixam a mistura mais encorpada e homogênea.



Comece preparando trufas

Elas são fáceis de preparar, funcionam com muitas combinações e têm mercado certo, porque todo mundo adora!



As receitas de trufas podem ter maior ou menor proporção entre o chocolate e o creme. Escolha a proporção de sua preferência e faça dela “sua grife”.



Gengibre Crespinho

ingredientes

- 350 g de Cobertura de Chocolate ao Leite Garoto
- ½ xícara (chá) de creme de leite (100 ml)
- 1 colher (sopa) de mel
- 1 colher (sopa) de conhaque
- 2 colheres (chá) de gengibre ralado

Banho

- 500 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto temperada

1 Prepare a receita da trufa e acrescente, ao final, o mel, o conhaque e o gengibre.

2 Banhe as trufas moldadas no chocolate meio amargo e, para finalizar, encoste as pontas de um garfinho sobre o chocolate ainda úmido, dando “puxadinhas” em toda a trufa para que ela fique com um aspecto crespino. Leve à geladeira para secar.

★ Receita para iniciantes

🍴 Rende 40 trufas

Técnicas utilizadas nessa receita

TÉCNICA 1 Temperagem | pág. 5

TÉCNICA 3 Banho | pág. 6

TÉCNICA 4 Trufa básica | pág. 8

Varição

Trufa de Cardamomo

Substitua o gengibre pela mesma quantidade de cardamomo.



Café e Licor

ingredientes

- 500 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto
- 1 xícara (chá) de leite integral (100 ml)
- 1 colher (sopa) de mel
- 1 colher (sopa) de café solúvel
- 1 colher (sopa) de licor Amaretto

Banho

- 600 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto temperada
- Grãos de café para decorar

- 1 Prepare a receita base para trufas de leite integral, acrescentando, ao final, o mel e o café dissolvido no licor Amaretto.
- 2 Molde e banhe as trufas e, para finalizar, decore-as com grãos de café.

Dica: para evitar rebarbas no banho, incline o garfo sobre o papel-manteiga e deslize a trufa banhada sem encostar o garfo sobre o papel.

Técnicas utilizadas nessas receitas

- TÉCNICA 1** Temperagem | pág. 5
- TÉCNICA 3** Banho | pág. 6
- Trufa básica | pág. 9



Rende 50 trufas



Receita para iniciantes



Chocolate Branco e Uva

ingredientes

- 500 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto picada
- ½ xícara (chá) de creme de leite (100 ml)
- 1 colher (sopa) de mel
- 1 colher (sopa) de licor de coco
- 60 unidades pequenas de uvas verdes sem caroço

Banho

- 400 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto temperada
- 200 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto ralada

- 1 Prepare a receita da trufa básica, acrescentando, ao final, o mel e o licor de coco.
- 2 Pegue uma pequena porção da ganache, abra-a na palma da mão e coloque uma uva em seu centro. Cubra a uva com a trufa, enrolando-a com as mãos. Repita esse processo até acabar a ganache.
- 3 Banhe as trufas no chocolate branco temperado e, antes de secarem, role-as sobre as raspas de chocolate até ficarem cobertas. Leve-as à geladeira até secarem totalmente.



Rende 60 trufas



Receita para iniciantes



Trufão de Amêndoas

ingredientes

Trufa

- 300 g de Cobertura de Chocolate Blend Garoto
- ½ xícara (chá) de creme de leite (100 ml)
- 2 colheres (sopa) de Cointreau® (licor de laranja)
- 1 colher (sopa) de mel
- 1 colher (sopa) de raspas de casca de laranja
- 100 g de amêndoas inteiras, sem pele e torradas

Casquinha

- 650 g de Cobertura de Chocolate Blend Garoto temperada

Técnicas utilizadas nessa receita

- TÉCNICA 1** Temperagem | pág. 5
- TÉCNICA 5** Moldagem | pág. 7
- TÉCNICA 6** Trufa básica | pág. 9

1 Recheio: prepare a receita básica de trufas, acrescentando, ao final, o Cointreau®, o mel e as raspas de casca de laranja. Leve à geladeira por 3 horas.

2 Pegue uma porção dessa ganache, envolva 2 amêndoas e modele formando uma pequena bola. Reserve.

3 Moldagem: preencha o molde com o chocolate temperado até a metade, dê leves batidas para eliminar bolhas e, em seguida, mergulhe o recheio, até que ele fique totalmente coberto pelo chocolate. Limpe com uma espátula e leve à geladeira para secar por cerca de 20 minutos.

4 Desenforme os bombons, embale-os com papel chumbo e finalize com papel-celofane transparente.

★ Receita para iniciantes Rende 30 unidades



Os pirulitos divertem a criançada! Eles fazem a alegria da festa infantil, conquistando pela aparência e pelo sabor.

Pirulito Toffee

ingredientes

Toffee

- ½ xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de mel
- ¼ de xícara (chá) de manteiga (50 g)
- ½ lata de leite condensado (200 g)
- 300 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto picada bem fininha

Cobertura

- 500 g de Cobertura de Chocolate Blend Garoto temperada

Decoração

- 100 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto temperada

★ Receita para iniciantes Rende 30 unidades

Técnicas utilizadas nessa receita

- TÉCNICA 1** Temperagem | pág. 5
- TÉCNICA 3** Banho | pág. 6
- TÉCNICA 6** Cone de papel | pág. 7

1 Toffee: caramelize o açúcar em fogo médio. Tire a panela do fogo e, rapidamente, junte o mel e depois a manteiga. Volte a panela ao fogo baixo e termine de derreter a manteiga. Acrescente o leite condensado e o chocolate picado. Cozinhe, mexendo até desgrudar do fundo da panela.

2 Passe a mistura ainda quente para uma tigela untada com manteiga e deixe esfriar até firmar o suficiente para cortar. Corte pequenas porções e faça bolinhas. Deixe na geladeira por 15 minutos.

3 Espete um palito em cada bolinha e banhe os pirulitos no chocolate temperado, espetando-os em um isopor em seguida. Leve à geladeira para secarem por cerca de 10 minutos, e decore-os com o chocolate branco.



Pirulito de Festa

ingredientes

- 100 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto temperada
- 100 g de Cobertura de Chocolate ao Leite Garoto temperada
- 100 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto temperada

- 1** Pingue algumas porções alternadas de cada chocolate temperado na forma do pirulito, até que ela esteja completa.
- 2** Misture, com a ajuda de um palito, as porções de chocolate até obter um efeito mesclado. Você também pode fazer bolinhas ou desenhos e completar o molde com outro chocolate.
- 3** Coloque o palito e leve à geladeira por cerca de 15 minutos ou até secar, e finalize com um lacinho.

★ Receita para iniciantes

🍴 Rende 10 pirulitos

Técnicas utilizadas nessa receita

- 1** Técnica 1 Temperagem | pág. 5
- 4** Técnica 4 Moldagem | pág. 7



Pirulito Caprichado

ingredientes

Recheio

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- ½ xícara (chá) de leite (100 ml)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de Chocolate em Pó Garoto
- 300 g de biscoito tipo Maria

Banho

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

★ Receita para iniciantes

🍴 Rende 20 pirulitos

Técnicas utilizadas nessa receita

- 1** Técnica 1 Temperagem | pág. 5
- 3** Técnica 3 Banho | pág. 6
- 6** Técnica 6 Cone de papel | pág. 7

- 1** **Recheio:** cozinhe em fogo baixo todos os ingredientes, exceto o biscoito, mexendo constantemente por cerca de 10 minutos, ou até engrossar. Desligue o fogo e acrescente 100 g do biscoito triturado.
- 2** **Montagem:** depois de frio, disponha uma porção desse recheio sobre um biscoito, coloque no centro um palito e feche com outro biscoito, pressionando levemente para espalhar o recheio. Repita até montar todos os pirulitos.
- 3** Banhe-os no chocolate temperado e leve para a geladeira por 5 minutos, ou até secarem completamente. Depois de secos, decore os pirulitos com o chocolate ao leite, utilizando um cone de papel-manteiga.

Mais fáceis de servir, mais bonitos e gostosos, os doces no copinho deixam as mesas de festa mais bonitas.

Com eles, as tortas e sobremesas entram no cardápio das festas. Pura alegria para grandes e pequenos!



Cheesecake de Manga

ingredientes

Farofa crocante

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 10 biscoitos tipo maisena triturados
- ½ colher (café) de sal

Creme

- 200 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto picada
- ¼ de xícara (chá) de creme de leite (50 g)
- 150 g de *cream cheese light*
- 1 colher (chá) de gengibre fresco ralado

Cobertura

- ½ manga picada em cubinhos
- 1 colher (sopa) de açúcar

Decoração

- Raspas de Cobertura de Chocolate Branco Garoto

- 1 Farofa:** derreta a manteiga em uma frigideira e doure os biscoitos, mexendo sempre. Acrescente o sal e deixe esfriar.
- 2 Creme:** junte o chocolate branco com o creme de leite e leve ao micro-ondas na potência média (50%) por 2 minutos. Misture bem até derreter completamente.
- 3** Bata o *cream cheese* na batedeira até ficar cremoso e fofo. Acrescente aos poucos o creme de chocolate. Por fim, coloque o gengibre, misture bem e reserve.
- 4 Cobertura:** leve ao fogo baixo a manga com o açúcar, mexendo por 5 minutos, até a manga começar a se desfazer. Deixe esfriar.
- 5 Montagem:** distribua a farofa de biscoito no fundo de 10 copinhos. Em seguida, despeje o creme, preenchendo $\frac{2}{3}$ dos copinhos. Finalize com a cobertura de manga. Decore com as raspas de chocolate branco e deixe em geladeira por 2 horas antes de servir, para adquirir consistência.

★ Receita para iniciantes  Rende 10 copinhos

Verrine de Festa

ingredientes

- Raspas da casca de 1 laranja
- 4 colheres (sopa) de uísque
- ½ xícara (chá) de creme de leite (100 ml)
- 300 g de Cobertura de Chocolate Blend Garoto picada
- 6 colheres (sopa) de mel
- 150 g de geleia de damasco
- Damascos secos para decorar

- 1** Misture as raspas de laranja com o uísque e reserve.
 - 2** Faça uma ganache aquecendo o creme de leite no micro-ondas, por 2 minutos, em potência média (50%). Acrescente o chocolate bem picado e mexa até que derreta. Acrescente o mel e o uísque com as raspas de laranja. Misture até ficar homogêneo, passe para um saco de confeitar e leve à geladeira por cerca de 1 hora, ou até adquirir consistência.
 - 3 Montagem:** coloque uma porção da geleia de damasco no copinho e complete com a ganache. Use o bico pitanga para uma finalização mais trabalhada.
 - 4** Faça pequenas flores com os damascos para decorar.
- ★ Receita para iniciantes
-  Rende de 10 a 15 copinhos



Variação

Laranja com Chá Preto

Aqueça o creme de leite até ferver, então apague o fogo e coloque sachês de chá preto por cerca de 30 minutos. Delicadamente, retire os sachês do creme de leite e adicione ao creme os demais ingredientes, mexendo até obter uma mistura homogênea. Substitua a geleia de damasco por geleia de laranja.

Variação

Frutas Vermelhas

Você também pode fazer essa receita substituindo o creme de manga por geleia de frutas vermelhas.

Você começou bem, a clientela cresceu...

Agora, seus chocolates têm um pouco “a sua cara”, guardam segredos de sabor e magia quando presenteados e passam seu recado quando apresentados como lembranças em festas ou mesmo servidos com café!



Bombom Cherry



ingredientes

- 200 g de cerejas ao marrasquino inteiras
- 500 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto temperada



Rende 40 bombons



Receita para iniciantes

1 Coloque as cerejas em uma peneira para escorrer o excesso de líquido.

2 Preencha o molde com o chocolate temperado até a metade de cada cavidade, dê leves batidas sobre a mesa para eliminar bolhas, e, em seguida, mergulhe uma cereja em cada cavidade. Deixe que o chocolate cubra toda a cereja e limpe o excesso com uma espátula. Leve à geladeira para secar por cerca de 20 minutos.

2 Desenforme os bombons, coloque-os em caixinhas para presente e mantenha em local fresco e arejado.

Técnicas utilizadas nessa receita

TÉCNICA 1

Temperagem | pág. 5

TÉCNICA 4

Moldagem | pág. 7



Bombom Gourmet

ingredientes

Ganache

- 2 xícaras (chá) de morangos picados (200 g)
- ¼ de xícara (chá) de vinagre balsâmico (50 ml)
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 200 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto picada
- ¼ de xícara (chá) de creme de leite (50 ml)

Cobertura

- 800 g Cobertura de Chocolate Blend Garoto temperada



Rende 80 unidades



Receita para iniciantes

Técnicas utilizadas nessa receita

TÉCNICA 1

Temperagem | pág. 5

TÉCNICA 5

Moldagem | pág. 7

1 Cozinhe os morangos, o vinagre balsâmico e o açúcar por aproximadamente 20 minutos, ou até atingir consistência de geleia.

2 Desligue o fogo e misture o chocolate picado e o creme de leite. Mexa até obter um creme. Leve à geladeira por 30 minutos.

3 Prepare as casquinhas, recheie os bombons e complete com o chocolate. Aproveite o fundo reto da forma para aplicar transfers.

TÉCNICA

7

Transfers para decorar

Eles são feitos à base de corantes e manteiga de cacau. Você encontra os transfers em lâminas finas de acetato ou em moldes especiais.

Corte a folha de transfers em pedaços pouco maiores que os bombons. Molde os bombons e cubra com os transfers, deixando o lado liso para fora. Pressione suavemente com os dedos e leve à geladeira para secar. Desenforme e, com cuidado, retire o acetato.





Bombom Dupla Tentação

ingredientes

Geleia

- Polpa peneirada de 3 maracujás
- 6 colheres (sopa) de açúcar

Ganache

- 150 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto picada
- 5 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (chá) de glucose de milho

Casquinhas e decoração

- 250 g de Cobertura de Chocolate Blend Garoto temperada
- 50 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto temperada



Rende 20 bombons



Receita para iniciantes

- 1 Geleia:** cozinhe a polpa de maracujá e o açúcar em fogo médio por cerca de 8 minutos, até o ponto de geleia. Reserve e espere esfriar.
- 2 Ganache:** junte todos os ingredientes e leve ao micro-ondas, em potência média (50%), mexendo de minuto em minuto até derreter completamente. Deixe esfriar.
- 3** Molde as casquinhas e recheie os bombons colocando primeiro a geleia, depois a ganache, e fechando com o chocolate. Leve à geladeira por 20 minutos e desenforme.
- 4** Com um cone de papel-manteiga, decore com riscos de chocolate branco.

Variação *Tentação Mineira*

Faça a ganache juntando 150 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto picada a 150 g de cream cheese e 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado. Substitua a geleia por 150 g de goiabada cremosa.

Técnicas utilizadas nessa receita

- TÉCNICA 1** Temperagem | pág. 5
- TÉCNICA 4** Moldagem | pág. 7
- TÉCNICA 6** Cone de papel | pag. 7



Garoto
O Chocolate Que DA Certo!

Bombom Carinhoso

ingredientes

Recheio

- 1 abacaxi grande e doce cortado em cubos pequenos
- 2 ½ xícaras (chá) de coco seco em flocos (200 g)
- 1 ½ xícara (chá) de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo

Duplo banho

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



Rende 20 bombons



Receita para iniciantes

- 1** Leve ao fogo o abacaxi, o coco e o açúcar, e mexa por cerca de 20 minutos, até obter um doce consistente. Fora do fogo, misture as gemas e a farinha. Volte a cozinhar por mais 1 minuto. Reserve e deixe esfriar um pouco.
- 2** Modele utilizando 2 colheres de chá. Coloque os bombons em uma superfície forrada com papel-alumínio. Deixe esfriar totalmente, até secar a superfície, formando uma película.
- 3** Banhe os bombons com o chocolate meio amargo e leve à geladeira por 10 minutos para secar. Faça meio banho com chocolate ao leite e leve para secar novamente.

TÉCNICA

8 Duplo banho

Quando o bombom estiver seco, mergulhe só uma parte dele no chocolate temperado. Retire, limpe o excesso, coloque sobre papel-manteiga e leve à geladeira para secar.



Inove usando o duplo banho para personalizar suas receitas!

Técnicas utilizadas nessa receita

- TÉCNICA 1** Temperagem | pág. 5
- TÉCNICA 3** Banho | pág. 6

Bombom na Colher

Recheio trufado moldado na colher

Aqueça ¼ de xícara (chá) de creme de leite, junte 200 g de **Cobertura de Chocolate Blend Garoto** picada e leve ao micro-ondas em potência média (50%) mexendo de 1 em 1 minuto, até derreter. Junte 1 colher (sopa) de **Baileys® licor de uísque** e misture bem. Deixe esfriar e molde pequenas bolas sobre **colheres descartáveis**. Reserve.

Para moldar as casquinhas

Tempere 350 g de **Cobertura de Chocolate ao Leite Garoto** e preencha as cavidades de **formas de bombons** até a metade. Antes de o chocolate endurecer, mergulhe uma colher com a ganache moldada dentro de cada bombom. Retire o excesso de chocolate e leve à geladeira por 20 minutos, ou até os bombons desgrudarem dos moldes.

Sirva mergulhando os bombons dentro de uma xícara com café ou cappuccino.



Moedas Sofisticadas

Derreta e tempere 100 g de **Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto** e molde pequenas moedas usando uma forma de acetato. Leve à geladeira por 10 minutos, ou até soltarem facilmente das formas.

Depois de retirar as moedas das formas, coloque-as sobre uma folha de papel-manteiga e decore-as com a ajuda de um cone, fazendo arabescos ou riscos de chocolate. Se quiser, salpique **nibs de cacau** (grãos de cacau triturados), ou somente cole pedacinhos de pistache ou nozes.

Bombom com Canela

Derreta e tempere 200 g de **Cobertura de Chocolate Branco Garoto**. Reserve. Salpique aproximadamente 1 colher (chá) de canela em pó pela superfície de 2 formas tipo grão de café ou formas de bombons pequenos, e então complete as formas com o chocolate temperado. Leve à geladeira por 10 minutos, ou até que fique seco.

Lasca Apimentada

Caramelize ½ xícara (chá) de açúcar e acrescente 1 colher (chá) de pimenta calabresa.

Espalhe esse caramelo ainda quente sobre uma pedra mármore untada com manteiga, para obter uma placa fina. Deixe esfriar bem.

Quebre essa placa em pedacinhos e misture a 200 g de **Cobertura de Chocolate ao Leite Garoto** temperada.

Coloque pequenas porções desse chocolate sobre uma folha de papel-manteiga, formando as lascinhas. Polvilhe com **pimenta rosa picada grosseiramente** e leve à geladeira por cerca de 10 minutos para secar.



Técnicas utilizadas nessas receitas

TÉCNICA 1 Temperagem | pág. 5

TÉCNICA 3 Banho | pág. 6

TÉCNICA 4 Moldagem | pág. 7

TÉCNICA 6 Cone de papel | pág. 7



O mais tradicional doce de casamento em uma versão com cobertura branca

Bem-Casado de Laranja



ingredientes

Massa

- 8 ovos grandes (gemas e claras separadas)
- 1 ½ xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de raspas de casca de laranja
- 1 xícara (chá) de fécula de batata
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio

- 500 g de **Cobertura de Chocolate Branco Garoto** picada
- 1 xícara (chá) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de conhaque
- 1 colher (sopa) de tirinhas de casca de laranja

Banho

- 1 kg de **Cobertura de Chocolate Branco Garoto** temperada



Rende 60 unidades



Receita para profissionais

1 Massa: bata na batedeira, em velocidade máxima, as gemas, o açúcar e as raspas de casca de laranja por 5 minutos, até obter um creme claro. Em uma tigela à parte, peneire os ingredientes secos e, aos poucos, misture delicadamente à gemada. Reserve.

2 Bata as claras por 15 segundos, adicione uma colher (chá) de açúcar e bata por mais 5 minutos, ou até obter picos macios. Misture delicadamente as claras à massa.

3 Em uma assadeira untada e enfarinhada, faça pequenas porções circulares da massa com a ajuda de uma colher (sobremesa) ou de um saco de confeitar. Deixe espaço entre as massas para crescerem. Leve ao forno médio (180 °C) por cerca de 15 minutos. Retire e reserve.

4 Recheio: derreta o chocolate junto com o creme de leite, o conhaque e as tirinhas de laranja, em banho-maria ou no micro-ondas em potência média (50%), por cerca de 3 minutos, mexendo na metade do tempo. Misture bem, cubra com filme plástico e leve à geladeira por cerca de 2 horas, ou até adquirir consistência firme.



5 Montagem: espalhe ½ colher (sopa) do recheio sobre um círculo de massa e cubra com outro círculo.



6 Banho: mergulhe cada bem-casado no chocolate temperado e dê batidinhas sobre a própria cobertura, para eliminar o excesso. Coloque-os sobre uma superfície forrada com papel-manteiga e encoste as pontas de um garfinho sobre o chocolate úmido, dando “puxadinhas” em toda a superfície e na borda, para que ele fique com um aspecto crespado. Leve à geladeira para secar.

Técnicas utilizadas nessa receita

- TÉCNICA 1** Temperagem | pág. 5
- TÉCNICA 3** Banho | pág. 7

Variação 1

Bem-Casado Romântico

Siga a receita do bem-casado de laranja trocando, no recheio, metade do creme de leite (100 ml) por **100 g de polpa de frutas vermelhas**.

Você pode também assar a massa em forma retangular e cortá-la com aro redondo.



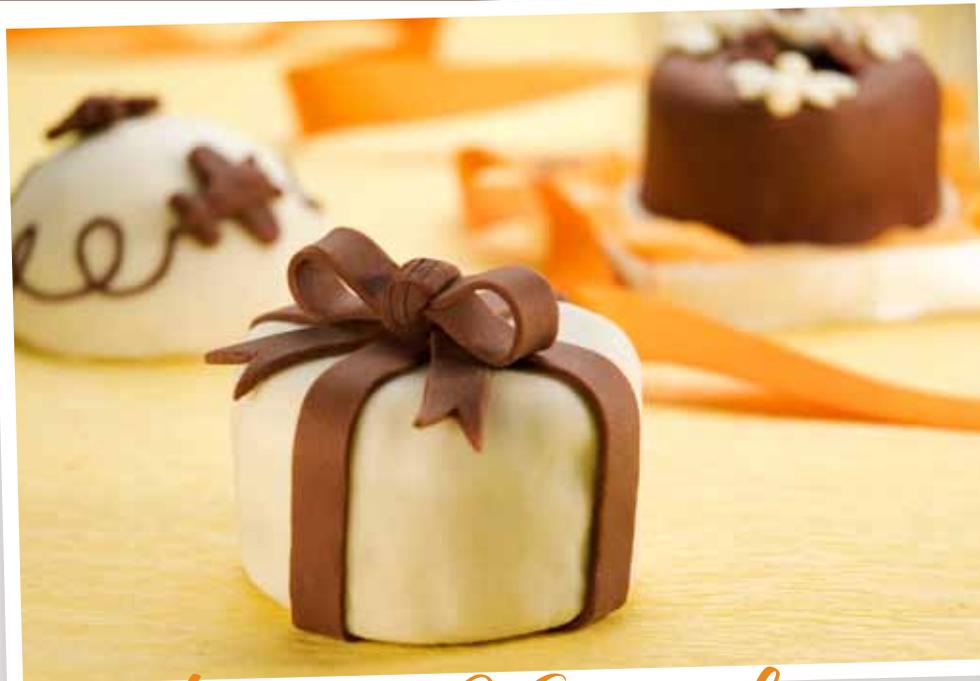
Variação 2

Bem-Casado Gianduja

Massa: faça a mesma massa de bem-casado, acrescentando **1 ½ colher (sopa) de Cacau em Pó Garoto (15 g)** aos ingredientes secos.

Recheio: toste **1 xícara (chá) de avelãs (120 g)** até que fiquem douradas. Processe-as ainda quentes, junto com **1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro (12 g)**, até liberarem o óleo e formarem uma pasta. Mantenha tampado e reserve.

Bata **200 g de manteiga** até obter um creme aerado. Junte **500 g de Cobertura de Chocolate ao Leite Garoto** temperada e a pasta de avelã. Mexa delicadamente para agregar e mantenha em um saco de confeiteiro até o momento da aplicação nos bem-casados.



Massa Versátil

ingredientes

- 4 colheres (sopa) de glucose de milho
- 2 claras
- 2 colheres (sopa) de conhaque
- 400 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto derretida
- 4 a 5 xícaras (chá) de açúcar impalpável (400 a 500 g)

Massa Versátil escura

Para fazer a massa escura, substitua o chocolate branco por 400 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto derretida e diminua para 3 a 4 xícaras (chá) a quantidade de açúcar impalpável, pois o chocolate meio amargo é mais rígido que o branco, e assim a massa fica com a mesma consistência macia.

Açúcar impalpável

É acrescido de amido, que mantém o açúcar seco sobre doces. O amido impede a absorção do açúcar pela gordura do chocolate.



- 1 Misture a glucose com as claras e leve ao banho-maria, cuidando para que a água toque apenas o fundo do refratário. Mexa bem por cerca de 5 minutos, sem deixar que as claras cozinhem.
- 2 Retire o refratário do banho-maria e acrescente o conhaque, o chocolate derretido e 1 xícara (chá) do açúcar. Misture bem e transfira a massa para uma superfície limpa e seca. Junte o restante do açúcar aos poucos, trabalhando a massa até ficar macia e como massa de biscoito.
- 3 Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por pelo menos 30 minutos. Antes de utilizar, retire da geladeira e sove a massa, deixando-a bem maleável.

Use a massa versátil para modelar enfeites e cobrir bolos e bombons.

Para decorar minibolos

1. Abra a massa versátil com um rolo e corte-a com um aro maior que o usado para cortar o bolo.

2. Cubra o minibolo, envolvendo toda a superfície com a massa.

Aperte com os dedos para moldar a massa e corte as aparas.

3. Decore-o com laços de fita feitos com a massa escura.

4. Utilize também decorações moldadas.



Sensação Surpresa



ingredientes

Geleia

- 1 caixinha de morangos lavados e picados (300 g)
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- ½ xícara (chá) de açúcar

Ganache

- ½ xícara (chá) de creme de leite (100 ml)
- 350 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto picada

Discos de chocolate

- 200 g de Cobertura de Chocolate Blend Garoto picada
- 2 ½ colheres (sopa) azeite

Banho

- 500 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto temperada



Receita para profissionais



Rende 35 bombons

1 Geleia: leve ao fogo baixo os morangos picados, o suco de limão e o açúcar por cerca de 30 minutos, ou até obter ponto de geleia. Passe por uma peneira e reserve.

2 Ganache: aqueça o creme de leite em micro-ondas e derreta o chocolate branco nesse calor até misturar bem. Coloque em um saco de confeitar e deixe na geladeira por cerca de 1 hora.

3 Discos de chocolate: derreta o chocolate Blend com o azeite e tempere-o. O azeite deixará o chocolate ainda mais macio. Despeje o chocolate em uma forma (20 x 30 cm) coberta com papel-manteiga, formando uma camada fina e uniforme. Leve para a geladeira por cerca de 20 minutos, ou até endurecer. Desenforme e corte a placa de chocolate utilizando cortadores redondos de 3 cm. Se preferir, use um cortador quadrado.

4 Montagem: faça um corte de 0,5 cm no saco de confeitar e aplique a ganache em toda a borda dos discos, fazendo 3 voltas sobrepostas.

Preencha o interior com a geleia e coloque outro disco de chocolate no topo, pressionando levemente para fechar.

5 Banho: banhe os bombons no chocolate meio amargo e coloque-os em uma superfície forrada com papel-manteiga. Finalize decorando com pedacinhos de morango desidratado ou raspas de casca de laranja. Leve à geladeira para secar por cerca de 10 minutos.



Pimentinha

ingredientes

Ganache

- 1 pimenta dedo-de-moça média picada
- 1 ½ xícara (chá) de creme de leite (300 ml)
- 500 g de Cobertura de Chocolate Blend Garoto picada

Copinhos

- 500 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto temperada

Decoração

- 80 pimentas-biquinho em calda



Rende 80 unidades



Receita para profissionais

Técnicas utilizadas nessas receitas

TÉCNICA 1 Temperagem | pág. 5

TÉCNICA 3 Banho | pág. 6

TÉCNICA 5 Moldagem | pág. 7

Pimenta em Calda

Leve ao fogo baixo 200 g de pimenta-biquinho - escolha as mais miúdas - com 2 xícaras (chá) de açúcar branco e 1 ½ xícara (chá) de água. Deixe ferver até formar uma calda.

1 Ganache: triture a pimenta dedo-de-moça junto com o creme de leite e passe pela peneira. Aqueça esse creme em micro-ondas e derreta o chocolate Blend nesse calor até obter uma mistura homogênea. Passe para um saco de confeitar. Deixe na geladeira por cerca de 20 minutos.

2 Copinhos: preencha completamente um molde de bombons compridos com o chocolate temperado, e em seguida vire-o sobre a tigela para escorrer o excesso. Leve o molde à geladeira até que a forma fique opaca. Se a casquinha estiver muito fina, passe uma segunda camada. Desenforme e reserve.

3 Montagem: preencha os copinhos com a ganache e decore com um pedacinho de pimenta.



Trufado em Fatias

ingredientes

Ganache

- 150 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto picada
- ¼ de xícara (chá) de manteiga (50 g)
- ½ xícara (chá) de frutas cristalizadas
- ½ xícara (chá) de amêndoas inteiras torradas
- 1 colher (sopa) de creme de leite

Banho

- 100 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto temperada
- ¾ de xícara (chá) de amêndoas laminadas torradas



Rende 1 barra de 450 g (22 fatias)



Receita para iniciantes

1 Ganache: aqueça o chocolate meio amargo e a manteiga em micro-ondas em potência média (50%), e mexa até obter uma massa homogênea. Adicione as frutas cristalizadas, as amêndoas e o creme de leite e misture.

2 Coloque essa massa em uma folha grande de papel-manteiga e enrole, formando um cilindro grosso. Feche as bordas do rolo para não haver vazamento. Leve à geladeira por 30 minutos para a massa ficar firme. Pressione-a contra uma mesa de mármore, até que ela fique em formato triangular. Leve novamente para a geladeira por 10 minutos para firmar completamente.

3 Montagem: desembulhe o triângulo e passe para outra folha de papel-manteiga limpa. Espalhe as amêndoas laminadas sobre uma parte da folha e, com uma espátula, passe o chocolate temperado em um lado do triângulo. Em seguida, vire-o sobre as amêndoas. Faça o mesmo com os outros dois lados e, ao final, leve à geladeira por cerca de 10 minutos. Na hora de servir, corte o triângulo em fatias.



Aquece Coração

ingredientes

Conserva de pimenta

- 100 g de pimentas-biquinho (40 unidades)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de conhaque

Ganache

- 5 colheres (sopa) de creme de leite (40 ml)
- 100 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto picada

Casquinha

- 300 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto temperada



Rende 40 unidades



Receita para profissionais

1 Conserva de pimenta: leve ao fogo baixo as pimentas-biquinho, o açúcar e 1 xícara (chá) de água. Cozinhe por cerca de 1 hora, ou até engrossar levemente a calda. Depois de frio, retire a pele das pimentas delicadamente, indo da parte redonda para a ponta. Descarte as cascas e torne a aquecer a calda por mais 10 minutos. Desligue o fogo e, depois que a mistura esfriar, adicione o conhaque. Reserve.

2 Ganache: aqueça o creme de leite em micro-ondas e derreta o chocolate meio amargo nesse calor até obter uma mistura homogênea.

3 Montagem: preencha completamente um molde para bombom com a cobertura temperada, seguindo a técnica da moldagem. Faça as casquinhas e leve à geladeira por 3 minutos para secarem. Retire e coloque, em cada cavidade, uma pimenta-biquinho e um pouco de calda até a metade do bombom. Faça uma camada fina de ganache para cobrir a calda e feche o bombom com o restante do chocolate temperado. Volte o molde à geladeira até que fique opaco e desenforme.

Técnicas utilizadas nessa receita

TÉCNICA 1 Temperagem | pág. 5

TÉCNICA 5 Moldagem | pág. 7



Trufa de Cerveja

ingredientes

Trufa cremosa

- 1 lata de cerveja forte escura (355 ml)
- ½ xícara (chá) de creme de leite (100 ml)
- 350 g de Cobertura de Chocolate ao Leite Garoto

Copinhos

- 300 g de Cobertura de Chocolate Blend Garoto temperada

1 Trufa cremosa: despeje a cerveja em uma panela de fundo largo e leve ao fogo baixo até reduzi-la para ¼ de xícara de chá (50 ml).

2 Aqueça o creme de leite em microondas e derreta o chocolate ao leite nesse calor. Junte a cerveja reduzida e misture bem. Deixe em geladeira por cerca de 1 hora e coloque em um saco de confeitar com o bico pitanga.

3 Copinhos: com o chocolate Blend, monte os copinhos e, depois de secos, preencha-os com a trufa cremosa.

TÉCNICA

9 Copinhos irregulares

Encape com saco plástico fino (para congelar alimentos) copinhos descartáveis de 40 ml, de modo que o plástico fique franzido.

Mergulhe cada copinho no chocolate temperado, obtendo uma espessura uniforme.

Coloque-os em uma superfície plana e leve à geladeira por cerca de 15 minutos para secarem.

Desencape, retire o copinho e remova o plástico delicadamente.



Essa trufa não pode ser modelada, mas é ideal para ser servida em copinhos ou caixinhas de chocolate.

Rende 30 unidades

Receita para profissionais



Garoto

Chocolate Que Da Certo!

Trufa Cia. das Índias

ingredientes

Ganache com leite de coco

- ¾ de xícara (chá) de leite de coco
- 1 colher (chá) de *curry* em pó
- 500 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto picada
- 1 colher (sopa) de mel

Base para corte

- 100 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto temperada

Banho

- 400 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto temperada

Decoração

- *Curry* em pó

Rende 50 unidades

Receita para profissionais

Técnicas utilizadas nessas receitas

TÉCNICA 1 Temperagem | pág. 5

TÉCNICA 3 Banho | pág. 6

1 Ganache: aqueça o leite de coco junto com o *curry* e derreta o chocolate branco nesse calor. Adicione o mel e misture bem. Reseve.

2 Base para corte: espalhe 100 g de chocolate temperado sobre uma assadeira (20 x 30 cm) forrada com papel-manteiga, formando uma camada bem fina. Leve à geladeira para secar.

3 Sobre a superfície seca, espalhe a massa da ganache a 30 °C, formando uma camada uniforme. Leve à geladeira por 5 horas.

Corte em quadrados de 2 x 2 cm e banhe no chocolate meio amargo temperado. Finalize colocando um pouco de *curry* na superfície das trufas e leve à geladeira por 10 minutos para secarem.

