

CHOCOLATE



OVO DE PÁSCOA RECHEADO DE MARACUJÁ

Ingredientes

Rende: 4 metades de ovo (100 g) recheadas

Recheio

400 g de chocolate branco picado

100 ml de creme de leite fresco

1/2 xícara de suco de maracujá concentrado

1/2 colher (sopa) de rum (opcional)

Ovo

250 g de chocolate meio amargo picado

Chocolate granulado para decorar

Modo de preparo

Preparo:30mins › Tempo adicional:2horas na geladeira › Pronto em:2horas30mins

Derreta o chocolate branco em banho-maria, mexendo sempre com uma espátula até ficar bem lisinho. Tome muito cuidado para não respingar água dentro da vasilha com o chocolate.

Junte o creme de leite aos poucos e continue mexendo com a espátula até ficar homogêneo. Retire do fogo, junte o suco de maracujá e o rum e misture bem. Deixe esfriar e endurecer na geladeira por 2 horas ou mais.

Enquanto isso, derreta o chocolate meio amargo em banho-maria.

Despeje o chocolate derretido sobre uma bancada lisa de mármore limpa e vá misturando bem com a espátula até ficar em temperatura ambiente. Transfira para uma tigela de vidro.

Pincele uma camada de chocolate nas formas. Leve à geladeira por 10 minutos para o chocolate endurecer.

Faça mais duas camadas de chocolate nas formas, sempre levando por 10 minutos à geladeira antes de passar a próxima camada.

Desenforme os ovos com cuidado depois que a última camada de chocolate tiver endurecido.

Coloque o recheio de maracujá dentro das metades de cada ovo e salpique chocolate granulado por cima.

Deixe na geladeira até a hora de servir.

Dica

Para essa receita eu usei formas para ovos de 100 g.

OVO DE PÁSCOA TRUFADO DE MARACUJÁ

Base

1kg de chocolate (ao leite, meio amargo ou branco)

fôrma de ovo de 500g

Trufa

250g de chocolate branco

200g de creme de leite sem soro

2 colheres de essência de maracujá (se preferir)

4 colheres de concentrado de maracujá (se quiser mais azedinho pode colocar uma a mais)

Modo de Preparo

Base

Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas por aproximadamente 4 minutos. Depois que der choque térmico, faça o ovo. Reserve.

Trufa

1º Derreta o chocolate. Misture bem para não empelotar e deixe esfriar. Misture o creme de leite e o concentrado e em seguida leve ao freezer por 10 minutos ou no congelador por 30 minutos.

2º Pegue a base e recheie o ovo, logo após cubra com chocolate. Faça o mesmo com a outra parte. Cubra com papel chumbo e embrulhe a seu gosto

OVOS DE PÁSCOA COM RECHEIO DE MARACUJÁ



Recheio de Maracujá

200 gramas de chocolate branco
1/4 xícara de suco concentrado de maracujá

Modo de Fazer

Derreta o chocolate no microondas ou em banho maria e misture o suco de maracujá, coloque o recheio nas cascas dos ovos, leve a geladeira para ficar firme e cubra com uma camada de chocolate derretido para fechar, outra sugestão é fazer bombons com o recheio.

Para decorar o lado de fora da casca eu coloquei pinguininhos de chocolate derretido na casca e fui colocando os confeitos coloridos.





Ingredientes

- 1 barra de chocolate ao leite
- 1 barra de chocolate meio amargo
- 1 metade de um ovo de páscoa

Mousse

- 1/2 barra de chocolate branco
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 pacotes de suco de maracujá

Preparo

Derreta a barra de chocolate ao leite e metade do chocolate meio amargo em banho-maria, então coloque esse chocolate derretido na fôrma. Pegue a metade do ovo e recheie e depois cubra com chocolate derretido. Depois leve para gelar durante 2 horas, então retire da geladeira. Sirva.

Mousse

Pegue uma batedeira e coloque o leite condensado e bata por uns 2 minutos e acrescente os dois pacotes de suco, então coloque o creme de leite e bata até criar consistência, depois derreta o chocolate branco em banho-maria e acrescente junto da mousse e bate e leve a geladeira.