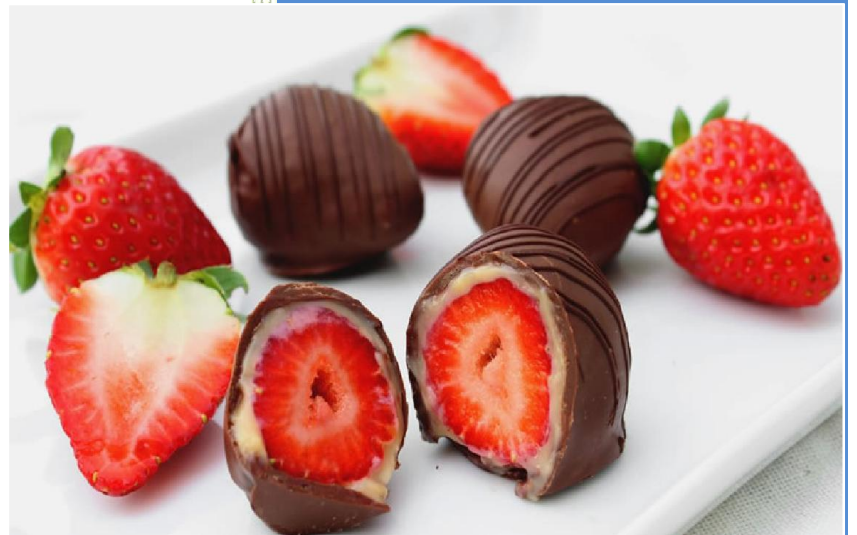


CHOCOLATE



BOMBONS DE CHOCOLATE RECHEADOS

É bem verdade que os bombons de chocolate recheados são mais calóricos, porém também são os preferidos da maioria das pessoas, pois combinam sabores diversificados, se tornando ainda mais gostosos, uma vez que é possível usar diversos ingredientes para fazer o recheio.

Para fazer o bombom de chocolate recheado você vai precisar dos seguintes ingredientes:

1 kg de chocolate do tipo meio amargo (não é recomendado usar chocolate hidrogenado, pois pode comprometer a consistência do doce);

800 g de chocolate branco;

2 latas de leite condensado;

150 g de coco em flocos sem açúcar;

manteiga;

ralador;

Para fazer o bombom de chocolate recheado pegue o quilo de chocolate meio amargo e rale com a ajuda do ralador, deixando-o em pedaços pequenos, o que é essencial para mais facilidades nos processos posteriores. Pegue um recipiente de vidro e coloque o chocolate ralado, em uma forma coloque água. Na sequência, disponha o recipiente em cima da forma e leve ao forno, deixando esquentar para tratar o chocolate no banho-maria.

O ideal é que a água atinja 70°C, use um termômetro para medir a temperatura, pois a água não pode ferver. Aguarde até que o chocolate derreta completamente, mas tome cuidado para que ele não fique muito líquido, o que pode prejudicar na confecção do bombom de chocolate.

Na sequência, pegue o chocolate branco e repita o mesmo processo de ralar e levá-lo ao banho-maria. Após os dois tipos de chocolates serem derretidos, reserve-os em temperatura ambiente. Selecione uma panela com profundidade, leve ao fogo brando e acrescente as duas caixinhas de leite condensado, com a ajuda de uma colher siga mexendo o líquido sem parar, isso evita que ele queime e comprometa o sabor do recheio.

Faça esse processo por 10 minutos ou até que o leite condensado engrosse, quando isso acontecer adicione os 150 g de coco em flocos, mexendo por 6

minutos para que a mistura fique bem incorporada. Depois, desligue o fogo e deixe a massa descansar.

Quando o leite condensado esfriar, transfira-o para outro recipiente, unte a mão com manteiga, pegue pequenas quantidades da mistura e molde formando bolinhas, faça esta tarefa até acabar o conteúdo. Passe as bolinhas no chocolate branco derretido, coloque em uma forma e leve para a geladeira por 1 hora.

Após este período, pegue as bolinhas e passe no chocolate meio amargo, leve para a geladeira por mais 1 hora. Faça mais uma camada de chocolate meio amargo, deixando os bombons descansar por 3 horas na geladeira. Feito isso os doces estão prontos para serem consumidos.

Caso você deseje tornar a atividade um negócio, o ideal é ter embalagens personalizadas para os bombons, isso trará mais credibilidade, uma melhor aparência e servirá, inclusive, como forma de divulgação.

BOMBONS DE CHOCOLATE FÁCIL

Para quem não tem muito tempo, uma boa alternativa é recorrer à receita de bombom de chocolate fácil, que é prática e saborosa, podendo ser feita até mesmo por quem não tem muitas habilidades na área da cozinha.

Para fazer o bombom de chocolate fácil você vai precisar dos seguintes ingredientes:

2 latas de leite condensado;

300 g de chocolate amargo;

4 gemas de ovo;

1 colher de sopa de chocolate em pó;

1 colher de chá de manteiga;

Como Fazer o Bombom de Chocolate Fácil

Para fazer o bombom de chocolate fácil a primeira coisa é pegar uma faca ou ralador e cortar o chocolate amargo em pedaços bem pequenos. Encha uma forma com água, coloque o chocolate em um recipiente, o qual deve ser disposto em uma forma, leve-a para o forno e deixe em banho-maria por 40 minutos em 180°C ou até derreter todo o chocolate. Quando isso acontecer,

retire o produto do forno e transfira para outro recipiente, deixando esfriar completamente.

Na próxima etapa, pegue uma panela de tamanho médio e com profundidade leve ao fogo brando, acrescente as 2 latas de leite condensado e mexa sem parar por 10 minutos, impedindo que o líquido grude no fundo da panela. Adicione as 4 gemas de ovos, a colher de chá de manteiga e a colher de sopa de chocolate em pó. Siga mexendo os ingredientes por mais 10 minutos. Desligue o fogo e deixe a mistura esfriar.

Para confeccionar o bombom, unte as mãos com manteiga, pegue a mistura de leite condensado, amasse e molde bolas do tamanho desejado. Passe os bombons no chocolate amargo derretido, mergulhando-os por alguns segundos para obter uma camada grossa. Disponha os bombons em uma forma e posteriormente leve para a geladeira, deixando descansar por 3 horas ou até endurecer. Feito isso, os bombons estão prontos para serem saboreados.

Dicas Para Comercializar Bombons de Chocolate

Caso você esteja interessado em montar seu negócio em casa e comercializar bombons de chocolate, algumas dicas podem auxiliá-lo a obter sucesso e atingir uma boa demanda pelo seu produto.

Cuidados com a higiene no momento de fazer bombons de chocolate é o primeiro passo, principalmente se for possível mostrar para outras pessoas você fazendo, com isso rapidamente se espalha a notícia de que estará comercializando bombons de chocolate e que são feitos com capricho, com todos os cuidados de higiene.

Embora os bombons de chocolate estejam entre os mais buscados, o ideal é ter mais de um sabor, com isso conseguirá agradar mais públicos de pessoas e até mesmo vender uma quantidade maior de doces.

Busque divulgar bem o seu negócio, não apenas através do famoso “boca a boca”, mas também com a distribuição de panfletos. Uma boa dica de divulgação e que exige pouco investimento é utilizar as redes sociais.

BOMBONS RECHEADOS

INGREDIENTES

Quantidade de chocolate aproximada, quando faço uso uma quantidade muito maior

1 kg de chocolate meio amargo Garoto (não use o chocolate hidrogenado, por favor, não estrague a receita)

RECHEIO DE CHOCOLATE BRANCO CREMOSO:

800 g de chocolate branco Garoto

1 e 1/2 a 2 caixinhas de creme de leite

RECHEIO DE BEIJINHO:

2 latas de leite condensado

150 g de coco em flocos sem açúcar

MODO DE PREPARO

A receita parece complicada, mas porque procurei escrever detalhadamente, dá um pouco de trabalho mexer com chocolate de qualidade, mas o resultado final vale à pena

PARA DERRETER EM BANHO-MARIA:

Rale o chocolate meio amargo

Aqueça a água do banho-maria, mas não pode ferver de maneira nenhuma

Se tiver um termômetro melhor, a temperatura não deve passar os 70°C

Coloque o chocolate em uma tigela refratária que encaixe perfeitamente na panela, não pode escapar vapor de água, porque o chocolate absorve umidade e você pode perder seu chocolate

Apenas o fundo da tigela deve encostar na água quente, não mais que o fundo

Derreta o chocolate no banho-maria com fogo desligado

A temperatura do chocolate derretido não pode passar de 45°C

Para fazer com chocolate branco é o mesmo processo, mas respeitando as temperaturas indicadas na embalagem

PARA DERRETER NO MICRO-ONDAS:

Coloque o chocolate ralado em uma refratária própria para micro-ondas

Leve ao micro-ondas em potência 5 (média) - não mais que isso para não queimar o açúcar do chocolate

Pare de 1 em 1 minutos e mexa, até que ele esteja derretido

A temperatura do chocolate derretido não pode passar de 45°C

TÊMPERA

Também conhecido como "choque térmico"

Pode ser feita no mármore ou em banho-maria frio

PARA FAZER NO MÁRMORE

Nunca use mármore da pia, por mais que esteja bem limpo e seco, vai puxar odores e principalmente umidade para o chocolate

Vire o chocolate sobre a bancada e com uma espátula espalhe bem o chocolate, e junte novamente, até que ele esteja em temperatura de 31°C

Fique atento à embalagem, cada sabor de chocolate precisa de uma temperatura diferente

Imediatamente junte o chocolate e coloque nas forminhas de bombom

Escorra o excesso e leve à geladeira

Nunca coloque o chocolate no freezer, vai ficar fosco e feio

Quando endurecer coloque o recheio e cubra com chocolate

Nesse meio tempo, se o chocolate endureceu, derreta novamente e faça a têmpera novamente

PARA FAZER NO BANHO-MARIA FRIO

Coloque em uma tigela água fria, temperatura ambiente, nunca gelada

Coloque o chocolate em outra tigela e coloque no banho-maria frio, faça movimentos com o chocolate até ele chegar à temperatura de 31°C

Imediatamente coloque nas forminhas de bombom

Escorra o excesso e leve à geladeira

Nunca coloque o chocolate no freezer, vai ficar fosco e feio

Quando endurecer coloque o recheio e cubra com chocolate

Nesse meio tempo, se o chocolate endureceu, derreta novamente e faça a têmpera novamente

Leve à geladeira até que o fundo da forma fique esbranquiçado

Desenforme

Pode embalar e colocar em caixinhas para presentear

RECHEIO DE CHOCOLATE BRANCO CREMOSO

Derreta o chocolate branco conforme explicado acima, no banho-maria ou micro-ondas

Não precisa de têmpera

Misture o creme de leite, mexa bem, fica pesado no início

RECHEIO DE BEIJINHO

Leve os ingredientes ao fogo baixo, mexendo sem parar até começar a ferver

Deixe esfriar totalmente para usar

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Dicas: A água do banho-maria não pode ferver, e a potência do micro-ondas tem que ser média, senão você vai derreter o açúcar do chocolate. O que deve derreter é a manteiga de cacau, não o açúcar. Por exemplo, quando você derrete manteiga, deixa ela esfriar e gela, ela toma forma novamente, o açúcar não, se derreteu não volta mais à forma original. Por isso, se derreter o açúcar do chocolate estraga, não vai conseguir fazer a "têmpera", vai ficar pastoso e com gosto ruim, também não consegue modelar. Para fazer com chocolate branco é o mesmo processo, mas respeitando as temperaturas indicadas na

embalagem. Pedido: Levei anos para decidir compartilhar essa receita no site, porque vendo esses bombons, então por favor, não copie a receita e a foto e coloque em outros sites, como já aconteceu com muitas receitas e fotos minhas, isso além de falta de ética é falta de respeito.

Comece por preparar o recheio deste bombom recheado com doce de leite: misture o doce de leite com o creme de leite, até ficar homogêneo e pastoso.

Dica: Ao misturar o doce de leite com o creme de leite, o recheio não fica tão doce e enjoativo.



2

De seguida parta a barra de chocolate em pedaços e leve a derreter no microondas em potência máxima, por ciclos de 30 em 30 segundos, ou em banho-maria.

Dica: Use chocolate fracionado, pois este não precisa de temperagem.



3

Com a ajuda de uma colher, comece fazendo os bombons recheados caseiros: coloque um pouco de chocolate em cada buraco das formas de bombons, e espalhe pelas laterais.



4

Abra uma folha de papel manteiga sobre uma bancada e vire as forminhas de chocolate ao contrário, na direção da folha, para escorrer o excesso de chocolate. Quando não escorrer mais, raspe o excesso da forminha e reserve na geladeira por 10-15 minutos.

Dica: É importante realizar este passo para que a casca do bombom fique com a mesma espessura no topo e laterais.



5

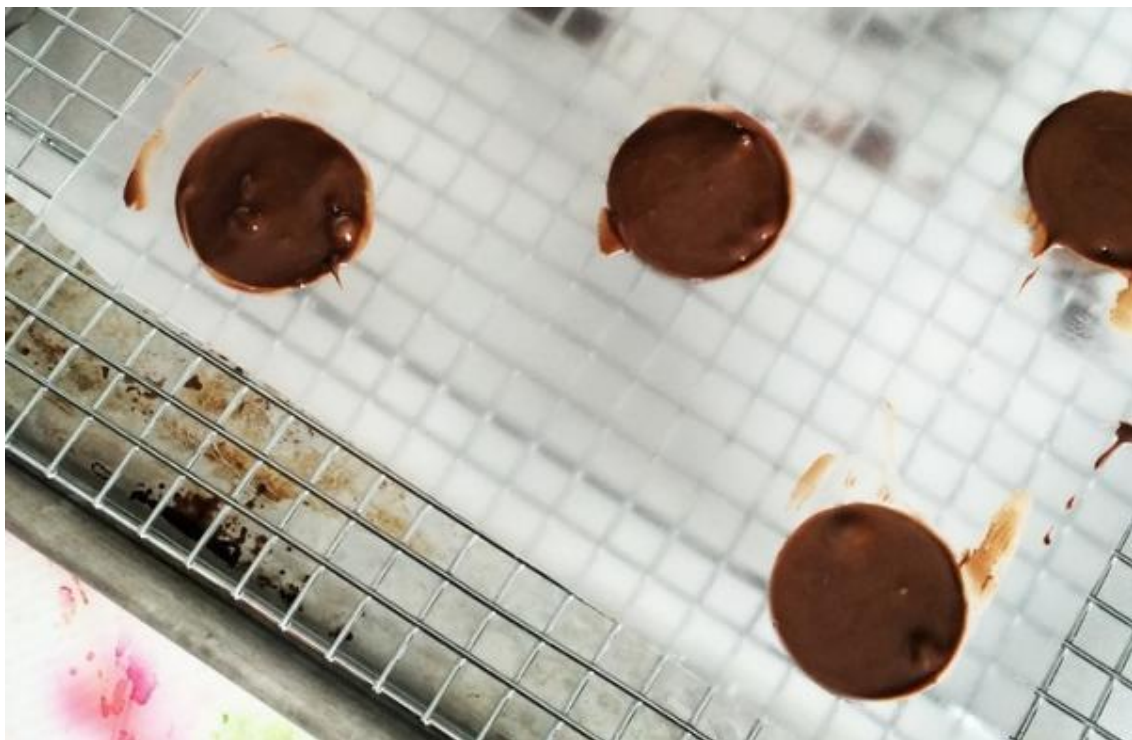
Repita o processo da casquinha de chocolate mais 2 ou 3 vezes, consoante a espessura que pretender. Quando o chocolate estiver firme, preencha com um pouco do recheio, deixando algum espaço livre até ao topo.

Dica: Bata com a forminha no balcão para tirar possíveis bolhas de ar.



6

Leve na geladeira por mais 10-15 minutos e, assim que o recheio estiver relativamente firme, cubra até ao topo com mais chocolate derretido, para terminar a casquinha de chocolate. Raspe o excesso e reserve na geladeira por cerca de 1 hora, ou até os bombons soltarem da forminha.



7

Na hora de desenformar os bombons caseiros, retire as forminhas da geladeira e deixe por alguns minutinhos em temperatura ambiente, só depois desenforme. Isto é importante para que o bombom não fique baço devido à diferença de temperaturas.



8

Apare o excesso de chocolate, e seus bombons caseiros de doce de leite estão prontos! Delicie-se com esta guloseima, sirva em aniversário, ou ofereça a alguém. Bom apetite!



9

Se gostou da receita de Bombom caseiro recheado, sugerimos que entre na nossa categoria de Receitas de Bombons e balas ou deixe-se surpreender no nosso Recomendador de receitas.

Informação adicional

Custo: Médio

Para: Aniversários

Cocção: No frio

Dicas:

Durante a montagem do bombom, deixe que o chocolate esfrie um pouco em temperatura ambiente antes de levar à geladeira; se o dia estiver frio, não necessita de levar à geladeira.

Use uma espátula ou faca para retirar o excesso de chocolate das forminhas, e reaproveite esse mesmo chocolate;

Na hora de desenformar, manuseie os bombons com luvas ou saco de plástico, caso contrário eles ficarão com a marca dos dedos;

Experimente também as receitas de bombons de morango e iogurte e trufa de maracujá.



