

Trufa de Chocolate



Trufa de chocolate

Trufa de chocolate é um tipo de doce feito com chocolate, onde é colocado um recheio feito geralmente de chocolate, creme de leite e conhaque, junto com mais algum recheio, como noz, avelã, gotas de licor ou frutas cítricas. É coberto por chocolate e opcionalmente envolta no cacau em pó.

Recebeu este nome em analogia a trufa, um cogumelo subterrâneo que é consumido há mais de três mil anos, devido ao seu tamanho, cor e pelo fato de que ao ser recolhido vir envolto em terra, assim como a trufa de chocolate é envolta em cacau em pó.

São consideradas um símbolo refinado de cortesia.

INGREDIENTES

- 500 g de chocolate meio amargo.
- 1 caixa de creme de leite.
- 2 colheres de sopa de achocolatado.
- Forminhas para modelar as trufas.
- Embalagem para trufa (pode ser pelotine ou embalagem própria para trufa).

MODO DE PREPARO

- Derreta 400 g do chocolate no micro ondas por 1 min.
- Mexa com uma espátula e leve ao micro por mais 30 segundos.
- Passe o chocolate já derretido nas forminhas de molde, passe bem para não ficar nenhuma falha.
- Não use todo o chocolate derretido deixe sobrar chocolate suficiente para fechar as trufas.
- Leve-as para o freezer por uns 5 minutos.
- Enquanto isso derreta o restante do chocolate (100 g) no micro-ondas por 1 minuto, retire e acrescente a caixa de creme de leite e o achocolatado (serve para rechear as trufas).
- Retire as formas do freezer e coloque o recheio.

- Logo após ter feito isso use o restante do chocolate para fechar as trufas.
- Leve por mais 5 minutos no freezer.
- Depois retire e embale-as como desejar.

10 RECEITAS DE RECHEIOS PARA TRUFAS

Recheio de cereja:

- 200g de chocolate ao leite
 - 1/2 caixa de creme de leite (100g)
 - Cereja em calda
1. Derreta o chocolate e misture com o creme de leite até formar um creme homogêneo.
 2. Na hora de montar a trufa coloque um pouco de calda de cereja, uma cereja e o creme de chocolate.

Recheio de chocolate:

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1/2 lata de creme de leite (100g)
- 1 colher (de chá) de manteiga
- 4 colheres (de sopa) de chocolate em pó

Leve ao fogo baixo o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó. Fique mexendo sempre até ferver e desgrudar do fundo da panela, retire e adicione o creme de leite. Deixe esfriar.

Recheio de brigadeiro branco:

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1/2 lata de creme de leite (100g)
- 1 colher (de chá) de manteiga

Leve ao fogo baixo o leite condensado e a manteiga. Fique mexendo sempre até ferver e desgrudar do fundo da panela, retire e adicione o creme de leite. Deixe esfriar.

Recheio de doce de leite com amendoim:

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1 xícara de amendoim picado ou nozes picadas

Cozinhe a lata de leite condensado na panela de pressão, após pegar pressão, por 45 minutos, espere a lata esfriar, abra e utilize.

Recheio de mousse de maracujá:

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1 lata de creme de leite (200g)
- 1 pacotinho de suco sabor maracujá (12g) (preferência Tang)

Bata no liquidificador todos os ingredientes e está pronto.

Recheio de coco:

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1/2 lata de creme de leite (100g)
- 1 colher (de chá) de manteiga
- 1 pacote de coco ralado (50g)

Leve ao fogo baixo o leite condensado, a manteiga e o coco ralado. Fique mexendo sempre até ferver e desgrudar do fundo da panela, retire e adicione o creme de leite. Deixe esfriar.

Recheio de limão:

- 1 lata de leite condensado (395g)
- Suco de 2 limões

Misture os dois ingredientes e utilize.

Recheio de morango:

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1 caixa de gelatina em pó de morango
- 1 colher (de chá) de manteiga

1. Leve ao fogo uma panela com o pó de gelatina, o leite condensado e a manteiga.
2. Fique mexendo até virar um creme que solta da panela, depois desligue o fogo e deixe esfriar.

Recheio de leite ninho:

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1/2 lata de creme de leite (100g)
- 1 colher (de chá) de manteiga
- 4 colheres (de sopa) de leite em pó

Leve ao fogo baixo o leite condensado e a manteiga. Fique mexendo sempre até ferver e desgrudar do fundo da panela, retire e adicione o creme de leite e o leite em pó. Deixe esfriar.

Recheio de nutella:

- 1 xícara de leite em pó
- 50 ml de água em temperatura ambiente (aprox. 3 colheres de sopa)
- 3 colheres (de sopa) de leite condensado
- 3 colheres (de sopa) de Nutella

Misture bem todos os ingredientes e recheie as trufas.

ENTENDENDO COMO FAZER DOCES FINOS PARA VENDER

Doces finos são bombons e docinhos finos diferenciados, com decorações mais refinadas e formatos que variam. Costumam ter muito requinte na hora da decoração, inclusive com embalagens especiais.

Tanto cuidado não é à toa: Quando o assunto é sobre ocasiões especiais, os doces finos são verdadeiras estrelas, quase sempre com uma mesa reservada só pra eles. Presentes em casamentos, festas de formatura, bodas e comemorações mais requintadas, é muito importante que a apresentação seja impecável e o produto, de qualidade.

Neste tipo de doce, é bastante comum que a decoração seja feita com fios de chocolate, frutas secas e castanhas. Algumas cores também entram, mas nunca em excesso – geralmente, um doce fino não tem mais do que 4 cores, sendo o uso do prata e dourado bastante comum.



Os doces finos também são muito utilizados como **presentes**, sendo dados em caixas bonitas e bem decoradas, fazendo a alegria de quem os ganha.



Importante lembrar: Durante muito tempo, os tradicionais brigadeiros foram deixados de lado. No entanto, hoje ele tem voltado a marcar presença graças às versões gourmet. Com diversas opções de cores e coberturas, o docinho que é paixão nacional agora é item obrigatório nos cardápios.

A IMPORTÂNCIA DA DECORAÇÃO

Quando falamos de doces finos, usar os melhores ingredientes e fazê-los com qualidade é fundamental – no entanto, não é o suficiente. A decoração do docinho é muito importante. Aqui, vale a máxima de que comemos primeiro com os olhos.

Muitos clientes aceitarão pagar um valor superior por doces bonitos, bem decorados e que encham os olhos. Lembre-se que estamos falando de doces para grandes festas, que significam muito para as pessoas. Um casamento ou

formatura por vezes é a realização de um sonho, e as pessoas querem que tudo esteja perfeito.

Portanto, ao definir a aparência dos seus doces, é importante ter criatividade, mas também requinte e bom gosto.

Dá trabalho, mas vale a pena: Os doces finos se tornaram uma **excelente fonte de renda** para muitas pessoas que resolveram arregaçar as mangas e começar a vender.

As possibilidades de decoração de doces finos são muitas. A parte bacana é que dá pra criar muita coisa e, além disso, também é possível dar seu toque pessoal e, assim, criar sua marca.



Elaboramos um E-book no qual damos vários exemplos e ideias de decoração que você pode utilizar para fazer suas encomendas, além de explicar a diferença entre as categorias de doces finos existentes.

Ele também vem com mais algumas coisas interessantes, como uma parte de finanças, margem de lucro e como anunciar no Facebook para vender.

DICAS ÚTEIS PARA COMEÇAR A FAZER DOCES FINOS E BOMBONS FINOS

INVISTA NO SEU APRENDIZADO

Fazer doces finos para vender pode ser uma atividade bastante prazerosa, ainda mais para quem gosta de cozinhar. No entanto, seu preparo exige algumas técnicas de manuseio para que corresponda às expectativas de um

produto final de qualidade. No geral, são cuidados bastante simples, mas essenciais para não desperdiçar o produto.

Caso você esteja realmente pensando em tirar sua ideia do papel, recomendamos fortemente que invista em um curso especializado. **Isso fará você economizar materiais, tempo e, conseqüentemente, dinheiro.**

PRODUZA DOCES FINOS COM QUALIDADE

Para ter sucesso nas vendas, é preciso ter sempre cuidado com a escolha da matéria prima, que deve ser de qualidade.

Quando se trata do chocolate, não caia na tentação de economizar por uma marca desconhecida ou então pelas “coberturas”, que não podem sequer ser chamadas de chocolates. Não economize, escolha uma marca já consolidada e aceita no mercado, ou correrá o risco dos clientes não gostarem dos seus doces e não fazerem nenhuma encomenda.

Depois da preparação dos doces, embale-os de forma adequada para que mantenham características como brilho, aroma e sabor. Trufas e docinhos finos de leite condensado são extremamente sensíveis, mas se bem preparados duram até 7 dias na geladeira.

Esses são alguns dos pontos que recomendamos na hora da preparação. Lembrando que, dependendo da receita, algumas técnicas podem variar, e por isso é importante que você tenha um material de qualidade.

SAIBA ONDE COMPRAR

Encontre fornecedores especializados cujos produtos sejam de preferência frescos (data de fabricação mais recente) e com bons preços.

Supermercados geralmente acabam deixando a desejar por não ter uma coisa ou outra, e às vezes os produtos (inclusive chocolate em grandes quantidades) estão esquecidos nas prateleiras já a algum tempo.

CONTROLE SEUS CUSTOS

Essa é uma parte importantíssima. Afinal, de nada adianta fazer todos os doces, trabalhar duro e entregar as encomendas se, no final do mês, a conta fecha no vermelho.

É importante saber exatamente o custo de cada docinho que está fazendo, pois só assim você poderá ter certeza de que não ficará no prejuízo. Isso também te ajudará a organizar tudo.

Lembre-se que itens como gás, água e energia também devem ser contabilizados!

PLANEJE SUAS VENDAS

Distribua amostras entre amigos, parentes, informe que você está aceitando encomendas de doces finos para o máximo de pessoas que puder. Se houver empresas perto de sua residência, deixe amostras também junto de um cartão com telefone para contato.

Uma boa estratégia é descobrir qual o horário de almoço da empresa e apresentar seus doces no intervalo, especialmente quando as pessoas estão retornando do almoço e pensando em uma sobremesa.

Lembre-se que, por ser um produto perecível, não é possível manter um grande estoque, então não faça em quantidades exageradas. Invente sabores, embalagens, crie uma identidade visual própria e ofereça algo diferente e encantador aos clientes.

DOCES DE COPINHO

BEIJINHO

Ingredientes:

- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 300 g de coco fresco ralado fino

Modo de preparo:

1. Coloque o leite condensado, a manteiga e metade do coco.
2. Leve ao fogo médio por cerca de 15 minutos, mexendo sempre.
3. Retire do fogo e, com a ajuda de uma colher pequena, preencha os potinhos, sem sujar as bordas.
4. Finalize salpicando coco ralado por cima ou decore com raspas de coco.

MOUSSE DE MARACUJÁ

Ingredientes:

- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de suco de maracujá
- maracujá (fruta)

Modo de preparo:

1. Despeje tudo no liquidificador e deixe bater por 5 minutos, encha os copinhos e decore com a polpa do maracujá.
2. Leve pra gelar.

BRIGADEIRO DE CAPPUCINO

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de Cappuccino em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- confeitos de açúcar para decorar

Modo de preparo:

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, o Cappuccino e a manteiga.
2. Leve ao fogo, mexendo sempre, até soltar do fundo da panela. Desligue.
3. Coloque nos copinhos ainda quente e polvilhe com chocolate em pó.
4. Decore com os confeitos de açúcar, nozes picadas ou grãos de café.

DOCE DE LEITE

Ingredientes:

- 1 pote de doce de leite em pasta
- Nozes

Modo de preparo:

1. Coloque o doce de leite no potinho e decore com nozes picadas.

CREME DE LIMÃO

Ingredientes:

- 3 latas de creme de leite
- 1 e meia lata de leite condensado
- Suco de limões a gosto

Modo de preparo:

1. No liquidificador bata o creme de leite com o leite condensado. Vá acrescentando aos poucos o suco de limão.
2. Coloque nos copinhos.
3. Decore com raspas de limão.

COCADA DE COLHER

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 1/2 xícara de leite
- 2 colheres de margarina
- 100 g de coco ralado

Modo de preparo:

1. Coloque na panela o leite condensado, a margarina, o leite e o coco ralado.
2. Mexa bem e cozinhe até começar a soltar da panela.
3. Coloque nos copinhos e decore com coco ralado.

BICHO DE PÉ

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 copo de leite
- 4 colheres de pó para suco de morango
- 1 colher de manteiga
- 1 colher de farinha de trigo

Modo de preparo:

1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até ficar no ponto de brigadeiro mole.
2. Coloque nos copinhos e decore com granulado colorido.

BRIGADEIRO MEIO A MEIO

Ingredientes:

Brigadeiro branco:

- 1 lata de leite condensado
- Meia lata de creme de leite

Brigadeiro preto:

- 1 lata de Leite condensado
- 4 colheres de Chocolate em pó
- Meia Lata de Creme de leite

Modo de preparo:

Brigadeiro branco:

1. Leve ao fogo os ingredientes e cozinhe até começar a soltar do fundo da panela.

Brigadeiro preto:

1. Leve o leite condensado e o chocolate em pó ao fogo e deixe cozinhar até soltar do fundo da panela.
2. Acrescente o creme de leite e bata até ficar homogêneo.

- Coloque metade do creme branco no copinho e complete com o creme preto, ou vice e versa.
E decore com granulado

OLHO DE SOGRA

Ingredientes:

- 200 g de ameixa preta sem caroço
- ½ xícara de açúcar
- 1 xícara de água
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 100 g de coco ralado ou em flocos
- 1 colher de manteiga
- 1 colher de farinha de trigo
- 1 copo de leite

Modo de preparo:

1. Corte a ameixa em pedaços pequenos e cozinho por 10 minutos na água com açúcar.
2. Em uma panela coloque o leite com a farinha dissolvida, a manteiga, creme de leite, o coco e o leite condensado.
3. Mexa bem ate virar um creme.
4. Na hora de colocar no copinho coloque um pouco do creme, pedaços da ameixa e o restante do creme.

MOUSSE DE GOIABADA

Ingredientes:

-
- 1 lata de leite condensado
- Meia lata de Creme de Leite
- 100g de goiabada

Modo de preparo:

1. Bata os ingredientes no liquidificador até ter uma mistura homogênea.
2. Coloque a mistura em uma panela e leve ao fogo médio, sempre mexendo bem.

3. Quando começar a desgrudar da panela, coloque nos copinhos e espere esfriar.
4. Sirva em seguida .