



OVOS DE PÁSCOA E BOMBONS - 1

© Senac-SP 2007

Administração Regional do Senac no Estado de São Paulo

Gerência de Desenvolvimento

Roland Anton Zottele

Coordenação Técnica

Gisela Redoschi Martins de Souza Brandão

Apoio Técnico

Rodrigo Aguiar Barraldi

Elaboração do Material Didático

Cristina Kotomi Makibuchi

Edição e Produção

Virtual Diagramação



senac
são paulo

OVOS DE PÁSCOA E BOMBONS - 1



senac
são paulo

2007

SUMÁRIO

QUETZALCOATL / 5

TEMPERAGEM PU PRÉ-CRISTALIZAÇÃO / 11

CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS ACABADOS / 13

CONFECCÃO DE CASCAS DE OVOS DE PÁScoa / 15

MANUSEIO, EMBALAGEM E ACAMENTOS / 17

TRUFAS E BOMBONS SIMPLES / 18

RECEITAS

BOMBONS CROCANTES MACIÇOS / 19

MORANGO NO CHOCOLATE / 20

PASTA AMERICANA / 21

TRUFAS DE CHOCOLATE TRADICIONAL / 23



QUETZALCOATL!

“**Theobroma**”, do grego, quer dizer “**alimento dos deuses**”.

Este é o nome de batismo do chocolate. O batismo aconteceu em meados do século XVIII. O padrinho foi Carlos Linnaeus, um botânico sueco que conhecia muito bem a trajetória do chocolate através da história dos povos. Mas essa história não é da época de Linnaeus. É bem mais antiga.

Começou há séculos atrás, com as civilizações asteca e maia, na América Central, mais precisamente onde hoje ficam os territórios do México e da Guatemala.

Lá no México, os astecas cultuavam o deus Quetzalcoatl. Ele personificava a sabedoria e o conhecimento e foi quem lhes deu, entre outras coisas, o chocolate. Os astecas acreditavam que Quetzalcoatl trouxera do céu para o povo as sementes de cacau. Eles festejavam as colheitas com rituais cruéis de sacrifícios humanos, oferecendo às vítimas taças de chocolate.

Um dia, Quetzalcoatl ficou velho e decidiu abandonar os astecas. Partiu em uma jangada de serpentes para o seu lugar de origem - a Terra do Ouro. Antes de partir, porém, ele prometeu voltar no ano de “um cunho”, que ocorria uma vez a cada ciclo de 52 anos no calendário que ele mesmo criara para os astecas.

Enquanto isso, por volta de 600 a.C., os maias, que também conheciam o chocolate, estabeleciam as primeiras plantações de cacau em Yucatan e na Guatemala.

Considerados importantes comerciantes na América Central, eles aumentaram mais ainda suas riquezas com as colheitas de cacau. Acontece que em toda aquela região a importância do cacau não residia apenas no fato de que dele se obtinha uma bebida fria e espumante, chamada “tchocolath”. O valor do cacau também estava em suas sementes. Elas eram usadas como moeda. Na época, por exemplo, um coelho podia ser comprado com oito sementes e um escravo, por 100.

Até então, o cacau e seu precioso produto, o chocolate, só circulavam pelos rituais, banquetes e o comércio na América Central. Passaram séculos. Em 30 de julho de 1502, o navegador Cristóvão Colombo, achando que tinha descoberto as Índias, baixa âncoras em frente à ilha de Guajano, na América Central. Uma majestosa piroga aborda a caravela de Colombo. Um chefe asteca sobe a bordo e oferece, ao navegador e sua tripulação, armas, tecidos e também sementes de cacau. Ele explica a Colombo que as sementes são a moeda do país e que permitem preparar uma bebida muito apreciada entre eles.

Colombo e seus marinheiros provam com os lábios as sementes e tomam também o chocolate. Dias depois, levantam velas e seguem para a Europa. Colombo, o primeiro europeu a provar o chocolate, não lhe deu a mínima importância. Mal sabia que um dia ele seria apreciado no mundo inteiro.

Um engano desastroso

Passaram-se mais dezessete anos. Em 1519, o explorador espanhol Fernão Cortez e seus seiscentos soldados desembarcam no México, pretendendo conquistá-lo. Fazem os preparativos para o combate. Mas, para surpresa geral, o imperador asteca Montezuma e seus súditos os recebem com cordialidade. Vítimas de sua própria lenda, eles crêem que Cortez é a reencarnação do bondoso deus Quetzalcoatl. Acontece que 1519 coincide com o ano de “um cunho”, no calendário asteca - o ano que Quetzalcoatl promete voltar.

O povo alegre festeja e o imperador acolhe Cortez com um grande banquete regado com taças de ouro cheias de “tchocolath”. Mas a desilusão não tarda a chegar: o suposto Quetzalcoatl, aquele que havia dado o chocolate a seu povo, parecia não o ter bebido antes e nem mesmo gostar dele. É óbvio, o “tchocolath” não era a bebida agradável de hoje. Era bastante amarga e apimentada. As tribos da América Central geralmente o preparavam misturando com vinho ou com um purê de milho fermentado, adicionado com especiarias, pimentão e pimenta.

Naquela época, o chocolate era reservado apenas aos governantes e soldados, pois acreditava-se que, além de possuir poderes afrodisíacos, ele dava força e vigor àqueles que o bebiam.

Cortez, sem dúvida, ficou muito impressionado com a mística que envolvia o chocolate e mais ainda com o seu uso corrente. Assim, com o intuito de gerar riquezas para o tesouro de seu país, ele estabelece uma plantação de cacau para o rei Carlos V, da Espanha. E, como bom negociante, começa a trocar as sementes de cacau por ouro, um metal indiferente àqueles povos. Os espanhóis aos poucos se acostumavam com o chocolate e, para atenuar o seu amargor, diminuía a proporção de especiarias e o adoçavam com mel. Já o rei Carlos V tinha o hábito de tomá-lo com açúcar.

Um ano depois, Cortez responde com traição a acolhida que recebera do povo asteca. Prende o imperador Montezuma atrás das grades e invade suas terras. Tanto Montezuma quanto seu sucessor são assassinados pelas tropas de Cortez e o México passa a ser colônia espanhola, permanecendo nesta situação por trezentos anos.

Os espanhóis tentam esconder

Rapidamente, o chocolate se espalha entre a família real e os nobres da corte espanhola. Cortez levara para a Espanha todo o conhecimento daquelas tribos primitivas de como lidar com o cacau e preparar o chocolate. Sabia como colher, retirar as sementes dos frutos e depois espalhá-las ao sol para fermentar e secar. Sabia também que elas deviam ser assadas sobre o fogo e depois esmagadas em uma gamela de pedra, até se obter uma pasta aromática, a qual era misturada com água para se chegar à bebida.

Na Espanha, as cozinhas dos mosteiros serviam como local de experiência para o aprimoramento do chocolate e a criação de novas receitas. Os monges aperfeiçoaram o sistema de torrefação e a moenda do chocolate, transformando-o em barras e tabletes para serem dissolvidos em água quente, como era apreciado nos salões aristocráticos.

Durante todo o século XVI, porém, os espanhóis conservaram para si esta preciosa iguaria, não querendo compartilhá-la com outros países. No entanto, seus planos foram por água abaixo em meados do século XVII, quando começaram a vazar as primeiras informações sobre o chocolate. Os viajantes vinham a Madri e o bebericavam. Os monges davam-no para provar aos visitantes de outros países. Os marinheiros, como ouviam falar dele, ao capturar uma fragata espanhola desembarcavam as sementes de cacau e as levavam às suas terras. Rapidamente, espalham-se plantações de cacau pela Europa, América do Sul e Índias. O chocolate se converte em bebida universal.

A rainha gulosa

O casamento, em 25 de outubro de 1615, do rei Luís XIII, da França, com a infanta da Espanha, Ana da Áustria, sela a conquista do chocolate na França. A pequena rainha, de apenas 14 anos, adorava chocolate e trouxera da Espanha tudo o que era necessário à sua preparação.

E os cortesãos, para ganhar a sua simpatia, adotaram a sua bebida preferida. Ela passou a fazer parte da corte. Tanto é verdade que um dos convites mais requisitados em Paris era “para o chocolate de Sua Alteza Real”.

Já em 1657, surge em Londres a primeira loja de chocolate. Em 1660, o filho de Ana da Áustria, Luís XIV, que subira ao trono, casa-se com outra princesa espanhola, Maria Teresa. Esta segunda união ibérica acaba firmando de vez o domínio de chocolate na França. A corte comentava que Maria Teresa, uma esposa devotada, tinha duas paixões: o rei e o chocolate.

Enquanto a monarquia solidificava o hábito de consumir chocolate na França, outros países também começavam a se interessar por ele e a procurar pela sua própria fonte de suprimento. O governo espanhol mantivera o comércio de chocolate fechado até o

século XVI. E, para sustentar o seu monopólio, estabeleceu taxas pesadas de importação, de forma que ele permanecesse ainda durante muito tempo uma bebida apenas das classes privilegiadas. Como se não bastasse, os estoques de sementes de cacau da Espanha eram limitados.

A França, por exemplo, muito interessada em suprir seu consumo, começou a cultivar cacau em sua ilha nas Índias Ocidentais, a Martinica. Enquanto isso, ele era introduzido nas ilhas de Jamaica, Trinidad e São Domingos. Mais tarde, chegava às Filipinas e outras regiões da Ásia.

A democratização do chocolate

Na virada do século XVII, rivalizando com os cafés, começam a aparecer em Londres as casas de chocolate. Elas o tornam um artigo relativamente democrático na Inglaterra. As casas oferecem comida e bebida, além de jogos de carta e dados. Também há muita conversa. Conversa sobre tudo: da poesia à fofoca, da política aos negócios. As casas de chocolate londrinas se transformam no centro da vida social gregária. Abrem-se casas de chocolate na Bélgica, Suíça, Alemanha, Itália e Áustria. A Europa cheirava a chocolate.

Em 1765, um médico, James Barker de Dorchester, se associa a um fabricante de chocolate recém-chegado da Irlanda, John Honnon, e funda a primeira fábrica de chocolate dos EUA: a Companhia Barker. Naquela época, o chocolate já podia ser consumido temperado com cravo ou almíscar, dissolvido em vinho ou leite quente e adoçado com açúcar. Ele começa a ser aperfeiçoado e surgem novidades.

Em 1828, o químico holandês Coenraad van Houten inventa uma prensa de parafuso que permite obter o pó do chocolate. Começa também a ser comercializada a manteiga de cacau. A firma inglesa Bristol, Fry & Sons, em 1847, introduz o chocolate comestível. Em 1819, François Louis Cailler abre a primeira fábrica de chocolates suíços. Sete anos depois, em 1826, Philipp Suchard começa a fazer chocolate misturado com avelãs moídas. Em 1875, Daniel Peter e Henri Nestlé inventaram o chocolate ao leite.

Ele estava sendo aprimorado. Cada vez ficava melhor: mais macio, saboroso e cheio de ingredientes. A fabricação de chocolate, que começara em pequenas oficinas com simples equipamentos, se tornara um negócio de corporações e filiais internacionais. A industrialização exigia urgente expansão das lavouras de cacau. Todos trataram de plantar. Os belgas no Congo. Os holandeses no Ceilão, Java, Sumatra e Timor. Os ingleses nas Índias Ocidentais. Os alemães em Camarões e os franceses, além da Martinica, também em Madagascar. Os portugueses, já firmemente no controle do Brasil, plantaram seus cacauzeiros em São Tomé e Príncipe, duas ilhas na costa oeste da África.

Os soldados não resistiam

Em 1914 estoura a Primeira Guerra Mundial, determinando o fim da expansão das indústrias chocolateiras. São feitas restrições às exportações do produto. Tabletes de chocolate passam a fazer parte da ração de emergência dos soldados americanos em serviço, mas a experiência não dá muito resultado. Para cumprir o papel de ração de emergência, o chocolate era demasiado irresistível para ser guardado sem ser comido. Afinal, ele fora aprimorado para se tornar o mais saboroso possível. Os soldados raramente guardavam seus tabletes para uma crise futura. Eles os devoravam rapidamente ao menor sinal de fome.

Mas, em 1934, o capitão Paul P. Logan inventa uma fórmula de ração à base de chocolate, muito energética e, o mais importante: pouco atrativa ao paladar. Era uma mistura de chocolate, açúcar, leite em pó desnatado, manteiga de cacau, vanilina, aveia e vitamina B1. Em 1938, ela é batizada de “Ração D”. No ano seguinte eclode a Segunda Guerra Mundial.

A Companhia Hershey, importante fabricante nos EUA, recebe uma tarefa especial no exército americano: desenvolver uma nova ração de chocolate que sustentasse os soldados no caso de falta total de alimentos, e que pudesse ser carregada em seus bolsos, sem derreter.

De fato, a indústria Hershey alcança o intento: produz um tablete resistente, que além de chocolate possuía outros ingredientes nutritivos, possibilitando uma dieta substancial de cerca de 600 calorias, tornando-se a nova “Ração D”.

Enquanto durou a guerra, a Hershey produziu meio milhão de tabletes por dia. A companhia, do industrial Milton Hershey, chegou a receber o prêmio “Army Navy E” por suas contribuições civis com a “Ração D” durante a Segunda Guerra.

O chocolate circulava por todas as partes: nas frentes de batalha e dentro dos lares. Talvez ele não fosse mais considerado como um alimento universal e afrodisíaco, como na época dos astecas, mas era recomendado como um fortificante incomparável na reposição de energia.

Em 1945, finda a guerra e com ela as barreiras ao desenvolvimento das indústrias chocolateiras. Os fabricantes, libertos dos racionamentos impostos pela guerra e das restrições feitas às exportações, aumentam suas produções. Em breve, o chocolate se tornaria um dos produtos mais populares em todo o mundo.

O cacau chega ao Brasil

Alguns estudiosos admitem que 1665 foi o ano da primeira tentativa de implantar a cultura cacauera na Bahia. O correto, no entanto, é 1746. Neste ano, o colono francês Louis Frederic Warneaux trouxe sementes do Pará e as plantou na fazenda Cubículo, à margem direita do rio Pardo, na capitania de São Jorge de Ilhéus, hoje município de Canasvieiras. As condições climáticas, a topografia e o solo baiano eram propícios à cultura do cacau, por esta razão, a região de Ilhéus acabou se tornando uma poderosa produtora.

A lavoura cacauera começa a se expandir na Bahia. Essa expansão, porém, se processa através de lutas violentas, que se prolongam até as primeiras décadas do século XX. Os latifúndios são invadidos e há muitas aquisições ilícitas de terras. As oligarquias desaparecem e os latifúndios, por motivo de herança ou econômicos, se dividem em fazendas organizadas a partir da revolução de 1930.

Em 1931, um marco no desenvolvimento da cultura: cria-se o Instituto de Cacau da Bahia. Em março de 1941, ele é transformado em autarquia. Em 1957 institui-se a Comissão Executiva do Plano de Recuperação Econômico-Rural da Lavoura Cacauera (Ceplac), com seu Centro de Pesquisas do Cacau (Cepec) e seu Departamento de Extensão (Depex).

A partir de 1954 instalam-se no Estado de São Paulo as primeiras plantações. O Instituto Agrônomo do Estado, em Campinas, mantém fazendas experimentais com produções de até 6kg de sementes por planta. Amapá, Amazonas, Pará, Maranhão, Pernambuco, Bahia, Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo, Rondônia e Mato Grosso são os estados brasileiros que produzem cacau. Hoje, o Brasil ocupa a posição de sexto maior produtor mundial de cacau.



TEMPERAGEM OU PRÉ-CRISTALIZAÇÃO

A temperagem ou pré-cristalização é de extrema importância, porque é a responsável pelo brilho, crocância e “contração” do chocolate, principalmente no desenformar das fôrmas, quer sejam de acetado, policarbonato ou outro material.

A temperagem consiste em derreter o chocolate (40 °C à 45 °C), esfriar com bastante movimento fazendo com que assim a manteiga de cacau contida consiga chegar à uma forma de cristalização mais estável, o que resultará em um chocolate com bastante brilho e crocante.

Temperagem Manual:

- Derreta o chocolate em banho maria (neste caso tome o máximo de cuidado para que não haja contato do chocolate com a água; ou então, derreta no microondas na potência média, mexendo de vez em quando para não “queimar” o chocolate).
- Em uma mesa limpa de inox ou mármore, despeje aproximadamente 2/3 do chocolate derretido.
- Espalhe o chocolate e dê bastante movimento, isto é, mexa utilizando uma espátula para que o chocolate baixe a temperatura. A característica visual deste chocolate é que a massa ficará mais espessa.
- Adicione esta massa ao restante do chocolate ainda quente, isto é, aquela que não recebeu tratamento (choque térmico).
- Misture bem, até que fique uniforme.
- As temperaturas variam de chocolate para chocolate, quanto mais clara, isto é, quanto mais “gordura” tiverem, mais baixa a temperatura pós-choque térmico.
- Não é regra, pois depende muito das condições ambientais de trabalho (ar condicionado por exemplo), mas normalmente para chocolate amargo/meio amargo/ao leite costuma trabalhar a uma temperatura de 30°C à 32°C , o chocolate branco à 28°C. Mas para ter certeza de que o chocolate está pronto para ser trabalhado o melhor é fazer um teste, passe o chocolate em uma espátula e leve à geladeira por alguns momentos. O chocolate deve ficar duro e com brilho.
- Caso o chocolate comece a endurecer dentro do recipiente, volte por alguns segundos ao banho maria ou microondas. Não há necessidade de derreter tudo novamente e fazer a temperagem no mármore, basta ir derretendo aos poucos até que esteja fluído e na temperatura adequada. Caso “esquente” demais, não há outra solução a não ser fazer o processo completo. Mas o teste é sempre necessário antes de começar trabalhar em fôrmas ou coberturas de bombons.

- A temperatura ideal do local de trabalho é de aproximadamente 20°C. Caso seja um bombom recheado, obviamente o recheio também tem que estar em uma temperatura próxima a do chocolate. Se estiver quente, vai “destemperar” e derreter o chocolate, se estiver congelado, vai “suar” e danificar o produto, principalmente na aparência (Sugarbloom) e shelflife (validade). As fôrmas também não devem estar em uma temperatura abaixo do local de trabalho. Este procedimento vai contribuir com o brilho do produto acabado.

Temperagem ou Cristalização com “máquinas”

Hoje em dia existem derretedeiras e temperadeiras onde conseguimos fazer todo o processo da cristalização, inclusive manter a temperatura pós temperagem. Obviamente no caso a derretedeira, precisamos fazer a temperagem manualmente, mas após este procedimento ela consegue manter a temperatura ideal para que o chocolate não endureça e possamos trabalhar por longos períodos. No caso das temperadeiras, elas derretem, cristalizam e mantêm a temperatura do chocolate. Infelizmente o valor destas máquinas ainda é muito elevado.

Resfriamento do chocolate

A melhor temperatura para o resfriamento do chocolate é de 10°C à 12°C, quando se trata de produtos (bombons) moldados. Os produtos que foram somente cobertos com chocolate, obtêm um resultado melhor se forem resfriados de 15°C à 18°C. É importante evitar variações de temperatura superiores a 10°C. Além disso, no caso dos bombons moldados há a necessidade de uma circulação de ar constante, pois é preciso remover uma grande quantidade de calor durante o processo de solidificação do chocolate. Os bombons que foram somente cobertos com o chocolate devem ser resfriados em local sem ventilação.



CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS ACABADOS

O chocolate é sensível ao calor, odores, luz direta, ar, umidade e tempo.

O que acontece se não tomarmos certas providências?

Eis aqui alguns fenômenos que podem acarretar o seu produto:

FATBLOOM

Este fenômeno se manifesta como uma camada fina de cristais de gordura na superfície do chocolate. Assim, perde-se o brilho e aparece uma camada branca e macia. Não se deve confundir este fenômeno com a formação de bolor. O “fatbloom” é causado pela recristalização das gorduras e/ou pela migração de uma gordura do recheio para a camada do chocolate. A armazenagem a uma temperatura constante retardará o aparecimento do “fatbloom”.

SUGARBLOOM

Ao contrário do “fatbloom”, o “sugarbloom” consiste em uma camada rugosa e irregular por cima do chocolate. Este fenômeno é causado pela condensação, ou seja, ao tirar o chocolate da geladeira, o chocolate tende a suar, portanto dissolverá o açúcar do chocolate. Quando posteriormente a água se evapora, o açúcar ficará na superfície em forma de cristais grossos e irregulares, dando um aspecto desagradável ao chocolate. O “sugarbloom” pode ser evitado se não ocorrer a passagem brusca de ambientes frios para quentes (evitará a condensação). Quando o chocolate é transferido de um local frio, deve ficar reservado em uma área mais quente antes de abrir a embalagem nas quais estão acondicionados. Assim evitaremos a condensação direta em cima do chocolate.

É, portanto, da maior importância conservar estes produtos em condições ideais. Somente uma armazenagem perfeita poderá garantir as características iniciais do chocolate e evitar a deterioração ou outros problemas indesejáveis.

É absolutamente necessário tomar cuidado com os seguintes fatores:

TEMPO: para produtos de chocolate, quanto mais curto o tempo de armazenagem, melhor a qualidade do produto. Deve-se aplicar o sistema FIFO, first in, first out (primeiro a entrar, primeiro a sair).

TEMPERATURA: a temperatura ideal para a conservação do chocolate é por volta de 12°C à 20 °C. Temperaturas altas provocam o fatbloom e a perda do brilho. Temperaturas mais baixas envolvem menos riscos, mas é preciso levar em consideração o fenômeno sugarbloom.

AMBIENTE: o chocolate é muito sensível a odores. É por esse motivo que ele tem que ser armazenado em um espaço isento de cheiro e bem arejado. A embalagem também não pode ter nenhum tipo de cheiro, tem que ser totalmente inodoro.

LUZ E AR: o chocolate tende a oxidar mais rapidamente sob a influência da luz (natural ou artificial) e do ar, onde sofrerá alterações de sabor. Os chocolates amargo, meio amargo e ao leite possuem por natureza antioxidantes, mas o chocolate branco não. É por isso que os chocolates brancos são mais sensíveis à oxidação e exigem uma maior atenção.

HUMIDADE: o ambiente onde o chocolate vai ser estocado deve ter no máximo 70% de humidade relativa (existem aparelhos que controlam e calculam a humidade do ambiente). Nunca colocar o chocolate diretamente no chão ou contra a parede. Pode haver a possibilidade de absorção de humidade.

PARASITAS: o chocolate é um estimulante, infelizmente não só para o homem. O cheiro do chocolate pode atrair parasitas de todas as espécies. É, portanto, de extrema importância que se proceda à proteção contra estes parasitas: desde ratos até os insetos.



CONFECCÃO DE CASCAS DE OVOS DE PÁSCOA

CASCAS LISAS: utilize o chocolate já “temperado” de sua preferência.

Pegue o molde do tamanho desejado, preencha com o chocolate até um pouco mais da metade. Levemente “dê umas batidinhas” para a saída das bolhas de ar. Vire o molde e tire o excesso do chocolate, passe uma espátula nas bordas para que fiquem lisas e uniformes. Forre uma placa de metal ou papel com papel manteiga, disponha o molde com o chocolate voltado para baixo (caso contrário, as bordas ficarão muito finas). Deixe de 5 à 10 minutos. Quando o chocolate perder o brilho, tire da geladeira e repita o processo deixando mais uns minutos na geladeira, não esquecendo da borda virada para baixo. Quando ela tiver perdido o brilho, vire o molde ao contrário e mantenha na geladeira. Se os moldes forem de acetado, retire da geladeira quando o chocolate estiver totalmente contraído, visualmente é notado pela contração do chocolate da forma, se forem formas rígidas, você notará que as bordas estarão totalmente contraídas. Todos os produtos prontos devem ser manuseados com luva para não deixar manchas.

CASCAS MESCLADAS: coloque no molde um pouco de chocolate (dois tipos). Levemente faça com que os dois se mesquem, espalhando o chocolate. Caso queira, pode utilizar um pincel, colher ou mesmo o dedo (luvas), totalmente secos. Vire a forma, tire todo o excesso e leve à geladeira (processo descrito na confecção das cascas lisas). Repita o procedimento, mas desta vez pode ser um só tipo de chocolate que vai dar espessura. Caso queira um efeito colorido, existem corantes especiais próprios para chocolates. Geralmente, nestes casos são utilizados os chocolates brancos, pelo menos a primeira camada para obtenção do colorido.

CASCAS RECHEADAS: utilize o mesmo procedimento das cascas lisas. Quando tirar da geladeira a primeira vez, com o auxílio de uma colher, espalhe uma fina camada do recheio desejado: doce de leite, brigadeiro (branco, escuro, rosa), marshmallow, beijinho, etc... tomando o cuidado com o shelflife, isto é, alguns recheios são mais fáceis de perecer do que outros, portanto estes devem sempre ser confeccionados perto das vendas. Outro ponto importante é a temperatura dos recheios, sempre frios.

CASCAS CROCANTES: existem três tipos de apresentação para estes ovos:

- **Primeiro:** casca lisa por fora e crocante por dentro. Neste caso, utilize o procedimento da casca lisa, e, na segunda parte, utilize o chocolate misturado com o crocante de sua preferência (nozes, pistache, noz pecan, avelã, amêndoas, flocos, etc). Terá internamente um aspecto bem “rústico”.

- **Segundo:** crocante por fora e liso por dentro: Primeiro utilize o procedimento da casca lisa, uma camada só, e desenforme. Disponha esta meia casca em cima de uma placa forrada com papel manteiga. Com uma colher comece a fazer a camada de crocante por cima. Vai ficar totalmente com um aspecto rugoso por fora.
- **Terceiro:** Totalmente crocante. Mistura-se uma boa porção de chocolate com crocante de preferência. Com este chocolate, faça o procedimento da casca lisa. Deixe na geladeira até desenformar. Repita o procedimento do item anterior, isto é, com uma colher faça a camada em cima. Aspecto rugoso tanto por fora quanto por dentro.

CROCANTE: derreta o açúcar em uma panela por completo. Tome cuidado para não queimar demais (sabor amargo). Coloque a metade da quantidade do açúcar de nozes, ou avelã, ou pecan, ou pistache. Disponha em cima do silicone (SILPAT) até que esfrie. Caso não tenha esta película, basta untar uma superfície ou fôrma com um pouco de óleo ou manteiga. Processe ou quebre no tamanho desejado. Mantenha em recipiente bem fechado.

CASCAS DECORADAS: em cima de uma casca lisa, recheada ou não, crocante ou não, podemos decorar com quaisquer motivos ou até mesmo aplicar motivos em chocolate ou açúcar. Para “colar” estes motivos, utilizamos o próprio chocolate. Motivos em açúcar podem ser obtidos em moldes de silicone (a venda nas lojas especializadas de confeitaria). Esta pasta pode ser comprada (pasta americana) ou confeccionada.



MANUSEIO , EMBALAGEM E ACABAMENTOS

O manuseio é sempre feito com luvas de látex ou algodão, principalmente se a casca for trabalhada e ficará exposta em celofane transparente ou caixas.

As embalagens mais simples são as de papel chumbo e por cima um outro com motivos de páscoa ou não. Mesmo envolvendo o ovo com papel chumbo trabalhe sempre com luvas, auxilia também na hora de deixarmos o papel bem esticado e liso. Os locais para compra destes embrulhos acabam sendo na região da Rua 25 de março onde o custo é bem baixo e vale a pena. São inúmeras lojas, portanto é necessária alguma pesquisa e paciência!

As barras de chocolate podem ser adquiridas em grandes centros revendedoras. Uma boa dica é ligar para as grandes marcas e perguntar onde é possível a aquisição dos produtos.

As melhores vendas são aquelas “boca a boca”, pois estas são certas. É possível deixar os produtos expostos em lojas, mas geralmente só trabalham em consignação e é um pouco arriscado. Pode-se fazer pequenas amostras para os clientes saberem a qualidade dos seus produtos. Isto também é um chamariz que não tem erro! Os preços variam de região para região, mas um bom referencial são os supermercados. Se os produtos forem bem especializados, o melhor é perguntar para as pessoas conhecidas que já trabalham no ramo.



TRUFAS E BOMBONS SIMPLES

Bombons maciços

São aqueles sem recheios, simplesmente puro. Pode se confeccionar um maciço crocante também. Normalmente são confeccionados em formas não muito grandes para facilitar a degustação.

Bombons recheados

Princípio das cascas lisas de ovos, só que aqui utilizaremos formas que resultarão em vários bombons.

Preencha toda a fôrma com o chocolate, não esqueça das “batidinhas” para a saída das bolhas de ar. Vire a fôrma, tire o excesso, alise o lado externo da forma com uma espátula (para dar um bom acabamento) e leve à geladeira disposta em cima de papel manteiga. No caso dos bombons, somente uma camada é o suficiente, pois senão teremos um bombom muito grosseiro, com uma casca muito grossa. Quando o chocolate ficar meio opaco, perder um pouco do brilho, recheie (lembre-se de que o recheio tem que estar frio) com ganache, marshmallow, cereja, etc. Ao preencher cada bombom, sempre tome o cuidado para deixar um espaço, isto é, não coloque recheio demais, pois na hora que fechar (selar) os bombons, terá muita dificuldade e com um péssimo acabamento. Se forem cerejas, não esqueça de enxugá-las bem, pois não pode haver umidade (líquido) nas bordas quando fechar os bombons com chocolate.

Feito isso, leve a fôrma de volta para a geladeira na posição que está, e espere até que ela se contraia para poder desenformar.

Ganache: emulsão de chocolate com leite, creme de leite. Para a durabilidade do nosso bombom, é necessário aquecer os ingredientes líquidos. A trufa é uma ganache. Para a obtenção de uma cremosidade, é necessário emulsioná-la muito bem, quer dizer, misturar bem, mas utilizando uma espátula (pão duro) pois se utilizarmos o fouet (batedor) irá incorporar bolhas de ar indesejáveis onde permanecerão bactérias que encurtarão o shelflife.

O nome trufa para chocolate veio de um tubérculo muito apreciado na gastronomia com esta mesma denominação e formato totalmente irregular. Tubérculo este que é impossível reproduzir pelas mãos humanas. Devido a isto, é um produto muito caro.

RECEITAS



BOMBONS CROCANTES MACIÇOS

Ingredientes	Quantidade / Medida
Chocolate branco	300g
Crocante de nozes	100g

Modo de preparo

- Misture o chocolate já temperado com o crocante. Caso queira, trabalhe as forminhas, isto é, marmorize com chocolate meio amargo temperado antes de preencher.
- Preenchido, “batido” para tirar as bolhas, passado a espátula para dar acabamento, leve à geladeira até a contração total para podermos desenformar.

Crocante de nozes

Ingredientes	Quantidade / Medida
Açúcar	150g
Nozes grosseiramente picadas	75g

Modo de preparo

- Leve somente o açúcar ao fogo, mexa de vez em quando até derreter por completo. Adicione as nozes imediatamente, misture bem e disponha em uma superfície untada levemente com óleo. Deixe esfriar e processe ou pique no tamanho desejado. Reserve em um recipiente fechado.



MORANGOS NO CHOCOLATE

Ingredientes	Quantidade / Medida
Morangos frescos	1 cumbuca
Chocolate ao leite	200g
Chocolate branco	200g

Modo de preparo

- Lave e seque bem os morangos.
- Derreta os chocolates e faça a temperagem separadamente (branco e ao leite).
- Passe os morangos nos chocolates desejados e aguarde a “secagem”, ou seja, o enrijecimento do chocolate. Este tipo de produto deve ser consumido no mesmo dia da fabricação, em um recipiente fechado.



PASTA AMERICANA

Ingredientes	Quantidade / Medida
Açúcar impalpável	1 kg
Água fria	75g
Gelatina em pó incolor	12g
Gordura vegetal	40g
Glucose	100g
Essência de baunilha (ou de sua preferência)	a gosto

Modo de preparo

- Hidrate a gelatina na água (deixe homogênea).
- Coloque no mesmo vasilhame a gordura e a glucose. Leve ao microondas (banho maria) até derreter bem. Coloque a essência.

- Peneire 800g do açúcar
- Faça uma “covinha” ao centro do açúcar, despeje os líquidos e misture bem.
- “sove” bem, até que fique uma massa compacta, não muito mole. Vá acrescentando o restante do açúcar se necessário.
- Existem corantes alimentares adequados para tingir.
- Esta pasta pode ser guardada em geladeira. Para voltar à maciez, leve ao microondas ou massageie até ficar no ponto desejado.
- Os “apliques” em açúcar podem ser feitos muito antes da confecção dos ovos. É só tomar cuidado com a umidade.



TRUFAS DE CHOCOLATE TRADICIONAL

Ingredientes	Quantidade / Medida
Chocolate ao leite	180g
Chocolate meio amargo	50g
Creme de leite fresco	100g
Cobertura (finalização)	
Chocolate meio amargo para cobertura	250g
Cacau em pó	100g

Modo de preparo

- Derreta os chocolates ao leite e meio amargo. Esquente o creme de leite e agregue aos chocolates com o pão duro. Deixe esfriar para poder manusear. O ideal é fazer de um dia para outro. Cubra as bolinhas com chocolate e cacau em pó.