

10 Receitas que as Fabricas de Chocolate Escondem das Confeiteiras

1. Ganache Trufada com Licor Secreto

Uma mistura rica com chocolate meio amargo e um toque de licor que as grandes marcas usam para dar intensidade.

2. Recheio Aveludado de Caramelo Salgado

Perfeito equilíbrio entre doce e salgado, escondido por trás de recheios industrializados.

3. Chocolate Aerado com Nitrogênio

Técnica usada por fábricas para criar leveza sem perder sabor.

4. Praliné de Castanha-do-Pará

Crocância gourmet feita com castanhas nacionais, típica de chocolates premium.

5. Creme de Gianduia Original

A verdadeira pasta italiana que combina avelãs com chocolate em proporções secretas.

6. Cobertura Brilhante com Espelhamento

Utilizada em bombons para dar acabamento de vitrine.

7. Trufa com Infusão de Ervas

Combina chocolate com ervas aromáticas como lavanda ou alecrim para sabores complexos.

8. Brigadeiro Belga de Duas Texturas

Camada interna cremosa com crosta firme - um truque de temperatura e ponto.

9. Fondant de Chocolate Branco e Limão Siciliano

Segredo cítrico para equilibrar doces finos com leve acidez.

10. Brownie de Chocolate Nobre com Flor de Sal

O toque final usado por chefs para acentuar o sabor do chocolate.