

OVOS DE



PASCOA

DE 2 A 5 MIL COM
OVOS DE PASCOA





50 RECEITAS DE OVOS DE PASCOA

ÍNDICE

Quem sou?	05
Suporte ao aluno	06
Avisos legais	07
Porque investir no em ovos de páscoa?	08
Preço	09
Tipos de chocolates.....	11
O que NÃO pode acontecer com o chocolate.....	13
Conservação.....	14
Material necessário.....	16
Dicas.....	19
Embalagem.....	21
Observação.....	23
Derretimento do chocolate.....	24
O que é temperagem de chocolate?.....	27
Casca do ovo de páscoa.....	30
Ovo de Páscoa Crocante com Pistache.....	32
Ovo de Páscoa Crocante com Pé-de-moleque.....	33
Ovo de Páscoa Crocante com Bis.....	34
Ovo de Páscoa Crocante com Floco de arroz.....	35
Ovo de Páscoa Crocante com Chocoball.....	36
Ovo de Páscoa Crocante com Oreo.....	37
Ovo de Páscoa Crocante com Pipoca.....	38
Ovo de Páscoa Crocante com Picasso.....	40
Ovo de Páscoa Crocante com Amendoim.....	42
Ovo de Páscoa Crocante Diamante negro.....	44
Ovo de Páscoa Trufado de marshmallow de maracujá.....	45
Ovo de Páscoa Trufado de marshmallow de limão.....	47
Ovo de Páscoa Trufado de Napolitano.....	49
Ovo de Páscoa Trufado de mousse chocolate.....	52
Ovo de Páscoa Trufado de mousse limão.....	54
Ovo de Páscoa Trufado de mousse morango.....	56
Ovo de Páscoa Trufado de pavê.....	58
Ovo de Páscoa Trufado de sensação.....	61
Ovo de Páscoa Trufado de pão de mel.....	63

Ovo de Páscoa Trufado de prestígio.....	66
Ovo de Colher de bem casado de doce de leite.....	68
Ovo de Colher de Nutella e bolo de chocolate.....	70
Ovo de Colher de Brigadeiro.....	72
Ovo de Colher de Alpino.....	73
Ovo de Colher de Oreo.....	74
Ovo de Colher de Oreo com Cream Cheese.....	75
Ovo de Colher de brigadeiro com Leite Ninho e Nutella.....	76
Ovo de Colher de beijinho e brigadeiro.....	78
Ovo de Colher de Sonho de Valsa.....	80
Ovo de Colher de Suflair.....	81
Ovo de Colher de Brownie.....	82
Ovo de Colher Red Velvet.....	84
Ovo de Colher bem casado com pão de ló.....	86
Ovo de Colher Floresta Negra.....	89
Ovo de Colher beijinho.....	90
Ovo de Colher com doce de Abacaxi.....	91
Ovo de Colher de Morango.....	93
Ovo de Colher de Damasco.....	95
Ovo de Colher de Leite Ninho.....	96
Ovo de Colher de Churros.....	97
Ovo de Colher de Brigadeiro de Limão.....	98
Ovo de Colher de Brigadeiro de Maracujá.....	99
Ovo de Colher de Brigadeiro de Milho Verde.....	100
Ovo de Colher de Brigadeiro de Cenoura.....	101
Ovo de Colher de Brigadeiro de Café.....	102
Ovo de Colher de Brigadeiro de Ovomaltine.....	103
Ovo de Colher de Brigadeiro de Doce de Leite.....	104
Ovo de Colher de Brigadeiro de Avelã.....	105
Ovo de Colher de Brigadeiro de Paçoca.....	106
Ovo de Colher de Brigadeiro de Negresco.....	107
Como vender.....	109
Ebooks que você pode gostar.....	111
Mãos a obra.....	113
Siga-nos nas redes sociais	



QUEM SOU?

Olá, muito prazer!

Eu sou a Danusa Nascimento, criadora do livro “De 2 a 5 mil com ovos de páscoa”, aprendi sobre culinária praticamente desde de que aprendi a falar rsrs, minha família sempre foi empreendedora e principalmente a minha mãe que trabalha desde muito nova também no ramo de culinária, me espelhando nela decidir seguir os seus passos.

Então criei esse E-book porque enxerguei uma oportunidade que estava surgindo com os ovos de pascoa. Vi uma maneira de ajudar mulheres que estavam precisando de uma renda extra a conseguir seu próprio dinheiro e quem sabe abrir um grande negócio e ajudar a sua família.

Eu realmente espero que todo conteúdo que eu levei meses para reunir e testar seja útil para você e possa fazer você enxergar a mesma oportunidade de negócio que eu enxerguei.

Eu investi muito tempo e conhecimento nesse livro, e posso falar com toda certeza que eu dei o meu melhor para ajudar você atingir os seus objetivos.

Espero que você se dedique e coloque tudo em prática, pois só assim você vai saber se vai ou não dar certo, espero que goste e consiga chegar ao seu objetivo.



AVISOS LEGAIS

Todos os direitos são reservados. Nenhuma parte deste livro pode ser reproduzida ou transmitida livremente de alguma forma, sem o consentimento prévio dos seus autores.

As receitas e experiências contidas nesse livro são baseadas em estudos, experiências pessoais e profissionais de seu autor, bem como de experiências de outros profissionais da área.

O autor não se responsabiliza direta ou indiretamente pela utilização das receitas e dicas aqui contidos.

Existem links externos que fazem referências a sites e profissionais, os quais foram usados para te dar dicas e meios para melhor te ajudar.

Não sendo responsabilidade deste autor serviços de sites de terceiros ou profissionais.

Ao ler este E-book você concorda que o autor do mesmo não será responsável pelo seu sucesso ou fracasso ao aplicar qualquer informação contida aqui.

Recomendamos a todos os leitores que tenham foco nos seus objetivos e que agarrem essa oportunidade da melhor maneira possível.

PORQUE INVESTIR?



Uma arte milenar, o ovo é o símbolo do nascimento e da vida. Então foi criado o ovo de páscoa para ser comercializado e presentear amigos e familiares para lembrar-los o significado da Páscoa.

A todo ano os ovos de páscoa vem se atualizando e surgindo com novidades. Nos últimos anos os ovos de páscoa caseiro estão sendo os queridinhos dos adultos e principalmente das crianças, então esse é um grande momento para aproveitar a oportunidade que surgiu e fugir da crise que existe no Brasil.

Os ovos de páscoa caseiros pode gerar um lucro de até 300% a 400% em cada produto, mas para ganhar espaço no mercado é preciso ter qualidade e inovação sempre.

Estamos na época em que mais consumimos chocolate, a páscoa assim como o natal e outras data comemorativas em nosso calendário são as que mais geram lucros para os comerciantes e empreendedores.

Como o chocolate é o doce mais consumido no Brasil, então uma ótima maneira de lucrar na páscoa é com trufas, bombons e ovos de páscoa.

É sempre importante quem trabalha com doces ter novidades, deixe sempre seu público avisado de novidades, assim você manterá a clientela sempre fidelizada, lance novos recheios, receitas, novas massas, cobertura e muitas outras coisas que você pode trazer para seu público.



TIPOS DE CHOCOLATE

OBS: O chocolate que vou usar nessas receitas é o chocolate nobre, porém se onde você mora estiver muito calor e não tiver um ambiente climatizado, indico que use o chocolate fracionado, pois além de não precisar temperá-lo ele não derrete muito fácil.

Chocolate nobre/Profissional: São aquelas grandes barras de chocolate puro ou que contém no mínimo 25% de cacau, a vantagem é que, é um chocolate bastante saboroso e o mais puro em cacau. Você encontrará várias barras com porcentagem diferentes.

A desvantagem é que requer a temperagem que é a técnica de resfriamento.

Serve mais para fazer ovos de páscoas, trufas, recheios etc.

Você terá que trabalhar em um ambiente climatizado (12° á 20°C) se o local onde você mora for muito quente, pois ele derrete muito fácil, ficar sem brilho, não ficar crocante, etc.

Chocolate fracionado/Cobertura fracionada: Na verdade ele não é um chocolate e sim uma cobertura sabor chocolate, porque ele tem adição de gordura vegetal, mas ele é muito bom para que não tem tempo de temperar o chocolate (dar choque térmico), pois isso só é necessário para chocolates nobre, ou quem não está em um ambiente climatizado (12° á 20°C) e mora em regiões muito quente, e tem um sabor mais aveludado em relação ao chocolate hidrogenado.

Serve também para fazer as casquinhas das trufas, banhos de pão de mel, etc. Porém é melhor ainda para fazer decorações e coberturas, e não foi feito para ser usado com conteúdo (ex: recheios) por a sua qualidade é inferior a do chocolate puro.



TIPOS DE CHOCOLATE

Chocolate Hidrogenado: Na verdade ele não é um chocolate e sim uma cobertura sabor chocolate também, porque ele tem adição de gordura vegetal mais alto que o chocolate nobre e o fracionado, mas ele é muito bom para quem não tem tempo de temperar o chocolate (dar choque térmico), pois isso só é necessário para chocolates nobre, ou quem não está em um ambiente climatizado (12° á 20°C) e mora em regiões muito quente, porém ele é aquele chocolate que dá aquele saber de gordura na boca.

Dica: Caso você tenha dúvidas na hora de comprar os chocolates e não saber qual é o nobre e qual é o fracionado ou hidrogenado, vire o Chocolate e veja se ensina a temperar ou não, todos os chocolates nobre ensinam nos rótulos como temperá-lo, já que o fracionado e o hidrogenado não precisa desse processo.

Chocolate blend: É a mistura de dois tipos de chocolates o mais comum e a mistura do chocolate ao leite com o chocolate meio amargo, contém em média de 30% amargo e 70% ao leite, ficando assim nem muito doce e nem muito amargo, fazendo com que seu paladar fique mais suave



EMBALAGENS

As embalagens citadas aqui é apenas para você ter uma noção do que poderá usar como embalagem, não é obrigatório usar todas ou as que foram citadas abaixo:

- **Ovos simples e Crocantes**

Papel chumbo (É mais fácil de trabalhar do que papel alumínio, pois é mais fino, mais fácil de desamassar e fechar).

- Papel Alumínio
- Papel Poli para Ovo de Páscoa
- Papel celofane para Ovo de Páscoa
- Suporte base para Ovo de Páscoa
- Fita de Cetim para fazer Laço

- **Ovo Trufado**

- Papel chumbo
- Papel Alumínio
- Papel Poli para Ovo de Páscoa
- Papel celofane para Ovo de Páscoa
- Suporte base para Ovo de Páscoa
- Caixa para Ovo de Páscoa
- Fita de Cetim para fazer Laço



EMBALAGENS

- **Ovo de Colher**
 - Caixa para Ovo de Páscoa
 - Colher para Decorar
 - Fita de Cetim para fazer Laço





OVOS DE PASCOA CROCANTES

OVO DE PASCOA

CROCANTE COM PICASSO



TEMPO DE PREPARO:
20 a 40m



CUSTO TOTAL:
R\$12,40



PREÇO SUGERIDO
R\$ 24,80

INGREDIENTES:

Para facilitar, faça esse processo com o casco do ovo de páscoa dentro da forma e só depois de pronto, você retira no molde.

- 150 gramas de chocolate ao leite derretido e temperado.
- 100 gramas de chocolate branco ao leite derretido e temperado.
- 100 gramas de chocolate ao leite derretido e temperado. (para “colar” os chocoboll).
- 75 gramas de chocoboll ou flocos de arroz.

MODO DE PREPARO:

- Em uma fôrma de 250 gramas com molde e silicone, coloque calmamente pequenas porções dos dois tipos de chocolate na fôrma e em seguida coloque o silicone e o molde, aperte as formas e depois vire as três para baixo, de forma que os chocolates escorram e complete totalmente o formato do ovo.
- Deixe na geladeira por 5 minutos ou até a forma ficar fosca.
- Desenforme o ovo.
- Em seguida pincele um pouco de chocolate derretido na parte interna de cada banda de ovo de páscoa, que devem estar bem secas e firmes. (para servir como “cola”) e coloque os chocoball.

- Faça uma banda por vez, pois o chocolate pode secar rapidamente e não der tempo para você colocar os chocoball.
- Coloque na geladeira por 2 minutos, só para secar e “grudar” os chocoball.
- Retire da geladeira e da forma (Se for necessário retire o excesso de chocolate das bordas do ovo de páscoa com um auxílio de uma pequena faca).
- Leve para a geladeira novamente por 2 minutos.



OVOS DE PASCOA TRUFADOS



OVO DE PASCOA

TRUFADO DE MARSHMALLOW DE MARACUJA



TEMPO DE PREPARO:
45m a 1:30m



CUSTO TOTAL:
R\$20,50



PREÇO SUGERIDO
R\$ 41,00

INGREDIENTES:

Para facilitar, faça esse processo com o casco do ovo de páscoa dentro da forma e só depois de pronto, você retira no molde.

- 2 cascos de ovo de páscoa de 125g cada de chocolate preto ao leite.(modo de fazer na página 24 - 26)
- 200 gramas de chocolate ao leite derretido

RECHEIO:

- ¼ de xícara (chá) de suco de maracujá
- ¼ de xícara (chá) de água
- ½ pacote de gelatina sabor maracujá
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 clara de ovo

MODO DE PREPARO:

- Em uma panela, coloque o suco de maracujá, a água e mexa até dissolver a gelatina.
- Depois acrescente o açúcar e misture bem.

- Leve ao fogo médio/baixo, mexa até formar uma calda um pouco grossa, porém sem ferver.
- Bata a clara em neve até dar o ponto (A espuma fica marcada conforme o batedor passa por ela, mas ainda se mexe um pouco quando a tigela é mexida), com a batedeira ligada acrescente a calda aos pouco. Continue batendo até engrossar e esfriar totalmente o marshmallow.
- Leve à geladeira durante 15 minutos antes de rechear o ovo.

MONTAGEM:

- Com as costas de uma colher, espalhe o marshmallow sobre as cascas do ovo, que devem estar bem secas e firmes.
- Deixe 1 cm das bordas sem recheio para fixar melhor a última camada de chocolate.
- Volte à geladeira por 10 minutos ou até o recheio firmar.
- Espalhe uma camada de chocolate sobre o recheio e limpe as bordas com o auxílio de uma faca, colher ou pano.
- Em seguida leve novamente à geladeira por 5 minutos ou até que o chocolate fique firme.
- Retire da geladeira e depois embale como desejar.



OVOS DE PASCOA DE COLHER

Você só usará uma banda de ovo, pois quando pesar o chocolate ele terá o peso de 250g (esse valor as vezes não vai ser 100% exato)



OVO DE COLHER DE ALPINO



TEMPO DE PREPARO:
45m a 1 Hora



CUSTO TOTAL:
R\$ 22,00



PREÇO SUGERIDO
R\$ 44,00

- **INGREDIENTES:**

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g de chocolate preto ao leite. (modo de fazer na página 24 - 26).

- **RECHEIO**

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 50g de chocolate branco picado
- 1 xícara (chá) de biscoito tipo Oreo picado

- **MODO DE PREPARO:**

- Em uma panela, leve ao fogo médio a manteiga e o leite condensado.
- Quando estiver quente (antes de ferver) jogue o chocolate.
- Mexendo sempre para não grudar no fundo.
- Continue mexendo até formar bolhas e soltar do fundo da panela.
- Desligue o fogo e junte o creme de leite e as bolachas.
- Transfira o brigadeiro para um recipiente untado com manteiga e deixe esfriar.
- Depois preencha toda a casca do ovo e decore com bolacha oreo ou a gosto.



OVOS DE PASCOA COM CASCO BRANCO

Você só usará uma banda de ovo, pois quando pesar o chocolate ele terá o peso de 250g (esse valor as vezes não vai ser 100% exato)



OVO DE COLHER

RED VOLVET



TEMPO DE PREPARO:
45m A 1:30m



CUSTO TOTAL:
R\$13,00



PREÇO SUGERIDO
R\$ 26,00

- **INGREDIENTES:**

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g de chocolate preto ao leite.(modo de fazer na página 24 - 26).

- **MASSA:**

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de chocolate em pó
- 3 colheres (sopa) margarina
- 3 ovos grandes
- 1 xícara (chá) leite gelado
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó
- 1 colher (sopa) de corante vermelho

- **RECHEIO**

- 90g de cream cheese gelado
- 25g de manteiga gelada
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de açúcar de confeitado peneirado

- **MODO DE PREPARO:**

- **BOLO:**

- Bata as claras até obter a consistência em neve, reserve.
- Em uma batedeira, bata as gemas, açúcar e a margarina, até obter um creme fofo. Depois acrescente o leite, mexa até virar uma mistura homogênea.
- Vá acrescentando a farinha de trigo e o chocolate aos poucos, bata um pouco para misturar os ingredientes, depois acrescente o corante, bata mais um pouco e desligue a batedeira.
- Acrescente delicadamente o fermento e as claras em neve, mexa.
- E coloque para assar a 180°C por mais ou menos 35 minutos, em forma 20 cm untada e enfarinhada somente no fundo.

- **RECHEIO**

- Na batedeira bata o cream cheese e a manteiga, adicione a essência de baunilha e misture.
- Adicione o açúcar e bata até ficar homogêneo e cremoso. (Se não for usar na hora mantenha na geladeira)
- Coloque em um saco de confeitar com um bico de confeitar com bico pitanga.

- **MONTAGEM**

- Desenforme o bolo e esfarele.
- Na casca do ovo de páscoa coloque um pouco do bolo esfarelado, por cima do bolo usando um bico de confeitar coloque o recheio de cream cheese, por cima do recheio coloque novamente uma camada de bolo (se ainda tiver mais espaço, faça mais uma camada de bolo com o creme) e por último decore com a cobertura.



OVO DE COLHER DE MORANGO



TEMPO DE PREPARO:
45m A 1:30m



CUSTO TOTAL:
R\$13,00



PREÇO SUGERIDO
R\$ 26,00

- **INGREDIENTES:**

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g de chocolate preto ao leite.(modo de fazer na página 24 - 26).

- **MORANGO:**

- 1/2 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de creme de leite sem soro
- 1 /2colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 colher (de sopa) de gelatina sabor morango
- 1/3 de xícara de pó para preparo de bebida sabor morango (Nesquik)
- 50g de chocolate branco, picado
- 2 colheres de sopa de água, fervidas (para dissolver a gelatina e o pó de morango)

- **BEIJINHO:**

- Em uma tigela de vidro coloque a água fervente numa tigelinha. Acrescente a gelatina.
- Mexa rapidamente até dissolver. Acrescente o nesquik e mexa novamente misturar com a água e a gelatina, mexa até ficar totalmente homogêneo.
- Coloque a mistura em uma panela, e acrescente o restantes dos outros ingredientes. Leve ao fogo médio, mexendo até tudo ficar homogêneo.
- Desligue o fogo quando a massa estiver grossa e você passar a colher no fundo da panela e o doce ir juntando-se lentamente.

- Quando atingir esse ponto, desligue o fogo, coloque o doce em um prato já untado com manteiga e leve para resfriar.
- Depois de frio, preencha o casca do ovo com o doce de morango e decore a gosto



OVOS DE PASCOA DE COLHERDE BRIGADEIROS

OBS: Todos os brigadeiros vão estar na consistência de fazer bolinha também, se você preferir modelar os brigadeiro ao em vez de colocar a massa por completa na casca do ovo, fica a seu critério.

Você só usará uma banda de ovo, pois quando pesar o chocolate ele terá o peso de 250g (esse valor as vezes não vai ser 100% exato)



OVO DE COLHER DE BRIGADEIRO DE MARACUJÁ



TEMPO DE PREPARO:
45m A 1:30m



CUSTO TOTAL:
R\$14,00



PREÇO SUGERIDO
R\$ 28,00

- **INGREDIENTES:**

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g chocolate meio amargo (Você pode usar o ao leite se preferir, mas vai ficar um pouco mais doce e o modo de fazer na página 24 - 26).

- **BRIGADEIRO**

- 2 latas de leite condensado
- ½ xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- ½ lata de creme de leite

- **MODO DE PREPARO:**

- Em uma panela, leve ao fogo médio todos os ingredientes, exceto o creme de leite.
- Mexendo sempre para não grudar no fundo.
- Continue mexendo até formar bolhas e soltar do fundo da panela.
- O ponto para desligar o fogo, é quando você virar um pouco a panela e o brigadeiro descer todo de uma vez.
- Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.
- Transfira o brigadeiro para um recipiente untado com manteiga e deixe esfriar.
- Depois preencha o casco do ovo com o brigadeiro de maracujá e decore a gosto.

VERSÃO COMPLETA

Oi meninas (os), essa é apenas uma pequena prévia do que você vai encontrar no e-book completo.

Comprando a versão completa você ganha mais 4 e-books bônus, sendo eles:

- **RECEITAS DE TRUFAS INSUFLADAS:**

- Ideal para você vender junto com os ovos de páscoa. Essa estratégia pode aumentar o seu lucro.

- **LEITE CONDENSADO CASEIRO:**

- Se você quer dar uma economizada ou simplesmente esqueceu de comprar o leite condensado, essa receita vai te salvar.

- **SOBREMESAS PARA PÁSCOA:**

- Varias receitas de sobremesas para você aproveitar a páscoa com a sua família.

- **RECEITAS DE BOMBONS:**

- Os bombons também são ótimos para vender junto com os ovos de páscoa, e com certeza vão aumentar sua lucratividade.

Caso você queira ter acesso ao e-book completo com todas as receitas, bônus e dicas, eu vou deixar um botão aqui abaixo e basta você clicar nele para conhecer a versão completa.



QUERO VERSÃO COMPLETA

**ME SIGA NO
INSTAGRAM :)**

