



Seja muito bem vinda (o) ao nosso Curso Ovos de Páscoa Lucrativos!

Ele foi elaborado com muito carinho, pensando em cada detalhe para você elevar suas vendas com Ovos de Páscoa neste ano ou quem sabe apenas economizar muito dinheiro produzindo Ovos de Páscoa lindos e saborosos para seus filhos, sua família ou amigos.

Os Ovos de chocolate são destaque durante esta época de Páscoa, isso nós já sabemos, mas esquecemos que eles podem ser também procurados em outras datas do ano, como por exemplo o dia dos namorados, dia das mães e dia das crianças. Quem não gostaria de banhar um belo coração de chocolate recheado com um bom brigadeiro?

É por isso que neste curso, você vai aprender a trabalhar com o chocolate, vai aprender sobre os tipos de chocolate, sobre temperagem e muito mais e todo esse conhecimento você poderá aplicar em vários de seus doces, é só usar sua criatividade!

Neste E-book você vai encontrar além de um ótimo conteúdo sobre chocolates, 20 receitas de Ovos de Páscoa, com todo o passo a passo, são receitas maravilhosas e todas testadas e aprovadas que vão fazer você lucrar muito na Páscoa, mesmo que você nunca tenha trabalhado com chocolate.

Então esperamos que você use e abuse do conteúdo deste E-book e lucre muito dinheiro com a venda de sua produção de Ovos de Páscoa.

Então mãos no chocolate e boas vendas!!!

Com carinho

Marrara Bortoloti



| Higiene, Ambiente E Utensilios | 5 |
|-------------------------------------|----|
| Tipos de Chocolate | 8 |
| Segredos do Chocolate | 10 |
| Ovos De Páscoa | 12 |
| Modelando Os Ovos | 14 |
| | |
| 1. Ovo de Páscoa Simples | 17 |
| 2. Ovo De Páscoa Crocante | 19 |
| 3. Ovo Trufado de Maracujá | 21 |
| 4. Ovo de Chocolate Branco Crocante | 23 |
| 5. Ovo Napolitano | 25 |
| 6. Ovo Granulado com Confeitos | 27 |
| 7. Ovo Brigadeiro | 29 |
| 8. Ovo Trufa | 31 |
| 9. Ovo de Páscoa com Bis ou Kitkat | 33 |

| | 10. Ovo Marmorizado | 34 | |
|--|--|----|---|
| | 11. Ovo Marshmallow | 36 | |
| | 12. Ovo Prestigio | 38 | |
| | 13. Ovo com Parede de Musse de Chocolate | 40 | |
| | 14. Ovo de Páscoa Pão de Mel | 42 | |
| | 15. Ovo de Colher | 44 | |
| | 16. Ovo Ferrero Rocher | 46 | |
| | 17. Ovo Infantil do Froozem | 49 | |
| | 18. Ovo Kinder Bueno | 51 | |
| | 19. Ovo com MM's Coloridos | 53 | |
| • | 20. Kinder Ovo | 55 | • |
| • | | | |
| | Dicas Finais | 57 | ٠ |
| | Considerações Finais | 58 | |
| A STATE OF THE STA | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Higiene, Ambiente E Utensilios

Higiene

Começamos nosso E-book por esse assunto muito importante, a higiene, pois a falta dela pode ser a causa de uma série de doenças transmitidas através do alimento contaminado. No caso de alimentos artesanais, os cuidados com a higiene pessoal e com os ingredientes devem ser redobrados para evitar qualquer possível contaminação.

Nunca se deve trabalhar com anéis, pulseiras ou relógios e sempre é mais higiênico trabalhar com luvas descartáveis, pois elas evitam também aquelas indesejáveis "impressões digitais" no chocolate, causadas pelo calor das mãos.

Outro ponto importante, principalmente para as mulheres são os cabelos, que devem estar sempre presos e dentro da touca ou rede.

E por último e não menos importante nesta parte de higiene, é a nossa cozinha, que deve estar obviamente limpa e também os utensílios que vamos usar.

Ambiente

O ideal para se trabalharmos com um chocolate nobre seria um ambiente com ar condicionado e exclusivo para isso, mas caso você não tenha esse ambiente em sua casa ou no local que você vai trabalhar com o chocolate, eu te recomendo trabalhar a noite, que a temperatura é mais agradável e também não cozinhar outros alimentos enquanto você estiver trabalhando com o chocolate, pois isso aquece muito o ambiente.

Outra coisa muito importante é a sua geladeira, pois o chocolate é muito sensível a odores, tendo por características absorve-los, por isso se você não tem uma geladeira exclusiva para seus trabalhos com chocolate, mantenha a sua geladeira de uso geral sempre muito limpa e organizada e sem alimentos dentro que possam contaminar seus chocolates.

Utensílios

Além de uma cozinha com fogão, microondas, geladeira e uma bancada de marmore ou granito, a confecção de chocolate não exige investimento alto.

Entre os utensilios especificos eu destaco a panela própria para banho-Maria, essa panela deve ser usada exclusivamente para derreter o chocolate e também uma derretedeira elétrica.

Esses 2 itens sitados acima vão facilitar e agilizar o seu trbalho, mas deixo claro que sem eles também é possível fazer um bom trabalho com seu chocolate.



Marrara Bortoloti

E também as forminhas apropriadas para fazer as cascas dos Ovos de Páscoa, copinhos para dar suporte aos nossos Ovos e embalagens bem bonitas.



Marrara Bortoloti











Tipos de Chocolate

Chocolate ao Leite

Prefira o chocolate ao leite em vez do branco, porque ele possui menos gordura hidrogenada e maior quantidade de cacau em sua composição, por isso também é menos calórico.

Chocolate Amargo

Na semente do cacau, existe uma substancia chamada flavonoide, que é um antioxidante que age como protetor cardiovascular. Esses flavonoides reduzem a oxidação do colesterou ruim, (LDL).

Porém, esses beneficios dependem da quantidade de flavonóides presente no chocolate e quantidades realmente significativas só são encontradas no chocolate meio amargo, com mais de 70% de cacau.



Chocolate Branco

O chocolate branco é constituido a partir da manteiga de cacau, por isso não tem nenhuma quantidade de antioxidantes. É o tipo de chocolate que mais causa polemica, pois enquanto uns o amam, outras pessoas nem o consideram chocolate, porque não tem o licor de chocolate, que é uma fermentação não alcoolica do cacau, que se torna peça chave na composição dos outros tipos de chocolate. Portanto ele se torna o menos indicado por não apresentar propriedades benéficas em sua composição.

Chocolate Em Pó

Ele é produzido a partir da amêndoa de cacau ralada, sem a manteiga de cacau. Ele é vendido como meio amargo ou normal, (doce). Não confunda o chocolate em pó com achocolatado ou chcocolate soluvel para misturar no leite, são coisas bem diferentes.

Chocolate Hidrogenado

Esse tipo de chocolate, normalmente leva o nome de cobertura. São aqueles onde a manteiga de cacau foi substituída pelo óleo extraído da soja, portanto, não é considerado um chocolate nobre. Custa mais barato e é mais fácil de trabalhar pois dispensa resfriamento. É ideal para decoração em geral, mas a qualidade final fica comprometida quando comparada a chocolates nobres, pois é inferior em sabor e textura.

Chocolate Fracionado

Como os hidrogenados, esses chocolates também são coberturas. A diferença entre eles é que o fracionado é feito com gordura extraída de um coco chamado "palmiste! Que acentua mais o sabor do chocolate, melhora sua textura e dá mais brilho. O chocolate fracionado pode ser usado na produção de trufas e copinhos de chocolate. Este tipo de chocolate não é indicado para o preparo da massa da trufa, pois altera o sabor original do produto, mas é um ótimo chocolate para coberturas

Chocolate Diet

Neste tipo de chocolate, o açúcar é substituído normalmente por adoçante. Porém trocar o açúcar por adoçantes modifica a textura do alimento e para conseguir a textura habitual, os fabricantes adicionam mais gordura, tornando o valor calórico do chocolate diet igual ou maior do que um chocolate convencional.

Segredos do Chocolate

1-Garantir A Qualidade

Não deixar que o vapor ou gotículas de água entrem em contato com o chocolate, para evitar que ele fique manchado ou deteriorado após a modelagem.

2 - Derretimento No Micro-Ondas

Nunca use seu micro-ondas na potência alta para derreter o chocolate, ele queima e fica com gosto ruim. Leve seu chocolate do micro-onda sempre na potência média por no máximo 2 minutos, mexa o chocolate, volte por mais um minuto e mexa novamente e repita mais uma vez se necessário. O correto é antes do chocolate dissolver por completo, retirar do micro-ondas e terminar de derreter manualmente, ou seja, mexendo com uma colher.

3 - Temperagem Do Chocolate

Quando o chocolate é derretido a manteiga de cacau contida nele se separa, sendo necessário tempera-lo para que ele fique novamente homogêneo. Para obter este resultado, o chocolate deve ser aquecido a uma temperatura máxima de 42°C e depois resfriado lentamente até atingir a temperatura ideal. Este processo irá garantir ao chocolate a sua rápida solidificação, o brilho de sua superfície e aquela textura que vai derretendo na boca.

4 - Tempo De Secagem

Antes de embalar os produtos, o chocolate deve secar entre 6 a 8 horas sobre papel-manteiga em local fresco, livre de luz, calor, umidade e odores caso tenha ficado dentro da geladeira por muito tempo.

5 – Limpeza Das Formas

Faça a limpeza das formas com papel toalha seco a cada três modelagens. E depois de utiliza-las por cerca de 10 modelagens, lave-as com água morna e detergente neutro e deixe secar naturalmente, depois passe um papel toalha com álcool e em seguida um papel toalha seco para retirar qualquer vestígio de água.



Ovos De Páscoa

Antes de iniciar a fabricação dos ovos de Páscoa, te aconselho a desligar e fazer uma limpeza geral em sua geladeira. Pois uma geladeira cheia de gelo, comidas, cebola, alho ou outros cheiros fortes, não combinam com o chocolate, pois ele absorve todos os aromas e sabores que estiverem por perto.



Derretimento Do Chocolate No Micro-Ondas

Comece cortando a barra de chocolate em cubos com a ajuda de uma faca. É bom que sejam cubos pequenos para o derretimento uniforme. Nunca use o ralador porque aumenta a quantidade de oxigênio no chocolate ralado, e ao ser aquecido volta a se compactar, ficando assim mais demorado o seu derretimento, causando com isto um superaquecimento da massa o que pode estragar o chocolate. Lembre-se que o chocolate não pode ter nenhum contato com água. Tudo deve estar sempre muito seco.

Agora coloque o chocolate em uma vasilha de vidro própria para banho Maria e levar ao micro-ondas em potência média por 1 minutos. Retire e mexa o chocolate. Repita este procedimento por 4 vezes em um total de 4 minutos. Após este tempo é só mexer delicadamente até derreter por completo.

Caso precise de mais tempo, é só acrescentar 30 segundos por vez até ficar derretido e brilhante. O objetivo de parar, para mexer o chocolate é para que o derretimento seja feito por igual.

<u>Observação: O tempo total para derreter 1 Kg de chocolate é de 4 minutos e 45 segundos</u>

Isso pode variar um pouco dependendo se a região que você mora ou o ambiente que você esta trabalhando é mais quente ou mais frio. O que não pode é esquentar muito, pois isso pode queimar o chocolate.

Derretimento De Chocolate Em Banho Maria

Caso você não tenha um micro-ondas ou não queira usa-lo, você pode derreter o chocolate em banho-Maria. Neste processo você também deve mexer o chocolate para que derreta igual sem ficar com pedaços, sendo que isso ocorre normalmete quando o chocolate atinge a temperatura de 45 graus. Vamos ao processo...

Leve uma panela ao fogo baixo, com 1/3 de água e quando estiver quente formando um monte de pequenas bolhas no fundo da panela, desligue o fogo e apoie a outra parte que esta o chocolate em cubos sobre a boca da panela que esta com água quente e mexa bem devagar para não encher o chocolate derretido com bolhas de oxigênio.

O objetivo é só derreter e não cozinhar o chocolate. Misture bem porque esse chocolate precisa derreter com o calor do próprio chocolate que já estiver derretido. Este processo é chamado de <u>Temperagem</u>. É exatamente isso que faz o Ovo de Páscoa não derreter depois que estiver pronto.

Choque Térmico Em Pedra, Mas Só Se For Chocolate Nobre

Coloque o chocolate em uma pedra de mármore ou granito. Movimente o chocolate de um lado para outro até esfriar. O correto é que você só comece a fazer o Ovo quando a temperarura do chocolate estiver 29°C, ou seja, quando estiver frio.

Se você não tem pedra de mármore ou granito, esfrie o chocolate em banho-Maria frio, movimentando com uma espátula, até esfriar e ficar mais grosso.

<u>Atenção!</u> A água não pode estar gelada, pois irá acelerar a cristalização da manteiga de cacau, o que deixará o Ovo todo cheio de manchas brancas, devido ao rápido resfriamento. Portanto a água deve deve estar em temperatura ambiente e ser trocada a cada 5 minutos. E em caso de calor excessivo, pode-se temperar a água com alguns poucos cubos de gelo.

Modelando Os Ovos

Quando estiver com o chocolate frio, coloque o mesmo em um prato de vidro para iniciarmos a modelagem dos Ovos.

Com a ajuda de uma colher coloque o chocolate no molde de acetato, espalhando o chocolate de forma uniforme, como se estivesse "sujando" todo o molde, fazendo movimentos circulares, até cobrir todo o molde. Incline a forma sobre o prato para retirar o excesso de chocolate.



Limpe as bordas do molde com uma espátula. Coloque na geladeira por 1 ou 2 minutos e depois volte a colocar outra camada fina de chocolate. Repita este procedimento quantas vezes forem necessárias para que o chocolate figue da espessura que você desejar.

O normal é que este procedimento seja feito por 3 vezes.

<u>Observação:</u> Quanto maior o Ovo, mais camadas de chocolate você irá precisar.

O ovo deve ser colocado na geladeira em uma assadeira coberta com papel manteiga. O burado do molde deve ficar para baixo. Quando terminar deixe por 3 minutos na geladeira, pode ser um pouco mais ou um pouco menos, vai depender da temperatura ambiente da sua cozinha e da potência da sua geladeira. Provavelmente você vai ter que fazer testes até descobrir o tempo ideal para o seu caso.

Agora use uma faca para retirar o excesso do chocolate das bordas do molde e aperte delicadamente para desenformar. Isso deve ser feito com uma leve pressão no fundo do molde. Na maioria das vezes o molde se solta do Ovo naturalmente sem a necessidade de pressão.

Tome cuidado para não deixar o Ovo muito tempo na geladeira, pois se ele ficar muito gelado ou se a umidade relativa da sua cozinha for muito elevada, o contato do chocolate frio com o ar quente e úmido da cozinha haverá condensação, o que é conhecido por choque térmico, que cria as gotículas de água na superficie do chocolate e faz o mesmo derreter.

Se você tem problemas ao tirar o seu Ovo de Páscoa da Geladeira e ele começa a derreter, provavelmente o chocolate não passou por uma temperagem correta.

Agora é só fazer o acabamento tirando qualquer excesso do Ovo. É muito importante cuidar para não deixar marcas de dedos no Ovo, por isso use uma luva descartável quando for embalar seus Ovos de Páscoa.

É intteressante fazer todo este trabalho à noite, pois a temperatura da sua casa provavelmente estará mais amena e agradavel.



Antes de levar o chocolate para cristalizar na geladeira, certifique-se que a mesma está na temperatiura máxima, isso vai garantir que mesmo ao abrir e fechar a porta algumas vezes, o ambiente interno da geladeira entrará em equlibrio térmico rápidamente.

Dica Extra: Se você pretende trabalhar com Ovos de Páscoa e choclates depois deste periodo de Páscos, uma grande dica é investir em uma **Derreteira Elétrica.** Ela grande vantagem deste equipamento, para quem quer produzir em uma escala um pouco maior é que ela é capaz de derreter e manter o chocolate derretido na temperatura ideal, eliminado os riscos de contaminação por água, que é um grande problema do banho maria e também não tem risco de queimar o chocolate como pode ocorrer no derretimento no micro-ondas. A derretedeira elétrica vai facilitar muito o trabalho de quem deseja ganhar dinheiro com chocolate, pois é capaz de derreter em média, até 5kg de chocolate de uma só vez e de forma profissional.





Ova de Páscaa Simples

INGREDIENTES

- 500g de chocolate ao leite
- 1 Forma de acetato no formato de Ovo de Páscoa de 500g
- 1 Forma de acetato no formato de mini ovinhos
- 1 Folha de papel chumbo para embrulhar
- 1 Folha de papel com o tema Páscoa, fita e etiqueta



- 1. Colocar os pedaços de chocolate meio amargo em uma tigela, levar ao micro-ondas por cerca de 1 minuto na potência média, retire a tigela, mexa e volte ao micro-ondas por mais 30 segundos, sempre na potência média, repita o procedimento até derreter todo o chocolate.
- 2. Depois de o choque térmico, ou resfrie em banho Maria colocando a tigela dentro de outra com água fria, não gelada.



- 3. Faça o teste do palito no chocolate, molhando o palito na massa de chocolate e encostando no lábio, se sentir que esta frio, esta pronto para moldar a casca do seu Ovo de Páscoa.
- 4. Passe 3 camadas de chocolate na forma, com intervalos de 5 minutos na geladeira entre uma camada e outra.
- 5. Com esse mesmo chocolate faça também os mini ovinhos.
- 6. Desinforme, embale no papel chumbo, recheie com os mini ovinhos.
- 7. Embale com papel de Páscoa e laço de sua escolha.

Observação: As cascas dos Ovos deverão pesar 300g e completar o peso com 200g de mini ovinhos.





Ova De Páscoa Crocante

INGREDIENTES

- 500g de chocolate ao leite
- 100g de flocos de arroz
- 1 Forma de acetato no formato de Ovo de Páscoa de 500g
- 1 Forma de acetato no formato de mini ovinhos
- 1 Folha de papel chumbo para embrulhar
- 1 Folha de papel com o tema Páscoa, fita e etiqueta

- 1. Colocar os pedaços de chocolate meio amargo em uma tigela, levar ao micro-ondas por cerca de 1 minuto na potência média, retire a tigela, mexa e volte ao micro-ondas por mais 30 segundos, sempre na potência média, repita o procedimento até derreter todo o chocolate.
- 2. Depois de o choque térmico, ou resfrie em banho Maria colocando a tigela dentro de outra com água fria, não gelada.
- 3. Faça o teste do palito no chocolate, molhando o palito na massa de chocolate e encostando no lábio, se sentir que esta frio, misture as

- 100g de flocos de arroz e esta pronto para moldar a casca do seu Ovo de Páscoa. Você pode colocar também amendoim triturado.
- 4. Passe 3 camadas de chocolate na forma, com intervalos de 5 minutos na geladeira entre uma camada e outra.
- 5. Com esse mesmo chocolate faça também os mini ovinhos.
- 6. Desinforme, embale no papel chumbo, recheie com os mini ovinhos.
- 7. Embale com papel de Páscoa e laço de sua escolha.

Observação: As cascas dos Ovos deverão pesar 300g e completar o peso com 200g de mini ovinhos.





Ovo Trufado de Maracujá

Recheio

INGREDIENTES

- 500g de chocolate branco
- 1 Caixa de creme de leite
- 1 colher (sopa) de pó para sorvete sabor maracujá

MODO DE PREPARO

- 1. Derreta o chocolate com o creme de leite, misture bem até derreter tudo.
- 2. Junte o pó para sorvete e misture mais um pouco
- 3. Pronto, leve para gelar enquanto faz as cascas dos Ovos

Cascas

INGREDIENTES

- 1 kg de chocolate fracionado
- 1 Forma para Ovos de 250g

- Papel chumbo para embrulhar
- Folhas de papel com o tema Páscoa, fita e etiqueta

- 1. Derreta o chocolate e passe a primeira camada na forma.
- 2. Leve a geladeira para secar por 3 minutos.
- 3. Retire da geladeira e coloque o recheio sem levar até a borda e em seguida cubra com outra camada do chocolate.
- 4. Leve a geladeira para terminar de cristalizar.
- 5. Embale a seu modo, usando sua criatividade.
- 6. Rendimento aproximado: 8 unidades.





Ova de Chacalate Branca Cracante

INGREDIENTES

- 75 gramas de açúcar
- 1 colher (chá) de margarina
- 50 gramas de amendoim sem pele ou castanha de caju
- 500 gramas de chocolate branco derretido

- 1. Em uma panela média, coloque o açúcar, a margarina e leve ao fogo, mexendo sempre até formar uma calda caramelada.
- 2. Retire do fogo, acrescente o amendoim ou a castanha de caju e misture bem.
- 3. Espalhe a mistura sobre uma assadeira grande untada com margarina.
- 4. Depois de fria, leve-a para bater no processador de alimentos ou simplesmente quebre, usando um martelinho de cozinha. Reserve.
- 5. Derreta o chocolate branco
- 6. Espalhe uma camada do chocolate derretido em uma forma para ovo de Páscoa de 500g.

- 7. Leve à geladeira para secar por 2 minutos.
- 8. Espalhe outra camada de chocolate e leve novamente à geladeira por mais 2 minutos.
- 9. Misture o crocante ao chocolate restante e espalhe a terceira e última camada.
- 10. Volte à geladeira até secar completamente, o que levará aproximadamente 30 minutos.
- 11. Desenforme o ovo e embrulhe em papel-chumbo, próprio para chocolate.





Ovo Mapolitano

INGREDIENTES

- 500 gramas de chocolate ao leite
- 1 1/2 lata de creme de leite
- 450 gramas de chocolate branco derretido picado
- 1 colher (sobremesa) de glucose
- 12 gramas de gelatina de morango
- 45 Água fervente

- 1. Vamos começar pelo Musse de morango, em uma panela coloque 1 lata de creme de leite até ferver, desligue o fogo, acrescente 150 g de chocolate branco e mexa bem até derreter.
- 2. Junte 1 colher da glucose, a gelatina dissolvida na água e mexa até misturar os ingredientes. Deixe esfriar e leve à geladeira.
- 3. Para a Musse branca, em uma panela coloque 1/2 lata de creme de leite até ferver, desligue o fogo, acrescente os outros 300 g de chocolate branco, a outra colher da glucose e mexa até misturar bem os ingredientes. Deixe esfriar e leve à geladeira.
- 4. Para montar, derreta o chocolate ao leite.

- 5. Espalhe uma camada na forma, leve à geladeira para secar por 2 minutos.
- 6. Repita o procedimento para a segunda camada.
- 7. Espalhe o recheio de Musse de morango e coloque uma camada de chocolate.
- 8. Leve à geladeira para secar por mais 2 minutos.
- 9. Por cima, espalhe o recheio de Musse branca.
- 10. Cubra com uma camada de chocolate e leve à geladeira para completar a secagem, por 30 minutos.
- 11. Desenforme e embrulhe em papel chumbo.





INGREDIENTES

- 1 kg de chocolate ao leite picado
- 1 xícara (chá) de confeitos coloridos.

- 1. Derreta o chocolate ao leite no micro-ondas por 3 minutos na potência média.
- 2. Retire do forno e mexa até acabar de derreter.
- 3. Transfira para um refratário limpo e bem seco e mexa o chocolate até que ao encostar um pouco nos lábios, dê a sensação de frio.
- 4. Reserve 1 xícara (chá) de chocolate derretido.
- 5. Pincele o chocolate restante em uma forma própria e leve-a à geladeira com a boca para baixo sobre papel-alumínio.
- 6. Deixe secar até a forma ficar opaca.
- 7. Retire da geladeira, faça mais uma camada de chocolate e leve novamente à geladeira até secar.
- 8. Desenforme o ovo com cuidado e pincele o chocolate reservado sobre sua superfície.
- 9. Polvilhe os confeitos coloridos e deixe secar na geladeira.

- 10. Envolva os confeitos com papel celofane e coloque dentro do ovo.
- 11. Embrulhe cada metade com papel chumbo e finalize com a embalagem desejada.
- 12. Cada porção corresponde a um ovo de 600 g.





Ovo Brigadeiro

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de creme de leite
- 500 gramas de cobertura de chocolate ao leite
- 50 gramas de chocolate meio amargo
- 200 gramas de granulado de chocolate

- 1. Em uma panela média, adicione o leite condensado, o chocolate em pó, a manteiga e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar no ponto de brigadeiro mole.
- 2. Retire do fogo, acrescente o creme de leite e misture delicadamente.
- 3. Coloque em um refratário e deixe esfriar.
- 4. Derreta a cobertura de chocolate ao leite em banho-maria.
- 5. Coloque em um refratário seco e limpo, e mexa o chocolate com uma espátula para resfriá-lo.

- 6. Agora, pincele 2 moldes para ovo de 500 g e leve à geladeira por una 2 minutos até secar.
- 7. Repita mais uma vez para que o ovo fique com a espessura ideal para rechear.
- 8. Recheie e aplique a outra camada de chocolate.
- 9. Raspe o molde com uma espátula formando uma borda mais grossa e devolva à geladeira até que o chocolate fique firme.
- 10. Vire o molde e deixe-o sobre a grade da geladeira até ficar opaco.

 Desenforme.
- 11. Pique e derreta o chocolate meio amargo em banho-maria.
- 12. Com um pincel, espalhe uma fina camada do chocolate meio amargo em cada metade de ovo e passe no granulado.
- 13. Deixe secar e junte as metades.
- 14. Fixe o ovo sobre um suporte específico com um pouco do chocolate ao leite derretido e deixe secar.
- 15. Cada porção equivale a um ovo de 750 g.





INGREDIENTES

- 250 gramas de chocolate meio amargo ou chocolate branco
- 1/4 xícara (chá) de creme de leite sem soro
- 1 kg de chocolate branco derretido picado
- 1 colher (sopa) de chocolate ao leite derretido

- 1. Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria.
- 2. Retire do fogo e acrescente o creme de leite sem parar de mexer até formar uma pasta brilhante.
- 3. Reserve na geladeira, se possível até o dia seguinte.
- 4. Derreta o chocolate branco no micro-ondas por 3 minutos na potência média.
- 5. Retire do forno e mexa até acabar de derreter.
- 6. Transfira para um refratário limpo e bem seco e mexa o chocolate até que, ao encostar um pouco nos lábios, dê a sensação de frio.
- 7. Pincele o chocolate derretido em uma forma própria para ovo e leve-a à geladeira com a boca para baixo sobre papel-alumínio.

- 8. Deixe secar até a forma ficar opaca.
- 9. Retire o ovo da geladeira e espalhe a ganache dentro, deixando um borda de 1 cm sem o recheio.
- 10. Faça uma nova camada de chocolate derretido sobre o recheio e devolva a forma à geladeira. Deixe secar.
- 11. Desenforme com cuidado e faça desenhos na parte externa do Ovo, com o chocolate ao leite derretido.
- 12. Deixe o ovo descansar na temperatura ambiente por 1 hora.
- 13. Embrulhe cada metade em papel chumbo, junte-as e embale com papel decorado.
- 14. Cada porção corresponde a um ovo de 600 g





Ovo de Páscoa com Bis ou Kiţkat

INGREDIENTES

- 300 gramas de chocolate meio amargo picado
- 1 caixa de Bis picado ou 4 Kitkat

- 1. Derreta o chocolate picado no micro-ondas ou banho-maria.
- 2. Coloque em uma superfície lisa ou em um refratário seco e limpo, e mexa o chocolate com uma espátula para resfriá-lo.
- 3. Faça o teste da temperatura colocando uma pequena porção nos lábios, a sensação que deve passar é a de que o chocolate está frio.
- 4. Transfira para uma tigela e misture o Bis picado.
- 5. Coloque em 2 formas para ovo médio e leve à geladeira por cerca de 1 hora ou até que o chocolate se solte das formas.





Ovo Marmorizado

INGREDIENTES

- 1 kg de cobertura de chocolate branco
- 100 gramas de cobertura de chocolate ao leite

- 1. Derreta a cobertura de chocolate branco e transfira para um recipiente limpo e seco e coloque-o em banho-maria frio, mexendo para que resfrie até 28 °C., (faça o teste dos lábios).
- 2. Repita o processo com o chocolate ao leite e reserve.
- 3. Faça o suporte do ovo com cerca de 1 xícara (chá) do chocolate branco reservado. Coloque um cortador de 9 cm de diâmetro sobre a assadeira forrada com papel-manteiga, despeje o chocolate dentro do aro e dê batidinhas para eliminar as bolhas de ar.
- 4. Leve-o à geladeira até secar. Desenforme e reserve.
- 5. Molhe o pincel no chocolate ao leite e dê batidinhas no fundo e na lateral dos moldes para ovos de 1 kg para criar o marmorizado.
- 6. Deixe a forma na geladeira por 5 minutos para secar.
- 7. Depois de seco, distribua o chocolate branco, girando-o para recobrir toda a cavidade e eliminar o excesso.
- 8. Leve à geladeira até o chocolate firmar.

- 9. Repita mais duas vezes, tomando cuidado para o chocolate se espalhar de modo uniforme.
- 10. Raspe as beiradas dos moldes com uma espátula, eliminando o excesso de chocolate e formando uma borda mais grossa.
- 11. Deixe na geladeira até o chocolate firmar.
- 12. Vire os moldes e deixe-os na grade da geladeira com a cavidade virada para baixo até que fiquem opacos.
- 13. Desenforme e junte as partes.
- 14. Coloque um pouco do chocolate ao leite sobre o suporte e apoie o ovo. Segure até secar.
- 15. Embale com celofane e prenda-o com um laço de fita.





Ovo Marshmallow

INGREDIENTES

- 2 claras de ovo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de Água
- 250 gramas de granola
- 30 gramas de balas de goma



- 1. Bata bem as claras em neve e reserve.
- 2. Em uma panela, coloque o açúcar e a água, leve ao fogo médio e deixe ferver até dar ponto de calda fina.
- 3. Aos poucos despeje a calda ainda quente nas claras em neve e continue batendo na velocidade máxima até dar ponto de marshmallow.
- 4. Leve o marshmallow à geladeira por 15 minutos.

- 5. Em uma tigela, coloque o marshmallow, a granola e misture bem.
- 6. Com a ajuda de uma colher, passe essa mistura na forma de ovo, ela vai ser casca do nosso.
- 7. Leve à geladeira por 1 hora.
- 8. Com cuidado, desenforme o ovo, recheie com balas de goma e embale à sua maneira.





Ova Prestigia

INGREDIENTES

- 1 kg de chocolate ao leite cortado em pedaços
- 1 xícara (chá) de doce de coco



- 1. Comece colocando o doce de coco em uma peneira e deixe escorrer por 3 horas, reservando separadamente o doce e a calda.
- 2. Derreta o chocolate no micro-ondas por 3 minutos na potência média. Retire do forno e mexa até acabar de derreter.
- 3. Transfira para um refratário limpo e bem seco e mexa o chocolate até que, ao encostar um pouco nos lábios, dê a sensação de frio.
- 4. Verifique o recheio. Se estiver muito seco, corrija o ponto com um pouco da calda reservada. Ele deve ficar úmido, porém sem excesso de calda.
- 5. Espalhe o chocolate derretido em uma forma própria para ovos de Páscoa e leve-a à geladeira com a boca para baixo sobre um papelalumínio e deixe secar até ficar firme.
- 6. Retire da geladeira e ponha o recheio na cavidade do ovo.
- 7. Deixe aproximadamente 1 cm da borda.

- 8. Faça uma nova camada de chocolate derretido sobre o recheio de coco e devolva a forma à geladeira.
- 9. Deixe secar até a fôrma ficar opaca.
- 10. Desenforme com cuidado e deixe o ovo descansar na temperatura ambiente por 1 hora.
- 11. Embrulhe cada metade com papel-chumbo, junte-as e embrulhe novamente com papel decorado.





Ovo com Parede de Musse de Chocolate

INGREDIENTES

- 1 kg de chocolate ao leite picado
- 3 ovo
- 100g de açúcar
- 250 creme de leite fresco
- 300g de chocolate meio amargo
- 1 xícara (chá) de doce de leite cremoso

- 1. Bata os ovos com açúcar.
- 2. Divida o creme de leite em três partes e reserve uma.
- 3. Bata 2 partes do creme de leite em velocidade média.
- 4. Derreta o chocolate em banho-maria e junte o creme de leite reservado.
- 5. Incorpore o chocolate com o creme de leite na mistura anterior e mexa delicadamente até ficar homogêneo. Leve à geladeira por 4 horas.
- 6. Derreta o chocolate ao leite em banho-maria ou no micro-ondas.

- 7. Transfira para um refratário limpo e bem seco e mexa o chocolate até que, ao encostar um pouco nos lábios, dê a sensação de frio.
- 8. Pincele o chocolate derretido em uma forma para Ovo de Páscoa e leve-a à geladeira com a boca para baixo sobre papel-alumínio.
- 9. Deixe secar até a forma ficar opaca.
- 10. Retire da geladeira e distribua uma fina camada com o doce de leite em toda a cavidade, sempre deixando aproximadamente 1 cm da borda sem contato com o recheio.
- 11. Leve à geladeira por 10 minutos.
- 12. Cubra o doce de leite com a Musse e leve à geladeira por mais 10 minutos.
- 13. Faça uma nova camada de chocolate derretido sobre os recheios e leve novamente à geladeira.
- 14. Deixe secar e desenforme com cuidado.
- 15. Embrulhe cada metade em papel chumbo e em seguida, com papel decorado.





Ovo de Páscoa Pão de Mel

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de mel
- 200 gramas de manteiga
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- colher (sopa) de fermento químico rasa
- 500g de cobertura de chocolate ao leite (fracionado)
- 1 Pote de doce de leite comprado pronto

- 1. Vamos começar pelo Pão de Mel:
- 2. Bata o açúcar, o mel, a manteiga e os ovos por 5 minutos.
- 3. Adicione o leite e a farinha, batendo até ficar homogêneo.
- 4. Agora acrescente o fermento e misture delicadamente.

- 5. Despeje em uma forma untada com a farinha e leve ao forno médio (170 °C a 190 °C) por 50 minutos.
- 6. Derreta o chocolate.e passe uma camada na forma de seu Ovo de Páscoa, leve para a geladeira até que ele endureça.
- 7. Retire e passe uma camada de doce de leite.
- 8. Cubra todo o doce de leite com os pedaços do pão de mel, já assado e frio.
- 9. Em seguida, coloque outra camada de chocolate e leve à geladeira novamente.
- 10. O ovo estará pronto quando desgrudar da forma.
- 11. Agora é só embalar a seu modo!





Ovo de Colher

INGREDIENTES

- 1 kg de chocolate
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga.
- Forma para Ovos de Páscoa (250 g)

- 1. Comece picando o chocolate ao leite e dividindo em 3 partes iguais.
- 2. Derret 2 partes do chocolate no micro-ondas.
- 3. Agora junte a terceira parte e mexa até derreter completamente e ficar homogêneo.
- 4. Pincele o chocolate na forma e leve à geladeira. Repita o processo até a casca ficar grossinha.
- 5. Depois de pincelar a última camada, limpe as bordas e cubra a forma com papel-manteiga.

- 6. Agora faça o brigadeiro com o leite condensado, o creme de leite e a manteiga, mexendo em fogo baixo até o brigadeiro começar a desgrudar do fundo da panela.
- 7. Espere o brigadeiro esfriar por completo e encha as metades do ovo com o ele.
- 8. Pronto... Coloque o ovo de colher numa embalagem de sua preferência e finalize com confeitos coloridos.

DICA: Você pode variar os recheios conforme sua preferência ou os pedidos de seus clientes, como por exemplo, recheio com morangos, beijinho, brigadeiro branco, doce de leite. Essa é a hora de soltar sua imaginação, inovar e impressionar sua clientela.





Ova Ferrera Racher

INGREDIENTES

- 200g de chocolate ao leite
- 50g de Waffer de chocolate com avelã
- 35g de avelãs
- 200g de nutella

- 1. Derreta o chocolate no micro-ondas, sendo de 30 em 30 segundos, totalizando um máximo de 3 minutos.
- 2. Agora coloque o chocolate derretido no mármore para fazer a temperagem, é simples, espalhe e vá mexendo com a espátula, até ele resfriar. Faça o teste do lábio ou do pulso, sendo que quando você colocar um pouquinho de chocolate no pulso ou lábio e sentir que ele está frio é porque esta na temperatura ideal.
- 3. Vamos utilizar uma forma da BWB que vem em 3 partes, mas você por utilizar a forminha de sua preferência.
- 4. Essa forma da BWB já vem marcado até onde você deve colocar o chocolate, em seguida é só colocar a segunda parte da embalagem, que é de silicone e apertar. Por último coloque

- a última parte da embalagem e leve à geladeira por uns 15 minutos.
- 5. Quando a forma estiver opaca é porque já podemos desenformar
- 6. Para desenformar, tire a primeira parte da embalagem, depois a segunda, que é a de silicone, puxando bem devagar. Depois é só virar a embalagem que o Ovo se solta sozin

Agora vamos ao recheio...

- 1. Comece triturando o Wafer e as 35g de avelã.
- 2. Agora pegue 150 de Nutella e misture com Wafer e o avelã já triturados, até que vire uma pasta. É essa pasta que vai dar a crocância e sabor idênticos ao ferrero Rocher.
- 3. Pronto, agora vamos rechear nosso Ovo.
- 4. Primeiro passa uma camada de Nutella, espalhando bem no fundo.
- 5. A segunda camada vai ser o nosso creme de avelã com Nutella, não economize, quanto mais recheio melhor.
- 6. DICA: Entre a primeira camada de Nutella e a segunda do creme de avelã, você pode colocar "sobras" da massa de um bolo de chocolate, fica uma delicia.
- 7. Para finalizar vamos fazer a casquinha de chocolate ao leite que vai em cima do recheio. Use o mesmo chocolate já temperado que foi usado para fazer a casca do Ovo.
- 8. Faça uma camada bem fininha, para que o cliente não tenha dificuldades de comer com a colher.
- 9. Só levar a geladeira por uns 5 minutos para endurecer essa fina casquinha.
- 10. Chegou a hora da Decoração

- 11. Para decorar o Ovo em cima, pegue o que sobrou do nosso creme de avelã e faça bolinhas, tipo os bombons Ferrero Rocher e leve ao freezer por uns 10 minutos, só para firmar e você poder manusear melhor eles.
- 12. Tire do freezer e coloque em cima do Ovo.
- 13. Para dar um toque a mais, você pode polvilhar Waffer triturado em cima ou usar a sua criatividade!





Ovo Infantil do Frozem

INGREDIENTES

- Chocolate Branco fracionado
- Corante para chocolate na cor azul
- Pasta americana branca
- Ejetor ou cortador em forma de flocos de neve

- 1. Comece derretendo o chocolate, deixe esfriar e misture o corante azul, misture bem até que fique uma cor bem uniforme.
- 2. Agora pincele o chocolate na forma e leve à geladeira. Repita o processo até a casca ficar grossinha.
- 3. Faça os flocos de neve com a pasta americana branca e com a ajuda do ejetor ou cortador e deixe secar um pouco.
- 4. Depois do Ovo já desenformado, umedeça com água e ajuda de um pincel os flocos de neve que você fez com a pasta americana e coloque na casca do Ovo para decorar.
- 5. Nos Ovos infantis você pode utilizar apenas uma parte da casca, colocar recheio e vender como Ovo de colher ou utilizar as duas partes, fechar com um papel transparente e vender como Ovo inteiro.

6. Não esqueça de caprichar na finalização para a venda, escolha embalagens e papéis e copinhos para usar de suporte para o Ovo, que sejam bonitas e de boa qualidade, a beleza vai chamar muito a atenção das crianças e de seu cliente.





Ova Kinder Buena

INGREDIENTES

- 500g de chocolate ao leite
- 500g de chocolate branco
- 2 caixinhas de creme de leite, (200g cada uma)
- 4 colheres (sopa) de Nutella
- 2 kinder bueno



- 1. Como sempre vamos começar pela casca do nosso Ovo.
- 2. Então derreta 100g de chocolate ao leite e depois mistura com mais 100g que não foram derretidas e misture bem.
- 3. DICA: Essa é uma boa técnica de temperagem para que não tem uma pedra de mármore em casa!
- 4. Chocolate ao leite já temperado, vamos colocar na forminha para Ovo, com a ajuda de um pincel e levar a geladeira. Faça uma camada bem grossinha, para poder suportar o recheio.

- 5. Agora vamos repetir todo o processo feito com o chocolate ao leite, com o chocolate branco, usando as mesmas proporções, ou seja, derretendo 100g de chocolate branco e depois misturando mais 100g.
- 6. Chocolate branco já temperado vamos retirar nossa embalagem do Ovo que esta na geladeira e fazer uma camada com este chocolate branco e retornar a geladeira.
- 7. Feito nossa casquinha, vamos ao recheio...
- 8. Comece derretendo o restante do chocolate branco, (300g), e depois acresce uma caixinha de creme de leite e misture até ficar bem homogêneo. Reserve e deixe na geladeira.
- 9. Agora derreta também o restante do chocolate ao leite, (300g), e acrescente uma caixinha de creme de leite e mistura até ficar bem homogêneo.
- Depois de bem misturado, acrescente as 4 colheres de Nutella e misture novamente até virar um creme e leve a geladeira por uns 30 minutos.
- 11. Após os 2 cremes ficarem na geladeira por uns 30 minutos, o branco vai ficar mais "molinho" e o creme com o chocolate ao leite e Nutella vai ficar mais firme, por isso vamos bater na batedeira esse creme com Nutella por uns 5 minutos até ficar fofo e cremoso.
- 12. Chegou a hora da montagem do nosso Ovo...
- 13. Vamos começar colocando nosso creme branco e por cima um kinder bueno picado.
- 14. Depois coloque nosso creme de Nutella por cima para selar nosso ovo e para finalizar coloque mais um kinder Bueno picado por cima.
- 15. Esse Ovo é um dos melhores e quem gosta de Kinder vai amar!



Ova com M&M's Calaridas

INGREDIENTES

- 300g de chocolate ao leite fracionado
- 200g de M&M's ou confeitos coloridos de sua preferência
- Forma (de sua preferência) para Ovo de Páscoa

- 1. Derreta o chocolate ao leite e reserve
- 2. Na forma para do Ovo, coloque no fundo uma boa quantidade de M&M's, direto na forma mesmo, em seguida vá colocando aos poucos com a ajuda de uma colher pequena quantidade do chocolate derretido. Mas não coloque muito, pois essa quantia serve apenas para unir os M&M's ou confeitos.
- 3. Leve à geladeira por uns 10 minutos.
- 4. Passados esses 10 minutos, retire a forma da geladeira e agora sim pode banhar normalmente a forma para formar nossa casquinha. A idéia é que os M&M's ou confeitos fiquem como se estivessem saindo para fora da casca do Ovo. Fica muito legal, veja na foto!
- 5. Após esses 10 minutos retire da geladeira e faça mais uma camada com o chocolate e retorne a geladeira.

- 6. Por último, após mais 10 minutos na geladeira, vamos dar mais uma camada só nas bordas e laterais para reforçar a casca, já que no fundo do Ovo onde estão os M&M's, já está bem grossa.
- 7. Pronto, mais 10 minutos de geladeira e é só desenformar.
- 8. Desenforme com cuidado, pois alguns M&M's podem ficar soltos. Por isso é um boa dica ter papal filme e encapar o seu Ovo, assim será mais fácil manusear e embalar.
- 9. Feito isso, junte as 2 partes do Ovo, coloque naqueles copinhos de plástico para o Ovo ficar em pé e embale em plástico transparente, já que o legal deste modelo de Ovo está na casca com os M&M's aparecendo.
- 10. DICA: Como esse Ovo não é trufado e nem recheado, você pode por bombons dentro ou alguma surpresinha, as crianças vão adorar, por isso use sua criatividade.





INGREDIENTES

- 170g de chocolate ao leite fracionado
- 170g de chocolate branco fracionado
- Forma para ovos de Páscoa de 30g ou 40g
- 1 Colher (café) de essência de baunilha
- 1 Pitada de sal

- 1. Derreta o chocolate ao leite e acrescente 1 pitada de sal, só para equilibrar o sabor.
- 2. Derrete de 1 em 1 minuto para não queimar o chocolate ao leite.
- 3. Em seguida vá colocando em pouca quantidade nas forminhas, lembre-se que a casquinha do nosso kinder ovo é bem fininha.
- 4. Tire os excessos e leve a geladeira por uns 10 minutos.
- 5. Agora vamos derreter o chocolate branco, tomando mais cuidado, pois esse tipo de chocolate queima com mais facilidade, por isso derreta de 30 em 30 segundos.
- 6. Depois de derretido acrescente a essência de baunilha e misture bem.

- 7. Retire a forminha da geladeira e faça a segunda camada do ovo com o chocolate branco, lembrando que a camada deve ser fina.
- 8. Limpe bem a forma para facilitar na hora de desenformar e retorne a geladeira por mais 15 minutos.
- 9. Pronto... Agora desenforme os ovinhos com cuidado e junte as duas partes, passe no papel chumbo e embale a seu gosto.
- 10. Essa receita rende uns 12 kinder Ovo do tamanho original.



Você pode fazer este Kinder Ovo em tamanhos maiores e colocar um brinquedinho dentro para chamar a atenção dos pais à comprarem para seus filhos.



Marrara Bortoloti

DICAS FINAIS

- Utilize sempre chocolates de boa qualidade, como por exemplo Mavalério, Nestle e Garoto.
- Teste as receitas antes de fazer seus Ovos de Páscoa para vender, principalmente as cascas que são a parte mais delicada.
- Fique atendo a validade de seus Ovos de Páscoa

Ovos de Páscoa simples e bombons sem recheio: 30 dias embalados em papel chumbo.

Ovos recheados: 15 dias embalados em papel chumbo.

Ovos decorados: 15 dias embalados em papel celofane.

- Use e abuse da divulgação nas redes sociais, principalmente o Facebook, faça belas fotos, capriche na embalagem e poste muita foto em seu Facebook, no mínimo uma vez de manhã, uma à tarde e outra à noite. O segredo é ter constância nas postagens, isso vai aumentar muito as suas vendas.
- Quanto a precificação, isto depende de região para região, mas o correto é você multiplicar tudo que gastou na produção de seu Ovo de Páscoa por 3, mas dependendo da região o preço fica muito elevado, mas no mínimo que você tem que fazer para obter lucro é vender pelo dobro do que gastou.
- Fique sempre de olho na concorrência, cuide os preços e também os modelos de Ovos que eles estão fazendo.
- Estas 20 receitas, são apenas algumas das que você pode fazer com chocolate, agora que você já aprendeu sobre os tipos de chocolate, temperagem e técnicas de derretimento, você pode fazer muitas outras coisas, como bombons, trufas, corações de chocolate e lucrar com isso o ano todo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ficamos muito felizes e agradecidos por ter você conosco até aqui! Tenha a certeza que esse curso Ovos de Páscoa Lucrativos foi pensado e preparado com muito carinho e dedicação.

Pensamos muito na maneira mais fácil e simples de deixar todas as técnicas, dicas e receitas ainda mais completas e simplificadas. Porque para nós o mais importante é que você consiga reproduzir as receitas, realize exatamente o que idealizou ao adquirir este curso e tenha muito lucro com a venda de seus Ovos de Páscoa.

Acredite, tudo que você precisa para ter uma Páscoa altamente lucrativa está dentro deste conteúdo do Curso Ovos de Páscoa Lucrativos.

Tudo que você precisa para mudar a sua história, é imaginar uma nova, acreditar e batalhar por ela!

Sempre que precisar, seja uma dúvida ou alguma insegurança que possa surgir ao efetuar uma receita pode contar com nosso suporte pelo e-mail:

suporte@receitadebolodamarrara.com

Ou pode me chamar diretamente pelo Whats ou no Facebook pois estou sempre online.

Para finalizar desejamos uma ótima Páscoa a você, que este seja um momento de união e celebração em família.

Marrara Bortoloti





facebook.com/receitadebolodamarrara
instagram.com/marrara_quero_bolo
youtube.com/MarraraBortoloti
escoladebolo@receitadebolodamarrara.com
receitadebolodamarrara.com

51-997919463