

10 Receitas que as Fábricas de Chocolate Escondem

por Deassis Nascimento

Estilo Gourmet

1. Ganache com Glucose e Manteiga

Ganache ultra cremosa com brilho profissional. Perfeita para recheios e coberturas.

2. Recheio Aerado com Leite em Pó

Um creme leve e saboroso que derrete na boca. Combina com bombons e ovos de colher.

3. Praliné Profissional

Crocante e aromático, feito com amêndoas e caramelo.

4. Recheio de Trufa com Sorbitol

Trufa com textura de confeitaria fina, mais estável e menos açucarada.

5. Chocolate com Recheio que Derrete na Boca

Técnica secreta para manter a casquinha firme e o recheio ultra macio.

6. Temperagem com Mycryo

Aprenda o método mais rápido e eficaz para chocolates sempre brilhantes.

7. Bombom com Duas Camadas de Recheio

Como equilibrar duas texturas e sabores em um só bombom sofisticado.

8. Bombons com Efeito Metálico

Use pós decorativos comestíveis para criar visuais luxuosos.

9. Fudge Profissional com Marshmallow

Textura macia e sabor marcante com toque americano gourmet.

10. Recheio com Frutas Liofilizadas

Utilize frutas secas ao extremo para dar acidez e crocância a bombons premium.