10 Receitas que as Fábricas de Chocolate Escondem das Confeiteiras

Deassis Nascimento

1. Ganache com Glucose e Manteiga para Brilho Profundo

Ingredientes:

- 300g de chocolate meio amargo
- 200g de creme de leite
- 1 colher (sopa) de glucose de milho
- 1 colher (sopa) de manteiga

Modo de preparo:

- 1. Aqueça o creme de leite com a glucose.
- 2. Despeje sobre o chocolate picado e aguarde 1 minuto.
- 3. Misture até formar uma ganache homogênea.
- 4. Incorpore a manteiga no final para brilho extra.

Dica extra: Use essa ganache para cobrir tortas finas ou rechear bombons trufados.

2. Chocolate Aerado com Gás

Ingredientes:

- 300g de chocolate ao leite
- 1 sifão de chantilly com carga de gás (N2O)

Modo de preparo:

- 1. Derreta o chocolate e deixe esfriar até 34°C.
- 2. Coloque no sifão, injete o gás e agite bem.
- 3. Despeje em formas de silicone e leve ao freezer imediatamente.

Dica extra: Sirva pedaços do chocolate aerado com frutas vermelhas.