

CHOCOLATE DOS DEUSES

TIPOS DE CHOCOLATE

TIPOS DE CHOCOLATE

- Amargo: mais de 70% de cacau, ideal para receitas sofisticadas.
- Ao Leite: suave e adocicado, ótimo para sobremesas clássicas.
- Branco: feito com manteiga de cacau, doce e cremoso.
- Ruby: naturalmente rosa, com sabor frutado.

Brigadeiro Gourmet

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga
- 100 g de chocolate meio amargo picado
- Chocolate granulado para enrolar

Modo de preparo:

1. Em uma panela, misture o leite condensado, manteiga e chocolate.
2. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até desgrudar do fundo.
3. Deixe esfriar, enrole e passe no granulado.

Chocolate dos Deuses

Brownie Tradicional

Ingredientes:

- 200 g de chocolate meio amargo
- 100 g de manteiga
- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de farinha de trigo

Modo de preparo:

1. Derreta o chocolate com a manteiga.
2. Bata os ovos com o açúcar e junte à mistura de chocolate.
3. Adicione a farinha, misture e asse por 25 minutos a 180ºC.

Chocolate dos Deuses

Tarte de Chocolate com Ganache

Ingredientes:

- 200 g de biscoito de chocolate
- 100 g de manteiga derretida
- 300 g de chocolate amargo
- 200 ml de creme de leite

Modo de preparo:

1. Triture os biscoitos e misture com a manteiga.
2. Forre uma forma de fundo removível e leve ao forno por 10 minutos.
3. Derreta o chocolate e misture com o creme de leite.
4. Recheie a base e leve à geladeira por 4 horas.

Trufas Artesanais

Ingredientes:

- 200 g de chocolate meio amargo
- 100 ml de creme de leite
- Cacau em pó para finalizar

Modo de preparo:

1. Aqueça o creme de leite e misture com o chocolate picado.
2. Leve à geladeira até firmar.
3. Modele bolinhas e passe no cacau em pó.

Caneca de Chocolate no Micro-ondas

Ingredientes:

- 2 colheres de sopa de achocolatado
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 4 colheres de sopa de leite
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 ovo

Modo de preparo:

1. Misture tudo em uma caneca grande.
2. Leve ao micro-ondas por 1 minuto e meio.

Barrinha de Chocolate com Castanhas

Ingredientes:

- 200 g de chocolate meio amargo
- Castanhas picadas a gosto

Modo de preparo:

1. Derreta o chocolate.
2. Misture as castanhas e espalhe sobre papel manteiga.
3. Leve à geladeira até endurecer e corte em pedaços.

Granola com Gotas de Chocolate

Ingredientes:

- 2 xícaras de aveia em flocos
- 1/2 xícara de mel
- 1/4 xícara de óleo de coco
- Gotas de chocolate meio amargo

Modo de preparo:

1. Misture aveia, mel e óleo.
2. Asse a 180°C por 20 minutos.
3. Ao esfriar, adicione as gotas de chocolate.

Chocolate dos Deuses

Shake Proteico de Chocolate

Ingredientes:

- 1 banana congelada
- 1 colher de sopa de cacau em pó
- 1 scoop de proteína de chocolate
- 200 ml de leite ou bebida vegetal

Modo de preparo:

1. Bata tudo no liquidificador e sirva gelado.

Como Temperar Chocolate

- Derreta o chocolate a 45°C.
- Resfrie até 29°C mexendo sem parar.
- Aqueça levemente até 31°C e use.

Chocolate dos Deuses

Erros Comuns

- Aquecer demais e queimar o chocolate.
- Misturar água, que o "empedra".

Utensílios Ideais

- Espátula de silicone
- Tigela de vidro ou inox
- Termômetro culinário

Chocolate dos Deuses

BÔNUS: CARDÁPIO TEMÁTICO PARA FESTA DO CHOCOLATE

- Fondué de chocolate com frutas
- Mini brownies em forminhas
- Copinhos de mousse de chocolate branco
- Barrinhas com castanhas e frutas secas
- Chocolate quente cremoso com canela

LISTA DE COMPRAS BÁSICA PARA CONFEITARIA COM CHOCOLATE

- Chocolate de boa qualidade (amargo, ao leite, branco)
- Leite condensado, creme de leite
- Farinha, açúcar, manteiga
- Castanhas, frutas secas, granulado, confeitos
- Formas, espátula, termômetro, papel manteiga

Chocolate dos Deuses

FIM