



curso

# páscoa inovadora



PEDRO FRADE - PASTRY CHEF



O chef se formou em gastronomia pela renomada Ferrandi, Escola superior de Cozinha Francesa, em Paris - França. Durante sua estada na capital francesa atuou no restaurante e na confeitoria do chef Jean François Piege que foi responsável pela sua iniciação e incentivo na confeitoria. Além disso, teve experiências em cozinhas de restaurantes em Nova York, São Paulo e Belo Horizonte, sua cidade natal.

Aficionado por técnicas modernas e belas apresentações, o seu estilo imprime a delicadeza da alta confeitoria francesa com a valorização de produtos regionais e tradições brasileiras. O resultado é uma cozinha jovial, moderna e sofisticada.

# Bem-vindos ao nosso curso de Páscoa,

meu nome é Pedro Frade e é um enorme prazer estar aqui compartilhando com vocês vários ensinamentos para fazer sua Páscoa ser ainda mais especial.

Todos nós sabemos que a Páscoa é um período transformador na vida de muitas pessoas e uma data de alta demanda em confeitarias, que buscam preparar ovos cada vez mais interessantes.

Em meio a tantos bons profissionais em nosso país, fica cada vez mais necessário se atualizar e criar produtos de fato DIFERENCIADOS. Com um produto DIFERENTE, você passa a ser um DIFERENCIAL no mercado, ter um produto exclusivo, e poder cobrar um valor maior por isso.

Em nosso curso de Páscoa, vou te ensinar a CRIAR E PREPARAR incríveis ovos de Páscoa. Vamos primeiramente aprender a trabalhar com o chocolate (tão temido por várias pessoas) e entender todos os fundamentos para que seja possível contornar quaisquer problemas.

Em seguida, vamos fundo no mundo das ganaches, entender o que tem por trás dessa "emulsão" tão usada na confeitaria.

A próxima etapa será uma aula completa sobre pintura com manteiga de cacau. É essencial que o seu produto SEJA LINDO de verdade! Por mais que seja clichê, as pessoas de fato "comem" primeiramente com os olhos.

Para finalizar, vamos para a parte prática do preparo dos ovos. Com a forma já pintada e o chocolate pré-cristalizado, vamos fazer as cascas dos ovos, recheiar com nossas ganaches, e fechá-los de uma forma muito prática.

Tenho certeza de que essa Páscoa será transformadora em sua vida, e que a partir desse curso bem completo, você estará preparado para criar ovos REALMENTE diferenciados. Com o conhecimento adquirido, a prática das técnicas aprendidas, e uma linda decoração, você conseguirá faturar muito com o produto que irá oferecer.

Dito isso, vamos começar a trabalhar!



# utensílios e equipamentos

## UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

Utensílios e equipamentos são fundamentais em qualquer tipo de confeitoria, seja ela pequena ou grande. Gosto de dizer que utensílios são facilitadores em nosso dia a dia, que nos permite realizar preparações com mais agilidade e maior padrão.

São os pequenos exemplos no dia a dia que fazem toda a diferença na conta final. Um ótimo exemplo é o descascador, que nos permite descascar uma maçã de forma rápida e apenas a casca bem fina, evitando algum desperdício. Isso não seria possível se fosse feito a mão com uma faca.

Assim como eu considero impossível fazer confeitoria sem termômetro e balança, pois são eles que nos permitem a precisão das medidas na hora da receita. Esses dois são fiéis escudeiros de um confeiteiro, e devem ser levados para todos os lugares.

É muito comum receitas darem errado quando não se segue corretamente as medidas, ou se usa uma xícara como medidor. É por esse motivo que a balança é indispensável e usaremos o tempo inteiro no curso.

O investimento constante em utensílios e equipamentos é imprescindível, pois são eles que nos permitirão escalar uma produção, ganhar tempo e reduzir desperdícios. À medida que o seu negócio for crescendo, invista ao máximo que puder.

### TERMÔMETRO

O termômetro é sem dúvida meu utensílio favorito, pelo simples fato de ter a precisão necessária na hora de medir a temperatura de um preparo. É impossível fazer isso de outra forma.

Existem termômetros de vários tipos, e o meu favorito é o que possui uma sonda (usamos no curso a todo momento). É possível colocar a sonda dentro da preparação e não precisar segurar o termômetro o tempo inteiro.

O termômetro a laser é uma ótima opção, mas não serve para todas as preparações, pois ele faz uma medição superficial da temperatura. Uso no

meu dia a dia para o chocolate, e na panificação.

Por último e não menos importante, o termômetro de espeto é o mais comum e funcional perfeitamente para todas as preparações.

O mais importante é ter um termômetro, seja qual for. Existem opções no mercado extremamente baratas que funcionam bem. Modelos existentes: Termômetro de espeto, Termômetro digital a laser e Termômetro digital com sonda.



## BALANÇA

Conforme dito no início, a balança é essencial. Deve-se ser o primeiro investimento antes de qualquer outro equipamento na confeitoria.

Nos preparos da confeitoria, é indispensável trabalhar com a proporção correta de todos os insumos. Não existe margem para medições "a olho nu", ou uso de xícaras. Essas diferenças nas medidas é que leva a um resultado não desejado ao final.

É recomendável trabalharem com uma balança pequena (até 5kg com medidas de 1 e 1 grama), e uma balança média (que trabalhará até 20kg).

Vale a mesma regra do termômetro, existem ótimas opções baratas que funcionam super bem.

Balança usada no curso: OXO (Encontrada na Amazon) / Marca recomendada: Toledo

## BALANÇA DE PRECISÃO

Durante o curso será possível perceber que em algumas preparações usamos uma quantidade bem pequena de alguns insumos.

É o caso da pectina, cremor de tártaro e o ácido cítrico, que são usados na maioria das vezes em poucas gramas, e a precisão da mini balança é fundamental.

Balanças maiores e mais robustas não conseguirão medir esses insumos da maneira correta.

## COMPRESSOR DE AR + PISTOLA PULVERIZADORA

O compressor de ar na confeitoria é usado nas pulverizações com manteiga de cacau. Pode-se usar para pintar formas de bombons, ovo e páscoa, ou para pulverizar decorações para as tortas a base de ganache montada.

Existem diversos modelos com tamanho e capacidades diferentes, e isso vai variar de acordo com o tamanho do seu negócio.

Compressor utilizado no curso:  
SCHULZ Air Plus MS 2,3 220V  
Pistola pulverizadora - MARCA:  
Wimpel - MODELO:  
WIMPEL-MP-20

## ESPÁTULAS

Espátulas pequenas são muito úteis para o momento de montagem e finalização dos doces, e por isso recomendo ter vários modelos e tamanhos.

## ESPÁTULA DE SILICONE

Um dos utensílios mais importantes, fundamental para retirar o máximo de preparo dos recipientes, evitando assim o desperdício.

## PINCEL

Usamos nesse curso para finalizar os ovos e para pintar a forma do ovo de framboesa.

## FACAS

Ao contrário do que dizem, é necessário boas facas dentro de uma confeitoria, pois trabalhamos com diversas preparações que precisam de cortes precisos.



*Recomendo uma boa faca do chef, uma faca de ofício, e uma faca de pão!*

### **ESPÁTULA DE CHOCOLATE**

*Por ser mais larga, a espátula de chocolate é útil a todo o momento para diversas preparações.*

*Espátula usada no curso: 18 cm - Marca: Déglon - Onde comprar: Loja BARRA DOCE*

### **FORMAS**

*Use preferencialmente formas de policarbonato, pois são mais fáceis de trabalhar e facilitam na hora de desenformar. Pelo contrário, as formas de acetato são muito efetivas, baratas e funcionais.*

### **FOUET**

*Para muitos o Fouet é o símbolo da confeitaria, isso porque esse batedor de arama é imprescindível para diversos preparos e principalmente na cocção de cremes e geleias.*

*Fouet usado no curso: OXO - Onde comprar: AMAZON.*

### **MIXER**

*Uma ganache ou um creme finalizado apenas no Fouet jamais terá o mesmo resultado que a finalizada com o mixer. Cremes e ganaches que possuem bastante gordura na composição, precisam ser emulsionados da maneira correta. Mixer usado no curso: Kitchenaid*

### **SOPRADOR TÉRMICO**

*É muito comum usar um maçarico*

*para esquentar formas com o intuito de desenformar algo. Eu recomendo trabalharem com o soprador térmico, que também é usado nas preparações de pulverização, assim como é bastante usado nos preparamos com chocolate.*

### **PENEIRA**

*Use sempre uma peneira bem fina na confeitaria, principalmente para trabalhar com tintas feitas com manteiga de cacau e corantes. As peneiras irão proporcionar texturas extremamente lisas.*

### **SACO DE CONFEITEIRO**

*Utilizamos nesse curso os sacos de confeiteiro descartáveis, extremamente práticos e higiênicos.*

*Não recomendo utilizar sacos de pano ou com qualquer tipo de material similar.*



# ingredientes e produtos

## INGREDIENTES E PRODUTOS

No preparo de ovos de Páscoa, considero os ingredientes e produtos que iremos usar os mais importantes para o sucesso das receitas.

Pode-se ter uma boa ideia, receita e saber executar perfeitamente todas as técnicas de preparo, mas um ingrediente de baixa qualidade irá comprometer totalmente o seu resultado.

É por esse motivo que a escolha dos ingredientes merece atenção especial, e é fundamental compreender os usos e aplicações de cada um deles dentro das receitas.

### **CREME DE LEITE FRESCO**

Certamente um dos ingredientes mais importantes da confeitoraria, o que exige um cuidado maior ao escolher o creme certo para a receita que está sendo preparada.

Os cremes com maior % de gordura devem ser usados para emulsionar. Nesse curso usaremos apenas o creme de leite fresco com 35% de gordura para todas as preparações.

### **MANTEIGA**

Um ingrediente de muita importância, pois atua de forma estrutural em diversas receitas. Usada de três formas: gelada, pomada (temperatura ambiente), ou derretida.

A "manteiga seca", conhecida como "dry butter" no exterior é a ideal para confeitoraria, isso porque ela possui alto teor de gordura e pouca água. A água poderá ser uma vilã em diversos preparos, como por exemplo na massa sablée. Recomendo uma manteiga com no mínimo 80% de gordura.

Marca que recomendo e uso no dia a dia: "A manteigaria nacional".

### **MANTEIGA DE CACAU**

É a gordura presente nas amêndoas de cacau, que é usada na confeitoraria principalmente para a pulverização de bombons e entremets. Utiliza-se corante lipossolúvel para colori-las. Marca que recomendo e uso no dia a dia: TRADAL, Cacao Barry - Callebaut

### **AÇÚCAR INVERTIDO**

Açúcar invertido é usado para reter umidade de preparações. Combinado com a glucose, aumenta o prazo de validade de preparações congeladas (ex: sorvete), atua na textura e previne a cristalização do açúcar. Pode ser substituído pelo mel, que é um açúcar invertido natural.

Marca que recomendo e uso no dia a dia: Ingredientesonline.com.br

### **GLUCOSE**

Feito de amido de milho, a glucose ajuda a reter umidade e previne e cristalização do açúcar. Com isso, proporciona ao produto uma maior durabilidade, além de atuar diretamente na textura das preparações. Marca que recomendo e uso no dia a dia: ARCOLOR



# o chocolate origem e produção

## COMO ELE É FEITO A PARTIR DO CACAU

Muitos ingredientes pelo mundo possuem enorme tradição e relevância, mas certamente nenhum outro tem uma história tão rica e interessante como o **chocolate**. Produto do **cacau**, uma fruta celebrada em todo o mundo, o chocolate passa por diversos processos até chegar ao resultado final, e seu passado é bem antigo e cheios de curiosidades históricas.

Antes de falar de chocolate é preciso primeiro falar sobre o **cacau**, uma fruta proveniente da árvore *Theobroma Cacau*, e de origem na **América Central**, mais precisamente em florestas tropicais de Honduras, México e Venezuela. Muito antes dos Europeus conhecerem o chocolate, ele já era consumido pelos astecas em forma de bebida, chamada na época de "**xocoatl**". O valor do cacau era enorme para os povos astecas e maias, os primeiros a terem contato com o produto, e por isso teve total influência nas civilizações, sendo usado inclusive como moeda, mercadoria e objeto de guerra.

A chegada dos Europeus ao "novo mundo" através de Colombo e os conquistadores, mudou a história do chocolate apenas a longo prazo, pois o primeiro contato não foi positivo, tendo em vista que a fruta é amarga e pouco doce. Para os povos locais o cacau era um condimento, e no desenvolvimento da bebida foi adicionado especiarias e ervas. Depois de um longo tempo, os europeus finalmente deram o devido valor ao chocolate, e foi levado no **século 16** para Europa pelos espanhóis através das rotas do descobrimento. Por um grande período a descoberta do chocolate se manteve em sigilo para o resto do mundo, já que a **Espanha** tinha o interesse em manter um monopólio sobre o cacau.

O chocolate consumido como bebida era completamente diferente do consumido hoje, e apenas nos anos de **1700**, ao chegar na França e na Inglaterra, teve o açúcar incorporado a receita, e enfim feito de uma maneira próxima ao atual. O cacau como fruta "in natura" em nada tem a ver com o chocolate, e por isso ele passa literalmente por uma transformação, até se tornar de fato chocolate.



# o chocolate origem e produção

## COMO O CACAU É TRANSFORMADO EM CHOCOLATE

*Do interior do cacau é extraído suas **sementes**, a matéria prima necessária para a produção. Essas sementes são assadas, fermentadas e moídas, em um processo que o controle de tempo e temperatura são fundamentais. O cacau é colhido assim que fica com cor entre o amarelo e o laranja, e em seguida são armazenados para amadurecer por alguns dias. Após isso o fruto é aberto, e é retirado o seu interior que possui cor branca e textura pastosa.*

*Os grãos (amêndoas) do chocolate assim que retirados, passam por um processo de fermentação com temperatura controlada por alguns dias, momento em que seus sabores e aromas se desenvolvem e potencializam. Após essa etapa, os grãos de cacau são levados ao sol para secar quase que por completo.*

*A partir do grão seco e limpo, inicia-se a produção do chocolate com a torra, desenvolvendo mais uma vez sabores únicos. Na sequência, os grãos são processados até virar um licor de chocolate (matéria prima). Isso só ocorre porque a manteiga de cacau presente na composição derrete com o calor gerado no processo. Em seguida, o **licor de chocolate** que é composto de manteiga de cacau e cacau em pó tem essas substâncias separadas através de um processo específico, e a parte sólida é moída até virar um pó bem fino.*

*Com o pó de cacau e a manteiga de cacau em mãos é feito o chocolate, que tem ainda na **receita base** açúcar e leite. Para o **chocolate amargo** usa-se o pó de cacau, a manteiga e o açúcar, para o **chocolate ao leite** adiciona-se o leite, e para o **chocolate branco** usa-se como base a manteiga de cacau, e não o pó de cacau como nos outros chocolates.*



# o chocolate origem e produção

## ESCOLHENDO SEU CHOCOLATE

A escolha do chocolate é a primeira e mais importante etapa antes de iniciar qualquer tipo de trabalho. Isso porque os chocolates possuem particularidades diferentes. A % indicada nas embalagens indicam a quantidade de cacau (pasta e manteiga) na composição. O restante é a % de açúcar. Baseado nisso, a quantidade de chocolate em uma receita sempre irá variar de acordo com o tipo escolhido. Um chocolate de 50% e um de 70% não darão o mesmo resultado, principalmente na textura, pois a quantidade de manteiga de cacau será diferente, e é exatamente ela que faz o papel de endurecedor.

Ao escolher um chocolate, leia toda a embalagem antes de utilizá-lo, isso porque nela contém todas as informações necessárias, tais como a viscosidade, % de cacau e principalmente a curva de temperatura, o que você irá precisar para o momento da pré-cristalização.

### Composição do chocolate:

- Branco: manteiga de cacau, açúcar e leite em pó
- Ruby: massa de cacau, manteiga de cacau, açúcar e leite em pó
- Ao leite: massa de cacau, manteiga de cacau, açúcar e leite em pó
- Amargo: massa de cacau, manteiga de cacau e açúcar



# trabalhando com o chocolate

MÉTODOS DE DERRETIMENTO

## DERRETIMENTO - MICROONDAS

O micro-ondas é um grande aliado em qualquer confeitoraria, isso porque ele é extremamente prático para aquecer ou derreter preparações, como por exemplo o chocolate.

A rapidez com que o micro-ondas derrete o chocolate é um enorme ponto positivo, mas é preciso tomar alguns cuidados, pois é também muito fácil de queimar.

### PROCESSO

- Disponha o chocolate em um recipiente que possa ser levado ao micro-ondas.
- Derreta de 30 em 30 segundos, mexendo a cada momento para evitar que o chocolate queime, e possa derreter de forma homogênea.
- Assim que o chocolate estiver completamente derretido e homogêneo, ele estará pronto para ser usado.

## DERRETIMENTO - BANHO MARIA

O método de derretimento do chocolate em banho maria é muito utilizado principalmente para grandes quantidades. É um método prático, mas que se não for bem executado, pode danificar completamente o seu chocolate.

### PROCESSO

- Aqueça uma panela com água, e desligue assim que ferver.
- Disponha um recipiente com o chocolate sobre a panela, sem deixar encostar na água. O derretimento deve acontecer através do calor do vapor, e não em contato com a água.
- Misture o seu chocolate até estar completamente derretido.
- Ao retirar o recipiente de cima da panela, seque o excesso de água que estará na parte inferior, evitando que ele caia dentro do seu chocolate.



# trabalhando com o chocolate

## TEMPERAGEM DO CHOCOLATE

### TEMPO - MOVIMENTO - TEMPERATURA

*Pré-cristalizar um chocolate é basicamente submeter o chocolate a um ciclo de temperatura, que chamamos de "Curva de Temperagem". Mas antes de avançarmos, é preciso entender o motivo pelo qual submetemos o chocolate a esse processo.*

*Você já deve ter percebido que chocolates encontrados em lojas e mercados se mantêm estáveis nas embalagens sem derreter, ou até mesmo já percebeu que nem todo chocolate derrete facilmente ao tocá-lo.*

*Isso só é possível através da pré-cristalização do chocolate. A manteiga de cacau presente no chocolate é formada por gorduras variadas que endurecem em temperaturas diferentes, tornando o chocolate instável.*

*Uma vez derretido, é preciso reorganizar os cristais da manteiga de cacau, para que se torne novamente estável.*

*O objetivo ao pré-cristalizar é um chocolate estável, sem manchas e defeitos, brilhante e que derrete por igual na boca.*

### MÉTODOS DE TEMPERAGEM

*Existem vários métodos de pré-cristalização do chocolate, e eu sempre gosto de dizer que é essencial dominar TODOS para que você nunca fique dependente de apenas um método.*

*O melhor método será sempre aquele que se adapta ao momento e ambiente de trabalho. Todos bem executados e aplicados serão extremamente efetivos.*

*É claro que cada um deles possuem suas particularidades, e por esse motivo que vamos a fundo entender as diferenças.*



# trabalhando com o chocolate

## TEMPERAGEM DO CHOCOLATE

### TEMPERAGEM - MÉTODO ADIÇÃO

O método de Temperagem por adição consistem em acrescentar cristais estáveis a um chocolate derretido. Com isso, a temperatura é reduzida de forma natural, criando uma cristalização.

É um método prático e rápido de ser feito, indicado para trabalhar com grandes quantidades de chocolate e em ambientes úmidos e quentes.

#### PROCESSO:

- Derreta 2/3 do peso do seu chocolate a 45-50 graus.
- Acrescente 1/3 do chocolate sem derreter, e misture bem.
- O chocolate deve chegar em 34 graus, sem derreter completamente. Caso derreta muito rápido sem reduzir a temperatura, será preciso acrescentar mais.
- Continue mexendo o chocolate até atingir 31 graus, e faça o teste de temperagem.
- Mantenha o chocolate na temperatura de trabalho entre 30-2 graus.

### TEMPERAGEM - MÉTODO TABLAGEM

Esse é sem dúvida o método mais emblemático de pré-cristalização do chocolate, principalmente pelos movimentos feitos com a espátula ao espalhar o chocolate na bancada de trabalho.

Apesar de ser muito usado e efetivo, não é recomendado para grandes quantidades e em ambientes quentes.

Antes de iniciar a temperagem, certifique-se que o seu mármore está bem limpo e seco.

#### PROCESSO

- Derreta o chocolate entre 45/50 graus.
- Despeje 2/3 do chocolate no mármore, e faça movimentos conforme o vídeo da aula. Nesse momento é fundamental trabalhar o chocolate com a espátula, até que o chocolate atinja 27 graus.
- Uma vez na temperatura desejada, volte com o chocolate para o recipiente e misture com o 1/3 de chocolate restante.
- Confira a temperatura, e se necessário aqueça até 31 graus.
- Faça o teste de temperagem, e mantenha na temperatura de trabalho entre 30-32 graus.



# trabalhando com o chocolate

## TEMPERAGEM DO CHOCOLATE

### TEMPERAGEM - MYCRYO

O Mycryo é uma manteiga de cacau cristalizada em pó, usada principalmente para a pré-cristalização do chocolate.

Pela facilidade se tornou o método mais usado, porém é preciso levar em consideração o alto custo do Mycryo, assim como a falta de disponibilidade em algumas épocas do ano.

#### PROCESSO:

- Derreta o chocolate entre 45-50 graus.
- Esfrie-o até 34 graus, e adicione 1% de Mycryo referente ao peso do chocolate.
- Misture bem o chocolate até reduzir a temperatura para 31 graus.
- Faça o teste de temperagem, e mantenha na temperatura de trabalho entre 30-32 graus.

### TEMPERAGEM - BANHO MARIA

A técnica do banho maria consiste basicamente em primeiramente derreter o chocolate em banho maria quente, em seguida esfriá-lo em banho maria frio, e novamente ao final aquecê-lo em banho maria quente.

Mexa constantemente durante todo o processo, principalmente no fundo do recipiente, para que nem o calor e nem o frio residual em excesso prejudique a temperagem do chocolate.

#### PROCESSO:

- Derreta o chocolate entre 45-50 graus.
- Disponha o recipiente do chocolate sobre um bowl com gelo, e esfrie a temperatura até 27 graus.
- Volte para o banho maria quente, e aqueça até atingir 31 graus.
- Faça o teste de temperagem, e mantenha na temperatura de trabalho entre 30-32 graus.



# trabalhando com o chocolate

## DEFEITOS E PROBLEMAS COMUNS

Gosto de dizer que o chocolate é um produto com personalidade própria, recheado de detalhes, ensinamentos e particularidades. É essencial primeiramente ter um bom conhecimento teórico sobre tudo que envolve o chocolate, e na sequência botar em prática e valida tudo que foi aprendido.

Para muitas pessoas trabalhar com chocolate é muito complexo e quase impossível, mas isso é rapidamente resolvido com uma só palavra: conhecimento. A partir do momento que você sabe o caminho que irá trilhar, conseguirá superar todos os desafios.

Quando se fala de defeitos no chocolate, eles sempre acontecem por algum erro de processo. Parece complexo, mas não é, basta trabalhar com cautela e atenção.

### FAT BLOOM

Um dos defeitos mais comuns, o chocolate fica com manchas brancas mas que desaparecem com o toque. Isso ocorre, pois, a manteiga de cacau presente no chocolate derreteu, e migrou para a superfície do chocolate.

O fat bloom não altera em nada o sabor do chocolate, mas o aspecto não fica atraente.

Para evitar isso, é preciso temperar o chocolate corretamente, para que ele fique estável o suficiente, pelo contrário, o fat bloom não demorará a aparecer. É importante também armazenar corretamente o chocolate, sem exposição a variações de temperatura constantes.

### SUGAR BLOOM

A água é uma inimiga comum do chocolate, e isso vocês já sabem. A umidade em excesso dissolve o açúcar, que recristaliza na superfície na forma de sugar bloom. Esse defeito aparece, pois, choques de temperatura geram condensação. Definitivamente, lugar de chocolate não é na geladeira!

### ÓVO DE PÁSCOA GRUDOU NA FORMA

Problema muito comum que na maioria das vezes se explica pela temperagem do chocolate que não foi bem executada. Quando bem temperado, ele se solta da



# trabalhando com o chocolate

DEFEITOS E PROBLEMAS COMUNS

*forma sem nenhum esforço. Limpar e secar bem a forma também é importante para evitar esse tipo de problema.*

## CASCA DE CHOCOLATE FICOU ACINZENTADA

*Quando no chocolate começa a aparecer manchas acinzentadas, isso se explica pelo excesso de tempo para o chocolate cristalizar, ou seja, quando ele leva muito tempo para esfriar.*



# entendendo uma ganache

A ganache é um grande clássico da confeitoraria mundial e sem dúvidas um dos preparos mais utilizados, justamente pela sua praticidade, versatilidade e durabilidade.

Poucos sabem, mas a ganache é uma emulsão, uma mistura de gordura (chocolate) com água (creme). Emulsificar é justamente tornar possível a mistura de dois líquidos que não se misturam.

O objetivo de uma emulsão é diminuir a sensação de gordura na boca, proporcionar uma textura lisa e untuosa. É exatamente assim o resultado de uma ganache muito bem executada.

É muito comum problemas durante o preparo de uma ganache, isso porque ao realizar qualquer tipo de emulsão, uma série de processos precisam ser respeitados.

A versatilidade da ganache é um ponto alto para ajudar na criatividade dos preparos. Pode-se substituir o creme de leite por polpa de frutas, ou aromatizá-lo com inúmeros ingredientes.

O que esperamos de uma ganache perfeita, é ser elástica, estável e muito brilhante!

## MÉTODO E PROCESSO

- Lembre-se que a ganache é uma emulsão, então é preciso respeitar os processos para ela não trair.
- A proporção correta dos ingredientes é fundamental
- Use a "regra dos três terços", onde se incorpora o líquido ao chocolate em 3 partes.
- É normal no início ao adicionar o líquido a ganache ter um aspecto talhado. Ao final estará lisa assim que equilibrar a mistura.
- Se atente a % do chocolate ao modificar alguma receita, pois é a manteiga de cacau que faz o papel de endurecedora das ganaches, e usar um chocolate amargo será diferente de usar um branco.
- O açúcar invertido é essencial pois atua na durabilidade, evitando a cristalização do açúcar, atuando na textura e na absorção de água. Pode-se substituir por mel, um açúcar invertido natural.



# entendendo a pintura com manteiga de cacau

A pintura com manteiga de cacau colorida é uma técnica muito versátil que proporciona apresentações incríveis e belíssimas. Ainda pouco difundida e aplicada no Brasil, trabalhar com a manteiga de cacau colorida nos permite inúmeras possibilidades de acabamentos. Não só nos ovos de Páscoa, mas pode-se usar também em bombons e barras de chocolate.

Antes de irmos a fundo nessa técnica, vamos primeiramente falar sobre o ingrediente principal: a manteiga de cacau.

A manteiga de cacau é uma gordura naturalmente encontrada na amêndoia do cacau, especificamente na massa de cacau quando ela é prensada e escorrida. Do outro lado, o que sobra é exatamente o cacau em pó.

A partir disso, a manteiga de cacau desempenha várias funções, como por exemplo, fluidifica o chocolate, contribui para a sua característica crocante, o aspecto acetinado, e no sabor. Nas ganaches, essa manteiga terá o papel de endurecedor.

## COMO COMPRAR

A manteiga de cacau é encontrada em barras, callets ou em pó (Mycryo). Todas serão derretidas e utilizadas da mesma forma, sem possuir alguma diferença marcante.

É comum encontrar o termo "desodorizada" na embalagem da manteiga de cacau, e isso é um processo que ela passa para remoção de odores.

## CORANTES: QUAL TIPO UTILIZAR?

Existem no mercado dois tipos de corantes: o hidrossolúvel e o lipossolúvel. O lipo (gordura) é indicado para preparações a base de gordura, como manteiga e chocolate. O hidro (água) é usado para preparações a base de água, como macarons e cremes.

Uma vez a manteiga de cacau sendo uma gordura, usaremos SEMPRE os corantes lipossolúveis EM PÓ para preparar as nossas tintas. Pode-se também encontrar nos mercados corantes líquidos e em gel, mas são indicados para outros tipos de preparos.



# entendendo a pintura com manteiga de cacau

## DIÓXIDO DE TITÂNIO: O QUE É?

Dióxido de titânio é um pigmento branco inorgânico usado em corantes de alimentos e outros produtos. Ou seja, é o nosso corante branco na confeitoria.

O dióxido é utilizado tanto para preparamos a base de água quanto a base de gordura.

## PROCESSOS E MÉTODOS DE PREPARO

### PRÉ- CRISTALIZAÇÃO:

Assim como ao trabalhar com o chocolate, também precisamos temperar a manteiga de cacau antes de usá-la para pintura. A pré-cristalização vai proporcionar um brilho forte e duradouro, além de proporcionar uma pintura mais estável, sem que se solte na mão.

### PROPORÇÕES: MANTEIGA DE CACAU X CORANTE

A proporção ideal para o preparo das tintas é de 5% a 10% de corante referente ao peso de manteiga de cacau. Isso proporcionará uma tinta mais forte e densa.

Para criar e testar diversas cores, derreta sempre uma quantidade pequena de manteiga de cacau, e adicione o corante aos poucos até atingir a tonalidade necessária.

### PROCESSO:

1 - Derreta a manteiga de cacau no banho maria ou no micro-ondas entre 45-50 graus.

2 - Peneire o corante para dissolver com maior facilidade, e junte até 10% de corante referente ao peso de manteiga de cacau.

3 - Bata com um mixer para misturar e dissolver completamente o corante.



# entendendo a pintura com manteiga de cacau

4 - Passe novamente em uma peneira.

5 - Pré-cristalize a manteiga de cacau, reduzindo a sua temperatura de 45 graus para 30 graus.

6 - Mantenha-a a tinta de manteiga de cacau na temperatura de trabalho, entre 30-32 graus.

## DICAS IMPORTANTES:

- Use uma mini balança digital de precisão para pesar as gramas de corante.
- Certifique-se de que não sobrou nenhum corante para dissolver antes de utilizar a tinta para pintura.
- Nunca aqueça a manteiga de cacau colorida acima de 50 graus, pois corre o risco de queimá-la, prejudicando a tonalidade final da tinta.
- A manteiga de cacau bem temperada proporcionará um brilho excepcional ao chocolate.
- Armazene a manteiga de cacau colorida que sobrou em um pote hermético fechado em temperatura ambiente ou na geladeira. Será preciso pré-cristalizar novamente antes de utilizar.
- Pode-se usar filtro de café de papel para coar a manteiga de cacau ao final.



## OVO 100% CHOCOLATE



Rendimento:  
**1 unidade de 650g**

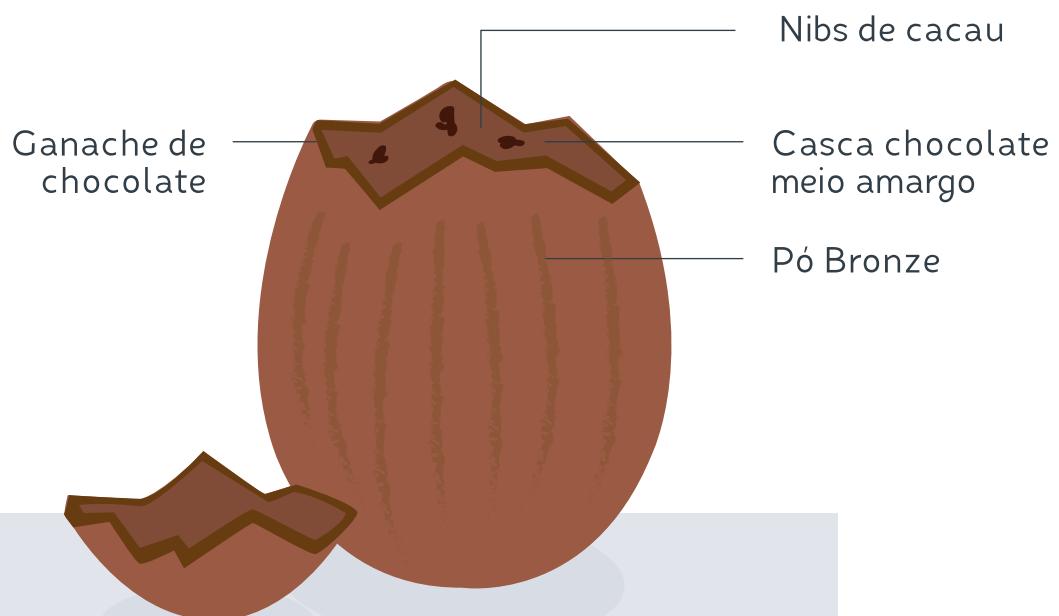


Tempo de preparo:  
**12 horas**



Nível de dificuldade:  
**médio**

Receita do curso PÁSCOA,  
pelo Pastry Chef, Pedro Frade [ @pedrofrade\_ ]





01

## PREPARO - GANACHE DE CHOCOLATE

### INGREDIENTES

- 270 g chocolate meio amargo 54,5%
- 300 g creme de leite fresco
- 50 g açúcar invertido
- 30g manteiga sem sal (opcional)

### PROCESSO

Aqueça o creme de leite fresco com o açúcar invertido.

Derreta o chocolate e junte a misture de creme aos poucos.

Misture até ficar homogêneo.

### EQUIPAMENTOS

- Panela
- Bowl
- Fouet
- Mixer
- espátula de silicone

Por fim, junte a manteiga e bata com um mixer para emulsionar.

02

## PREPARO - CASCA DE CHOCOLATE

Pré-cristalize o chocolate meio amargo.

Preencha a forma com o chocolate cobrindo todo o espaço até as bordas.

Vire a forma e deixe escorrer todo o chocolate em excesso. Raspe com uma espátula, e deixe a forma virada para baixo na bancada até secar.

Repita o processo fazendo mais uma camada.

Assim que secar completamente, raspe o excesso de chocolate nas bordas.

Leve a forma para a geladeira o tempo suficiente apenas para ele descolar da forma.

Deixe as cascas estabilizarem em temperatura ambiente por cerca de 12 horas, antes de finalizar o ovo.



# 03

## PREPARO - APLICAÇÃO DO RECHEIO

Para rechear o ovo, mantenha ele dentro da forma para usar como apoio. Nesse momento, evite ao máximo tocar na pintura, para que não fique nenhuma marca dos dedos. Quando for manusear, utilize uma luva.

Coloque a ganache de chocolate em um saco de confeiteiro.

Faça uma fina camada por toda superfície da casca e espalhe com uma colher.

Leve para gelar até que a ganache esteja firme

# 04

## FINALIZAÇÃO - MONTAGEM

Em um recipiente, junte o chocolate temperado e os nibs de cacau.

Com um pincel, cubra todo o recheio com chocolate temperado, fazendo uma camada bem fina e uniforme

Deixe as cascas em temperatura ambiente até secar o chocolate.

Para fechar os ovos, aqueça uma superfície lisa e derreta levemente as bordas das cascas. Junte-as imediatamente e deixe secar para colar.

Para finalizar, raspe toda a casca do chocolate com o auxílio de uma escova de aço. Por último, pincele pó de bronze.

pedro frade pedro frade



## OVO DE CAFÉ E WHISKY



Rendimento:  
**1 unidade de 650g**



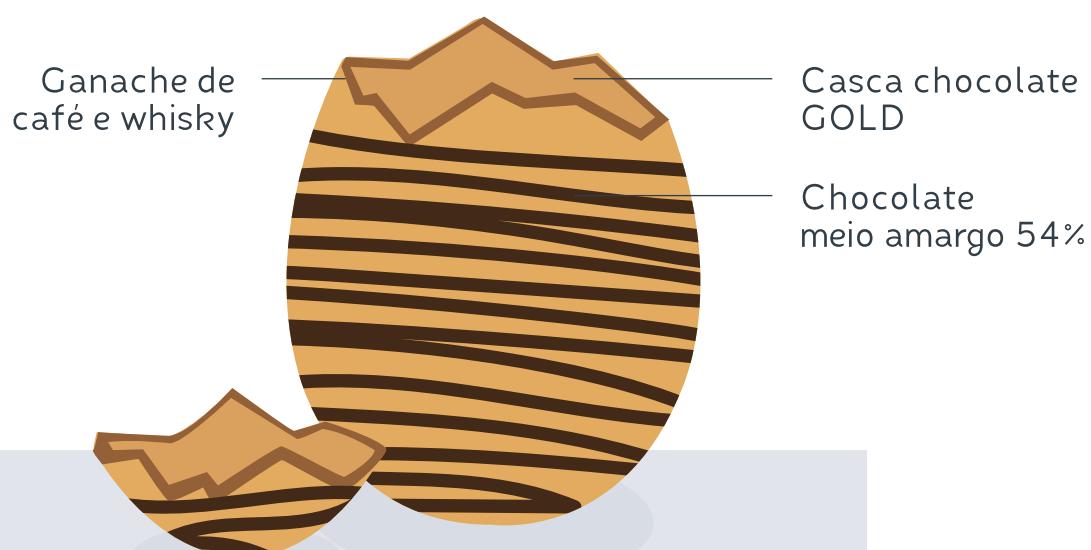
Tempo de preparo:  
**12 horas**



Nível de dificuldade:  
**médio**

---

Receita do curso PÁSCOA,  
pelo Pastry Chef, Pedro Frade [ @pedrofrade\_ ]





## 01 PREPARO - GANACHE DE CAFÉ E WHISKY

### INGREDIENTES

- 230 g chocolate ao leite 40,7%
- 210 g creme de leite fresco
- 40 g açúcar invertido
- 30 g whisky
- 80 g grão de café ou 10 g café solúvel

### EQUIPAMENTOS

- Panela
- Bowl
- Espátula silicone
- Fouet
- Mixer
- Peneira

### PROCESSO

Aqueça o creme de leite fresco com o açúcar invertido e os grãos de café.

Retire do fogo e deixe infusionar por 30 minutos, e em seguida passe por uma peneira.

Derreta o chocolate ao leite e junte a mistura de creme aos poucos.  
Misture até ficar homogêneo.

Por último, junte o whisky e bata com um mixer para emulsionar.

Cubra com plástico filme, e resfrie por no mínimo 12 horas

## 02 PREPARO - CASCA DE CHOCOLATE

CHOCOLATE GOLD

CHOCOLATE MEIO AMARGO 54,5%

Pré-cristalize os chocolates.

Disponha o chocolate amargo em um saco de confeiteiro e faça um corte bem pequeno na ponta.

Faça linhas bem finas por toda a forma. (Conforme orientado no vídeo)

Deixe a forma virada para baixo até que o chocolate cristalize.

Em seguida, preencha a forma com o chocolate gold cobrindo todo o espaço até as bordas.

Vire a forma e deixe escorrer todo o chocolate em excesso. Raspe com uma espátula, e deixe a forma virada para baixo na bancada até secar.

Repita o processo fazendo mais uma camada.

Assim que secar completamente, raspe o excesso de chocolate nas bordas.

Leve a forma para a geladeira o tempo suficiente apenas para ele descolar da forma.

Deixe as cascas estabilizarem em temperatura ambiente por cerca de 12 horas, antes de finalizar o ovo.



# 03

## PREPARO – APLICAÇÃO DO RECHEIO

Para rechear o ovo, mantenha ele dentro da forma para usar como apoio. Nesse momento, evite ao máximo tocar na pintura, para que não fique nenhuma marca dos dedos. Quando for manusear, utilize uma luva.

Coloque a ganache de café em um saco de confeiteiro.

Faça uma fina camada por toda superfície da casca e espalhe com uma colher.

Leve para gelar até que a ganache esteja firme.

# 04

## FINALIZAÇÃO – MONTAGEM

Com um pincel, cubra todo o recheio com chocolate gold temperado, fazendo uma camada bem fina e uniforme.

Deixe as cascas em temperatura ambiente até secar o chocolate.

Para fechar os ovos, aqueça uma superfície lisa e derreta levemente as bordas das cascas. Junte-as imediatamente e deixe secar para colar.

pedro frade pedro frade pedro frade



## OVO DE CARAMELO



Rendimento:  
**1 unidade de 650g**

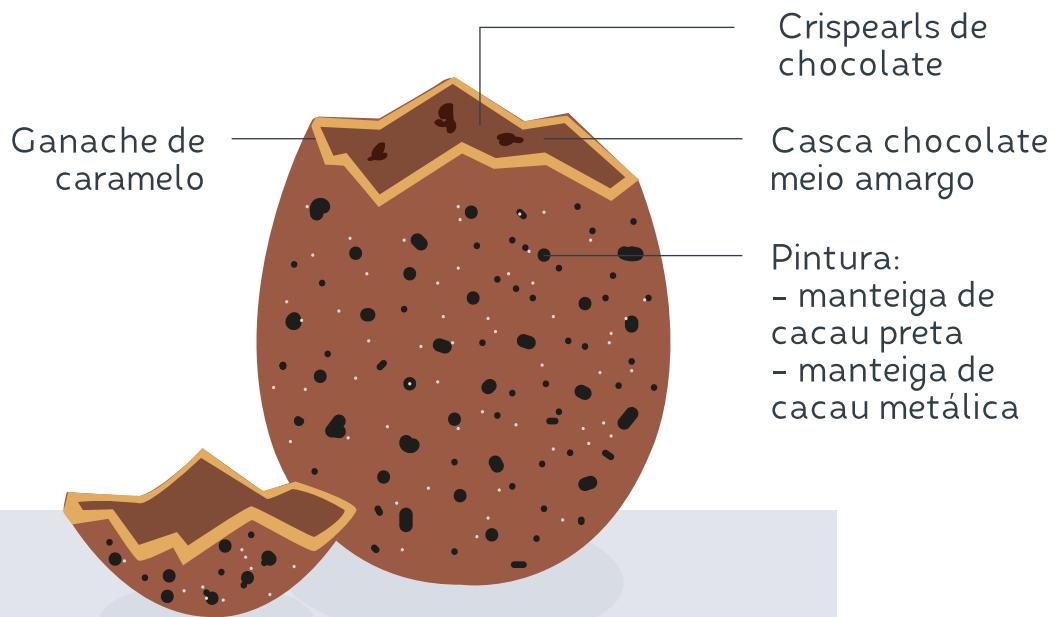


Tempo de preparo:  
**12 horas**



Nível de dificuldade:  
**médio**

Receita do curso PÁSCOA,  
pelo Pastry Chef, Pedro Frade [ @pedrofrade\_ ]





01

## PREPARO - MANTEIGA DE CACAU PRETA

### INGREDIENTES

- 100 g de manteiga de cacau
- 5 g de corante preto em pó

### EQUIPAMENTOS

- Termômetro
- Mixer
- Peneira
- Espátula de silicone
- Bowl

### PROCESSO

Derreta a manteiga de cacau a 45-50 graus no micro-ondas ou em banho maria.

Passe o corante em pó em uma peneira fina, e junte a manteiga de cacau derretida. Bata a mistura com um mixer até dissolver o corante por completo.

Reduza a temperatura até 31 graus e coe novamente.

Mantenha na temperatura de trabalho (30-32 graus) até utilizar.

02

## PREPARO - MANTEIGA DE CACAU METALICA

### INGREDIENTES

- 100 g de manteiga de cacau
- 10 g de corante marrom lipossolúvel em pó
- 3g de pó brilhante bronze

### EQUIPAMENTOS

- Termômetro
- Mixer
- Peneira
- Espátula de silicone
- Bowl

### PROCESSO

Derreta a manteiga de cacau a 45-50 graus no micro-ondas ou em banho maria.

Passe o corante em pó em uma peneira fina, e junte a manteiga de cacau derretida e o pó de bronze. Bata a mistura com um mixer até dissolver o corante por completo.

Reduza a temperatura até 31 graus e coe novamente.

Mantenha na temperatura de trabalho (30-32 graus) até utilizar.



# 03

## PREPARO - GANACHE DE CARAMELO

### INGREDIENTES

- 80 g de água
- 206 g açúcar refinado
- 360 g creme de leite fresco
- 90 g manteiga sem sal
- 360 g chocolate ao leite 40,7%
- 50 g glucose
- 50 g açúcar invertido

### EQUIPAMENTOS

- Bowl
- Fouet
- Panela
- Fogão de indução
- Mixer
- Espátula de silicone
- Termômetro digital

### PROCESSO

Aqueça o creme de leite, a glucose e o açúcar invertido.  
Derreta o chocolate ao leite no micro-ondas ou em banho maria.  
Em uma panela, junta a água e o açúcar refinado e caramelize até 185 graus.  
Assim que atingir a temperatura, junta o creme de leite aquecido aos poucos.  
Misture bem até dissolver todo o caramelo.  
Junta o caramelo ao chocolate derretido e misture bem até ficar homogêneo.  
Para finalizar, junta a manteiga sem sal e emulsione com um mixer.  
Cubra a ganache com um plástico filme, e leve para gelar por pelo menos 12 horas.

# 04

## PREPARO - PINTURA DA FORMA

MANTEIGA DE CACAU METÁLICA

MANTEIGA DE CACAU PRETA

Limpe a forma com álcool de cereais e um pano de algodão.

Aqueça as manteigas de cacau pré-cristalizadas a 30 graus.

Comece fazendo gotas de tinta preta com o auxílio de um pincel.

Em seguida, complete o recipiente da pistola de pulverização com a tinta metálica e pulverize por toda a superfície da forma, formando uma camada bem fina. Retire o excesso com a espátula, e deixe secar completamente antes de aplicar o chocolate.



05

## PREPARO - CASCA DE CHOCOLATE

*Pré-cristalize o chocolate meio amargo.*

*Preencha a forma com o chocolate cobrindo todo o espaço até as bordas.*

*Vire a forma e deixe escorrer todo o chocolate em excesso. Raspe com uma espátula, e deixe a forma virada para baixo na bancada até secar.*

*Repita o processo fazendo mais uma camada.*

*Assim que secar completamente, raspe o excesso de chocolate nas bordas.*

*Leve a forma para a geladeira o tempo suficiente apenas para ele descolar da forma.*

*Deixe as cascas estabilizarem em temperatura ambiente por cerca de 12 horas, antes de finalizar o ovo.*

06

## PREPARO - APLICAÇÃO DO RECHEIO

*Para rechear o ovo, mantenha ele dentro da forma para usar como apoio. Nesse momento, evite ao máximo tocar na pintura, para que não fique nenhuma marca dos dedos. Quando for manusear, utilize uma luva.*

*Coloque a ganache de caramelo em um saco de confeiteiro.*

*Faça uma fina camada por toda superfície da casca e espalhe com uma colher.*

*Leve para gelar até que a ganache esteja firme.*

07

## FINALIZAÇÃO - MONTAGEM

CHOCOLATE MEIO AMARGO TEMPERADO

GANACHE DE CARAMELO

CRISPEARLS DE CHOCOLATE

*Em um recipiente, misture o chocolate temperado com os crispearls de chocolate.*

*Com um pincel, cubra todo o recheio com chocolate temperado, fazendo uma camada bem fina e uniforme.*

*Deixe as cascas em temperatura ambiente até secar o chocolate.*

*Para fechar os ovos, aqueça uma superfície lisa e derreta levemente as bordas das cascas. Junte-as imediatamente e deixe secar para colar.*



## OVO DE PISTACHE



Rendimento:  
**1 unidade de 650g**

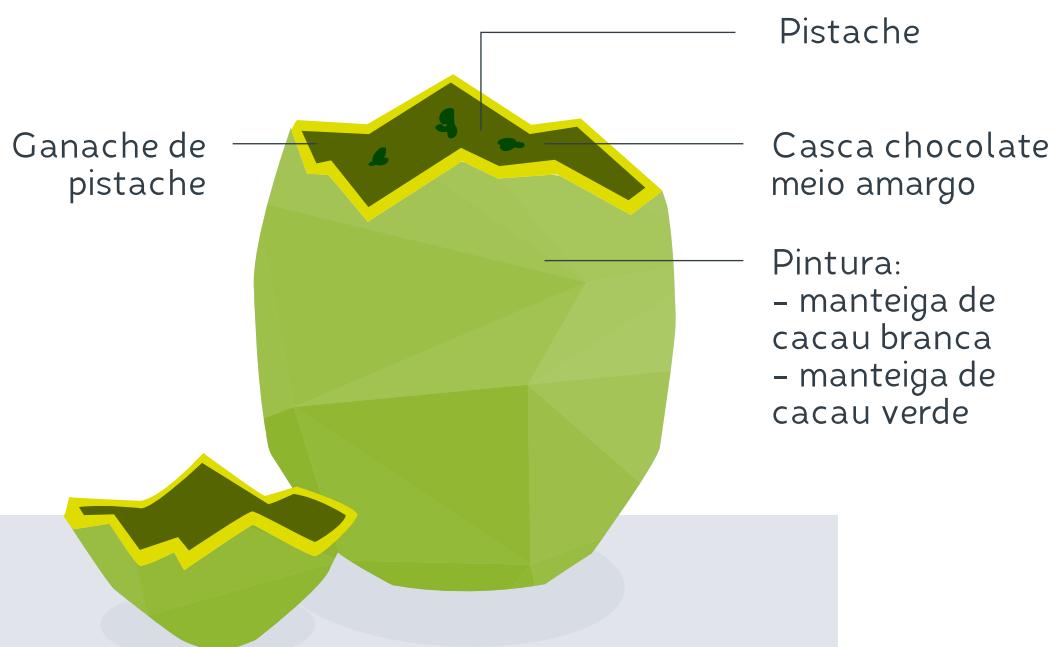


Tempo de prepaço:  
**12 horas**



Nível de dificuldade:  
**médio**

Receita do curso PÁSCOA,  
pelo Pastry Chef, Pedro Frade [ @pedrofrade\_ ]





01

## PREPARO - MANTEIGA DE CACAU VERDE

### INGREDIENTES

- 100 g de manteiga de cacau
- 10 g de corante "maça verde" lipossolúvel em pó

### EQUIPAMENTOS

- Termômetro
- Mixer
- Peneira
- Espátula de silicone
- Bowl

### PROCESSO

Derreta a manteiga de cacau a 45-50 graus no micro-ondas ou em banho maria.

Passe o corante em pó em uma peneira fina, e junte a manteiga de cacau derretida. Bata a mistura com um mixer até dissolver o corante por completo.

Reduza a temperatura até 31 graus e coe novamente.

Mantenha na temperatura de trabalho (30-32 graus) até utilizar.

02

## PREPARO - MANTEIGA DE CACAU BRANCA

### INGREDIENTES

- 100 g de manteiga de cacau
- 10 g de dióxido de titânio

### EQUIPAMENTOS

- Termômetro
- Mixer
- Peneira
- Espátula de silicone
- Bowl

### PROCESSO

Derreta a manteiga de cacau a 45-50 graus no micro-ondas ou em banho maria.

Passe o corante em pó em uma peneira fina, e junte a manteiga de cacau derretida. Bata a mistura com um mixer até dissolver o corante por completo.

Reduza a temperatura até 31 graus e coe novamente.

Mantenha na temperatura de trabalho (30-32 graus) até utilizar.



# 03

## PREPARO - PASTA DE PISTACHE

### INGREDIENTES

- 300 g de pistache
- 60 g açúcar refinado

### EQUIPAMENTOS

- Tapete de silicone
- Panela
- Espátula de silicone
- Termômetro digital
- Processador

### PROCESSO

Disponha os pistaches sobre um tapete de silicone.

Em uma panela, junte o açúcar e caramelize até 185 graus.

Verta sobre o pistache imediatamente e deixe esfriar por completo.

Assim que pronto, quebre a placa de pistache caramelizado, e bata tudo em um processador até se transformar em uma pasta bem lisa.

# 04

## PREPARO - GANACHE DE PISTACHE

### INGREDIENTES

- 120 g creme de leite fresco
- 250 g chocolate branco 32%
- 20 g manteiga sem sal
- 30 g glucose
- 70 g pasta de pistache

### EQUIPAMENTOS

- Panela
- Espátula de silicone
- Bowl
- Fouet
- Mixer

### PROCESSO

Aqueça o creme de leite e a glucose.

Derreta o chocolate, e junte a pasta de pistache

Despeje a mistura de creme de leite ao chocolate, e misture até ficar bem homogêneo.

Por último, junte a manteiga e bata com um mixer para emulsionar.

Cubra com um plástico filme e leva para gelar por pelo menos 12 horas.



05

## PREPARO - PINTURA DA FORMA

MANTEIGA DE CACAU VERDE

MANTEIGA DE CACAU BRANCA

*Limpe a forma com álcool de cereais e um pano de algodão.*

*Aqueça as manteigas de cacau pré-cristalizadas a 30 graus.*

*Complete o recipiente da pistola de pulverização com a tinta branca, e pulverize apenas em uma parte da forma, conforme indicado no vídeo. Deixe secar por alguns minutos.*

*Troque para a tinta verde, e pulverize por toda a superfície da forma, formando uma camada bem fina. Retire o excesso com a espátula, e deixe secar novamente.*

*Volte para a tinta branca, e repita o processo para finalizar a última camada.*

*Deixe secar completamente antes de aplicar o chocolate.*

06

## PREPARO - CASCA DE CHOCOLATE

*Pré-cristalize o chocolate meio amargo 54,5%.*

*Preencha a forma com o chocolate cobrindo todo o espaço até as bordas.*

*Vire a forma e deixe escorrer todo o chocolate em excesso. Raspe com uma espátula, e deixe a forma virada para baixo na bancada até secar.*

*Repita o processo fazendo mais uma camada.*

*Assim que secar completamente, raspe o excesso de chocolate nas bordas.*

*Leve a forma para a geladeira o tempo suficiente apenas para ele descolar da forma.*

*Deixe as cascas estabilizarem em temperatura ambiente por cerca de 12 horas, antes de finalizar o ovo.*

07

## PREPARO - APLICAÇÃO DO RECHEIO

*Para rechear o ovo, mantenha ele dentro da forma para usar como apoio. Nesse momento, evite ao máximo tocar na pintura, para que não fique nenhuma marca dos dedos. Quando for manusear, utilize uma luva.*

*Coloque a ganache de pistache em um saco de confeiteiro.*

*Faça uma fina camada por toda superfície da casca e espalhe com uma colher.*

*Leve para gelar até que a ganache esteja firme.*



08

## FINALIZAÇÃO - MONTAGEM

CHOCOLATE AMARGO 54,5% TEMPERADO  
50G PISTACHES TORRADOS

*Em um recipiente, misture o chocolate temperado com o pistache torrado.*

*Com um pincel, cubra todo o recheio com chocolate temperado, fazendo uma camada bem fina e uniforme.*

*Deixe as cascas em temperatura ambiente até secar o chocolate.*

*Para fechar os ovos, aqueça uma superfície lisa e derreta levemente as bordas das cascas. Junte-as imediatamente e deixe secar para colar.*



## OVO DE MARACUJÁ



Rendimento:  
**1 unidade de 650g**

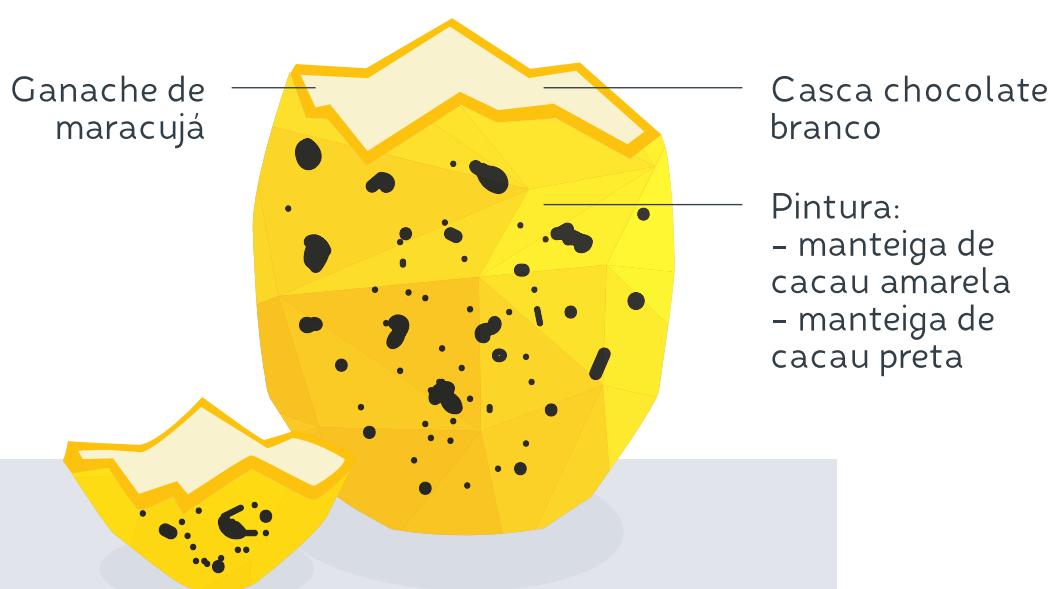


Tempo de preparo:  
**12 horas**



Nível de dificuldade:  
**médio**

Receita do curso PÁSCOA,  
pelo Pastry Chef, Pedro Frade [ @pedrofrade\_ ]





01

## PREPARO - MANTEIGA DE CACAU AMARELA

### INGREDIENTES

- 100 g de manteiga de cacau
- 10 g de corante amarelo lipossolúvel em pó

### EQUIPAMENTOS

- Termômetro
- Mixer
- Peneira
- Espátula de silicone
- Bowl

### PROCESSO

Derreta a manteiga de cacau a 45-50 graus no micro-ondas ou em banho maria.

Passe o corante em pó em uma peneira fina, e junte a manteiga de cacau derretida. Bata a mistura com um mixer até dissolver o corante por completo.

Reduza a temperatura até 31 graus e coe novamente.

Mantenha na temperatura de trabalho (30-32 graus) até utilizar.

02

## PREPARO - MANTEIGA DE CACAU PRETA

### INGREDIENTES

- 100 g de manteiga de cacau
- 5 g de corante preto em pó

### EQUIPAMENTOS

- Termômetro
- Mixer
- Peneira
- Espátula de silicone
- Bowl

### PROCESSO

Derreta a manteiga de cacau a 45-50 graus no micro-ondas ou em banho maria.

Passe o corante em pó em uma peneira fina, e junte a manteiga de cacau derretida. Bata a mistura com um mixer até dissolver o corante por completo.

Reduza a temperatura até 31 graus e coe novamente.

Mantenha na temperatura de trabalho (30-32 graus) até utilizar.



03

## PREPARO - GANACHE DE MARACUJÁ

### INGREDIENTES

- 100 g suco de maracujá
- 350 g chocolate branco 28%
- 30 g glucose

### EQUIPAMENTOS

- Panela
- Bowl
- Espátula de silicone
- Mixer

### PROCESSO

Aqueça o suco de maracujá junto com a glucose.

Derreta o chocolate branco, e junte o suco de maracujá aos poucos.

Bata com um mixer para emulsionar, cubra com plástico filme e leve para resfriar por no mínimo 12 horas.

04

## PREPARO - PINTURA DA FORMA

MANTEIGA DE CACAU AMARELA

MANTEIGA DE CACAU PRETA

Limpe a forma com álcool de cereais e um pano de algodão.

Aqueça as manteigas de cacau pré-cristalizadas a 30 graus.

Comece fazendo gotas de tinta preta com o auxílio de um pincel.

Em seguida, complete o recipiente da pistola de pulverização com a tinta amarela, e pulverize por toda a superfície da forma, formando uma camada bem fina. Retire o excesso com a espátula, e deixe secar completamente antes de aplicar o chocolate.

05

## PREPARO - CASCA DE CHOCOLATE

Pré-cristalize o chocolate branco 28%.

Preencha a forma com o chocolate branco cobrindo todo o espaço até as bordas.

Vire a forma e deixe escorrer todo o chocolate em excesso. Raspe com uma espátula, e deixe a forma virada para baixo na bancada até secar.

Repita o processo fazendo mais uma camada.

Assim que secar completamente, raspe o excesso de chocolate nas bordas.

Leve a forma para a geladeira o tempo suficiente apenas para ele descolar da forma.

Deixe as cascas estabilizarem em temperatura ambiente por cerca de 12 horas, antes de finalizar o ovo.



# 06

## PREPARO - APLICAÇÃO DO RECHEIO

Para rechear o ovo, mantenha ele dentro da forma para usar como apoio. Nesse momento, evite ao máximo tocar na pintura, para que não fique nenhuma marca dos dedos. Quando for manusear, utilize uma luva.

Coloque a ganache de maracujá em um saco de confeiteiro.

Faça uma fina camada por toda superfície da casca e espalhe com uma colher.

Leve para gelar até que a ganache esteja firme.

# 07

## FINALIZAÇÃO - MONTAGEM

Com um pincel, cubra todo o recheio com chocolate branco temperado, fazendo uma camada bem fina e uniforme.

Deixe as cascas em temperatura ambiente até secar o chocolate.

Para fechar os ovos, aqueça uma superfície lisa e derreta levemente as bordas das cascas. Junte-as imediatamente e deixe secar para colar.



## OVO DE FRAMBOESA



Rendimento:  
**1 unidade de 650g**

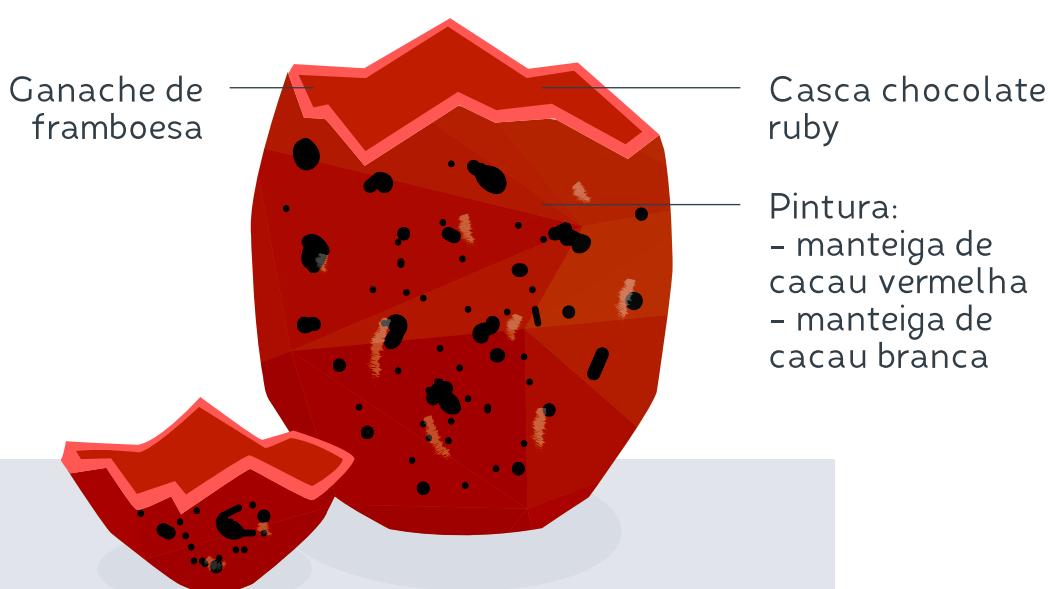


Tempo de prepano:  
**12 horas**



Nível de dificuldade:  
**médio**

Receita do curso PÁSCOA,  
pelo Pastry Chef, Pedro Frade [ @pedrofrade\_ ]





01

## PREPARO - MANTEIGA DE CACAU VERMELHA

### INGREDIENTES

- 100 g de manteiga de cacau
- 10 g de corante vermelho lipossolúvel em pó

### EQUIPAMENTOS

- Termômetro
- Mixer
- Peneira
- Espátula de silicone
- Bowl

### PROCESSO

Derreta a manteiga de cacau a 45-50 graus no micro-ondas ou em banho maria.

Passe o corante em pó em uma peneira fina, e junte a manteiga de cacau derretida. Bata a mistura com um mixer até dissolver o corante por completo.

Reduza a temperatura até 31 graus e coe novamente.

Mantenha na temperatura de trabalho (30-32 graus) até utilizar.

02

## PREPARO - MANTEIGA DE CACAU BRANCA

### INGREDIENTES

- 100 g de manteiga de cacau
- 10 g de dióxido de titânio

### EQUIPAMENTOS

- Termômetro
- Mixer
- Peneira
- Espátula de silicone
- Bowl

### PROCESSO

Derreta a manteiga de cacau a 45-50 graus no micro-ondas ou em banho maria.

Passe o corante em pó em uma peneira fina, e junte a manteiga de cacau derretida. Bata a mistura com um mixer até dissolver o corante por completo.

Reduza a temperatura até 31 graus e coe novamente.

Mantenha na temperatura de trabalho (30-32 graus) até utilizar.



03

## PREPARO - GANACHE DE FRAMBOESA

### INGREDIENTES

- 100 g framboesa congelada
- 350 g chocolate branco 28%
- 30 g glucose

### EQUIPAMENTOS

- Panela
- Bowl
- Espátula de silicone
- Mixer

### PROCESSO

Aqueça a framboesa junto com a glucose.

Derreta o chocolate branco, e junte a framboesa aos poucos.

Bata com um mixer para emulsionar, cubra com plástico filme e leve para resfriar por no mínimo 12 horas.

04

## PREPARO - PINTURA DA FORMA

MANTEIGA DE CACAU VERMELHA

MANTEIGA DE CACAU BRANCA

Limpe a forma com álcool de cereais e um pano de algodão.

Com a manteiga de cacau vermelha a 30 graus, pinte toda a forma com o auxílio do pincel esponja. Deixe secar por 10 min.

Para a próxima camada, repita o processo com a tinta branca.

Deixe secar totalmente antes de aplicar o chocolate.

05

## PREPARO - CASCA DE CHOCOLATE

Pré-cristalize o chocolate Ruby.

Preencha a forma com o chocolate Ruby cobrindo todo o espaço até as bordas.

Vire a forma e deixe escorrer todo o chocolate em excesso. Raspe com uma espátula, e deixe a forma virada para baixo na bancada até secar.

Repita o processo fazendo mais uma camada.

Assim que secar completamente, raspe o excesso de chocolate nas bordas.

Leve a forma para a geladeira o tempo suficiente apenas para ele descolar da forma.

Deixe as cascas estabilizarem em temperatura ambiente por cerca de 12 horas, antes de finalizar o ovo.



# 06

## PREPARO - APLICAÇÃO DO RECHEIO

Para rechear o ovo, mantenha ele dentro da forma para usar como apoio. Nesse momento, evite ao máximo tocar na pintura, para que não fique nenhuma marca dos dedos. Quando for manusear, utilize uma luva.

Coloque a ganache de framboesa em um saco de confeiteiro.

Faça uma fina camada por toda superfície da casca e espalhe com uma colher.

Leve para gelar até que a ganache esteja firme.

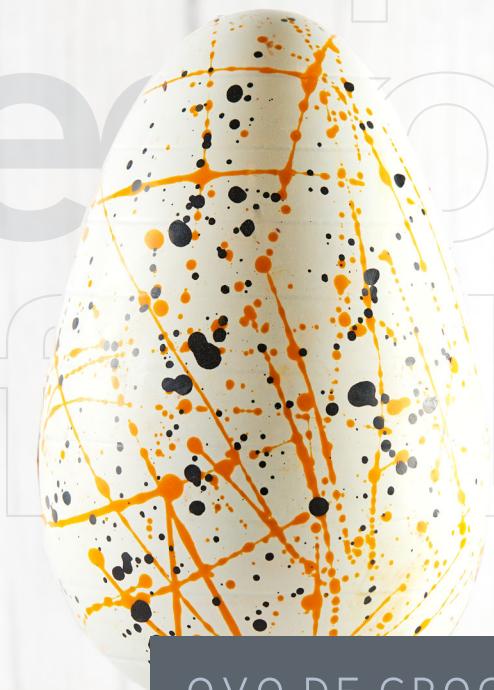
# 07

## FINALIZAÇÃO - MONTAGEM

Com um pincel, cubra todo o recheio com chocolate Ruby temperado, fazendo uma camada bem fina e uniforme.

Deixe as cascas em temperatura ambiente até secar o chocolate.

Para fechar os ovos, aqueça uma superfície lisa e derreta levemente as bordas das cascas. Junte-as imediatamente e deixe secar para colar



## OVO DE CROCANTE DE AVELÃ



Rendimento:  
**1 unidade de 650g**

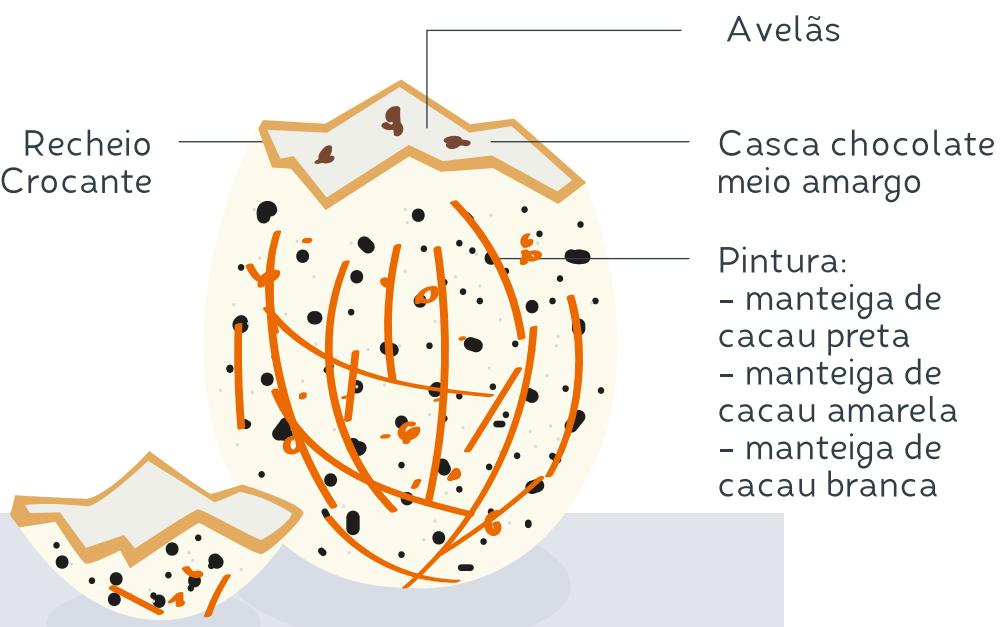


Tempo de prepaço:  
**12 horas**



Nível de dificuldade:  
**médio**

Receita do curso PÁSCOA,  
pelo Pastry Chef, Pedro Frade [ @pedrofrade\_ ]





01

## PREPARO - MANTEIGA DE CACAU AMARELA

### INGREDIENTES

- 100 g de manteiga de cacau
- 10 g de corante amarelo lipossolúvel em pó

### EQUIPAMENTOS

- Termômetro
- Mixer
- Peneira
- Espátula de silicone
- Bowl

### PROCESSO

Derreta a manteiga de cacau a 45-50 graus no micro-ondas ou em banho maria.

Passe o corante em pó em uma peneira fina, e junte a manteiga de cacau derretida. Bata a mistura com um mixer até dissolver o corante por completo.

Reduza a temperatura até 31 graus e coe novamente.

Mantenha na temperatura de trabalho (30-32 graus) até utilizar.

02

## PREPARO - MANTEIGA DE CACAU BRANCA

### INGREDIENTES

- 100 g de manteiga de cacau
- 10 g de dióxido de titânio

### EQUIPAMENTOS

- Termômetro
- Mixer
- Peneira
- Espátula de silicone
- Bowl

### PROCESSO

Derreta a manteiga de cacau a 45-50 graus no micro-ondas ou em banho maria.

Passe o corante em pó em uma peneira fina, e junte a manteiga de cacau derretida. Bata a mistura com um mixer até dissolver o corante por completo.

Reduza a temperatura até 31 graus e coe novamente.

Mantenha na temperatura de trabalho (30-32 graus) até utilizar.



# 03

## PREPARO - MANTEIGA DE CACAU PRETA

### INGREDIENTES

- 100 g de manteiga de cacau
- 5 g de corante preto em pó

### EQUIPAMENTOS

- Termômetro
- Mixer
- Peneira
- Espátula de silicone
- Bowl

### PROCESSO

Derreta a manteiga de cacau a 45-50 graus no micro-ondas ou em banho maria.

Passe o corante em pó em uma peneira fina, e junte a manteiga de cacau derretida. Bata a mistura com um mixer até dissolver o corante por completo.

Reduza a temperatura até 31 graus e coe novamente.

Mantenha na temperatura de trabalho (30-32 graus) até utilizar.

# 04

## PREPARO - RECHEIO CROCANTE

### INGREDIENTES

- 100g de massa folhada crocante (Paillette feuilletine)
- 150g de chocolate meio margo (temperado)

### EQUIPAMENTOS

- Bowl
- Espatula

### PROCESSO

Em um recipiente, misture a massa folhada crocante com o chocolate meio amargo temperado, até ficar bem homogêneo.



05

## PREPARO - PINTURA DA FORMA

MANTEIGA DE CACAU AMARELA  
MANTEIGA DE CACAU PRETA  
MANTEIGA DE CACAU BRANCA

*Limpe a forma com álcool de cereais e um pano de algodão.*

*Com o auxílio de um pinel, aplique a manteiga de cacau amarela e preta conforme indicado no vídeo (aula).*

*Deixe secar em temperatura ambiente.*

*Em seguida, complete o recipiente da pistola de pulverização com a tinta branca, e pulverize por toda a superfície da forma, formando uma camada bem fina. Retire o excesso com a espátula, e deixe secar completamente antes de aplicar o chocolate.*

06

## PREPARO - CASCA DE CHOCOLATE

*Pré-cristalize o chocolate meio amargo 54,5%.*

*Preencha a forma com o chocolate cobrindo todo o espaço até as bordas.*

*Vire a forma e deixe escorrer todo o chocolate em excesso. Raspe com uma espátula, e deixe a forma virada para baixo na bancada até secar.*

*Repita o processo fazendo mais uma camada.*

*Assim que secar completamente, raspe o excesso de chocolate nas bordas.*

*Leve a forma para a geladeira o tempo suficiente apenas para ele descolar da forma.*

*Deixe as cascas estabilizarem em temperatura ambiente por cerca de 12 horas, antes de finalizar o ovo.*

07

## PREPARO - APLICAÇÃO DO RECHEIO

*Para rechear o ovo, mantenha ele dentro da forma para usar como apoio. Nesse momento, evite ao máximo tocar na pintura, para que não fique nenhuma marca dos dedos. Quando for manusear, utilize uma luva.*

*Coloque a ganache de pistache em um saco de confeiteiro.*

*Faça uma fina camada por toda superfície da casca e espalhe com uma colher.*

*Leve para gelar até que a ganache esteja firme.*



08

## FINALIZAÇÃO - MONTAGEM

CHOCOLATE MEIO AMARGO (TEMPERADO)  
50G DE AVELÃS TORRADAS

*Misture o chocolate temperado com a avelã torrada.*

*Com um pincel, cubra todo o recheio com o chocolate temperado, fazendo uma camada bem fina e uniforme.*

*Deixe as cascas em temperatura ambiente até secar o chocolate.*

*Para fechar os ovos, aqueça uma superfície lisa e derreta levemente as bordas das cascas. Junte-as imediatamente e deixe secar para colar.*



# fornecedores e lojas

FORNECEDORES E LOJAS

- Manteiga: "A manteigaria nacional"
- Lojas e e-commerce de confeitoraria: Barra doce, Central do sabor, Loja Santo Antônio e Maria chocolate.
- Utensílios e equipamentos: Dípratos (Sp)
- Higiene, limpeza e descartáveis: Distudo (SP)
- Baunilha: Vanilla Brasil – <https://www.vanillabrasil.com/>
- Manteiga de cacau: Tradal e callebaut
- Insumos "secos": Atacadista Diniz, Vinhais, Irmãos Avelino, Festpan e Tradal
- Frutas e polpas congeladas: Frutamil e De Marchi
- Creme de leite fresco: Xandô e Verde Campo
- Chocolates: Callebaut Brasil
- Formas de ovos: Gramado injetados, Porto formas e BWB.
- Glucose, pectina, ácido cítrico, açúcar invertido, tremor de tártaro: Ingredientes Online  
<https://www.ingredientesonline.com.br/>

*Um pouco antes do lançamento desse curso, estava em casa revisando todas as aulas em vídeos, antes de disponibilizar para vocês. Imediatamente me recordei do início da minha carreira na França, com o sonho de chegar até aqui.*

*Pensar, criar e produzir esse curso foi sem dúvidas das maiores realizações da minha vida, e é um prazer incomensurável poder compartilhar tudo que sei com cada um de vocês!*

*Como disse no início do curso, a Páscoa é a alta temporada do confeiteiro, um momento com potencial transformar muito grande na vida de vários profissionais.*

*Quero registrar o agradecimento pela confiança em meu trabalho, e um desejo muito forte que vocês aprendem, evoluam, criem ovos incríveis e tenham uma Páscoa de muito sucesso!*

*Não posso deixar de agradecer toda a minha equipe que trabalhou e se dedicou por muitos meses para entregar um material de extrema qualidade.*

*Finalizo deixando a mensagem para que acreditem em vocês, estudem bastante, pratiquem as receitas do curso, e consulte sempre os vídeos e a apostila.*

*Contem comigo nessa caminhada rumo a uma Páscoa excepcional!*

*Com carinho, Pedro Frade.*