

# CURSO OVOS DE PÁSCOA LUCRATIVOS

A close-up photograph of a chocolate Easter egg filled with chocolate balls, with more balls scattered on a wooden surface. The image is warm and inviting, with a focus on the texture of the chocolate and the wooden background.

Por Lilian Maia



Dona Lilian Maia é Confeiteira profissional há mais de 20 anos! Mãe de 3 filhos que a motivaram a trabalhar por tudo que conquistou hoje.

Ao se ver desempregada, sozinha, com filhos pequenos para criar, começou sua carreira fazendo pequenos bolos para os vizinhos, que foram cada vez mais procurados. A partir daí procurou mais conhecimento e construiu um verdadeiro império da culinária empreendedora na cidade de Manaus-AM, prestando serviços principalmente para as festas das Forças Armadas do Brasil e União Federal!

Já ajudou milhares de mulheres a percorrer o mesmo caminho, ensinando todos os seus truques para mudança de vida através da confeitaria!



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

1. Utensílios essenciais na produção de Ovos de Páscoa

2. Tipos de Chocolate e suas utilizações

3. Derretimento

4. Temperagem

5. Armazenamento

6. Dicas de Vendas

7. Receitas de Cascas Especiais

8. Receitas de Recheios mais Pedidos

8. Receitas de Ovos de Colher

9. Receitas de Ovos Trufados

10. Receitas de Ovos de Corte

11. Receitas de Ovos Fitness

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Formas de tamanhos diferentes: de preferência, as com silicone, com ensino na aula!





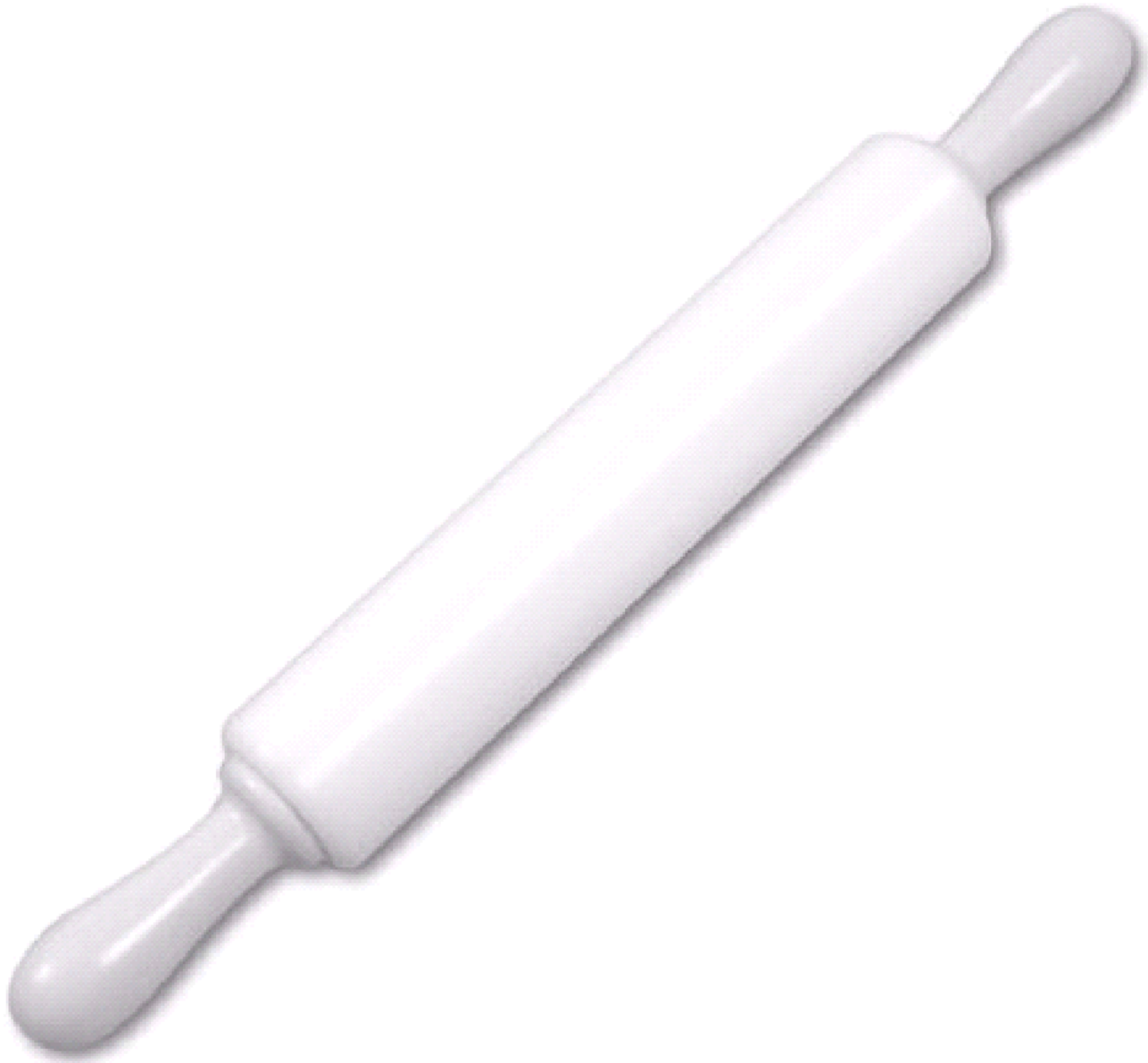
# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Tábua de mármore: Porque é nessa superfície que o chocolate recebe choque térmico; Se você não tiver, não se preocupe, há outros meios de fazer temperagem, conforme ensino nas aulas!



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Rolos de massa: Ele auxilia na decoração do chocolate; Pode ser de todos os tamanhos





# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Pincéis: Para pintar o chocolate;



## Tigelas para derreter o chocolate





Espátula



Termómetros: para verificação da temperatura exata do chocolate





# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Sacos de confeitar de papel ou de plástico mesmo (saco de confeitar



Faca grande e colher de metal



Balança: para pesar seus ovos e medir sua receitas





Papel Manteiga



## TIPOS DE CHOCOLATE



CHOCOLATE NOBRE é o chocolate mais puro. No Brasil, para que o chocolate seja considerado puro é preciso ter na sua composição 25% de massa de cacau. Sendo a sua única fonte de gordura a massa de cacau ou líquido de cacau. Então ele é o mais saudável. Os chocolates nobres podem ser:

Amargo ou meio amargo, alguns vem até com classificação de 50%, 70%, essa porcentagem indica a concentração de massa de cacau é por isso que quanto maior a porcentagem, mais o sabor é amargo, isso porque a massa de cacau é amarga.

O chocolate ao leite tem um sabor mais doce, porque contém o leite na sua fabricação.

O chocolate branco é fabricado a partir da gordura do cacau, ou seja, com a manteiga de cacau.

Já o chocolate ao leite diet tem uma alta concentração de gordura para compensar a falta de açúcar.

Chocolate blend é a mistura do chocolate ao leite e o meio amargo.

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

O que você precisa saber: apenas o chocolate NOBRE exige a técnica de temperagem,

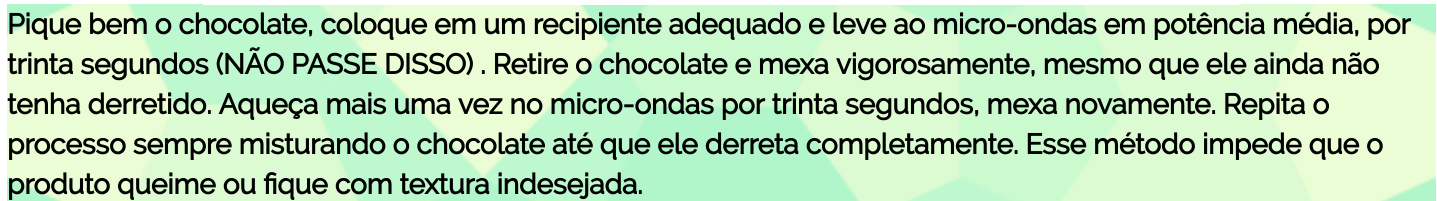
## TÉCNICAS DE DERRETIMENTO

### Banho-maria



Pique o chocolate e coloque-o em um refratário sobre uma panela com água aquecida a 45 C, sem ferver. O recipiente deve encaixar bem na panela para que o vapor não entre em contato com o chocolate. Depois é só mexer até derreter.







## COMO FAZER TEMPERAGEM



A temperagem é um processo no qual o chocolate derretido é resfriado, a fim de homogeneizar todos os cristais da manteiga de cacau e desse modo garantir um produto muito mais saboroso, bonito e brilhante. Além disso, o chocolate que passa por esse processo fica mais fácil de modelar e também derrete na boca. Vale destacar que ela sempre deve ser feita quando o confeitoiro, chef ou cozinheiro forem preparar casquinhas de bombom, ovos de páscoa, decoração de tortas e banho de trufas e docinhos.

## Temperagem Tablage (ou na pedra de mármore)



Nesse modo de temperagem, o chocolate deve ser derretido a 45 ~ 50 °C em banho maria ou no micro-ondas. Feito isso, despeje o chocolate sobre o mármore e trabalhe a massa até que ela chegue a 28 °C. Quando atingir a temperatura, despeje em recipiente até que chegue a 29 graus.

## Temperagem por Adição



Na temperagem por adição você deve derreter 70% do chocolate no micro-ondas ou em banho maria, a uma temperatura de aproximadamente 50 °C. Depois de derreter, misture os 30% restantes e mexa até derreter todo o chocolate. Use o termômetro para verificar a temperatura e se ela estiver muito alta, permaneça mexendo até alcançar a temperatura adequada. Para facilitar o cálculo, divida seu chocolate em 3 partes, derreta duas, e a terceira vá acrescentando.

## Temperagem em Banho-Maria Inverso



Aqui você precisa derreter o chocolate a 45 ~ 50 °C em banho-maria ou no micro-ondas. Em seguida, coloque o recipiente com chocolate que foi derretido sobre uma tigela com água fria. Vá misturando até que você atinja a temperatura correta. Tome muito cuidado para que a água da tigela não respingue no chocolate. Isso pode comprometer a qualidade do produto final.

Fique de olho na temperatura, conforme essa tabela:

Chocolate	Derretimento (°C)	Resfriamento (°C)	Temperatura de trabalho (°C)
Meio amargo	45-50	27-28	31-32
Ao leite	40-45	25-26	29-30
Branco	38-42	24-25	27-28



## ARMAZENAMENTO



A conservação dos ovos de Páscoa seguem algumas regras básicas que serão tratadas a seguir. Mas, para produzir ovos de chocolate de colher, ou seja, aqueles que são totalmente recheados ou mesmo aqueles que são recheados e cobertos com outra camada de chocolate, é preciso levar em conta que o recheio e o chocolate possuem um tempo de validade diferente.

O ovo de Páscoa simples e artesanal, quando bem conservado, dura cerca de 30 dias. Mas os que recebem algum tipo de complemento (de colher, trufado, de corte, de pt) duram cerca de 7 dias, contando a partir do momento em que o recheio é feito.

É importante não deixar passar esse prazo até a data em que o produto será consumido. Uma dica é produzir o ovo de chocolate com antecedência e somente recheá-lo quando estiver próximo da data comemorativa.

Não use a geladeira para armazenar o chocolate

Utilizar esse equipamento de resfriamento não é a melhor maneira para preservar o sabor do chocolate e garantir que ele fique tão gostoso quanto no mesmo dia em que foi produzido. O resfriamento muda as propriedades do chocolate, pois a umidade tende a fazê-lo perder parte do sabor e do aroma, além de deixá-lo com um aspecto esbranquiçado.

## Fuja do calor

O chocolate é muito sensível ao calor e ao frio, por isso, a recomendação é que permaneça a uma temperatura em torno de um mínimo de 20° a um máximo de 25° grau, como já falei nas aulas.

## Escolha a embalagem adequada

Para evitar a entrada do ar e da umidade, e também o contato com outros alimentos, é importante manter os chocolates bem embalados, de preferência com papel chumbo, o papel adequado para embalar chocolates!

## DICAS DE VENDAS E PRECIFICAÇÃO



A primeira coisa que você deve fazer é definir quais tipos de ovos de Páscoa para vender você terá no seu cardápio, já que é a partir dessa escolha que você escreverá sua lista de compras. Ainda que alguns ingredientes sejam comuns a muitos recheios, determinados ovos requerem ingredientes especiais.

## Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Faça uma pesquisa de preços em atacadões, mercadões e supermercados, definindo lugares onde será mais econômico realizar a sua compra.

Evite comprar todos os ingredientes de uma vez. O ideal é estabelecer apenas uma quantidade pequena de produtos a serem guardados, para que você não estrague nada.

Se utilizar frutas nas suas receitas, procure sempre comprá-las próximo à data de produção dos ovos de Páscoa, evitando perdas.



Organize-se com sua produção: faça tabelas e listas de compras, de pré-preparo e de encomendas. Isso é muito importante para que suas entregas não atrasem e para que nunca falte ingredientes na hora do preparo.

Feito isso:

Some os custos com ingredientes, embalagens e outros. Considere aqui as despesas para comprar o chocolate e os outros itens para produzir os ovos, bem como o valor das embalagens e utensílios que nós colocamos lá em cima.

Depois, adicione 10% para bancar as despesas que não se podem ver, como água, luz e gás.



## Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos



Para , vamos supor que o valor desta etapa fique em R\$ 100 e com isso seja possível produzir 20 ovos. Assim, o valor por dos custos diretos para produzir uma unidade de ovo fica em R\$ 5.

Estipule o tempo gasto para produzir uma unidade. Vamos imaginar que você gaste três horas para produzir 10 unidades. O período estipulado inclui o tempo para fazer as compras, preparar as receitas e limpar a cozinha. Sendo assim, divida os 180 minutos (3 horas) por 10 ( unidades) para 18 minutos – esse é o tempo gasto para produzir uma unidade.

Transforme o tempo gasto em dinheiro. Para fazer essa conta, é preciso considerar o tipo de produto que você pretende vender (ovos simples, de colher, trufados, etc), bem como o salário base da sua região.

Suponhamos que a remuneração base para essa função seja de R\$ 2.500. Dividida este valor por 220 - que é o número de horas trabalhadas por um funcionário em uma empresa - para encontrar o valor da mão de obra por hora.

## Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Neste caso, o resultado da divisão é R\$ 11,36. Agora você já sabe quanto custa a hora trabalhada. A partir daí, faça uma regra de três para encontrar o valor que deve ser adicionado em cada unidade produzida. Para isso, basta dividir R\$ 11,36 por 60 (minutos) e multiplicar por 18 (tempo gasto para produzir cada unidade). O resultado é R\$ 3,40. Esse é o valor do tempo transformado em dinheiro para produzir uma unidade.

Passo 4 - Preço de venda. O preço mínimo de venda de cada unidade é encontrado quando somamos os R\$ 5 da primeira etapa com os R\$ 3,40 citados acima. Ou seja, tomando por base os valores considerados nesta simulação, a produção de ovos caseiros só compensaria se cada unidade fosse vendida, pelo menos, por R\$ 8,40.

### RECEITAS DE CASCAS ESPECIAIS





## Ovo com BOLAS DE FUTEBOL



### Ingredientes:

#### Casca:

300 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo

#### Bolas de futebol:

30 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo

150 g de Cobertura de Chocolate Branco

### Modo de preparo:

#### Casca:

Pique 200 g do chocolate meio amargo em pedaços pequenos e regulares e os outros 100 g em pedacinhos bem menores. Derreta os 200 g do chocolate em refratário limpo e seco no micro-ondas em potência média (50%) por cerca de 3 minutos e mexa suavemente a cada minuto, até o chocolate derreter completamente. A temperatura deve chegar a 40-45°C. Para fazer a têmpera do chocolate derretido, acrescente os 100 g restantes, aos poucos, mexendo constantemente de forma delicada. Ao final da têmpera, o chocolate deve estar totalmente derretido e a temperatura deve ser 31°C.

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Com um pincel, espalhe o chocolate em dois moldes de PVC (para ovos de 500 g), formando a primeira camada de chocolate. Leve o molde à geladeira, com a cavidade voltada para cima, até secar. Repita esse procedimento para fazer a segunda camada. Reserve o chocolate temperado restante.

Desenforme e posicione uma metade do ovo sobre uma superfície coberta com papel- manteiga. Aqueça um aro de metal redondo utilizando um soprador térmico ou uma assadeira quente, delicadamente, pressione-os contra uma das metades do ovo, até furar. Repita a operação com diferentes tamanhos de aros em toda a superfície da casca, tomando cuidado para não quebrá-la.

## Bolas de futebol:

Pique o chocolate meio amargo em pedaços pequenos e regulares. Derreta-o em refratário limpo e seco no micro-ondas em potência média (50%) por cerca de 30 segundos. Mexa delicadamente até que o chocolate derreta completamente. A temperatura deve chegar à 40-45°C. Troque de refratário e apoie-o sobre uma tigela com água fria. Mexa suavemente até que a temperatura atinja 31°C. Usando um pincel, pinte os pentágonos de um molde de bolas de futebol. Leve à geladeira por 3 minutos para secar.

Pique o chocolate branco em pedaços pequenos e regulares. Derreta-o em refratário limpo e seco no micro-ondas em potência média (50%) por cerca de 2 minutos. Mexa delicadamente a cada minuto até que o chocolate derreta completamente. A temperatura deve chegar à 40-45°C. Troque de refratário e apoie-o sobre uma tigela com água fria. Mexa suavemente até que a temperatura atinja 28°C. Preencha os moldes de bola de futebol com 130 g do chocolate branco temperado. Dê leves batidinhas em uma superfície para retirar as bolhas de ar e leve-os à geladeira por cerca de 20 minutos, até que o molde fique opaco e as peças soltem facilmente do molde. Retire do molde e, com o restante do chocolate branco, una as metades das bolinhas.

Disponha as bolinhas de futebol na metade do ovo que não foi furada. Aqueça levemente uma assadeira de alumínio, apoie rapidamente a metade do ovo que foi furada e, em seguida, una-a a casca de ovo com as bolinhas. Embale com celofane e fita.

## Dicas:

Se preferir, ao em vez de usar o pincel, você pode preencher o molde das cascas com o chocolate temperado e, em seguida, virá-lo sobre o próprio refratário de chocolate para retirar os excessos do molde.

O molde de PVC para chocolate e o soprador térmico são vendidos em lojas de artigos para confeitaria ou produtos culinários.



## Ovinhos



### Ingredientes:

#### Recheio:

inteiro xícara (chá) de massa de docinhos de festa (brigadeiro, beijinho, cajuzinho)

Fita para laço

#### Moldagem:

inteiro g de Cobertura de Chocolate ao Leite temperada

#### Material necessário:

inteiro moldes de PVC para ovo de 50 g

Papel-chumbo

Papel-celofane

### Modo de preparo:

Modele os docinhos no formato e tamanho um pouco menores do que o tamanho do molde.

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Preencha cada cavidade dos moldes até a metade com o chocolate temperado e mergulhe os recheios. Caso necessário, adicione um pouco mais de chocolate para preencher as cavidades. Bata os moldes para eliminar bolhas. Leve à geladeira por 20 minutos ou até os moldes ficarem opacos e os ovinhos saírem com facilidade. Nunca coloque no freezer ou congelador.

Depois de desenformados, embale os ovinhos com papel-chumbo.

## Ovo Toca



### Ingredientes:

#### Ovo:

550 g de cobertura de Chocolate Blend temperada  
150 g de cobertura de Chocolate Branco temperada  
 $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de flocos de arroz (30 g)

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Material necessário:

- 1 cortador de alumínio sextavado
- 1 molde para ovinhos pequenos (20 g)
- 1 molde para ovo de 500 g
- 1 Placa de alumínio
- 1 papel-manteiga
- 1 pincel culinário
- 1 papel-chumbo colorido
- 1 papel celofane transparente
- 1 fita

## Modo de preparo:

Faça o suporte do ovo com cerca de 1 xícara (chá) de chocolate Blend temperado. Coloque o cortador sobre uma placa de alumínio forrada com papel-manteiga, despeje o chocolate dentro do aro, dê algumas batidinhas para eliminar as microbolhas e leve-o à geladeira por cerca de 20 minutos ou até secar. Retire-o da geladeira e desenforme.

Modele os ovinhos Acrescente os flocos de arroz ao chocolate branco e preencha completamente o molde de ovinhos, dê algumas batidinhas nele para eliminar as bolhas de ar e permitir uma perfeita acomodação do chocolate. Leve-o à geladeira e, quando ele estiver opaco, desenforme.

Prepare o ovo Corte o papel-manteiga no formato de um molde de ovo de 100 g. Coloque o molde no fundo do ovo de 500 g e, com o auxílio de um pincel, cubra toda a superfície do molde com o chocolate Blend derretido e temperado. Deixe na geladeira até secar e repita a operação mais 2 vezes. Depois da terceira camada, raspe a borda do molde com uma espátula, formando uma borda mais grossa e evitando, assim, que o ovo se quebre. Leve-o de volta à geladeira até que o chocolate fique firme. Vire o molde, deixando a sua cavidade sobre a grade da geladeira até que fique opaco e desenforme o ovo.

Faça a outra metade do ovo Reserve  $\frac{1}{4}$  de xícara do chocolate e coloque o restante no molde. Gire-o em seguida, para recobrir toda a superfície. Leve-o à geladeira por alguns segundos e repita a operação. Raspe as beiradas com uma espátula, eliminando o excesso de chocolate e formando uma borda mais grossa. Leve-o de volta para a geladeira até que o chocolate fique firme. Vire o molde, com a cavidade para baixo, deixando-o sobre a grade da geladeira até que fique opaco, indicando que o ovo está pronto para ser desenformado.

Finalize o ovo Retire o papel-manteiga do molde e, se necessário, acerte a abertura com o auxílio de uma faca.

Coloque o chocolate reservado em um cone feito com papel-manteiga (corte a ponta do cone bem fina) e faça nervuras na entrada da toca do coelho para dar um acabamento.



## Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Leve à geladeira por cerca de 5 minutos para secar. Aqueça levemente uma assadeira ou placa de alumínio e passe rapidamente a borda da metade maciça do ovo de 500 g para derreter levemente. Em seguida, junte com a outra metade 500 g, esperando aderir bem e secar. Embale os ovinhos de 20 g com papel-chumbo colorido e coloque-os dentro da abertura.

Ainda com o cone de papel-manteiga, coloque um pouco de chocolate na base do ovo e cole-o no suporte. Embale o ovo com celofane transparente e finalize com um laço de fita.

### Ovo "a cara da riqueza"



#### Ingredientes:

##### Material necessário:

2 moldes de PVC para ovo de 250g

2 moldes de PVC de moedas

1 cone de papel-manteiga

##### Ovo:

200 g Cobertura de Chocolate Blend temperada

50 g Cobertura de Chocolate Branco temperada



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Modo de preparo:

Prepare as cascas com 250g de chocolate Blend temperado: divida o chocolate nos dois moldes de uma só vez. Gire os moldes até cobrir toda a cavidade do molde e leve à geladeira por alguns minutos. Repita o giro tomando cuidado para que a cobertura se espalhe de maneira uniforme. Leve novamente à geladeira por alguns minutos. Se necessário repita o processo até obter um preenchimento liso e uniforme.

Coloque as cascas emborcadas sobre papel-manteiga e leve à geladeira por cerca de 20 minutos ou até o chocolate soltar dos moldes e desenforme-os.

Com o chocolate Blend restante, preencha os moldes de moedas, bata levemente para retirar bolhas, limpe bem com uma espátula e leve à geladeira para secar por cerca de 20 minutos e desenforme. Embale cada moedas com papel chumbo dourado.

Derreta e tempere o chocolate branco, deixando num ponto mais viscoso e coloque em um cone de papel-manteiga.

## Montagem e decoração:

Com uma lâmina aquecida, corte 3 cm da ponta de uma das metades da casca. Usando o cone de papel-manteiga, desenhe o cifrão de chocolate branco no centro da casca cortada e leve à geladeira para secar. Utilizando luvas de tecido, aqueça levemente uma assadeira ou placa de alumínio, coloque rapidamente as metades do ovo e, em seguida, una-as cuidando para um acabamento perfeito.

Recheie o ovo com as moedas, deixando-as transbordar pela abertura. Coloque o ovo sobre uma base e embale em uma caixa transparente mantendo em local fresco e arejado.

## Ovo com Avelãs



### Ingredientes:

#### Materiais necessários:

1 molde de PVC para ovo de 250 g

#### Ovo:

250 g de Cobertura de Chocolate Blend temperado

75 g de avelãs torradas e sem casca

### Modo de preparo:

Despeje o chocolate temperado até metade do molde, gire-o para cobrir toda a cavidade e retire o excesso virando-o sobre a tigela de chocolate. Limpe as laterais do molde com uma espátula e vire-o sobre uma folha de papel-manteiga. Deixe secar em temperatura ambiente até o ponto em que o chocolate não estará completamente duro, mas ainda úmido ao toque das pontas dos dedos. Grude as avelãs em toda a parte interna do ovo e leve à geladeira com o molde virado pra cima por cerca de 3 minutos ou até secar.

## Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Retire o molde da geladeira e com a ajuda de uma colher, cubra as avelãs com o restante do chocolate. Limpe as bordas com uma espátula e leve à geladeira por cerca de 20 minutos ou até que o molde fique completamente opaco. Desenforme e embale.

### Ovo WHITE



### Ingredientes:

#### Ovo:

1 xícara (chá) de maçãs desidratadas e picadas (45 g)

0,5 colher (chá) de canela em pó

500 g de Cobertura de Chocolate Branco temperada

#### Materiais necessários:

2 moldes para ovos de 500 g

molde para bombons

### Modo de preparo:

Toste as maçãs Coloque a maçã picada em uma panela e leve ao fogo médio por 5 minutos, mexendo para adquirir crocância. Retire do fogo, junte a canela, misture bem e deixe esfriar.



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Prepare o ovo:

Espalhe nos dois moldes 400 g do chocolate branco temperado, espalhando-o por igual, e leve à geladeira para secar.

Prepare os bombons:

Adicione os pedacinhos de maçã tostados com canela aos 100 g restantes de chocolate temperado e misture bem. Em seguida, despeje em moldes para bombons preenchendo-os completamente. Dê leves batidas para retirar o ar e acomodar melhor o chocolate. Leve à geladeira até o molde ficar opaco e desenforme.

Montagem:

Desenforme as cascas do ovo em superfície plana, limpa e seca. Recheie com os bombons e una as metades e por fim embrulhe em papel chumbo. Uma outra opção é variar o acabamento das cascas fazendo riscos verticais com um pouco da cobertura de chocolate branco temperada, acomodada em um cone de papel-manteiga.

Ovo CHIQUE



Ingredientes:



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Ovo:

300 g de Cobertura de Chocolate Branco  
g de mix de frutas secas (damascos, pistache, nozes, pecãs)

## Modo de preparo:

Pique 200 g do chocolate branco em pedaços pequenos e regulares e os outros 100 g em pedacinhos bem menores. Derreta os 200 g do chocolate em refratário limpo e seco no micro-ondas em potência média (50%) por cerca de 2 minutos e mexa suavemente a cada minuto, até o chocolate derreter completamente. A temperatura deve chegar a 40-45°C. Para fazer a têmpera do chocolate derretido, acrescente os 100 g restantes de chocolate, aos poucos, mexendo constantemente de forma delicada. Ao final da têmpera, o chocolate deve estar totalmente derretido e a temperatura deve ser 31°C.

Com um pincel, espalhe o chocolate em um molde de PVC (para ovos de 250 g), formando a primeira camada de chocolate. Leve o molde à geladeira, com a cavidade voltada para cima, até secar. Repita esse procedimento para fazer a segunda camada. Leve novamente à geladeira por cerca de 20 minutos ou até que o molde esteja opaco.

Faça um cone de papel-manteiga e preencha-o com um pouco de chocolate branco temperado. Em outro molde, coloque o mix de frutas secas, com a ajuda de um cone de papel-manteiga, pingue algumas gotas de chocolate até que todas as frutas secas estejam coladas entre si. Leve à geladeira por cerca de 5 minutos. Despeje o chocolate temperado sobre as frutas secas, até cubri-las, e leve à geladeira por 20 minutos para secar.

Desenforme as cascas. Aqueça o fundo de uma assadeira de alumínio e encoste rapidamente as bordas das cascas. Una-as em seguida, formando o ovo. Embale com papel celofane e fita.

Dicas Se preferir, ao em vez de usar o pincel, você pode preencher o molde das cascas com o chocolate temperado, girar o molde para que o chocolate se espalhe e, em seguida, virá-lo sobre o próprio refratário de chocolate para retirar os excessos do molde.

O molde de PVC para chocolate é vendido em lojas de artigos para confeitaria ou produtos culinários.

O mix de frutas secas e castanhas é encontrado em lojas de produtos naturais ou mercados municipais. Caso não as encontre já misturadas, compre as de sua preferência e faça seu próprio mix.

Variação Substitua o chocolate branco por Cobertura de Chocolate Blend, na mesma proporção.

## Ovo Rendido



### Ingredientes:

#### Ovo:

150 g de Cobertura de Chocolate Branco temperada  
150 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo temperada  
150 g de Cobertura de Chocolate Branco temperada  
150 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo temperada

#### Materiais Necessários:

2 moldes para ovo de 500 g  
1 Papel-manteiga

### Modo de preparo:

Faça 2 cones de papel-manteiga e coloque, em cada um, as coberturas de chocolate temperadas – branco e meio amargo.

Forre delicadamente todo o molde, fazendo arabescos por toda a superfície, alternando as coberturas.

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Para reforçar a estrutura do ovo, faça uma borda com o chocolate meio amargo. Leve à geladeira para secar por aproximadamente 20 minutos.

Para fechar o ovo, una as metades com uma fina camada de chocolate temperado.

## Ovo Caramelo



Ingredientes:

Ovo:

- ½ xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de glucose de milho ou mel
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- ¼ xícara (chá) de leite (50 ml)
- ¾ de xícara (chá) de creme de leite (150 ml)
- 1 Raspas de 1 laranja pequena
- 150 g de Cobertura de Chocolate Branco picada

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Cascas:

5 g de manteiga de cacau

1 g de corante para chocolate cor vermelha

500 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo temperada

## Modo de preparo:

**Caramelo** Aqueça o açúcar em fogo médio-alto, mexendo sempre, até caramelizar completamente. Retire do fogo, acrescente a glucose e a manteiga. Volte ao fogo baixo, mexa até homogeneizar e acrescente o leite aos poucos para dissolver o caramelo. Acrescente o creme de leite, as raspas e o chocolate. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até a mistura começar a desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro mole). Passe para uma vasilha, espere amornar e misture com o licor de laranja.

**Cascas** Derreta a manteiga de cacau junto com o corante e tempere-a a 29 °C, ou até ficar com textura mais consistente. Espalhe-a sobre a superfície de dois moldes de ovo de 750g com a ajuda de um pincel, formando um desenho de chama. Deixe secar em temperatura ambiente (se estiver fresca. Se não, leve para a geladeira por 1 a 2 minutos).

Molde as cascas com o chocolate temperado, recheando-as com o caramelo já frio. Faça a base de chocolate. Desenforme e uma as cascas. Firme o Ovo sobre a base e embale-o em uma caixa de acetato.



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Ovo Pipoca



### Ingredientes:

#### Ovo:

400 g de Cobertura de Chocolate Blend temperada  
100 g de pipoca doce caramelada

#### Material necessário:

2 moldes de PVC para ovo de 500g  
1 garfo para banho

### Modo de preparo:

Coloque o chocolate temperado em um recipiente pequeno e fundo para facilitar o banho e manter a têmpera por mais tempo. Mergulhe cada pipoca e retire com o auxílio do garfo e coloque em seguida sobre o molde de PVC. Repita o processo até cobrir os dois moldes com as pipocas banhadas.

Leve   geladeira por cerca de 20 minutos ou até o chocolate soltar dos moldes e desenforme-os.

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Embale cada metade com papel chumbo e em papel celofane e finalize com um laço. Mantenha em local fresco e arejado

## Ovo Pinguim FOFO



### Ingredientes:

#### Ovo:

250 g de cobertura de Chocolate Meio Amargo temperada  
50 g Cobertura de Chocolate Branco temperada

#### Material necessário:

2 moldes de PVC para ovo de 250 g  
2 cones de papel-manteiga

### Modo de preparo:

Para fazer a barriga do pinguim, preencha um terço de um molde de 250 g com chocolate branco temperado. Leve à geladeira até secar. Complete a casca com chocolate meio amargo e modele o outro molde de 250 g com chocolate meio amargo. Leve-os à geladeira até secar e desenforme-os.

## Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Preencha dois cones de papel-manteiga, um com chocolate meio amargo e o outro com chocolate branco. Com o cone com chocolate meio amargo desenhe sobre a barriga do pinguim os botões e a gravata. Com o de chocolate branco desenhe os olhos também diretamente sobre a peça. Leve à geladeira para secar.

Para completar, desenhe em uma folha de papel-manteiga as asas e, em outra, o bico e as patas. Com um cone, preencha a primeira folha com chocolate meio amargo e leve para secar na geladeira, apoiado em um rolo, para que as asas fiquem levemente inclinadas. Em seguida, preencha com chocolate branco temperado o bico e as patas.

Una as duas metades do ovo em uma chapa quente e cole as asas, o bico e as patas com ajuda do chocolate temperado. Espere secar e embale em caixa transparente.

### Ovo PINGADO



#### Ingredientes:

##### Ovo:

500 g Cobertura de Chocolate Blend temperada

20 g Cobertura de Chocolate Branco temperada

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Materiais necessários:

2 moldes de 500 g

1 folha de papel manteiga

## Modo de preparo:

Faça um cone com papel manteiga e preencha-o com o chocolate branco temperado. Faça pingos de chocolate branco nos moldes, formando um "espiral". Com um palito de dente, "puxe" os pingos de chocolate branco, no sentido do espiral, começando pelo centro, ligado-os.

Preencha metade dos moldes com o chocolate Blend temperado e gire-os até cobrir toda a superfície. Leve à geladeira por alguns minutos e torne a girar. Repita este processo até que o chocolate tenha aderido completamente aos moldes. Raspe as bordas com uma espátula para eliminar os excessos de chocolate e formar bordas mais grossas. Volte à geladeira até que o chocolate fique firme (cerca de 5 minutos). Vire os moldes com a cavidade para baixo, deixando-os sobre a grade da geladeira até que fiquem opacos, indicando que o ovo pode ser desenformado (cerca de 20 minutos).

Aqueça uma placa metálica sobre a chama do fogão, apague o fogo e coloque rapidamente as metades do ovo sobre ela, espere derreter levemente e grude as duas metades. Embale.



## Ovo de FRUTAS VERMELHAS



### Ingredientes:

#### Creme de Baunilha:

1/2 lata de leite condensado

1 gema

1/2 colher de sopa de amido de milho

1/2 medida da lata de leite

1/2 colher de sopa de essência de baunilha

#### Geleia de Frutas Vermelhas:

2 xícaras de chá de frutas vermelhas

1/2 xícara de chá de açúcar

2 colheres de chá de suco de limão

#### Casca do Ovo:

500 g de cobertura de chocolate blend

## Montagem:

1/2 xícara de chá de leite  
1 colher de sopa de licor de chocolate  
4 biscoitos do tipo champagne  
1 xícara de chá de framboesas frescas

## Modo de preparo:

### Creme de baunilha

Em uma panela misture bem o leite condensado, a gema, o amido de milho dissolvido no leite e a essência de baunilha e leve ao fogo médio, mexendo sempre até ferver e engrossar (cerca de 8 minutos). Espere esfriar e reserve.

### Geleia de Frutas Vermelhas

Em uma panela, coloque as frutas vermelhas e o açúcar e deixe cozinhar em fogo baixo, por cerca de 10 minutos. Desligue o fogo, adicione o suco de limão e misture bem. Deixe esfriar e reserve.

### Casca do Ovo

Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate Blend e leve ao micro-ondas, em potência alta, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto. Tempere a Cobertura conforme as orientações da embalagem. Despeje a Cobertura temperada em uma forma de casca de ovo de 500g, e leve para gelar por cerca de 10 minutos ou até que a forma esteja opaca. Reserve.

## Montagem

Em um recipiente, coloque o leite e o licor de chocolate. Umedeça, superficialmente, os biscoitos champagne. Sobre a casca do ovo reservado, coloque uma camada do recheio de baunilha, 2 biscoitos champagne e uma camada de geleia de frutas vermelhas. Repita mais uma vez o processo. Decore com as framboesas frescas e mantenha na geladeira até a hora do consumo.

## Ovo Gestante



### Ingredientes:

#### Ovo:

1 kg de Cobertura de Chocolate Meio Amargo temperada

#### Materiais necessários:

2 moldes para ovo de 500 g

1 molde para ovo de 100 g

1 molde para ovo de 50 g

1 molde para ovinhos de 20 g

1 pincel

folhas pequenas de papel chumbo dourado

celofane

fita



Modele os ovos de 100 g e de 50 g

Modo de preparo:

Com um pincel, faça uma primeira camada de chocolate nos moldes e leve à geladeira por alguns segundos até secar. Repita a operação por 2 vezes, raspando em seguida a borda dos moldes com uma espátula para formar uma borda de chocolate mais grossa. Volte à geladeira até que o chocolate fique firme e vire o molde, deixando-o sobre a grade da geladeira até que fique opaco. Em seguida, desenforme.

Modele os ovinhos de 20 g Preencha o molde para ovinhos de 20 g com o chocolate já temperado, dê leves batidas contra a bancada de trabalho para eliminar as bolhas de ar e leve à geladeira até que fique firme. Vire o molde, deixando-o sobre a grade da geladeira até que fique opaco e desenforme. Cole cada duas metades de ovinho com um pouco de chocolate derretido e temperado e deixe em geladeira até ficar firme.

Modele o ovo de 500 g Aqueça levemente uma assadeira ou placa de alumínio, passe rapidamente a borda do ovo de 100 g e cole-o no fundo do molde de 500 g. Leve à geladeira por 3 minutos para ficar firme. Com o auxílio de um pincel cubra toda a superfície do molde com chocolate derretido e temperado. Deixe em geladeira até secar e repita a operação mais 2 vezes. Depois da terceira camada, raspe a borda do molde com uma espátula, formando uma borda mais grossa e volte à geladeira até que o chocolate fique firme. Vire o molde, deixando-o sobre a grade da geladeira até que fique opaco e desenforme. Faça a outra metade do ovo: coloque o chocolate restante no molde e gire-o em seguida, para recobrir toda a superfície. Leve à geladeira por alguns segundos e repita a operação. Raspe as beiradas com uma espátula, eliminando o excesso de chocolate e formando uma borda mais grossa. Volte para a geladeira até que o chocolate fique firme. Vire o molde, deixando-o sobre a grade da geladeira até que fique opaco, indicando que o ovo está pronto para ser desenhado.

Finalize o ovo Cole as costas do ovo de 50 g na cavidade do ovo de 500 g com um pouco de chocolate derretido segurando-o até ficar firme. Embale os ovinhos de 20 g com papel chumbo dourado. Separe um dos ovinhos e pincele um pouco de chocolate em um dos lados. Cole-o na parte central do ovo de 50 g segurando-o para ficar firme. Aqueça levemente uma assadeira ou placa de alumínio e passe rapidamente a borda da metade maciça de ovo de 500 g. Em seguida, junte com a outra metade de 500g, esperando aderir bem e secar. Cole o ovo no suporte com um pouco de chocolate, deixe secar e ficar firme. Embale com papel celofane transparente e finalize com um laço.



## Ovo Mesclado



### Ingredientes:

#### Ovo:

250 g de Cobertura de Chocolates Branco temperada  
250 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo temperada  
250 g de Cobertura de Chocolate ao Leite temperada

#### Materiais necessários:

2 moldes de ovo de 500g  
1 cortador em formato de triângulo  
1 placa de alumínio  
1 papel celofane  
1 fita para laço

### Modo de preparo:

Com uma colher de chá, coloque pingos de chocolate temperado por toda a superfície do molde, alternando as coberturas, e com a ajuda de um palito, "misture" as coberturas para obter o efeito mesclado. Leve à geladeira para secar por cerca de 20 minutos ou até que os moldes fiquem opacos.

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Para fechar o ovo, use uma placa aquecida para unir as metades.

## Ovo Frutado



### Ingredientes:

#### Recheio:

350 g de Cobertura de Chocolate Branco picada  
50 ml de creme de leite  
50 ml de suco de maracujá concentrado

#### Cascas:

600 g de Cobertura de Chocolate ao Leite temperada

#### Material necessário:

7 moldes de PVC para ovo de 50 g

#### Modo de preparo:

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

**Prepare o recheio** Em uma vasilha, junte o chocolate branco picado, o creme de leite e o suco concentrado. Derreta em micro-ondas (potência média) ou em banho-maria (com o fogo desligado), mexendo até obter um creme liso. Leve à geladeira por 2 horas.

**Modele as cascas** Preencha completamente um molde com o chocolate temperado, dê leves batidas sobre a bancada e vire o molde sobre o refratário contendo chocolate, limpe com uma espátula. Repita o processo com todos os moldes e leve-os para geladeira para secar por alguns minutos.

Preencha as cavidades dos moldes com o recheio e cubra com chocolate temperado restante, limpe os moldes com uma espátula e leve-os à geladeira por cerca de 20 minutos ou até os ovos soltarem dos moldes e desenforme-os.

Una as metades e embale-as em papel chumbo dourado, finalize fazendo as folhinhas com papel crepom verde e acomode os ovos em uma caixinha de madeira ou em uma cestinha. Mantenha em local fresco e arejado.

**Dica** A ganache também pode ser feita com polpa de fruta, outros sucos concentrados e geléia. Experimente utilizar morango, abacaxi, limão, maracujá e outras frutas. Embale cada ovo com o papel chumbo da cor da fruta.

## Ovo Floresta Negra



### Ingredientes:

#### Ganache de chocolate meio amargo:

150 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo picada  
5 colheres (sopa) de creme de leite em lata (75 ml)  
3 colheres (sopa) de licor de cereja

#### Recheio de cerejas:

150 g de Cobertura de Chocolate Branco picada  
5 colheres (sopa) de creme de leite em lata (75 ml)  
½ xícara (chá) de cerejas em calda drenadas e picadas (60 g)

#### Casca e decoração:

500 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo temperada  
50 g de Cobertura de Chocolate Branco temperada

#### Materiais necessários:

2 moldes para ovos de 500 g  
cone de papel manteiga



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Modo de preparo:

**Ganache de chocolate meio amargo** Em uma vasilha, junte o chocolate picado com o creme de leite e derreta em banho-maria (com o fogo desligado) ou micro-ondas em potência média (50%), mexendo até obter um creme liso. Adicione o licor e leve à geladeira por cerca de 1 hora para adquirir consistência.

**Recheio de cerejas** Em uma vasilha, junte o chocolate picado com o creme de leite e derreta em banho-maria (com o fogo desligado) ou micro-ondas em potência média (50%), mexendo até obter um creme liso. Junte as cerejas picadas e leve à geladeira por cerca de 1 hora para adquirir consistência.

**Modele o ovo** Faça as cascas do ovo com 300g de chocolate temperado, utilizando a técnica do preparo em camadas. Mantenha a têmpera dos 200g restantes para finalizar a casca que irá cobrir os recheios. Coloque os moldes na geladeira até o chocolate secar e recheie com a ganache de chocolate meio amargo, espalhando-as com as costas de uma colher de modo uniforme nas 2 metades do ovo. Sobre essa ganache, espalhe o recheio de cerejas e cubra com os 200g de chocolate reservado.

Leve à geladeira até o molde ficar opaco e desenforme. Decore com riscos de chocolate meio amargo e branco, utilizando cones de papel manteiga.

**Montagem** Cole as metades do ovo aquecendo-as rapidamente em uma placa de alumínio. Embale em papel celofane transparente e finalize com fita de cetim.

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Ovo Crocância



### Ingredientes:

#### Ovo:

250 g de Cobertura de Chocolate ao Leite temperada  
50 g de biscoito biju ou senbei picado

### Modo de preparo:

Misture o biscoito ao chocolate temperado e coloque dentro das cavidades do molde de ovo de 250g até preenchê-las pela metade. Bata o molde levemente para tirar eventuais bolhas. Espere até o chocolate começar a engrossar e, com a costas de uma colher, espalhe-os do centro para as bordas, até preencher o molde completamente. Leve para a geladeira virado para baixo até que fique opaco. Desenforme e envolva as cascas com papel chumbo.

Com o restante do chocolate temperado, faça pequenos bombons com 2 colheres de chá em cima de uma placa coberta com papel-manteiga. Deixe secar em geladeira por cerca de 5 minutos ou até endurecer. Recheio o ovo, embrulhe-o com um tecido estampado e finalize com um laço.

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

**Variação:** Experimente trocar o biscoito por banana passa picada, suspiros pequenos ou biscoitos Maria ou de arroz.

**Dica:** Para ter sucesso na hora de moldar esse ovo, a temperatura ambiente deve estar bem fresca (abaixo de 23 °C). Se estiver mais quente, leve o molde à geladeira por 1 ou 2 minutos antes de espalhar o chocolate.

**Ovo Bilha Brilha, Estrelinha!**



**Ingredientes:**

**Ovo:**

500 g Cobertura De Chocolate Meio Amargo temperada

20 g Cobertura De Chocolate Branco temperada

2 unidades de damasco seco picado (40 g)

**Materiais Necessários:**

2 moldes de 500 g

2 folhas de papel manteiga

**Modo de preparo:**



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Montagem do Ovo: Faça um desenho de uma estrela em um papel manteiga e cole na parte externa de um dos moldes.

Faça um cone com o outro papel manteiga, preencha-o com o chocolate branco temperado e desenhe a borda da estrela, deixando um espaço vazio no meio.

Pique os damascos e coloque-os no centro da estrela. Ainda com o chocolate branco, faça riscos em cima dos damascos picados para que eles fiquem "presos" no molde.

Distribua metade do chocolate meio amargo temperado no molde com a estrela e a outra metade no molde que não foi decorado. Gire-os até cobrir toda a superfície. Leve à geladeira por alguns minutos e torne a girar. Repita este processo até que o chocolate tenha aderido completamente aos moldes. Raspe as bordas com uma espátula para eliminar os excessos e formar bordas mais grossas. Volte à geladeira até que o chocolate fique firme (cerca de 5 minutos). Vire-os com a cavidade para baixo até que fiquem opacos, indicando que o ovo pode ser desenformado (cerca de 20 minutos).

Aqueça uma placa metálica sobre a chama do fogão, apague o fogo e coloque rapidamente as metades do ovo sobre ela, espere derreter levemente e grude as duas metades. Embale.

## Ovo Baixo Relevo





# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Ingredientes:

### Ovo:

12 g de gelatina em pó sem sabor

600 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo temperado

### Material necessário:

2 moldes de PVC para ovo de 500g

1 molde de PVC de folhas (raso - 0,5 cm de profundidade)

1 aro de metal com 9cm de diâmetro

## Modo de preparo:

Prepare o molde de gelatina: hidrate a gelatina com 3 colheres (sopa) de água e aqueça levemente até derretê-la. Preencha o molde de folhas e leve à geladeira. Quando estiver bem firme (15 a 20 minutos) remova a gelatina cuidadosamente e aplique sobre a superfície de um molde do ovo, cuidando para que os detalhes fiquem virados para fora.

Faça a casca estampada com 250g de chocolate temperado: com a ajuda de um pincel largo, contorne cada peça de gelatina com o chocolate temperado. Leve à geladeira por alguns minutos e espalhe o chocolate por todo o molde para fazer a primeira camada. Leve à geladeira por alguns minutos e espalhe novamente o chocolate fazendo a segunda camada, vire o molde sobre o papel manteiga e leve à geladeira por cerca de 20 minutos ou até soltar do molde.

Faça uma casca lisa com 250g de chocolate temperado: faça uma camada de chocolate no outro molde de ovo e leve à geladeira por alguns minutos, repita o processo, limpe as bordas e vire sobre o papel manteiga. Leve à geladeira por cerca de 20 minutos ou até soltar do molde.

Com cerca de 90 g de chocolate temperado faça a base para ovo: acomode o aro sobre papel manteiga e preencha com o chocolate. Leve à geladeira por 20 minutos e desenforme.

Desenforme as cascas dos ovos, retire com muito cuidado as peças de gelatina. Deixe em um local fresco e arejado por cerca de 30 minutos até as folhas ficarem com uma cor e textura diferenciada.

Montagem: utilizando luvas de tecido, aqueça levemente uma assadeira ou placa de alumínio, coloque rapidamente as metades dos ovos emborcadas e, em seguida, una-as cuidando para um acabamento perfeito. Coloque 10g de chocolate temperado (em ponto de pasta) no centro da base de chocolate e, em seguida apoie o ovo até ficar firme. Coloque em uma caixa transparente e mantenha em local fresco e arejado.

## Ovo Japonês



### Ingredientes:

#### Ovo:

500 g de cobertura de Chocolate Meio Amargo temperada  
50 g de cobertura de Chocolate Branco temperada

#### Material necessário:

2 moldes de PVC para ovo de 500g  
1 pincel fino

### Modo de preparo:

Prepare as cascas Divida o chocolate meio amargo temperado nos dois moldes de uma só vez. Gire os moldes até cobrir toda a cavidade do molde e leve à geladeira por alguns minutos. Repita o giro tomando cuidado para que a cobertura se espalhe de maneira uniforme. Leve novamente à geladeira por alguns minutos. Se necessário repita o processo até obter um preenchimento liso e uniforme.

Coloque as cascas emborcadas sobre papel-manteiga e leve à geladeira por cerca de 20 minutos ou até o chocolate soltar dos moldes e desenforme-os.

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Tempere o chocolate branco, deixando num ponto mais viscoso.

Para aplicar o ideograma japonês que representa o amor: Molhe um pincel fino no chocolate branco temperado e reproduza os traços do ideograma no tamanho adequado ao ovo. Antes de aplicar, treine a espessura das linhas em uma folha de papel-manteiga. Leve à geladeira por alguns minutos para secar.

Montagem Utilizando luvas de tecido, aqueça levemente uma assadeira ou placa de alumínio, coloque rapidamente as metades do ovo e, em seguida, una-as cuidando para um acabamento perfeito.

Coloque o ovo sobre uma base e embale em uma caixa transparente mantendo em local fresco e arejado.

## Ovo Batido



### Ingredientes:

Ovo:

600 g de cobertura de Chocolate Meio Amargo temperada

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Material necessário:

2 moldes de PVC para ovo de 500g  
1 soprador térmico ou secador de cabelo  
1 aro de metal com 9 cm de diâmetro

## Modo de preparo:

Para a casca amassadaDirija o soprador (ou secador de cabelo) para o molde, com leve aplicação de calor sobre o PVC. Pressione com os dedos o PVC aquecido formando depressões e amassados. Repita o processo por todo o molde, obtendo o formato desejado, deixe esfriar bem antes de usar.

Utilizando 500 g de chocolate temperado modele a casca do molde amassado e do molde liso: Espalhe uma camada de chocolate nos moldes e leve à geladeira por alguns minutos, repita o processo fazendo a segunda camada, vire os moldes sobre o papel manteiga e leve à geladeira por cerca de 20 minutos ou até soltar do molde e desenforme-os.

Com 90 g de chocolate temperado faça a base para ovo: acomode o aro sobre papel manteiga e preencha com o chocolate. Leve à geladeira por 20 minutos e desenforme.

MontagemUtilizando luvas de tecido, aqueça levemente uma assadeira ou placa de alumínio, coloque rapidamente as metades dos ovos emborcadas e, em seguida, una-as cuidando para um acabamento perfeito. Coloque 10 g de chocolate temperado (em ponto de pasta) no centro da base de chocolate e, em seguida apoie o ovo até ficar firme.

Coloque em uma caixa transparente e mantenha em local fresco e arejado.



## Ovo marzipã



### Ingredientes:

#### Ovo:

850 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo temperada  
100 g de amêndoas, sem pele e moídas  
120 g de açúcar de confeiteiro  
1 colher (sopa) de suco de limão  
1 colher (chá) de essência de baunilha

#### Para os bombons:

10 Bolinhas feitas c/ as sobras de marzipã  
200 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo temperada

#### Materiais:

2 moldes para ovo de 850g  
Papel manteiga  
Filme plástico

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Modo de preparo:

**Ovo:** divida a massa de chocolate entre os dois moldes do ovo. Gire-os para que o chocolate cubra todo o molde. Leve à geladeira por alguns minutos e torne a girar. Repita esse processo até que o chocolate tenha aderido completamente aos moldes. Raspe as bordas com uma espátula para que fiquem mais grossa. Volte à geladeira até que o chocolate fique firme. Vire os moldes, deixando-os sobre a grade da geladeira até que fiquem opacos, indicando que o ovo pode ser desenformado.

**Marzipã:** misture numa tigela funda as amêndoas, o açúcar, o suco de limão, a baunilha e o ovo. Amasse bem com as mãos para obter uma massa maleável, seca e homogênea. Abra com um rolo e corte a massa no formato que desejar (ou use cortadores). Aplique a massa cortada sobre a metade do ovo, pressionando com as mãos para aderir bem.

**Bombons:** faça cerca de 10 bolinhas com o marzipã restante. Banhe os bombons mergulhando-os no chocolate temperado com a ajuda de um garfo. Três banhos são suficientes para um bombom firme. Retire e dê algumas "batidinhas" na borda da vasilha para retirar o excesso. Coloque-os sobre uma superfície forrada com papel-alumínio até secar bem. Embrulhe-os com papel-chumbo.

**Montagem:** recheie o ovo com os bombons e una as duas metades envolvendo-as com filme-plástico. Embrulhe com papel celofane transparente, para ressaltar a decoração do ovo. Guarde em local seco e protegido da luz e do calor.

Rendimento: 1 ovo de 1 Kg

## Ovo Caminho das Índias



### Ingredientes:

#### Ovo:

- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (café) de cravo em pó
- 1 pitada de noz moscada moída
- 1 embalagem de Cobertura de Chocolate Branco temperada (500g)
- 1 colher de casca de laranja cristalizada picada
- 3 colheres (sopa) de gengibre cristalizado

### Modo de preparo:

Com uma peneira fina, polvilhe as especiarias delicadamente sobre 2 moldes de ovo de 500g e molde de bombons. Coloque apenas o suficiente para formar uma leve camada.

Despeje o chocolate temperado sobre os moldes de ovo e finalize as cascas usando a técnica do giro.

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Misture ao restante do chocolate temperado a laranja e o gengibre. Despeje essa mistura sobre o molde dos bombons. Bata para retirar as bolhas de ar. Limpe o molde com uma espátula e deixe-o na geladeira até que fique opaco. Desenforme.

Faça a base do chocolate. Recheie o ovo com os bombons, una as cascas, firme-o sobre a base e embale-o em uma caixa de acetato.

Dica: Para obter a mesma decoração da casca do ovo, polvilhe especiarias sobre a base com o chocolate ainda mole e leve à geladeira até secar.

## Ovo de Côco



### Ingredientes:

#### Ovo:

400 g de Cobertura de Chocolate ao Leite temperada  
4 colheres (sopa) de coco seco tostado



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Materiais necessários:

- 1 Forma de ovo de 250 g tipo suíça
- 1 folha de papel-chumbo colorido
- 1 folha de papel-celofane transparente
- 1 Fita para laço

## Modo de preparo:

Misture o coco tostado no chocolate temperado e despeje em partes iguais até a marca indicada na forma. Coloque a outra parte da forma por cima e pressione para uniformizar a casca do ovo. Leve à geladeira por cerca de 20 minutos ou até ficar opaco e desenforme.

## Ovo de Banana



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Ingredientes:

### Ovo:

4 colheres (sopa) de açúcar (48 g)  
0.75 xícara (chá) de castanhas-de-caju (90 g)  
1 colher (sopa) de margarina (15 g)  
80 g de bananas passas  
200 g de Cobertura de Chocolate ao Leite temperada

## Modo de preparo:

Derreta o açúcar até ficar com cor de caramelo. Junte as castanhas, mexa bem para que todas sejam envolvidas no caramelo. Coloque-as sobre um refratário untado com margarina e deixe esfriar. Quando estiverem frias, pique-as grosseiramente. Corte as bananas passas em cubos pequenos.

Pique o chocolate ao leite em pedaços pequenos e regulares. Derreta-o em refratário limpo e seco no microondas em potência média (50%) por cerca de 2 minutos. Mexa delicadamente a cada minuto até que o chocolate derreta completamente. A temperatura deve chegar à 40-45°C. Troque de refratário e apoie-o sobre uma tigela com água fria. Mexa suavemente até que a temperatura atinja 29°C.

Com um pincel, espalhe o chocolate em dois moldes de PVC (para ovos de 400 g), formando a primeira camada de chocolate. Leve o molde à geladeira, com a cavidade voltada para cima, até secar. Repita esse procedimento para fazer a segunda camada. Quando esta segunda camada começar a secar, mas ainda estiver úmida, acomode sobre ela as castanhas-de-caju caramelizadas e as bananas passas picadas.

Espalhe o restante do chocolate temperado sobre as castanhas e as bananas, com as costas de uma colher para que fiquem completamente cobertos. Leve à geladeira até que o molde fique opaco. Desenforme, aqueça o fundo de uma assadeira de alumínio e encoste rapidamente as bordas das cascas. Una-as a seguir para formar o ovo e embale-o com celofane e fita.

**Dica** Você pode encontrar as bananas passa em mercados municipais ou em lojas de produtos naturais.

**Variações** Substitua as bananas por uvas passas e a castanha-de-caju caramelizada por castanha do Pará picada.

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Ovo de Óreo



### Ingredientes:

#### ovo:

100 g de Óreo (sem recheio) picado em pedaços pequenos  
1 embalagem de Cobertura de Chocolate Branco (500 g) temperada

#### Material necessário:

2 moldes de PVC para ovo de 500g

#### Modo de preparo:

Misture o biscoito com o chocolate temperado e, em seguida, espalhe uniformemente nos dois moldes formando as cascas do ovo. Remova o excesso de chocolate do molde com uma espátula, vire-os sobre uma superfície forrada com papel manteiga e leve à geladeira por 20 minutos ou até soltar do molde.

Desenforme e embale cada metade em papel chumbo; una as metades e embale o ovo com papel colorido. Finalize com um laço.

## Ovo Tropical





## Ingredientes:

### Recheio:

250 g de Cobertura de Chocolate Branco picada  
50 ml de suco de maracujá concentrado  
2 colheres (sopa) de creme de leite  
1 colher (sopa) de mel

### Ovo:

500 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo temperada

### Material necessário:

2 moldes de PVC para ovo 250g  
1 folha de papel chumbo colorido  
1 folha de papel celofane transparente  
1 Fita para laço



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Modo de preparo:

**Recheio:** Coloque em um refratário o chocolate branco junto com o suco de maracujá, o creme de leite e o mel. Leve ao micro-ondas por 1 minuto na potência média (50%), retire e mexa. Repita esse procedimento, até obter uma mistura lisa e homogênea. Cubra e leve à geladeira por 1 hora.

**Ovo:** Espalhe com as costas de uma colher ou com um pincel uma camada de chocolate temperado nos dois moldes do ovo e leve à geladeira por cerca de 5 minutos ou até secar. Espalhe o recheio nos 2 moldes, deixando 1cm da borda sem recheiar. Em seguida, cubra com o chocolate restante e nivele as bordas. Leve à geladeira por cerca de 20 minutos ou até que o molde fique opaco e o chocolate solte facilmente.

Embrulhe as cascas do ovo separadamente com papel chumbo. Una as metades e embale com papel celofane transparente. Finalize com um laço. Mantenha em local fresco e arejado, nunca em refrigeração.

**Dica:** Ovos de casca recheada não precisam ter bombons em seu interior. O atrito dos bombons dentro do ovo pode quebrar a casca por dentro e deixar o recheio vazar.

## Ovo com Frutas Caramelizadas



## Ingredientes:

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Ovo:

1 kg de cobertura de Chocolate Blend temperada  
1 xícara (chá) de açúcar cristal  
50 g de nozes  
50 g de amêndoas

## Material necessário:

2 moldes para ovo de 1 kg  
1 cortador de alumínio, formato flor  
1 papel chumbo para embrulhar os ovinhos  
1 placa de alumínio  
1 garfo para banhar  
1 celofane transparente  
1 fita

## Modo de preparo:

**Suporte** Coloque o cortador de alumínio sobre uma placa forrada com papel manteiga e e complete com cerca de 1 xícara (chá) do chocolate temperado. Leve à geladeira até secar (cerca de 20 minutos).

**Modele o ovo** Distribua o chocolate nos moldes de 1 kg, girando em seguida para recobrir toda a superfície do ovo. Leve à geladeira por alguns minutos. Repita o processo mais duas vezes, tomando cuidado para que o chocolate espalhe de forma uniforme. Raspe as beiradas do molde com uma espátula, eliminando o excesso de chocolate e formando uma borda mais grossa. Volte à geladeira até que o chocolate fique firme. Vire os moldes, deixando-os sobre a grade da geladeira até que fiquem opacos, indicando que o ovo já pode ser desenformado.

**Caramelize as nozes e as amêndoas** Derreta o açúcar cristal em uma panela pequena até ficar com uma cor dourada de caramelo. Retire do fogo e coloque sobre um refratário com água e gelo para parar de cozinhar. Com o auxílio de um garfo, banhe as frutas secas e coloque-as sobre uma placa untada, forrada com papel (para facilitar a retirada das amêndoas, untar com um pouco de margarina). Depois de secas cole-as com um pouco de chocolate na superfície de uma das metades de ovo formando uma faixa de frutas na parte de fora.

**Montagem** Aqueça levemente uma assadeira ou placa de alumínio, coloque rapidamente as metades do ovo e cole-as em seguida, segurando até secar. Coloque sobre o suporte de chocolate, embale com celofane transparente e prenda com um laço.

## Ovo MIL CORES



### Ingredientes:

#### Ovo:

1 kg de Cobertura de Chocolate Branco temperada  
260 g de granulado colorido

#### Materiais Necessários:

1 cortador de alumínio no formato de estrela  
1 assadeira ou placa de alumínio  
1 papel-manteiga  
1 pincel culinário  
2 moldes para ovo de 1 kg  
1 celofane transparente  
1 fita

### Modo de preparo:

2. Com cerca de 1/2 xícara (chá) do chocolate branco temperado faça o suporte do ovo em formato de estrela, utilizando um cortador para biscoito de cerca de 10 cm (de uma ponta a outra).



## Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

3. Reserve cerca de 1/2 xícara (chá) do chocolate temperado para finalizar o ovo e preencha as metades dos moldes com o restante. Gire e espalhe a cobertura em uma camada uniforme por toda a superfície dos moldes, formando as duas metades das cascas do ovo. Leve à geladeira para secar até que a superfície do molde esteja opaca.

Depois de desenformar, com a ajuda de um pincel passe o chocolate restante nas cascas, formando uma faixa grossa, e então salpique o granulado colorido antes que o chocolate seque.

Montagem: Aqueça levemente uma assadeira ou placa de alumínio, coloque as metades do ovo com as bordas para baixo rapidamente para que o chocolate comece a derreter. Una as metades até que fiquem bem coladas, evitando apoiar os dedos no granulado. Coloque um pouco de chocolate branco sobre o suporte de chocolate em formato de estrela e apóie a base do ovo, segurando até secar. Embale com celofane.

### Ovo Cheesecake



Modo de preparo:

### Creme de Queijo

Em um liquidificador, bata os ingredientes até ficar homogêneo. Reserve.



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Creme de goiabada

Em um liquidificador, bata a goiabada com cerca de 3 colheres (sopa) de água, até que fique amolecida. Reserve.

## Casca do Ovo

Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate Branco e leve ao micro-ondas, em potência alta, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto. Tempere a Cobertura conforme as orientações da embalagem.

Despeje a Cobertura temperada em uma forma de casca de ovo de 500g, e leve para gelar por cerca de 10 minutos. Reserve.

## Montagem

Sobre a casca do ovo reservado, coloque uma camada do creme de queijo e uma camada do creme de goiabada. Repita mais uma vez o processo. Reserve. Em um saco de confeitar, coloque o restante da Cobertura temperada, corte a ponta, e finalize fazendo um acabamento rendado. Mantenha na geladeira, até o momento de servir.

## Ovo Cestinha de Ovos



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Ingredientes:

### Ovo:

500 g de Cobertura de Chocolate ao Leite picada  
500 g de Cobertura de Chocolate ao Leite temperada  
1 xícara (chá) de creme de leite (200 ml)  
2 colheres (sopa) de conhaque  
4 unidades de paçoca  
1 ½ xícara (chá) de coco seco ralado (100 g)  
130 g de granulado de chocolate  
1 xícara (chá) de castanha de caju ou de amendoim picada - xerém (150 g)

### Material necessário:

1 Filme-plástico  
1 Molde para ovo de 750 g  
3 Moldes para ovos de 50 g com 6 metades de ovo cada  
1 Pincel culinário  
1 Placa de alumínio  
1 Papel celofane transparente  
1 Fita

## Modo de preparo:

Comece preparando o recheio trufado. Coloque o chocolate ao leite picado em um refratário junto com o creme de leite. Leve ao banho-maria, mexendo sempre (com o fogo desligado), ou derreta em microondas, na potência média, por cerca de 3 minutos, mexendo na metade do tempo. Misture até derreter todo o chocolate e acrescente o conhaque. Divida o recheio em 3 refratários pequenos. Em um deles coloque as paçocas amassadas, no outro ½ xícara (chá) do coco seco ralado e no terceiro não acrescente nada, a fim de obter um recheio tradicional. Cubra-os com filme-plástico e leve-os à geladeira até ficarem com consistência firme.

Modele o ovo de 750 g. Disponha o chocolate temperado até preencher metade do molde, girando-o em seguida até recobrir toda a superfície da cavidade. Leve-o à geladeira por alguns minutos com a cavidade virada para cima. Repita o processo mais duas vezes, tomando cuidado para que o chocolate se espalhe de forma uniforme. Raspe as beiradas do molde com uma espátula, eliminando o excesso de chocolate e formando uma borda mais grossa. Leve-o de volta à geladeira com a cavidade voltada para cima até que o chocolate fique firme. Vire o molde, deixando-o sobre a grade da geladeira até que fique opaco, indicando que o ovo já pode ser desenformado.

**Modele os ovos de 50 g** Com um pincel, faça uma primeira camada de chocolate ao leite temperado nos moldes e leve-os à geladeira com a cavidade virada para cima por alguns segundos até secar. Repita esse procedimento mais uma vez a fim de que os ovos fiquem com a espessura adequada para rechear. **Recheie as cascas:** utilizando as costas de uma colher pequena, espalhe o recheio por toda a superfície do molde de chocolate, deixando 1 cm das bordas sem recheio para fixar melhor a última camada de chocolate. **Faça cada molde com um tipo de recheio** (coco, tradicional e paçoca) e leve-os à geladeira por 5 minutos.

**Finalize os ovinhos** Espalhe o chocolate restante por toda a superfície dos recheios, cobrindo-os completamente. Raspe os moldes com uma espátula, formando uma borda mais grossa, e volte à geladeira até que o chocolate fique firme. Vire o molde com a cavidade voltada para baixo. Com o auxílio de um pincel, espalhe uma fina camada de chocolate em cada metade dos ovinhos e passe, logo em seguida, os ovinhos com o recheio tradicional no granulado, os ovinhos com o recheio de paçoca no xerém e os ovinhos com recheio de coco no coco seco ralado. Deixe-os secar, passe rapidamente cada uma das metades em uma placa de alumínio aquecida para derreter levemente o chocolate, junte-as em par e deixe-as secar.

**Montagem** Coloque a metade do ovo de 750 g com a cavidade voltada para cima. Acomode os ovinhos de variados sabores sobre a casca de 750 g como se ela fosse uma cesta, embale-a com papel celofane transparente e finalize com um laço de fita.

## Ovo Trufado de Caramelo



### Ingredientes:

#### Caramelo:

½ xícara (chá) de leite integral (100 ml)  
1 pitada de sal  
2 colheres (chá) de café solúvel  
¼ de xícara (chá) de xarope de glucose de milho branco (cerca de 75 g)  
1 lata de creme de leite (300 ml)  
2 xícaras (chá) de açúcar (360 g)  
200 g de manteiga sem sal

#### Ovo:

500 g de cobertura de Chocolate Blend temperada



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Material necessário:

- 1 cortador de alumínio em formato de gota
- 2 moldes para ovo de 750 g
- 1 placa de alumínio
- 1 papel-manteiga
- 1 pincel culinário
- 1 papel celofane
- 1 fita

## Modo de preparo:

**Comece preparando o caramelo**Ferva o leite com o sal, o café solúvel, a glucose e o creme de leite. Caramelize o açúcar em fogo bem baixo, acrescente a manteiga e mexa até derreter. Junte o leite fervente ao caramelo e mantenha em fogo baixo, mexendo de vez em quando, até adquirir ponto de bala "mole" (para identificar esse ponto, coloque um pouco do caramelo em uma xícara com água fria; se ao esfriar ele formar uma bolinha, o ponto de bala está correto). Retire-o do fogo e deixe-o esfriar completamente.

**Faça o suporte do ovo** com cerca de 1 xícara (chá) de chocolate blend temperado. Coloque o cortador sobre uma placa de alumínio forrada com papel-manteiga, despeje o chocolate dentro do aro, dê algumas batidinhas para eliminar as microbolhas e leve-o à geladeira por cerca de 20 minutos ou até secar. Retire-o da geladeira e desenforme.

**Modele o ovo**Pincele os moldes para ovo de 750 g com o chocolate temperado e leve-os à geladeira por alguns segundos até secar. Repita esse procedimento mais uma vez para que o ovo fique com a espessura ideal para rechear.

**Recheie a casca**Utilizando as costas de uma colher pequena, espalhe 3 colheres (sopa) de caramelo por toda a superfície de cada um dos moldes com chocolate, deixando 1 cm das bordas sem recheio para fixar melhor a última camada de chocolate. Leve-os à geladeira por 5 minutos ou até o caramelo ficar firme.

**Finalize o ovo**Espalhe o chocolate restante por toda a superfície do recheio, cobrindo-o completamente. Raspe os moldes com uma espátula, formando uma borda mais grossa e leve-os de volta à geladeira até que o chocolate fique firme. Vire os moldes, deixando-os sobre a grade da geladeira com a cavidade virada para baixo até que fiquem opacos, podendo então ser desenhados. Com o auxílio de um pincel, espalhe uma camada de chocolate Blend em cada metade do ovo e, em seguida, faça círculos com a ponta dos dedos, formando ondas. Deixe secar, passe rapidamente as metades em uma chapa quente para poder juntá-las. Cole a base do ovo sobre o suporte com um pouco de chocolate derretido e temperado e segure até secar. Embale o ovo com papel celofane transparente e finalize com um laço.

## Ovo Brigadeiro



### Ingredientes:

#### Brigadeiro Mole:

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de margarina sem sal (40 g)
- 3 colheres (sopa) de Chocolate em pó (30 g)

#### Ovo de chocolate:

- 350 g de cobertura de Chocolate Meio Amargo temperada
- 90 g de granulado de chocolate

#### Materiais necessários:

- 2 moldes para ovo de 250 g
- 1 pincel culinário

### Modo de preparo:

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

**Brigadeiro Mole** Em uma panela, leve todos os ingredientes ao fogo médio e mexa até que fique em ponto de brigadeiro mole, cerca de 15 minutos.

**Montagem do Ovo** Separe 50 g do chocolate temperado para a decoração.

**Modele os ovos** Preencha o molde com o chocolate virando-a em seguida para retirar o excesso de cobertura. Leve à geladeira por 10 minutos. Recheie os ovos com o brigadeiro mole e cubra com o restante do chocolate. Leve os moldes à geladeira por 5 minutos, vire -os para baixo. O ovo deve permanecer na geladeira até que a cobertura seque completamente (cerca de 20 minutos). Para identificar o momento de retirar o ovo da geladeira, observe se o molde está "opaco".

**Decoração** Pincele o chocolate separado por todo o ovo e polvilhe o granulado sobre o chocolate ainda mole.

**Finalização** Aqueça uma placa metálica sobre a chama do fogão, apague o fogo e coloque rapidamente as metades do ovo sobre ela, espere derreter levemente e grude as duas metades. Embale

## Ovo Abóbora





# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Ingredientes:

### Ovo:

1 embalagem de Cobertura de Chocolate Branco (500g) temperada  
300 g de doce de abóbora com coco

### Material necessário:

2 moldes para ovo de 750 g  
1 placa de alumínio  
1 folha de papel-chumbo  
1 Suporte para ovo  
1 Folhas de papel de seda  
1 Folhas de papel celofane  
1 Fita para laço

## Modo de preparo:

**Modele a casca do ovo** Com um pincel, faça uma primeira camada de chocolate nos moldes e leve à geladeira por alguns segundos até secar. Repita a operação para obter a espessura ideal para rechear.

**Recheie a casca** Utilizando as costas de uma colher pequena, espalhe o doce de abóbora por toda a camada de chocolate, deixando 1cm das bordas sem recheio para fixar melhor a última camada de chocolate. Leve à geladeira por 5 minutos.

**Finalize o ovo** Espalhe o chocolate restante por toda a superfície do recheio, cobrindo-o completamente. Raspe o molde com uma espátula, formando uma borda de chocolate mais grossa, e volte à geladeira até que o chocolate fique firme. Vire o molde, deixando-o sobre a grade da geladeira até que fique opaco, pronto para ser desenformado. Embale cada metade no papel-chumbo e finalize com folhas de papel de seda e celofane, prendendo com um laço.



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Ovo no fundo do Mar



### Ingredientes:

#### Ovo:

500 g de Cobertura de Chocolate Blend temperada  
200 g de Cobertura de Chocolate Branco temperada

#### Materiais necessários:

1 cortador de alumínio em formato de gota  
2 moldes para ovo de 500 g  
1 molde no formato de peixinho  
1 papel celofane  
1 fita para laço

### Modo de preparo:

Com cerca de 1/2 xícara (chá) da Cobertura Blend temperada, faça o suporte do ovo no formato de gota (use o cortador de alumínio).

## Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Para moldar o ovo, preencha a metade de cada molde com o restante da Cobertura Blend temperada (reserve cerca de 1 colher de chá para fazer os peixinhos) e gire até formar uma casca uniforme. Seque em geladeira e desenforme quando o molde estiver opaco. Corte as pontas das metades para formar a abertura e una as metades, aquecendo levemente as bordas em uma assadeira aquecida em banho maria.

Modele os peixinhos passando a ponta dos dedos pelo chocolate Blend reservada (aproveite as sobras do refratário) e "pinte" o fundo do molde. Preencha com o chocolate branco temperado e seque em geladeira.

Decoração: "cole" os peixinhos e faça as bolinhas com um pouco do chocolate branco temperada.

Por fim, use o chocolate restante para colar o ovo em pé na base e recheie-o com bombons. Embale-o com celofane transparente.

### Ovinhos Recheados



Ingredientes:

Ganache de Menta:

200 g Cobertura de Chocolate Branco picada  
1/4 xícara (chá) de creme de leite fresco (50 ml)

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Ovo:

400 g Cobertura de Chocolate Meio Amargo temperada

Material necessário:

4 moldes de ovo de 35 g

Modo de preparo:

Ganache de Menta Derreta a cobertura de chocolate branco com o creme de leite e em banho-maria (com o fogo desligado) ou microondas, em potência média, por cerca de 3 minutos, mexendo na metade do tempo. Acrescente o licor de menta misturando bem e reserve.

Modele os ovos Preencha completamente os moldes com o chocolate temperado. Vire-o em seguida sobre um recipiente fundo para escorrer o excesso. Leve à geladeira por 5 minutos.

Coloque uma porção de ganache de menta em cada ovinho e cubra o molde com a cobertura restante, tirando o excesso com uma espátula.

Leve à geladeira até endurecer (cerca de 20 minutos). Para identificar o momento de retirar o ovo da geladeira, observe se o molde está "opaco".

Aqueça uma placa metálica sobre a chama do fogão, apague o fogo e coloque rapidamente as metades do ovo sobre ela, espere derreter levemente e grude as duas metades. Embale.

Variações Você também pode fazer recheios de beijinho, brigadeiro, cobrir alguns ovos com coco ralado

E moldar com o chocolate branco. Quanto mais variado, melhor.



## RECEITAS DOS RECHEIOS MAIS PEDIDOS

### RECHEIO DE NINHO



Ingredientes:

3 gemas (passadas na peneira)



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

1 colher (de sopa) de margarina ou manteiga

2 lata leite condensado

1 xícara de leite ninho

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo, mexendo sempre em fogo baixo até engrossar

Leve à geladeira quando estiver frio e depois use para rechear o OVO de colher!

MOUSSE DE MORANGO



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 caixinha de gelatina sabor morango

2 colheres (sopa) rasas de gelatina em pó sem sabor

½ copo (requeijão) de água

1 copo (requeijão) de chantilly batido (medir antes de bater)

1 copo (requeijão) de morango fruta picado

## Modo de preparo:

Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o morango. Bata bem.

Em uma panela coloque a gelatina sabor morango, a gelatina em pó sem sabor e a água. Mexa bem.

Leve ao fogo até ferver e acrescente no liquidificador junto com a mistura de morango. Bata.

Deixe esfriar e acrescente o chantilly batido.

Leve para gelar até ficar firme.

## BEIJINHO SIMPLES



### Ingredientes

1 coco fresco ralado

2 latas de leite condensado

### Modo de preparo



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Misture todos os ingredientes numa panela e mexa até ferver. Delisgue após 3 minutos!

## CHOCOLATE SIMPES



### Ingredientes

3 latas de leite condensado

600ml de creme de leite

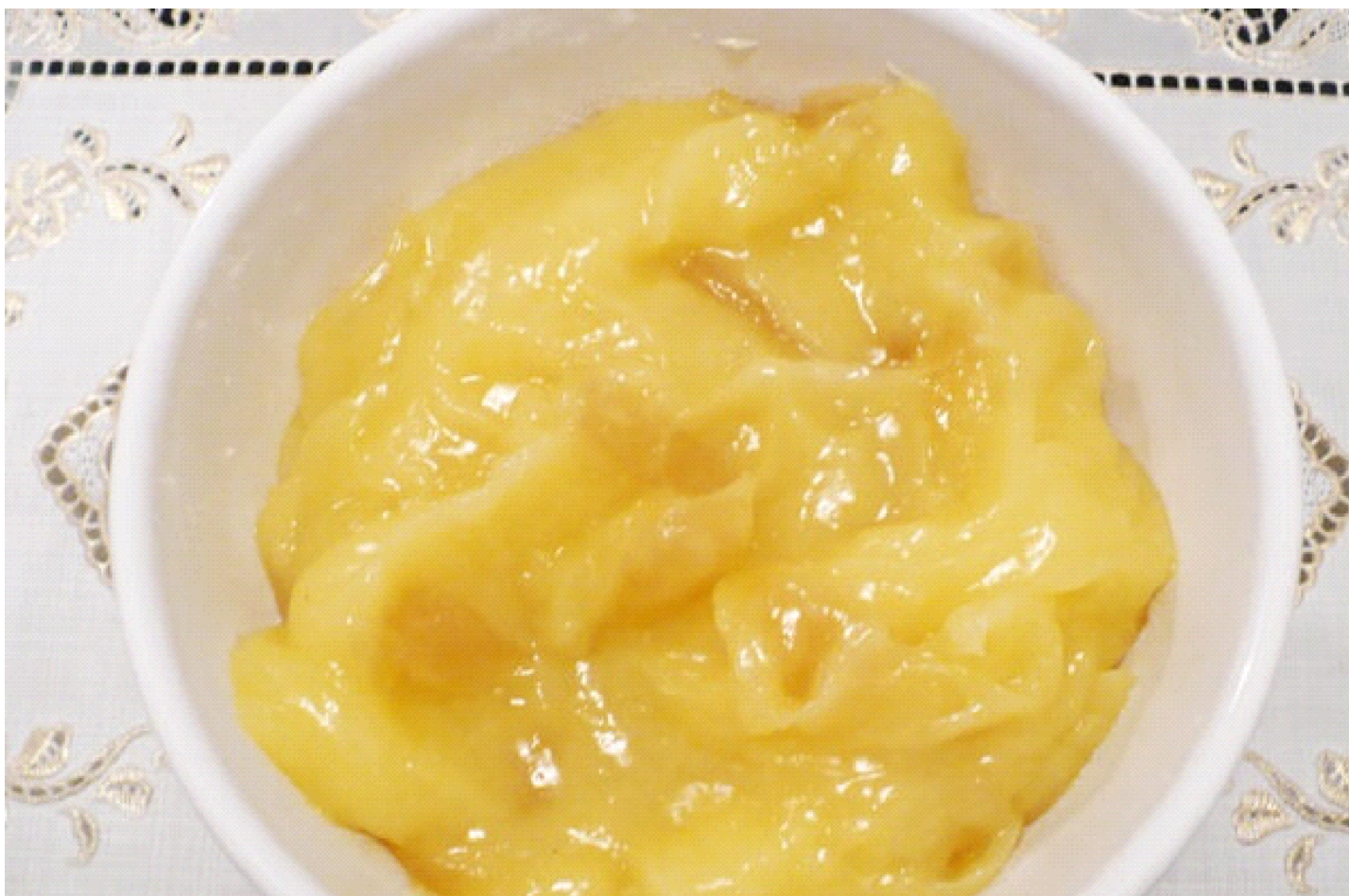
200g de chocolate em pó

### Modo de preparo

Junte todos ingredientes numa panela grande, leve ao fogo baixo e mexendo sempre.

É um recheio demorado, deve ferver por aproximadamente 20-30 minutos

## RECHEIO DE ABACAXI



### Ingredientes

1 coco grande ralado

350 gramas de açúcar

2 abacaxis

1 colher (sopa) de margarina sem sal

1 pacote de gelatina em pó sabor abacaxi



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Modo de preparo

Rale os abacaxis sem os miolos no lado grosso do ralador.

Misture todos os ingredientes, leve ao fogo brando e mexa.

Quando iniciar a fervura, retire a massa do fogo.

## RECHEIO DE LIMÃO



## Ingredientes



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

2 latas de leite condensado

2 colheres (de sopa) de casca de limão ralada bem fina

3 limões

1 colher (de chá) de essência de baunilha

Modo de preparo

Retire o suco dos limões e coe.

Misture todos os ingredientes e deixe gelar.

RECHEIO DE LARANJA



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Ingredientes:

50g de manteiga sem sal

100g de cream cheese

200g de açúcar de confeiteiro

1/2 colher de extrato de baunilha

Raspas da casca de 2 laranjas

## Modo de preparo:

Bata tudo na batedeira até ficar lisa, clara e fofa.

## RECHEIO DE MARACUJÁ



### Ingredientes

60ml de suco concentrado de maracujá



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

320g de chocolate branco

40ml de creme de leite

Modo de preparo

Derreta o chocolate branco no microondas e misture com os outros ingredientes até ficar homogêneo.

Leve ao congelador por meia hora.

RECHEIO DE AMEIXA



Ingredientes:

1 lata de ameixas em calda

1 lata de leite condensado

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

1 lata de creme de leite

Modo de preparo:

Tire os caroços das ameixas e coloque-as junto com um pouco da calda no liquidificador e dê uma leve batida

Reserve em uma vasilha

Coloque o creme de leite junto com o leite condensado no liquidificador e bata 5 minutos, acrescente a ameixa já batida, bata mais 2 minutos

Leve ao congelador por 15 minutos

Ao fogo:

Tire os caroços das ameixas e coloque-as junto com um pouco da calda no liquidificador e dê uma leve batida

Reserve em uma vasilha

Coloque numa panela o leite condensado e leve ao fogo mexendo sempre, coloque o creme de leite e em seguida a ameixa batida, deixe cozinhar mais um pouco

Depois de frio, recheie o bolo a seu gosto.

## RECHEIO DE AMENDOIM



### Ingredientes

240 gramas de cream cheese

250 gramas de manteiga de amendoim

### Modo de preparo:

Bata os dois ingredientes na batedeira até ficar homogêneo.



## RECHEIOS FLEXÍVEIS DE BRIGADEIRO



### INGREDIENTES

Brigadeiro:

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga

3 colheres (sopa) de Chocolate em Pó

### MODO DE PREPARO

Brigadeiro:

Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até formar um creme consistente, como um brigadeiro mole (cerca de 8 minutos). Retire do fogo e deixe esfriar. Utilize para rechear o bolo de sua preferência.

Brigadeiro com Morangos:



Depois de rechear com o Brigadeiro acima uma das metades do bolo, espalhe 2 xícaras (chá) de morangos picados e cubra com a outra metade do bolo. Não é necessário misturar os morangos com o Brigadeiro, assim a fruta não solta muito líquido.



Prestígio:



Misture meia xícara (chá) de coco fresco ralado ou 1 pacote pequeno de coco seco em flocos (50 g) à receita do creme branco.



Brigadeiro com Pé de Moleque:



Misture 5 pés-de-moleque triturados à receita de Brigadeiro.

Brigadeiro Branco:

Excluir o Chocolate em pó.

Brigadeiro Cor de Rosa:

Substituir o Chocolate em pó por 4 colheres (sopa) de QUICK.

RECHEIOS FLEXÍVEIS COM CREME BRANCO



Creme Branco:

2 colheres (sopa) de amido de milho

2 xícaras (chá) de Leite Líquido

1 lata de Leite condensado

2 gemas

Creme Branco:

Em uma panela, coloque o amido de milho dissolvido no Leite líquido, o Leite condensado e as gemas e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até ferver. Diminua o fogo e cozinhe por cerca de 10 minutos ou até obter um creme consistente. Use para rechear o bolo de sua preferência.

### Creme Branco com Morango:



Adicione 2 xícaras (chá) de morangos picados à receita de Creme Branco (sem os pêssegos em calda).



Creme Branco com Pêssego em Calda:



Adicione 1 lata de pêssego em calda escorridos e picados à receita de Creme Branco.



### DICA:

- Reserve a calda dos pêssegos para umedecer a massa do bolo antes de rechear, deixando-o ainda mais saboroso.

### Creme Branco com Abacaxi e Coco:



Em uma panela, junte 1 abacaxi pequeno picado com 1 xícara (chá) de açúcar e 1 xícara (chá) de água. Misture bem e leve ao fogo baixo, cozinhando por cerca de 20 minutos. Reserve até esfriar. Coe (para retirar a calda formada no cozimento) e adicione 1 xícara (chá) de coco fresco ralado. Misture à receita de Creme Branco.

### DICA:

- Reserve a calda do cozimento do abacaxi para umedecer a massa do bolo, deixando-o ainda mais saboroso.

## RECHEIOS FLEXÍVEIS DE DOCE DE LEITE:



Ingredientes:

1 lata de Leite condensado



## Recheio de Doce de Leite:

Retire o rótulo e o excesso de cola da lata de Leite Condensado, coloque-a fechada em uma panela de pressão e adicione água suficiente para cobri-la. Tampe a panela e cozinhe em fogo médio por 30 minutos (contados após início da fervura). Espere sair toda a pressão, abra a panela, retire a lata com cuidado e deixe-a esfriar antes de abri-la. Transfira o conteúdo para um recipiente, misture para ficar homogêneo e aplique como recheio de bolo. Doce de Leite com Ameixa:

Em um liquidificador, bata rapidamente meia xícara (chá) de ameixas secas sem caroço com 2 colheres (sopa) de água e misture ao Leite Condensado cozido em ponto de doce de leite.

### Doce de Leite com Ameixa:



Em um liquidificador, bata rapidamente meia xícara (chá) de ameixas secas sem caroço com 2 colheres (sopa) de água e misture ao Leite condensado cozido em ponto de doce de leite.

### Doce de Leite com Nozes:



Em um recipiente o leite condensado cozido em ponto de doce de leite e 1 xícara (chá) de nozes picadas até que fique homogêneo.



## RECEITAS DE OVOS DE COLHER

### Ovo de Colher de Bolo de Cenoura e Brigadeiro Gourmet



#### Ingredientes:

##### Bolo de Cenoura:

- 1 cenoura média
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 1/2 colher de sopa de fermento em pó

##### Brigadeiro Gourmet Meio Amargo:

- 1 lata de leite condensado

## Modo de preparo:

### Bolo de Cenoura

Em um liquidificador, bata a cenoura, o óleo, os ovos e o açúcar por cerca de 2 minutos. Junte a farinha de trigo e o fermento em pó e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em uma assadeira (20 x 20 cm) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos ou até que esteja dourado. Reserve.

### Brigadeiro Gourmet Meio Amargo

Em uma panela, coloque o leite condensado, a Cobertura de Chocolate Meio Amargo e a manteiga. Cozinhe por cerca de 8 minutos ou até que comece a desgrudar do fundo da panela. Aguarde esfriar e acrescente o creme de leite. Reserve.

### Casca do Ovo

Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate Meio Amargo e leve ao micro-ondas, em potência alta, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto. Tempere a Cobertura conforme as orientações da embalagem. Despeje em uma forma de casca de ovo de 500g, espalhe a Cobertura e leve para gelar por cerca de 20 minutos. Reserve.

### Montagem

Sobre a casca do ovo reservado, distribua 1 xícara (chá) de bolo de cenoura. Cubra com metade do Brigadeiro. Coloque o restante do bolo. Em um saco de confeitar, com bico pitanga, coloque o resto do brigadeiro e decore fazendo movimentos circulares, dando forma a rosas.

## OVO COM RECHEIO DE BOMBOM



### Ingredientes

1 lata de leite condensado

150ml de leite

1 gema

1/2 colher de chá de essência de baunilha

1 xícara de morangos picados

1/2 ovo de chocolate grande

1 xícara de chocolate meio amargo derretido



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Modo de preparo

Em uma panela, adicionar o leite condensado, a gema e o leite. Levar ao fogo baixo e cozinhar até obter um creme espesso, reservar para esfriar por, pelo menos, 2 horas na geladeira. Juntar a baunilha e os morangos ao creme e rechear o ovo. Cobrir o recheio com o chocolate derretido e levar para a geladeira por 30 minutos para endurecer.

## OVO COM RECHEIO DE PRESTÍGIO



## Ingredientes

2 latas de leite condensado

2 colheres de sopa de manteiga

100g de coco ralado

1 caixinha de creme de leite

½ ovo de chocolate grande

¼ xícara de granulado de chocolate

### Modo de preparo

Em uma panela, levar ao fogo médio o leite condensado, a manteiga e o coco ralado. Mexer sempre até começar a desgrudar da panela. Juntar o creme de leite e deixar cozinhar mais um pouco sempre mexendo até soltar do fundo da panela. Deixar esfriar por, pelo menos, 2 horas na geladeira. Recheiar o ovo de chocolate e cobrir com o granulado.



## OVO COM RECHEIO DE AMENDOIM



### Ingredientes

1 pacote de amendoim torrado sem pele

1 a 2 colheres (sopa) de óleo

1 pitada de sal

2 colheres (sopa) de açúcar



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

200g de chocolate branco derretido

1 Ovo de Páscoa

Modo de preparo

Bata no liquidificador os amendoins torrados, o óleo, o sal e o açúcar.

Misture a pasta de amendoim com o chocolate branco derretido. Coloque o recheio nas cascas dos ovos e leve para a geladeira até ficar firme.

OVO COM RECHEIO DE OREO



Ingredientes

300g de chocolate branco picado

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

1 xícara (chá) de biscoito tipo Oreo® picado

Biscoito tipo Oreo picado para polvilhar

2 fôrmas para ovo de Páscoa de 500g

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

2 colheres (sopa) de chocolate em pó 70% de cacau

2 colheres (sopa) de creme de leite

Modo de preparo

Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas e dê o choque térmico. Misture o chocolate derretido com o biscoito picado. Com um pincel culinário, espalhe uma camada de chocolate derretido na fôrma. Vire para retirar o excesso e leve à geladeira por 10 minutos. Repita o procedimento de espalhar chocolate por mais 2 vezes. Desenforme o ovo quando a fôrma estiver opaca e reserve na geladeira. Para o recheio, em uma panela, em fogo médio, cozinhe o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó até engrossar, mexendo sempre. Retire do fogo, espere esfriar e misture o creme de leite. Preencha a cavidade do ovo com o brigadeiro e polvilhe com Oreo picado.

OVO BRIGADEIRO DE COLHER

Ingredientes

2 latas de leite condensado

6 colheres de sopa de chocolate em pó

1 colher de sopa de manteiga

1 xícara de chá de creme de leite de caixinha

200 g de confeito de chocolate ou granulado

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

1 ovo de Páscoa de 500 g

## Modo de preparo

Em uma panela média, coloque o leite condensado, o chocolate em pó, a manteiga e leve ao fogo, mexendo sempre com uma colher de pau até adquirir consistência de brigadeiro mole. Retire do fogo e acrescente o creme de leite, misturando delicadamente. Coloque em um refratário e deixe esfriar completamente. Pegue cada metade do ovo de páscoa e recheie com o brigadeiro. Salpique confeito de chocolate ou granulado.

## OVO DE BICHO DE PÉ



## Ingredientes

### Recheio

1 xícara e meia (chá) de leite condensado

Quatro colheres (sopa) de bebida láctea em pó sabor morango ou Nesquik



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Uma colher (sopa) de manteiga

Casca

300 gramas de chocolate meio amargo picado

Uma xícara (chá) de chocolate granulado colorido

Modo de preparo

Em uma panela despeje o leite condensado, a bebida láctea em pó, a manteiga e, sem parar de mexer, deixe apurar por 20 minutos no fogo médio ou até que comece a aparecer o fundo da panela. Deixe esfriar até que fique na temperatura ambiente. Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria e faça a temperagem. Reserve um quarto de xícara (chá) para decorar. Despeje uma pequena porção do chocolate temperado no molde, o suficiente para fazer a primeira camada. Gire a forma fazendo movimentos circulares ou espalhe com um pincel culinário para que fique uniforme. Deixe no refrigerador com a cavidade virada para cima por três minutos. Repita o processo. Em seguida, sobre a casca bem seca, espalhe o recheio deixando um centímetro das bordas sem recheio. Deixe no refrigerador por cinco minutos. Faça a terceira camada de chocolate, lembrando-se que nesta última é importante raspar as beiradas do molde com uma espátula, eliminando o excesso de chocolate e deixando a borda mais grossa. Leve ao refrigerador por cerca de 20 minutos ou até que esteja opaco. Desenforme-o. Pincele o chocolate reservado pela casca do ovo e cubra com o chocolate granulado. Deixe secar.

## OVO "BIS" CASEIRO



### Ingredientes

300 g de chocolate meio amargo picado

1 caixa de Bis picado

### Modo de preparo

Derreta o chocolate picado em micro-ondas ou banho-maria. Coloque em uma superfície lisa ou em um refratário seco e limpo, e mexa o chocolate com uma espátula para resfriá-lo. Faça o teste da temperatura: coloque uma pequena porção nos lábios. A sensação que deve passar é a de que o chocolate está frio. Transfira para uma tigela e misture o Bis picado. Coloque em duas formas para ovo médio e leve à geladeira por cerca de 1 hora ou até que o chocolate se solte das formas.

## OVO COCADINHA



\*Receita por Pilotando o Fogão

### Ingredientes

1kg de chocolate meio amargo

1 colher de sopa de manteiga

7 xícaras de chá de coco fresco ralado

Cravo e canela em pau (a gosto)

3 xícaras de chá de açúcar

1 colher de chá de antimofo em pó



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

3 xícaras de chá de leite

## Modo de preparo

**Recheio:** Misture o coco com o açúcar, o leite, a manteiga, o cravo e a canela, e leve ao fogo baixo. Misture algumas vezes até desprender do fundo da panela, desligue a panela e deixe esfriar. Com ele frio adicione o antimofo e mexa levemente. **Montagem:** Derreta o chocolate em banho-maria. Agora com ajuda de uma colher passe uma fina camada de chocolate na forma e leve a geladeira para secar durante 5 minutos. Repita essa operação mais uma vez para que não fique uma camada tão fina de chocolate. Feito isso, utilize duas colheres de sopa do nosso recheio e espalhe dentro de cada casca do ovo de chocolate, deixando uma borda de 0,5cm livre. Cubra com uma fina camada de chocolate. Leve a geladeira até endurecer e retire apenas quando o fundo das formas ficarem opacos. Desenforme, embrulhe cada parte em um papel alumínio, faça o formato de ovo de páscoa e leve a geladeira. Depois só embrulhar e presentear ou vender.

## OVO DE MM COM COELHINHO



## Ingredientes:

500g de chocolate ao leite picado

Confeti® mini para polvilhar

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Pasta americana nas cores desejadas para decorar

Fôrmas para ovos de Páscoa de 250g

Recheio:

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de margarina

150g de coco ralado

1/2 caixa de creme de leite (100g)

Modo de preparo:

Derreta o chocolate ao leite em banho-maria ou no micro-ondas e dê o choque térmico. Pincele uma camada de chocolate em duas fôrmas para ovos de Páscoa de 250g e leve à geladeira por 30 minutos. Repita o procedimento de espalhar chocolate e levar à geladeira mais uma vez. Desenforme os ovos quando as fôrmas estiverem opacas e mantenha na geladeira. Para o recheio, em uma panela, em fogo médio, cozinhe o leite condensado, a margarina e o coco até soltar do fundo da panela. Retire do fogo, misture o creme de leite e deixe esfriar. Distribua o recheio já frio entre as cavidades dos ovos e polvilhe com Confeti® por cima. Modele um coelhinho em pasta americana e decore o ovo, como se ele estivesse saindo de uma banheira. Embale e entregue sua encomenda.

## OVO FORMIGUEIRO



### 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

1 fôrma especial para ovos de Páscoa (250 g)



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Modo de preparo

Com uma faca, pique o chocolate ao leite e divida em três partes iguais. Derreta duas partes de chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo a cada intervalo. Junte a terceira parte e mexa até derreter completamente e ficar homogêneo. Pincele o chocolate na forma e leve à geladeira. Repita o processo até a casca ficar grossinha. Depois de pincelar a última camada, limpe as bordas e cubra a forma com papel-manteiga. Leve à geladeira de cabeça para baixo e deixe endurecer até a casquinha cair da forma. Misture os ingredientes do brigadeiro (1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite, 4 colheres (sopa) de chocolate em pó, 1 colher (sopa) de manteiga) numa panela fora do fogo até formar um creme. Leve ao fogo baixo e mexa até o brigadeiro começar a desgrudar do fundo da panela. Espere o brigadeiro esfriar completamente e encha as metades do ovo com o ele. Coloque o ovo de colher numa embalagem e finalize com confeitos ou granulado.

## OVO DE PÃO DE MEL



## Ingredientes

1 xícara (chá) de açúcar

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

1 xícara (chá) de mel

200 g de manteiga

3 ovos

1 xícara (chá) de leite

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher rasa de fermento em pó

1 pote de doce de leite

500g de chocolate para cobertura ao leite (fracionado)

## Modo de preparo

Bata o açúcar, o mel, a manteiga e os ovos por 5 minutos. Adicione o leite e a farinha, batendo até ficar homogêneo. Acrescente o fermento. Despeje em uma fôrma untada com a farinha e leve ao forno médio por 50 minutos. Desenforme. Derreta o chocolate em banho-maria, conforme instruções da embalagem. Reserve. Montagem: em uma fôrma própria para os ovos de Páscoa, passe uma camada de chocolate e leve para a geladeira até que ele endureça. Retire e passe uma camada de doce de leite. Cubra todo o doce de leite com os pedaços do pão de mel. Em seguida, coloque outra camada de chocolate e leve à geladeira novamente. O ovo estará pronto quando desgrudar da fôrma. A validade é de 15 dias. Invista na apresentação visual para conquistar o cliente com os olhos.

## RECEITAS DE OVOS TRUFADOS

### Ovo TRUFADO de Café e Doce de Leite



#### Ingredientes:

##### Recheio:

350 g de Cobertura de Chocolate ao Leite picada  
100 ml de creme de leite  
1 colher (sopa) de café solúvel  
2 colheres (sopa) de conhaque  
400 g de doce de leite pastoso

##### Cascas dos ovos:

1 kg de Cobertura de Chocolate Meio Amargo temperada

##### Materiais necessários:

4 moldes de PVC para ovo de 500g  
1 pincel culinário

#### Modo de preparo:



## Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

**Recheio de café** Em uma vasilha, junte o chocolate ao leite picado e o creme de leite e derreta em microondas (potência média) ou em banho-maria (com o fogo desligado), mexendo até obter um creme liso. Dissolva o café no conhaque e adicione no chocolate mexendo bem. Leve à geladeira por 3 horas.

**Modele as cascas** Com um pincel faça a primeira camada de chocolate meio amargo temperado nos moldes e leve à geladeira até secar. Espalhe uma camada de recheio de café nos moldes (utilizando as costas de uma colher) deixando 1 cm da borda. Por cima deste recheio espalhe o doce de leite em todos os moldes. Cubra com chocolate meio amargo temperado, cuidando para obter uma borda grossa e nivelada.

Coloque as cascas emborcadas sobre papel-manteiga e leve à geladeira por cerca de 20 minutos ou até o chocolate soltar dos moldes e desenforme-os.

Embale cada casca em papel chumbo, uma duas metades e embale com celofane transparente, finalize com um laço e mantenha em local fresco e arejado

### OVO TRUFADO DE MARACUJÁ



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Ingredientes

1 forma de ovos de Páscoa

1 barra de chocolate ao leite

2 latas de leite condensado

1 colher manteiga ou margarina

2 maracujá

## Modo de Preparo

### Montagem ovo:

Dique o chocolate em três partes, pique cada parte e derreta duas no micro-ondas de 30 em 30 segundos ou em banho-maria

Depois de completamente derretido acrescente a outra parte bem picada e mexe até ficar todo derretido o chocolate

Coloque na forma de ovos de páscoa para formar a casca do ovo e leve para a geladeira até ficar esbranquiçada a forma (uns 5 minutos) e reserve

### Recheio:

Leve ao fogo o leite moça e a margarina até desgrudar da panela, deixe esfriar completamente

Essa receita serve como base para outros recheios também aí e só acrescentar o sabor de sua preferência (coco ralado, chocolate em pó, suco concentrado) no caso será o maracujá peneirado

Vá acrescentando conforme seu gosto, tem gente que gosta de mais azedo (vá experimentando, se preferir, acrescente as sementes do maracujá que fica muito bom)

Depois de pronto o recheio, recheie o ovo de Páscoa e cubra ele com chocolate derretido e leve à geladeira por mais uns 10 minutos

## OVO TRUFADO DE MORANGO



### Ingredientes

400 g de chocolate ao leite

300 g de chocolate branco

2 colheres de chá de pó para sorvete sabor morango

1 colher de sopa de mel

1 colher de sopa de conhaque

1/2 xícara de chá de creme de leite, pode ser Amélia

### Modo de Preparo



## Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Derreta o chocolate ao leite, tempere normalmente como todo processo de chocolate (veja instruções da embalagem).

Coloque 150 g de cada lado da fôrma própria para fazer ovos de páscoa.

Leve para a geladeira e espere endurecer para que seja colocada a trufa de morango.

Enquanto isso faça a trufa.

Derreta o chocolate branco, acrescente o conhaque, o mel, o pó para sorvete.

Acrescente cuidadosamente o creme de leite para que não fique uma massa homogênea pastosa.

Passe esta trufa dentro de cada metade do ovo e acabe de completar com o restante do chocolate ao leite para que seja escondida a trufa dentro do ovo.

Coloque para acabar de secar na geladeira depois embrulhe.

## OVO TRUFADO DE LIMÃO



### Ingredientes

1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco

300 gramas de cobertura de chocolate branco

1/4 xícara (chá) de suco de limão

raspa de limão para decorar

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Modo de preparo

Aqueça o creme de leite até levantar fervura.

Desligue o fogo e acrescente o chocolate branco picado, misture bem até formar um creme liso e uniforme.

Junte o suco e as raspas de limão e misture bem e deixe esfriar.

## OVO TRUFADO DE CHOCOLATE



## Ingredientes

200g de cobertura de chocolate ao leite



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

1/2 xícara (chá) de creme de leite

2 colheres (sopa) de whisky

500g de cobertura de chocolate meio amargo

2 moldes para ovos de 500g

1 folha de papel chumbo

suporte para ovo

folhas de papel de seda

papel celofane transparente e fita

## Modo de Preparo

Pique o chocolate ao leite e coloque num refratário junto com o creme de leite. Leve ao microondas, mexendo sempre na potência média, por cerca de dois minutos, mexendo na metade do tempo. Junte o whisky e misture bem. Cubra com filme plástico e leve à geladeira até ficar com uma consistência pastosa.

Derreta o chocolate meio-amargo e espere até ele alcançar a temperatura ideal. Faça uma farta camada de chocolate meio amargo nos moldes e leve à geladeira até secar.

Utilizando as costas de uma colher pequena, espalhe o recheio por toda a camada de chocolate, deixando um espaço de 1cm de distância das bordas sem recheio para fixar melhor a última camada de chocolate. Leve à geladeira por mais cinco minutos.

Faça mais uma camada de chocolate por cima do recheio, finalizando assim a terceira camada. Leve novamente à geladeira até ficar firme.

Raspe o molde com uma espátula, eliminando o excesso de chocolate e formando uma borda mais grossa. Volte à geladeira até que o chocolate fique firme. Vire os moldes, deixando-os emborcados sobre a grade da geladeira até que estejam opacos, indicando que o ovo pode ser desenformado.

Utilizando luvas para não marcar o chocolate, desenforme e embale cada metade no papel-chumbo. Finalize com as folhas de papel de seda, celofane e o laço.

## OVO TRUFADO DE PRESTÍGIO



### Ingredientes

#### Para o chocolate

300g de chocolate em barra

1 fôrma de gelo

#### Para o recheio

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

1 colher (sopa) de manteiga

50g de coco ralado

## Modo de Preparo

Em uma panela, leve os ingredientes do recheio ao fogo baixo até engrossar. Deixe esfriar fora da geladeira. Enquanto isto, coloque a barra de chocolate em uma tábua de madeira e rale com a faca.

Derreta as lasquinhas em uma travessa de vidro no microondas (caso não possua microondas, derreta em banho-maria em uma panela). Prepare uma bacia plástica com água e gelo.

Coloque o refratário sobre a bacia e dê um choque térmico no chocolate. Atenção: o doce não pode entrar em contato com a água ou ficará esbranquiçado.

Ponha um pouco de doce no pulso para checar se a temperatura está ambiente. Em seguida, rapidamente despeje-o até o risco marcado na fôrma. Tire o que vazar com espátula.

Coloque as outras partes da fôrma sobre a que já estava com chocolate. Pressione, vire e alise. Leve à geladeira até endurecer.

Desenforme e tire rebarbas com a faca. Deixe descansar até o chocolate "suar".

Passe uma camada do recheio frio nas duas partes do ovo.

Para cobrir, despeje um pouco de chocolate por cima do recheio.

Leve o ovo à geladeira até endurecer e desenforme.



## OVO TRUFADO DE LEITE NINHO



### INGREDIENTES

2 xícaras de chá de chocolate ao leite fracionado (360g)

1 lata de leite condensado

4 colheres de sopa de leite Ninho

1 colher de sopa de manteiga

### Modo de Preparo

Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite Ninho e a manteiga. Misture tudo.

Ligue o fogo e mexa bem até o brigadeiro desprender do fundo da panela. Deixe esfriar.

Derreta o chocolate no microondas, parando-o de 30 em 30 segundos para mexer.

## Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Despeje o chocolate em uma forma para ovo de Páscoa (número 49 para ovos de 250g) até chegar na marcação interna.

Coloque a tampa na forma e leve à geladeira por 10 minutos para endurecer.

Recheie com o brigadeiro de leite ninho já frio.

Passe uma camada de chocolate sobre o recheio e leve novamente à geladeira por 10 minutos.

Desenforme com cuidado. Embrulhe e guarde em local fresco e seco.

### OVO TRUFADO DE PAÇOCA



Ingredientes:

1 Quilograma de Chocolate ao Leite

Para fazer o recheio:

1 Lata de Leite condensado

4 Unidades de paçoca (previamente amassada)

½ Lata de Creme de leite

1 Colher de sopa de Manteiga

Amendoim triturado (quanto baste)

Modo de preparo:

1. Para fazer ovo de Páscoa trufado de paçoca, comece por derreter o chocolate em banho-maria. Deixe esfriar um pouco e cubra as formas com uma porção, virando a forma para espalhar o chocolate por todo o espaço e deixar de ver o fundo. Leve à geladeira por 40 minutos.

Dica: Não deixe o chocolate esfriar demasiado ou ele vai endurecer de novo.

2. De seguida, repita o processo, espalhando uma segunda camada até obter a espessura desejada. Limpe as bordas com uma faca para que fiquem lisinhas e leve à geladeira de novo até firmar.

3. Para preparar o recheio, derreta a manteiga em uma panela. Adicione o leite condensado, o creme de leite e as paçocas esfareladas. Misture até obter o ponto de brigadeiro e deixe esfriar. Coloque o recheio na metade do ovo de Páscoa e cubra com amendoim triturado.

Dica: Se desejar, pode decorar o seu ovo com chocolate (eu pinguei o chocolate derretido sobre o ovo, formando corações), e paçocas!

4. Seu ovo de Páscoa trufado de paçoca está pronto a servir! Sirva essa receita para comer com colher e delicie-se!



## RECEITAS DE OVOS DE CORTE

### OVO DE CORTE DE BOLO DE CENOURA COM BRIGADEIRO

**BOLO E BRIGADEIRO:** Repetir a receita de ovo de colher de bolo de cenoura

#### MODO DE PREPARO

- 1 – Para o bolo: Bata no liquidificador primeiro a cenoura com os ovos e o óleo. Acrescente o açúcar e bata por mais 5 minutos.
- 2 – Coloque esta mistura em uma tigela e só então acrescente a farinha de trigo. Misture o fermento delicadamente. Asse em forno preaquecido (180°C) por 40 minutos em uma forma retangular.
- 3 – Para o recheio: Em fogo baixo derreta a margarina em uma panela. Acrescente o Nescau e o leite condensado. Mexa até formar uma "calda" grossa.
- 4 – Montagem: Espere o bolo esfriar e corte-o em fatias retangulares. Em uma banda de ovo de páscoa grande comprado pronto ou feito por você mesma arrume fatias retangulares de bolo e recheio, intercalando-os, e pressionando bem para que assentem.
- 5 – Termine com fatias de bolo. Decore como quiser!
- 6 – Leve à geladeira por cerca de 1 hora. Sirva a temperatura ambiente.

### OVO DE CORTE BEM CASADO



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Ingredientes

2 gemas

1 ovo

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

## Recheio:

2 xícaras (chá) de doce de leite

## Ingredientes - Calda:

1 ½ xícara (chá) de água

½ kg de açúcar de confeitiro peneirado

Suco de 1 limão

## Modo de Preparo

Bata as gemas, o ovo e o açúcar por 10 minutos. Desligue a batedeira, acrescente a farinha de trigo e o fermento peneirados. Misture delicadamente até que fique homogêneo.

Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve para assar no forno médio (180°C) pré-aquecido por cerca de 10 minutos.

Em seguida, coloque em uma panela o açúcar, a água, o suco de limão e leve para aquecer em banho-maria. Misture até que obtenha uma calda.

Para montar, corte a massa do tamanho do fundo do ovo. Recheie com o doce de leite, cubra com outra parte um pouco maior de bolo e passe o doce pela calda. Aí é só colocar dentro do ovo e cobrir com açúcar de confeitiro.

## OVO DE CORTE PALHA ITALIANA



### Ingredientes

300g de chocolate meio amargo ou ao leite

50g de chocolate branco

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga

4 colheres (sopa) de Leite Ninho

1 pacote de biscoito (tipo maisena) 130g



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

2 colheres (sopa) de creme de leite

Preparo da palha italiana de leite Ninho

Em uma panela coloque o leite condensado, a manteiga e o leite Ninho em pó.

Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.

Retire do fogo e adicione os biscoitos levemente quebrados com o creme de leite.

Incorpore bem, reserve e deixe esfriar.

Preparo da casquinha do ovo

Pique o chocolate branco e derreta em banho-maria ou no micro-ondas de 30 em 30 segundos , mexendo sempre até que derreta por completo.

Coloque o chocolate derretido em um saquinho de celofane e corte a pontinha.

Em uma forma de acetato no tamanho de 500g faça desenhos, riscando toda a extensão interna da forma. Leve à geladeira para secar.

Enquanto isso, pique o chocolate maio amargo ou chocolate ao leite , derreta em banho-maria ou no micro-ondas de 30 em 30 segundos , mexendo sempre até que derreta por completo.

Retire a forma da geladeira e despeje o chocolate maio amargo derretido até a marcação indicada na forma. Coloque a película de silicone e com a tampa pressione até o chocolate espalhar sobre toda a lateral da forma.

Leve à geladeira para secar, com a forma virada para baixo. Assim, que notar que a forma está opaca é sinal que o chocolate já cristalizou e descolou da forma.

Retire da geladeira e retire a casquinha de chocolate da forma.

Montagem do Ovo

Volte o ovo à forma para que não marque o chocolate com as suas digitais.

## Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Recheie generosamente com a palha italiana de Leite Ninho. Alise bem a parte superior.

Cubra com chocolate derretido para selar o ovo.

Volte à geladeira para secar.

Depois desenforme e corte para servir.

### OVO DE CORTE DE CHOCOLATE



#### Ingredientes

1 lata de leite condensado cozido por 40 minutos na pressão

400 g de chocolate meio amargo derretido



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal (30g)

1 colher (café) de essência de baunilha

1 forma de 500g

1 forma para ovos de 100g

## Modo de preparo

Coloque em um refratário o leite condensado cozido, o chocolate picado e a manteiga. Leve ao micro-ondas em potência média por 2 minutos. Mexa e volte ao micro-ondas por mais 2 minutos.

Mexa até formar um creme homogêneo. Adicione a essência e mexa bem até incorporar. Aguarde em temperatura ambiente até amornar. Coloque uma folha de papel chumbo acertando perfeitamente na forma de ovo. Preencha totalmente com o creme de chocolate. Coloque uma folha de plástico encostando bem sobre o creme e leve ao freezer por no mínimo 20 minutos ou em geladeira por 4 horas. Desmolde, embale em celofane ou como desejar. No momento de servir, corte em fatias.

## OVO DE CORTE DE RED VELVET





# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

## Bolo

1 unidade de ovo

3 colheres (sopa) de óleo de soja

3 colheres (sopa) de iogurte natural

2 gotas de baunilha

1 colher (café) de corante alimentício vermelho

4 colheres (sopa) de farinha de trigo com fermento

4 colheres (sopa) de açúcar

## Cobertura

3 colheres (sopa) de cream cheese

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro

2 gotas de baunilha

## Ovo de Chocolate Branco

300 gr de chocolate branco

2 colheres (sopa) de granulado de chocolate

## Modo de Preparo

## Como Fazer

## Bolo

## Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Coloque todos os ingredientes em uma caneca e misture com um garfo até obter uma massa homogênea.

Leve ao microondas por 3 a 4 minutos.

Retire do microondas e deixe esfriar por completo.

### Cobertura

Coloque todos os ingredientes em uma vasilha e bata muito bem com um batedor de arame ou na batedeira.

Leve para gelar em um saco de confeiteiro ou pote com tampa.

## RECEITAS DE OVOS FITNESS

### Ovo Recheado Com Frutas Secas E Castanhas



### Ingredientes



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Barra de chocolate ao leite (1 kg)

1 xícara (chá) de frutas secas de sua preferência e castanhas

Uma forma de Ovo de Páscoa

Modo de preparo

Derreta o chocolate. Depois de resfriado o chocolate ao leite deverá atingir a temperatura de 29°. Com o chocolate derretido e já resfriado, despeje os flocos no chocolate e mexa bem. Com o auxílio de uma concha, coloque o chocolate na forma, fazendo movimentos circulares para preencher o molde por igual. Prepare ovos de casca de chocolate ao leite. Recheie completamente, metades de ovos e acondicione em caixas de tampa transparente de modo que se possa visualizar o recheio.

Ovos De Páscoa De Whey Protein



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Você já se perguntou como fazer ovos de Páscoa de whey protein? Rica em proteínas, a delícia é fácil de fazer e pode ser consumida como sobremesa nos dias em que a vontade de doce está incontrolável. Veja como preparar:

## Ingredientes:

1/2 xícara de leite em pó desnatado

2 scoops de Whey Protein sabor chocolate

1/2 xícara de adoçante em pó para forno

2 colheres de chocolate em pó diet

2 barras de chocolate 70% cacau

1 e 1/2 xícara de chá de água

1 colher de café de óleo de coco

1 pacote de pudim zero sabor chocolate

1 forma de ovo de Páscoa de PVC.

## Modo de Preparo:

Em banho-maria, derreta as barras de chocolate. Pegue a forma de ovo de Páscoa e pincele o chocolate derretido até que vire uma casquinha. Coloque a forma dentro do congelador e deixe ficar duro.

Numa panela, adicione a água, os scoops de whey protein e o pacotinho de pudim. Mexa todos os ingredientes até que fiquem cremosos. Desligue o fogo e deixe esfriar.

Quando o creme estiver frio, acrescente meia xícara de leite em pó desnatado, o adoçante em pó e uma colher de café de óleo de coco. Bata bem todos os ingredientes e ligue o fogo novamente. Misture bem até que vire um brigadeiro.

Assim que o creme estiver finalizado, espere esfriar e coloque-o dentro da forma que está no congelador. Deixe o seu ovo de whey protein ficar geladinho.

## Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Após aprender como fazer ovos de Páscoa de whey protein, você pode deixar de lado as sobremesas com poucas proteínas, como sorvetes e chocolate ao leite.

### Ovo de Páscoa trufado light



#### Ingredientes:

¼ xícara de creme de leite light (60g)

200g de chocolate meio amargo

2 colheres (chá) de rum (20ml)

1 colher (sopa) de mel (30g)

#### Modo de Preparo:

Aqueça o creme de leite em banho maria (sem deixar ferver). Coloque o Chocolate Meio Amargo e mexa até obter um creme homogêneo. Adicione os ingredientes restantes, misture bem e deixe esfriar na geladeira por uma hora.



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Ingredientes para o ovo:

500gr de Chocolate ao Leite

Modo de Preparo:

Derreta e tempere o Chocolate ao leite conforme instruções da embalagem. Despeje uma pequena quantidade de Chocolate ao Leite temperado na forma de sua escolha. Mexa a forma com movimentos circulares espalhando o chocolate em toda a superfície interna. Retire o excesso e limpe as bordas da cavidade com o auxílio da espátula raspadora. Leve à geladeira por poucos instantes, apenas para que o chocolate inicie sua cristalização. Repita o processo até a terceira camada. Aplique mais uma camada de chocolate temperado e volte à geladeira até a forma ficar áspera. Desinforme e embale.

Rendimento: 1 ovo de 600 gr.

## Ovo de Páscoa à base de cereais



O chocolate com um toque nutritivo

Ingredientes:

8 barras de cereal Nutry do sabor de sua preferência

300g de chocolate ao leite

Modo de Preparo:

## Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

Ralar 300g de chocolate. Derreter em banho-maria. Depois de derretido, mexa com uma espátula em movimentos para frente e para trás até que a massa engrosse. Para saber se o chocolate está pronto para moldar, verifique a temperatura encostando um pouco de chocolate nos lábios: a sensação transmitida deverá ser mais fria que o lábio (com termômetro, a temperatura deve estar entre 28 e 29°C).

### Modo de Preparo do Nutry:

Derreter as 8 barras de Nutry em banho-maria até que as barras se desmanchem. Em uma fôrma de ovo de páscoa nº 15, cobrir toda a base da fôrma com o Nutry já derretido. Logo após, espalhar uma fina camada de chocolate derretido por cima do Nutry. Levar ao freezer, esperar 5 min até endurecer e depois desenformar.

### Ovos de Páscoa diet



### Ingredientes:

500g de chocolate diet ao leite



# Curso de Ovos de Páscoa Lucrativos

100g de proteína de soja texturizada torrada

50g de amêndoas sem pele, torradas e quebradas.

Modo de Preparo:

Com a ajuda de um ralador, rale o chocolate dentro de uma tigela de alumínio. Coloque a tigela dentro de uma panela cheia de água quente. Misture bem o chocolate até que ele derreta completamente. Espalhe o chocolate numa mesa de mármore e mexa com uma espátula, até que fique morno.

Pegue todo o chocolate morno e coloque na mesma tigela de alumínio, adicionando a proteína de soja texturizada e as amêndoas. Misture bem. Em uma forma de ovos de Páscoa, pincele o chocolate e leve para o congelador.

Se quiser, após fazer ovos de Páscoa diet, você pode criar recheios sem açúcar e deixar o seu quitute ainda mais saboroso.