

e-book completo

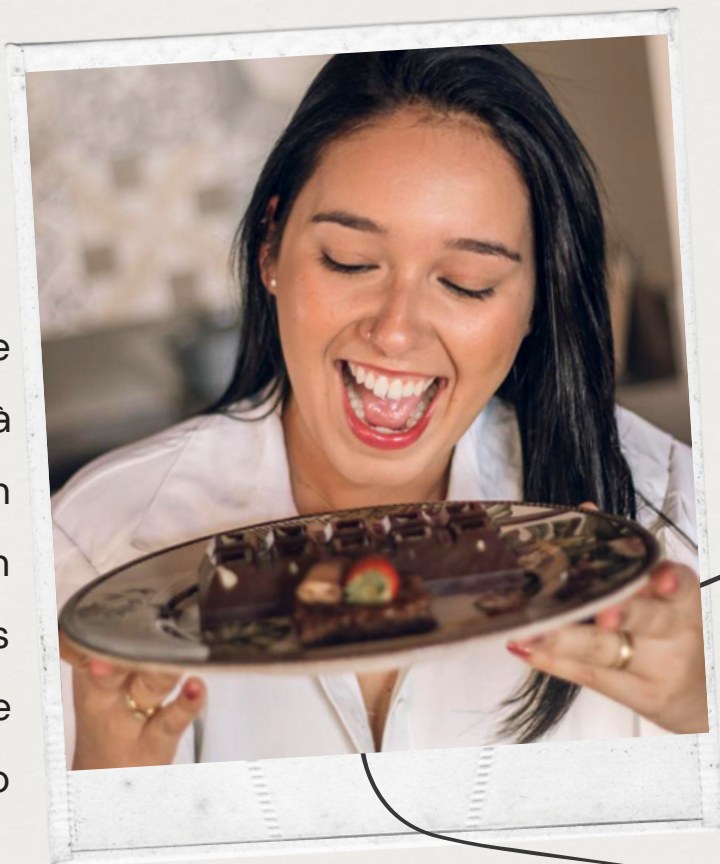
BARRAS

RECHEADAS



INTRODUÇÃO

Oie! Eu me chamo Thayná e tenho 27 anos. Trabalho à pouco mais de 3 anos com confeitaria. Sou formada em engenharia mecânica, mas como todo início de profissão, não obtive muito sucesso na área.



Fiquei desempregada em 2019 e tive que me virar para conseguir uma renda extra. Comecei fazer brownies para vendas na empresa que eu trabalhei e foi um sucesso!

Em pouco tempo, já consegui abrir o meu negócio em casa.

Minha maior intenção com esse e-book é isso! Ajudar outras pessoas que podem estar passando o que passei!

Espero do fundo do coração que você goste do nosso conteúdo. Foi feito com muito carinho!

ÍNDICE

Introdução.....	1
Temperagem – fazendo a pré cristalização do chocolate.....	2
Pré cristalização do chocolate.....	3
Derretimento do chocolate.....	4
Queda brusca de temperatura por resfriamento.....	4
Agitação ou reaquecimento.....	5
Super dica de cristalização e desmoldagem.....	6
Métodos de temperagem mais utilizados no Brasil.....	8
Quais chocolates usar?.....	10
Quais formas indicamos?.....	12
Recheios lucrativos para chocolates.....	14
Receita bônus.....	32
Montagem das barras recheadas.....	34
Barras recheadas com brownie.....	35
Barras recheadas brigadeirudas.....	39
Barras recheadas brigadeirudas com frutas.....	40
Barras recheadas de Wafer e Nutella.....	42
Embalagens e armazenamento.....	45
Precificação.....	48
Tabela de referência.....	50



Temperagem



**FAZENDO A PRÉ
CRISTALIZAÇÃO DO
CHOCOLATE**

PRÉ CRISTALIZAÇÃO DO CHOCOLATE

Após ter escolhido um bom chocolate para suas receitas, você precisa fazer um processo chamado de temperagem, que nada mais é que a pré-cristalização do chocolate. Não sabe o que é? Calma que eu te explico! Naturalmente, o chocolate nobre é um produto composto por sólidos de cacau, manteiga de cacau e açúcar. A manteiga de cacau utilizada na produção desse chocolate é composta por cristais, que na forma mais sólida do chocolate permanecem estáveis.

Quando derretido, estes cristais são fundidos e se faz necessário um processo apelidado de temperagem, permitindo que novos cristais se formem na manteiga de cacau.



É por este motivo que ele também leva o apelido de processo de pré-cristalização, pois é através destes cristais que a cristalização do chocolate acontece, o que garante mais brilho e crocância ao produto. A temperagem é distribuída em três fases bem distintas, acompanhe comigo todo o processo!

DERRETIMENTO DO CHOCOLATE

Ocorre em temperaturas entre 45°C a 50°C, do qual pode ser feito em derretedeiras, em banho-maria ou na potência média em um forno micro-ondas.

Nesta etapa, o chocolate é submetido a ondas de calor que elevam a sua temperatura. A partir daí, a manteiga de cacau presente na estrutura é levada ao estado líquido, desfazendo-se de todos os cristais de gordura presentes.



QUEDA BRUSCA DE TEMPERATURA POR RESFRIAMENTO

Isto é, se refere ao resfriamento do chocolate com queda de 2°C por minuto, o qual pode ser obtido através de choque térmico.

Nesta etapa, após o produto ser derretido, ele passa por um processo de resfriamento, de modo que se formam novos cristais de gordura.

DERRETIMENTO DO CHOCOLATE

AGITAÇÃO OU REAQUECIMENTO

Essa última etapa da temperagem, onde são formados tanto cristais de gordura estáveis quanto instáveis. Com isso, o chocolate é novamente aquecido, de forma que apenas restem cristais estáveis.



Temperagem



**SUPER DICA DE
CRISTALIZAÇÃO E
DESMOLDAGEM**

Para agilizar o processo de cristalização dos seus ovos de Páscoa recheados, a dica é colocá-los em uma geladeira limpa e vazia, e que de preferência seja isenta de odores. Isso porque, ao entrar em contato com aromas externos, é comum que estes odores alterem o cheiro e a qualidade do produto final.



Além disso, se a temperagem estiver correta, além da facilidade de soltar seus ovos de Páscoa da fôrma, esse processo não levará mais do que 15 minutos do seu tempo.

Para isso, basta avaliar se as cascas apresentam um visual opaco e, se tudo estiver OK, retirá-las das formas.

Fazer a têmpera correta é algo que exige bastante prática, por isso, é importante sempre testar até obter o resultado esperado.



Temperagem



MÉTODOS DE TEMPERAGEM MAIS UTILIZADOS NO BRASIL

Há diversos métodos que podem ser utilizados para fazer a temperagem do chocolate, mas aqui eu apresento 4 métodos bastante comuns:

Resfriamento por adição de sólidos: Também conhecido por seeding, este método consiste na adição de chocolate picado a uma porção de chocolate sólido. Isso faz com que a porção de chocolate derretido se resfrie e se torne pré-cristalizada.

Banho-maria invertido: Neste método o chocolate é derretido em uma tigela que fica em contato com água fria (e não gelada).

Método por resfriamento em pedra ou tablage: Esse método consiste no resfriamento do chocolate em uma pedra de mármore ou granito;

Temperagem com MyCryo: Nesse método é adicionado manteiga de cacau em pó ao chocolate derretido, porém, a uma certa temperatura.



QUAIS CHOCOLATES USAR?



lista de chocolates para utilizar em sua produção

NOBRES

- CHOCOLATES GAROTO
- CHOCOLATES NESTLÉ
- CALLEBAUT
- HARALD
- HERSHEY'S
- MELKEN
- SICÃO

Lembrando que você pode utilizar a marca que preferir. Em questão de custo benefício, preferimos sempre utilizar Garoto ou Nestlé.

FRACIONADOS

- CHOCOLATES GENUINE
- HARALD
- HERSHEY'S
- MELKEN
- SICÃO

Lembrando que você pode utilizar a marca que preferir. Em questão de custo benefício, preferimos sempre utilizar Genuine.

QUAIS FORMAS INDICAMOS?



MM

formas

Você poderá utilizar as forminhas que preferir. Nós não trocamos a BWB por nenhuma outra, pois é a marca que melhor nos atendeu.

Além de possuírem uma gama enorme de modelos para atender todas as datas comemorativas do ano, a qualidade do material também é impecável.



Barras recheadas



Coração lapidado



Trufas

Lembrando que existem
diversos modelos e
tamanhos disponíveis.

Recheios



RECHEIOS LUCRATIVOS PARA CHOCOLATES

RECHEIO DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado (365g)
- 3 colheres de sopa de leite em pó
- 1 colher de chá de manteiga
- Pitada de sal a gosto
- 3 colheres de sopa de creme de leite para finalizar

MODO DE PREPARO

Adicione todos os ingredientes em uma panela, exceto o creme de leite e cozinhe em fogo baixo mexendo (com cuidado) até o ponto de soltura; Acrescente o creme de leite, misture bem e desligue o fogo; Coloque o produto em uma tigela e cubra com plástico filme para não criar crosta; Espere um tempo até que o creme se esfrie totalmente antes de usá-lo.



Duração

Esses recheios duram pelo menos 10 dias quando bem fechados na geladeira e, sempre antes de usá-los, reserve-os fora da geladeira por pelo menos 2 horas antes para resfriar.

RECHEIO DE NUTELLA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de sopa cheias de Nutella
- 1 colher de chá de manteiga
- 1 pitada de sal a gosto
- 3 colheres de sopa de creme de leite para finalizar

MODO DE PREPARO

Adicione todos os ingredientes em uma panela, exceto o creme de leite e cozinhe em fogo baixo mexendo (com cuidado) até o ponto de soltura; Acrescente o creme de leite, misture bem e desligue o fogo; Coloque o produto em uma tigela e cubra com plástico filme para não criar crosta; Espere um tempo até que o creme se esfrie totalmente antes de usá-lo.



Duração

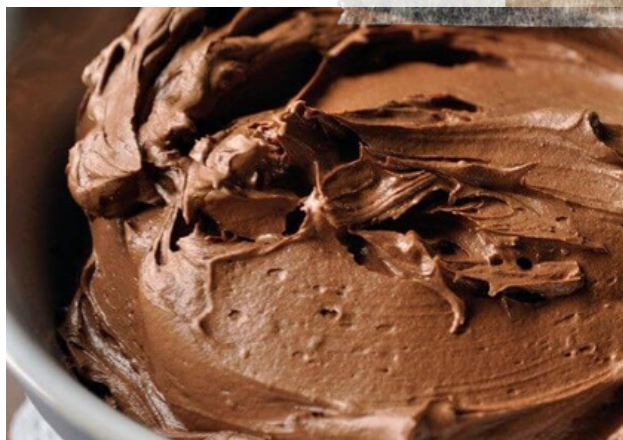
Esses recheios duram pelo menos 10 dias quando bem fechados na geladeira e, sempre antes de usá-los, reserve-os fora da geladeira por pelo menos 2 horas antes para resfriar.

RECHEIO DE ALPINO

INGREDIENTES

BOLO

- 6 claras de ovos
- 90g de açúcar refinado
- 3 gemas inteiras
- 1 colher cheia de sopa de extrato de baunilha
- 1 pitada de sal
- 4 colheres cheias de sopa de farinha de trigo (sem fermento)
- 4 colheres de sopa de cacau em pó
- Meia colher de chá de bicarbonato de sódio
- 90g de óleo vegetal



GANACHE FLUIDA PARA RECHEIO

- 1 barra de chocolate Alpino (de preferência a linha Blacktop)
- 1 caixa de creme de leite

GANACHE FIRME PARA TRUFAS

- 400g de chocolate Alpino (de preferência a linha Blacktop)
- 1 caixa de creme de leite

RECHEIO DE ALPINO

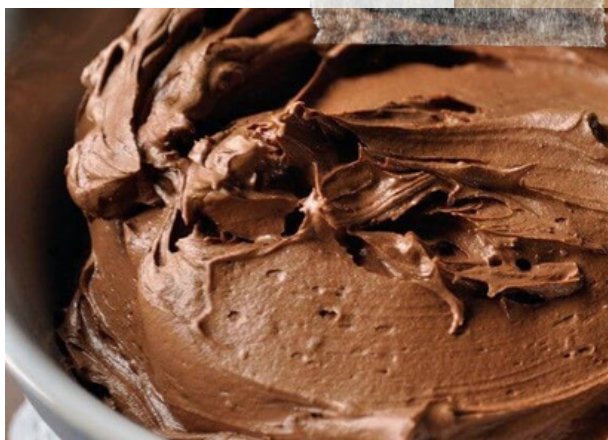
MODO DE PREPARO

BOLO

Em uma tigela, bata as claras que se forme espumas; Adicione 1/3 do açúcar e continue batendo. Assim que as claras apresentarem um tom mais esbranquiçado, acrescente a segunda parte do açúcar; Quando o merengue começar a formar ondinhas, adicione o restante do açúcar e continue batendo até que o creme apresente um aspecto brilhante e forme ondas maiores; Em seguida, adicione as gemas, uma por vez, batendo o bastante a cada adição; Adicione o sal, a farinha de trigo, o cacau em pó, o extrato de baunilha e o bicarbonato (peneirados) e incorpore à mistura com a ajuda de um fouet; Acrescente o óleo à massa e continue mexendo; Despeje a massa em uma fôrma de 30x40 forrada com papel manteiga e asse o bolo em forno preaquecido a 200°C, por aproximadamente 8 minutos. Para saber se a massa já está pronta, utilize um palitinho de dente ou garfo. Caso ela esteja seca, já é um indicativo de que pode ser retirada do forno.

GANACHE FLUIDA PARA RECHEIO

Adicione o creme de leite e o chocolate picado em uma panela para banho maria. Misture até obter um creme homogêneo e reserve-o separadamente.



GANACHE FIRME PARA TRUFAS

Em banho-maria, derreta o creme de leite com chocolate até obter uma ganache homogênea; Em seguida, transfira essa ganache para um recipiente de plástico, cubra com plástico filme em contato e reserve por aproximadamente 6 horas; Assim que a ganache estiver firme, enrole bolinhas e passe-as no chocolate em pó. Para dar um toque ainda mais especial à sua receita, a dica é utilizar marcadores da sua preferência. Aliás, este é também um bom jeito de conquistar seus clientes pelos olhos. Isto é, basta personalizá-los de acordo com a letra inicial dos seus nomes.

RECHEIO DE PAÇOCA

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de sal
- 2 xícaras de chá de paçoca industrializada esfarelada com as mãos
- 1 xícara de chá de doce de leite

MODO DE PREPARO

Para isso, basta misturar a paçoca com o doce de leite junto ao sal para formar um creme mais consistente.



Duração

Esses recheios duram pelo menos 10 dias quando bem fechados na geladeira e, sempre antes de usá-los, reserve-os fora da geladeira por pelo menos 2 horas antes para resfriar.

RECHEIO DE TRUFA

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de conhaque ou rum (opcional)
- 1/2 de creme de leite em caixinha
- 250g de chocolate meio amargo ou branco

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no forno micro-ondas ou em banho-maria. Caso seja em forno micro-ondas, é importante colocá-lo de 20 em 20 segundos para não queimar o produto. Em seguida, misture o conhaque e o creme de leite ao chocolate derretido e o reserve separadamente;

Em seguida, basta rechear o bombom, trufa, barras ou até mesmo ovo de Páscoa.



Duração

Esses recheios duram pelo menos 10 dias quando bem fechados na geladeira e, sempre antes de usá-los, reserve-os fora da geladeira por pelo menos 2 horas antes para resfriar.

RECHEIO TRUFADO DE LIMÃO

INGREDIENTES

- Raspas de 3 limões taiti ou de 5 limões sicilianos
- 500g de chocolate branco
- 250g de creme de leite de caixinha

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em banho-maria ou na potência média no forno de micro-ondas; adicione o creme de leite e misture bem; com tudo feito, incorpore as raspas de limão taiti ou siciliano.



Duração

Esses recheios duram pelo menos 10 dias quando bem fechados na geladeira e, sempre antes de usá-los, reserve-os fora da geladeira por pelo menos 2 horas antes para resfriar.

RECHEIO DE CHURROS

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado (ou caixinha)
- 1/2 lata de creme de leite (ou caixinha)
- 1 colher (sobremesa) de canela
- 1/2 colher (sopa) de margarina
- doce de leite a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o leite condensado, canela, margarina e creme de leite em uma panela e a leve ao fogo baixo. Mexa sempre, até o doce desgrudar do fundo da panela. Deixe esfriar em temperatura ambiente – não leve à geladeira.

Quando o doce estiver frio, basta rechear o que desejar e se sobrar recheio, basta armazená-lo na geladeira.



Duração

Esses recheios duram pelo menos 10 dias quando bem fechados na geladeira e, sempre antes de usá-los, reserve-os fora da geladeira por pelo menos 2 horas antes para resfriar.

RECHEIO TRUFADO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 20g de manteiga amolecida
- 500g de chocolate ao leite
- 200ml de polpa concentrada de maracujá

MODO DE PREPARO

Primeiro, faça a redução de maracujá: pulse a polpa no processador ou liquidificador para separar o suco das sementes; Coe e leve apenas o suco ao fogo baixo, até que se obtenha uma consistência de purê ralo; Meça a quantidade correta de redução e despeje sobre o chocolate picado; Em seguida, misture até que o chocolate seja derretido; Acrescente a manteiga e misture bem.



Duração

Esses recheios duram pelo menos 10 dias quando bem fechados na geladeira e, sempre antes de usá-los, reserve-os fora da geladeira por pelo menos 2 horas antes para resfriar.

RECHEIO DE CARAMELO

INGREDIENTES

- 80g de manteiga
- 1 pitada de sal (opcional)
- 1 xícara de chá de açúcar
- 150g de creme de leite de caixinha (3/4 da caixa)

MODO DE PREPARO

Adicione o açúcar em uma panela média e leve para derreter em fogo médio até apresentar uma cor âmbar. É importante tomar cuidado para não escurecer o bastante ao ponto de deixá-lo com gosto de queimado; Em seguida, acrescente a manteiga. Nesta etapa, deve-se manter cuidado com o vapor quente que se forma na panela, em seguida, misture até a manteiga derreter completamente; Adicione o creme de leite e o sal, mexendo todos os ingredientes em fogo baixo, de modo que todos fiquem bem incorporados; desligue o fogo e reserve o caramelo em uma tigela, esperando até que se esfrie completamente.



Duração

Esses recheios duram pelo menos 10 dias quando bem fechados na geladeira e, sempre antes de usá-los, reserve-os fora da geladeira por pelo menos 2 horas antes para resfriar.

RECHEIO DE CHEESECAKE

INGREDIENTES

Creme de queijo

- 1 xícara de chá de ricota
- ½ pote de requeijão Nestlé tradicional (200g)

Creme de goiabada

- 3 colheres de sopa de água
- 1 xícara de chá goiabada

MODO DE PREPARO

Creme de queijo

Em um liquidificador, bata todos os ingredientes até obter um creme homogêneo; reserve-o separadamente para uso posterior.

Creme de goiabada

Em um liquidificador, bata a goiaba com água até obter uma textura amolecida. Reserve-o separadamente para o uso posterior.



Duração

Esses recheios duram pelo menos 10 dias quando bem fechados na geladeira e, sempre antes de usá-los, reserve-os fora da geladeira por pelo menos 2 horas antes para resfriar.

RECHEIO MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 6 colheres de sopa de açúcar
- 320g de chocolate meio amargo picado
- 6 ovos (separe as gemas inteiras)

MODO DE PREPARO

Adicione o chocolate a uma tigela e leve ao forno microondas; mexa de 30 em 30 segundos até que alcance o ponto de derretimento. Reserve-o para uso posterior; Em uma batedeira, adicione as claras + 3 colheres de açúcar; Bata até atingir o ponto de clara em neve, e a reserve para uso posterior; De volta à batedeira, despeje as gemas peneiradas e 3 colheres de açúcar. Bata até obter uma mistura esbranquiçada; Em seguida, misture delicadamente o chocolate derretido na mistura da gema; Após, adicione as claras em neve e continue mexendo delicadamente; Leve à geladeira por no máximo 4 horas.



Duração

Esses recheios duram pelo menos 10 dias quando bem fechados na geladeira e, sempre antes de usá-los, reserve-os fora da geladeira por pelo menos 2 horas antes para resfriar.

RECHEIO OREO E OVOMALTINE

INGREDIENTES

Brigadeiro de Oreo

- 2 colheres de sopa de creme de leite de caixinha
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1 pacote de Oreo picado (90g)
- 1 colher de chá de extrato de baunilha

Brigadeiro Ovomaltine

- 1 pitada de sal
- 1 lata de leite condensado (395g)
- 2 colheres de sopa de Ovomaltine
- $\frac{3}{4}$ xícara de chá de Ovomaltine (será utilizado para passar nos brigadeiros enrolados)
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de cacau em pó (ou 50g de chocolate 50% cacau em barra)



Duração

Esses recheios duram pelo menos 10 dias quando bem fechados na geladeira e, sempre antes de usá-los, reserve-os fora da geladeira por pelo menos 2 horas antes para resfriar.

RECHEIO OREO E OVOMALTINE

MODO DE PREPARO

Brigadeiro de Oreo

Adicione todos os ingredientes em uma panela, exceto o Oreo; Leve ao fogo baixo mexendo sempre até desprender do fundo da panela (este é o ponto de brigadeiro para enrolar); Em seguida, acrescente o creme de leite, misture bem e desligue o fogo; Adicione as bolachas (ou biscoito?) quebradas e mexa rapidamente para misturar com o brigadeiro; Coloque em um prato e cubra com plástico filme, de modo que fique em contato direto com o doce. Espere esfriar.

Brigadeiro Ovomaltine

Em uma panela, adicione todos os ingredientes e leve para cozinhar em fogo baixo, sempre mexendo até obter o ponto de soltura, que é quando o brigadeiro se desprende da panela (cozinhe por mais 4 minutos); Em um prato, coloque o brigadeiro untado com manteiga, cubra com plástico filme, de modo que permaneça em contato com o doce e leve-o à geladeira; Depois de bem gelados, unte as mãos com manteiga, enrole os brigadeiros e passe-os em Ovomaltine. Uma boa sugestão para manter a crosta do Ovomaltine por mais tempo, é passar duas vezes no pó.

Após um tempo, aguarde até que umedeça a primeira camada e repita o processo.



Duração

Esses recheios duram pelo menos 10 dias quando bem fechados na geladeira e, sempre antes de usá-los, reserve-os fora da geladeira por pelo menos 2 horas antes para resfriar.

RECHEIO VEGANO DE BEIJINHO

INGREDIENTES

- 1 pitada de sal
- $\frac{3}{4}$ xícara de chá de coco ralado seco e sem açúcar
- 1 colher de sopa de farinha de trigo (sem fermento) ou amido de milho
- $\frac{1}{3}$ de xícara de chá de água
- $\frac{3}{4}$ de xícara de chá de açúcar cristal ou demerara
- 200ml de leite de coco (1 vidro pequeno)
- $\frac{1}{2}$ de xícara de chá de leite de amêndoas, soja ou amendoim
- $\frac{1}{2}$ xícara de chá de castanha de caju crua



MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, adicione a castanha de caju, cubra com o dobro de água e deixe de molho por até 8 horas; Após este tempo, escorra toda a água da vasilha e leve a castanha de caju para o liquidificador.

Adicione $\frac{1}{3}$ de xícara de água e bata até obter um creme uniforme. Reserve para uso posterior; Em uma panela, adicione o leite de amêndoas, soja ou amendoim e misture com o amido de milho; Em seguida, acrescente o coco seco sem açúcar, o leite de coco, o açúcar e 1 pitada de sal, misture bem todos os ingredientes e ligue o fogo; Deixe cozinhar em fogo baixo até obter um creme consistente, o que levará aproximadamente 15 minutos; Desligue o fogo e misture com o creme de castanha de caju. Deixe esfriar.

Duração

Esses recheios duram pelo menos 10 dias quando bem fechados na geladeira e, sempre antes de usá-los, reserve-os fora da geladeira por pelo menos 2 horas antes para resfriar.

RECHEIO VEGANO DE PAÇOCA

INGREDIENTES

- 200g de paçoca esfarelada
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 e ½ xícaras de chá de leite de amêndoas, soja ou amendoim
- Brigadeiro de paçoca para decorar
- 6 colheres de chá de amido de milho misturadas com 2 colheres de sopa de água ou leite vegetal
- 2 colheres de sopa de açúcar cristal ou demerara

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione o leite vegetal da sua escolha, a essência de baunilha, o açúcar e misture bem; Assim que começar o ponto de fervura, abaixe o fogo e adicione o amido misturado com a água. Aqui é preciso misturar rapidamente para não empelotar, e adicione a paçoca esfarelada; Deixe cozinhando até obter um creme uniforme e cremoso, e retire do fogo.

Duração

Esses recheios duram pelo menos 10 dias quando bem fechados na geladeira e, sempre antes de usá-los, reserve-os fora da geladeira por pelo menos 2 horas antes para resfriar.



RECHEIO DE PRESTÍGIO

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de coco ralado médio
- 2 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga em uma panela.

Jogue o leite moça e espere esquentar um pouco.

Jogue o coco ralado e mexa bem para não ficar pelotinhas.

Acrescente o açúcar e mexa.

Faça no fogão na temperatura média.

É importante não parar de mexer.

Fique mexendo até ele começar a se soltar da panela.



Duração

Esses recheios duram pelo menos 10 dias quando bem fechados na geladeira e, sempre antes de usá-los, reserve-os fora da geladeira por pelo menos 2 horas antes para resfriar.



Bônus



RECEITA BÔNUS

RECHEIO DE CREME RAFFAELLO

INGREDIENTES

- 200ml de leite integral
- 200ml de leite de coco (uma caixinha ou garrafinha)
- 1 lata/caixinha de creme de leite
- 1 lata/caixinha de leite condensado
- 40g de açúcar refinado (caso não tenha, pode substituir pelo açúcar cristal normal)
- 45g de manteiga sem sal
- 6 colheres de sopa de leite em pó (utilizo o Ninho, mas fica a seu critério a marca utilizada)
- 150g de coco ralado (eu prefiro em flocos mais grosso, mas vai do seu gosto)
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de chá de amido de milho



MODO DE PREPARO

Em sua panela, misture todos os ingredientes antes de acender o fogo. Quando estiverem bem homogêneos, coloque em fogo baixo mexendo sempre para não queimar. Você pode desligar o fogo quando der o ponto que deseje, recheio, cobertura, ponto de bico ou mais mole... deixe descansar e depois leve a geladeira para resfriar antes de rechear as barras.

Uma dica para quem tem panela elétrica: incorpore todos os ingredientes antes de ligar a panela. Em fogo baixo e velocidade padrão, deixe por aproximadamente 40 minutos.

Eu utilizo a panela elétrica da marca Bennedita Pan, 4,7 litros.

Duração

Esses recheios duram pelo menos 10 dias quando bem fechados na geladeira e, sempre antes de usá-los, reserve-os fora da geladeira por pelo menos 2 horas antes para resfriar.

montagem das barras



MONTAGEM DAS BARRAS RECHEADAS

BARRAS RECHEADAS COM BROWNIE

O primeiro passo para começarmos a fabricação das nossas barras recheadas, é saber qual chocolate usar na casca, que seja de qualidade e fácil de manusear.

Eu sempre usei o chocolate para cobertura, isso evita que você precise realizar a temperagem do chocolate.

As primeiras unidades que fiz, utilizei o chocolate meio amargo e o chocolate branco Top – Harald. É um chocolate com um custo mais baixo e com uma qualidade muito boa!

Após as primeiras unidades que vendi, já consegui melhorar ainda mais a qualidade do chocolate que eu utilizava. Comecei utilizar o chocolate meio amargo e branco para cobertura da Genuine. Ele é divino, além de ser mais fácil ainda de manusear, pelo menos eu sempre achei.

Bom, além do chocolate ser de boa qualidade, precisamos lembrar também das formas. Sempre utilizei as formas da marca BWB e não aconselho outra. A forma de três partes (duas partes de acetato e uma de silicone) é a N9664, para barras recheadas de 250g.



BARRAS RECHEADAS COM BROWNIE

INGREDIENTES

Para casca de chocolate meio amargo:

230g de chocolate fracionado (para cobertura) meio amargo picados ou cortados em pequenos pedaços.

Para casca de chocolate branco:

230g de chocolate fracionado (para cobertura) branco picados ou cortados em pequenos pedaços.

Para casca de chocolate mesclado:

115g de chocolate meio amargo fracionado/115g de chocolate branco fracionado picados ou cortados em pequenos pedaços.

Para casca de cookies and cream:

230g de chocolate branco fracionado picados ou cortados em pequenos pedaços;

3 biscoitos Oreo ou Negresco quebrados em pedaços pequenos.



BARRAS RECHEADAS COM BROWNIE

MODO DE PREPARO

Em um bowl de vidro ou na própria derretadeira da BWB, coloque o chocolate desejado e leve ao micro-ondas para derreter de 30 em 30 segundos. Coloque por 30 segundos, retire e mexa, e repita esse processo até o chocolate estar totalmente derretido.

Lembrando que caso você decida fazer a casca mesclada, é necessário derreter os chocolates separadamente, um em cada bowl ou derretadeira.

Se caso for a casca cookies and cream, derreta o chocolate branco e após isso, misture os biscoitos quebrados e mexa até misturar por todo o chocolate.

Feito isso, pegue a forma BWB e coloque o chocolate até a marca que contém nela.

Em seguida, cubra com a forma de silicone e coloque a outra em cima, pressionando até que o chocolate se espalhe por toda a forminha e forme uma casca perfeita.

Em caso de dúvidas, verifique o modo de uso na embalagem da forma.

Leve na geladeira por no mínimo 20 minutos.

Caso for a casca mesclada, coloque metade de chocolate meio amargo e metade de chocolate branco, e repita o mesmo processo com a forma.

IMPORTANTE: leia sempre o modo de usar das formas, pois você não irá colocar todo o chocolate derretido de uma vez. Ainda precisamos fechar a barra depois de colocarmos o recheio. Por isso a importância de saber onde está a marca na primeira forminha.

Após deixar a casca na geladeira por no mínimo 20 minutos, retire da geladeira e vá retirando a última parte da forma e depois o silicone. Mantenha a casca na primeira forma para rechear e depois fechar a parte de trás dela.

Você pode rechear com o recheio de sua preferência.

Mas os recheios que mais vendi foram: brigadeiro meio amargo, morango e brownie/ ninho, Nutella, morango e brownie/ Raffaello e brownie.



BARRAS RECHEADAS COM BROWNIE

MODO DE PREPARO

Para rechear, coloque o recheio que você preferir, caso tenha alguma fruta, coloque ela depois que fizer uma camada com o recheio, isso evita que vaze algum líquido, principalmente se for morango. Em seguida, corte o brownie em pequeno pedaços e vá preenchendo em cima do recheio, conforme a foto abaixo. Após isso, basta cobrir a barra com o restante do chocolate. Se necessário, derreta por mais 30 segundos.



*Creme Raffaello e
brownie, casca meio
amargo*



*Brigadeiro de ninho,
Nutella e morango, na casca
mezclada*



BARRAS RECHEADAS BRIGADEIRUDAS

INGREDIENTES

- 300g de chocolate fracionado que preferir (meio amargo, branco, mesclado ou cookies and cream)
- 10 unidades de brigadeiros já enrolados, do sabor que desejar. Eu utilizo: brigadeiro ao leite, brigadeiro meio amargo, brigadeiro de ninho e brigadeiro de morango.

MODO DE PREPARO



Passe um papel toalha na forma antes de começarmos o processo de produção.

Coloque um brigadeiro em cada quadradinho da barra, conforme a foto abaixo.

Feito isso, ajeite eles com o próprio dedo. Derreta o chocolate de sua preferência, de 30 em 30 segundos no micro-ondas até estar completamente derretido. Jogue o chocolate entre os brigadeiros, até preencher totalmente os espaços vazios entre eles e cobrir o fundo da barra.

Muita atenção, pois nas barras brigadeirudas vamos utilizar apenas a primeira parte da forma. O silicone e a última parte de acetato não vamos precisar.

Não é necessário utilizar desmoldante na forma.

Após cobrir os espaços com o chocolate, leve na geladeira por no mínimo 30 minutos. Após esse tempo, pode retirar e desenformar a barra.



*Barra brigadeiruda com casca
branca e recheio de brigadeiro
meio amargo*

BARRAS RECHEADAS BRIGADEIRUDAS COM FRUTAS

INGREDIENTES

- 300g de chocolate fracionado que preferir (meio amargo, branco, mesclado ou cookies and cream)
- 5 unidades de brigadeiros já enrolados, do sabor que desejar. Eu utilizo: brigadeiro ao leite, brigadeiro meio amargo, brigadeiro de ninho e brigadeiro de morango.
- Frutas que preferir. Sempre usei uva Thompson ou morango.



MODO DE PREPARO

Passe um papel toalha na forma antes de começarmos o processo de produção.

Coloque um brigadeiro em cada quadradinho da barra, intercalando com a fruta desejada, conforme a foto abaixo.

Feito isso, ajeite eles com o próprio dedo. Derreta o chocolate de sua preferência, de 30 em 30 segundos no micro-ondas até estar completamente derretido. Jogue o chocolate entre os brigadeiros e as frutas, até preencher totalmente os espaços vazios entre eles e cobrir o fundo da barra.

Após cobrir os espaços com o chocolate, leve na geladeira por no mínimo 30 minutos. Após esse tempo, pode retirar e desenformar a barra.



Uma dica importantíssima sobre as barras com frutas, é produzir elas próximo ao horário de entrega para o cliente, para não correr o risco de vazar aquela água do morango ou das uvas.

BARRAS RECHEADAS BRIGADEIRUDAS COM FRUTAS



Brigadeiro meio amargo e uvas Thompson

Brigadeiro de ninho e morangos



BARRAS RECHEADAS WAFER E NUTELLA

INGREDIENTES

Para casca de chocolate meio amargo:

230g de chocolate fracionado (para cobertura) meio amargo picados ou cortados em pequenos pedaços.

Para casca de chocolate branco:

230g de chocolate fracionado (para cobertura) branco picados ou cortados em pequenos pedaços.

Para casca de chocolate mesclado:

115g de chocolate meio amargo fracionado/115g de chocolate branco fracionado picados ou cortados em pequenos pedaços.

Para casca de cookies and cream:

230g de chocolate branco fracionado picados ou cortados em pequenos pedaços;
3 biscoitos Oreo ou Negresco quebrados em pedaços pequenos.



BARRAS RECHEADAS WAFER E NUTELLA

MODO DE PREPARO

Em um bowl de vidro ou na própria derretedeira da BWB, coloque o chocolate desejado e leve ao micro-ondas para derreter de 30 em 30 segundos. Coloque por 30 segundos, retire e mexa, e repita esse processo até o chocolate estar totalmente derretido.

Lembrando que caso você decida fazer a casca mesclada, é necessário derreter os chocolates separadamente, um em cada bowl ou derretedeira.

Se caso for a casca cookies and cream, derreta o chocolate branco e após isso, misture os biscoitos quebrados e mexa até misturar por todo o chocolate.

Feito isso, pegue a forma BWB e coloque o chocolate até a marca que contém nela. Em seguida, cubra com a forma de silicone e coloque a outra em cima, pressionando até que o chocolate se espalhe por toda a forminha e forme uma casca perfeita.

·Em caso de dúvidas, verifique o modo de uso na embalagem da forma.

Leve na geladeira por no mínimo 20 minutos.

Caso for a casca mesclada, coloque metade de chocolate meio amargo e metade de chocolate branco, e repita o mesmo processo com a forma.

IMPORTANTE: leia sempre o modo de usar das formas, pois você não irá colocar todo o chocolate derretido de uma vez. Ainda precisamos fechar a barra depois de colocarmos o recheio. Por isso a importância de saber onde está a marca na primeira forminha.

Para rechear, corte as placas de wafer de modo que caibam dentro da barra recheada. As placas de Wafer que utilizo são da marca Barion. Segue a imagem abaixo.



BARRAS RECHEADAS WAFER E NUTELLA

MODO DE PREPARO

Comece colocando uma camada de Nutella, e em seguida, um pedaço da placa de Wafer. Repita esse processo até rechear a barra por completo.

Finalize com um pedaço de placa de Wafer e feche a barra com o restante do chocolate derretido.

Se necessário, coloque o chocolate por mais 20 ou 30 segundos no micro-ondas. Após isso, leve a barra à geladeira para finalizar e deixe por no mínimo 20 minutos.



embalagens e armazenamento



EMBALAGENS E ARMAZENAMENTO DAS BARRAS RECHEADAS

EMBALAGENS DAS BARRAS RECHEADAS

Para embalar as barras de uma forma simples e bonita, eu sempre coloquei elas enroladas no plástico filme e depois em um saquinho (eu usava o tamanho 15x22cm), conforme as fotos acima. Para amarrar, uso fitinhas de cetim. A cor pode ser de acordo com a sua logo. É importante também, você ter etiquetas com o nome da sua marca. Isso passa segurança para o cliente.

Em datas comemorativas, sempre coloquei a opção das embalagens de acetato, que também fazem muito sucesso. Uma ótima opção é você acrescentar esse valor ao custo do produto.

Você pode optar também por envolver as barras no papel alumínio. Ele consegue conservar muito bem o chocolate.

ARMAZENAMENTO DAS BARRAS RECHEADAS

Para armazenar as barras recheadas, trufas, ovos de Páscoa ou qualquer outro chocolate artesanal que você fizer, aconselhamos que você deixe armazenado na geladeira, de preferência no mínimo, apenas resfriado.

Isso vai conservar o chocolate e o recheio por mais tempo.

Também reforçamos que produtos que levam frutas frescas, é preferível que seja feito próximo à hora de entrega ao cliente.

Barras que levam frutas podem ter vazamentos quando guardadas muito tempo.

Após finalizadas, as barras recheadas têm duração de até 10 dias quando resfriadas.

precificação das barras



PRECIFICAÇÃO DAS BARRAS RECHEADAS

PRECIFICAÇÃO DAS BARRAS RECHEADAS

Porque não disponibilizamos o módulo sobre precificação de barras recheadas em nosso e-book?

Os preços da matéria prima podem variar muito de região para região. Nós vendemos nosso e-book para todo o país e para algumas de pessoas de fora também. No começo, passávamos uma tabela de referência de valores, de acordo com o que nós gastamos em nossa produção. Porém tivemos algumas reclamações de alunas que adquiriram e não gostaram da referência.

Portanto decidimos retirar essa tabela.

Mas reforçamos que para precificar o seu produto, primeiro você precisa saber ao certo quanto gastou com os produtos. Feito isso, você terá uma base de quanto colocar referente à energia, gás, funcionários, água e etc.

E lembre-se: quanto menos pessoas venderem o produto em sua região, mais chances de lucrar você terá.

Em anexo vamos deixar nossa tabela atualizada em 2023 para referência.

Esperamos que este e-book te ajude muito e que você faça muitas vendas!

Não se esqueça de seguir nosso Instagram e nos marcar quando reproduzir as receitas.

Tabela

BARRAS

BARRAS RECHEADAS (SEM BROWNIE)

- Consultar sabores e cascas

R\$32

BARRAS RECHEADAS COM BROWNIE

- Consultar sabores e cascas

R\$50

BARRAS RECHEADAS WAFER E NUTELLA

- Consultar cascas

R\$40

BARRAS RECHEADAS BRIGADEIRUDAS

- Consultar sabores e cascas

R\$28

LEMBRANDO QUE VALORES DE INGREDIENTES
PODEM VARIAR MUITO DE REGIÃO PARA REGIÃO.
PRECIFIQUE SEU PRODUTO DE ACORDO COM O
VALOR GASTO POR VOCÊ, E LEMBRE-SE: SE NA
SUA REGIÃO NÃO EXISTEM MUITAS PESSOAS
FABRICANDO AS BARRAS DE CHOCOLATE, SERÁ
UMA EXCELENTE OPORTUNIDADE PARA LUCRAR
MAIS.

BOAS VENDAS!



**DIVIRTA-SE
NA COZINHA!**

Espero que você goste de fazer
as receitas da família.