

Doces de Sucesso Lucrativo

APOSTILA DE CONES TRUFADOS

Receitas de Cones Trufados



DOCES DE SUCESSO LUCRATIVO

SUMÁRIO

DICAS	03
DIREITOS AUTORAIS	04
CONE TRUFADO DE OREO	05
CONE TRUFADO DE BRIGADEIRO DE OVOMALTINE	07
CONE TRUFADO DE MARACUJÁ	08
CONE TRUFADO DE SENSÇÃO	10
CONE TRUFADO DE BEIJINHO E NUTELLA	12
CONE GALÁXIA TRUFADO DE OVOMALTINE	13
CONE TRUFADO TRADICIONAL	14
CONE TRUFADO DE COCO	16

@docesdesucesso_dg

DICAS

Rendimento: pode haver diferenças de acordo com o tamanho em gramas dos cones trufados.

Tempo de Preparo: o tempo de preparo é uma média, portanto, vai variar muito de pessoa pra pessoa.

Conservação: após a fabricação de seus cones trufados, o ideal é que seja colocado na geladeira.

Validade: na geladeira os cones trufados tem a validade de 10 dias.

Comercialização: é importante colar etiquetas com a data de validade e fabricação nos cones trufados.

DIREITOS AUTORAIS

Este ebook é protegido por leis de direitos autorais. A reprodução, distribuição ou transmissão de qualquer parte deste material, em qualquer formato, sem a autorização prévia por escrito do autor, é estritamente proibida e constitui uma violação dos direitos de propriedade intelectual que pode resultar em penalidades civis e criminais.

É proibido a criação de obras derivadas, adaptação, tradução ou qualquer outro uso comercial ou não comercial sem o consentimento expresso por escrito. Qualquer infração poderá ser processada judicialmente até o limite permitido pela lei.

Não é de responsabilidade do autor tanto direta quanto indiretamente pela utilização das receitas, conservação e armazenamento contidos aqui.

As fotos incluídas neste material são meramente ilustrativas e têm o propósito de exemplificar as receitas mencionadas.

Copyright © 2024 DOCES DE SUCESSO _DG Todos os direitos reservados.



CRIADO POR: DOCES DE SUCESSO LUCRATIVO

Cone Trufado de Oreo Parte 1



40m à
1:40h



10
porções



Ingredientes

Ingredientes da cobertura:

- . 500 g de chocolate branco
- . 1 pacote de bolacha Oreo

Ingredientes do recheio:

- . Casquinhas de sorvete
- . 1 caixinha de leite condensado
- . 1 caixinha de creme de leite
- . 4 colheres (sopa) de leite em pó
- . Bolacha Oreo triturada (pode pegar o que sobrou da casquinha)
- . 1 colher (sobremesa) de glucose (opcional)
- . 1 colher (sobremesa) de rum ou mel (opcional)

Modo de Fazer

Modo de preparo da cobertura:

- 1- Coloque a bolacha no liquidificador, batendo na velocidade máxima até virar um pó.
- 2- Derreta o chocolate em banho maria e quando estiver totalmente derretido adicione a bolacha triturada (pode ser ao seu critério não tem um total definido, pode colocar a quantidade que você achar melhor).
- 3- Banhe o cone até ele ficar todo coberto.

@docesdesucesso_dg

Cone Trufado de Oreo Parte 2



40m à
1:40h



10
porções



Ingredientes

Ingredientes da cobertura:

- . 500 g de chocolate branco
- . 1 pacote de bolacha Oreo

Ingredientes do recheio:

- . Casquinhas de sorvete
- . 1 caixinha de leite condensado
- . 1 caixinha de creme de leite
- . 4 colheres (sopa) de leite em pó
- . Bolacha Oreo triturada (pode pegar o que sobrou da casquinha)
- . 1 colher (sobremesa) de glucose (opcional)
- . 1 colher (sobremesa) de rum ou mel (opcional)

Modo de Fazer

Modo de preparo do recheio:

- 1- Leve todos ingredientes no liquidificador e bata por 3 min.
- 2- Em seguida, leve ao fogo e mexa até o recheio ficar consistente.
- 3- Retire do fogo e coloque em um prato, cubra com plástico filme e deixe esfriar.
- 4- Pegue o cone já banhado e preencha com o recheio.

@docesdesucesso_dg



Cone Trufado de Brigadeiro de Ovomaltine



40m à
1:40h



10
porções

Ingredientes

- . 1 Lata de Leite Condensado
- . 4 Colheres (sopa) de Ovomaltine
- . 1 Colher (sopa) de Manteiga
- . 1/2 xícara (chá) de Creme de Leite
- . 10un. Cone de Sorvete
- . 10 Bolacha Maria
- . Chocolate Fracionado
- . Corante Alimentício Preto

Modo de Fazer

- 1- Coloque na panela 1 Lata de Leite Condensado, 4 Colheres (sopa) de Ovomaltine, 1 colher (sopa) de Manteiga e cozinhe por 5 minutos misturando sempre!
- 2- Junte 1/2 xícara (chá) de Creme de Leite, misture bem e leve para gelar!
- 3- Corte uns 4cm do cone de sorvete pequeno, pinte com corante alimentício, e pinte também a bolacha maria e deixe secar.
- 4- Recheie com o Brigadeiro, e cubra com chocolate fracionado derretido, assim que secar passe mais chocolate na borda e xuxe nos confeitos, coloque um pouco mais de chocolate e cole na bolacha maria.

@docesdesucesso_dg



Cone Trufado de Maracujá Parte 1



40m à
1:40h



10
porções

Ingredientes

- . 60 ml de suco de maracujá
- . 40 gr de creme de leite fresco batido
- . 320 gr de chocolate branco
- . Casquinha de wafer para sorvete
- . 300 grgr de chocolate ao leite derretido
- . chocolate granulado a gosto

@docesdesucesso_dg



Modo de Fazer

Modo de preparo do recheio:

- 1- Em um refratário, coloque o chocolate branco e o suco de maracujá.
- 2- Leve para o micro-ondas e derreta de 1 em 1 minutos, mexendo.
- 3- Espere esfriar.
- 4- Enquanto isso, bata o creme de leite fresco em ponto de chantilly.
- 5- Incorpore o chantilly aos poucos e leve a mistura para a geladeira.

Montagem:

- 1- Coloque as casquinha de sorvete ao contrário em uma forma ou grade.

Cone Trufado de Maracujá Parte 2



40m à
1:40h



10
porções

Ingredientes

- . 60 ml de suco de maracujá
- . 40 gr de creme de leite fresco batido
- . 320 gr de chocolate branco
- . Casquinha de wafer para sorvete
- . 300 grgr de chocolate ao leite derretido
- . chocolate granulado a gosto

Modo de Fazer

- 2- Banhe com o chocolate derretido e espere sair o excesso.
- 3- Decore com o granulado a gosto.
- 4- Leve para o freezer para o chocolate secar.
- 5- Recheie as casquinhas com o recheio de maracujá, com o auxílio do saco de confeiteiro.
- 6- Feche as casquinhas com chocolate derretido e deixe secar no freezer.
- 7- Sirva em seguida.

@docesdesucesso_dg



Cone Trufado de Sensação Parte 1



40m à
1:40h



10
porções

Ingredientes

- . Cone de Sorvete
- . 2 Latas de Leite Condensado
- . 1 Lata de Creme de Leite
- . 6 colheres (sopa) de Nesquik de Morango
- . 2 colheres (sopa) de Manteiga

Ganache:

- . 2 Latas de Creme de Leite (s/ soro)
- . 400g de Chocolate Meio Amargo
- . 1 Colher (sopa) de Manteiga

Modo de Fazer

- 1- Em uma panela adicione o leite condensado, Nesquik de morango e a manteiga e cozinhe até que fique em ponto de brigadeiro de enrolar. Desligue o fogo e adicione o creme de leite (c/ soro) e misture bem e deixe esfriar completamente.
- 2- Em uma panela coloque o creme de leite (s/ soro) e aqueça até que comece a criar pequenas bolinhas de fervura, mas não deixe ferver. Junte o chocolate picado, 1 colher (sopa) de manteiga e deixe dentro do creme quente por 1 minuto e depois misture bem até que fique bem homogêneo e deixe esfriar até que volte a temperatura ambiente.

@docesdesucesso_dg



Cone Trufado de Sensação Parte 2



40m à
1:40h



10
porções

Ingredientes

- . Cone de Sorvete
- . 2 Latas de Leite Condensado
- . 1 Lata de Creme de Leite
- . 6 colheres (sopa) de Nesquik de Morango
- . 2 colheres (sopa) de Manteiga

Ganache:

- . 2 Latas de Creme de Leite (s/soro)
- . 400g de Chocolate Meio Amargo
- . 1 Colher (sopa) de Manteiga

Modo de Fazer

3- Pegue cada cone e passe um pouco de chocolate derretido dentro deles e leve para gelar, adicione o recheio de morango e com um saco de confeitar com bico pitanga adicione a ganache de chocolate modelando como um sorveteinho (veja vídeo) e leve para gelar completamente.

@docesdesucesso_dg



Cone Trufado de Beijinho e Nutella



40m à
1:40h



10
porções

Ingredientes

- . 1 lata de leite condensado
- . 5 colheres de sopa de coco ralado
- . 1 colher de sopa de margarina
- . 8 casquinhas de sorvete
- . 300g de chocolate ao leite derretido
- . Nutella a gosto

Modo de Fazer

- 1- Leve ao fogo o leite condensado, o coco ralado e a margarina. Misture sem parar até soltar do fundo da panela.
- 2- Passe o chocolate derretido por dentro de toda casquinha de sorvete.
- 3- Leve ao congelador por 5 minutos.
- 4- Adicione o beijinho e a Nutella a gosto no centro da casquinha e finalize com mais chocolate ao leite derretido.
- 5- Leve ao congelador por 10 minutos.

@docesdesucesso_dg



Cone Galaxia

Trufado de Ovomaltine



40m à
1:40h



05
porções



Ingredientes

- . 1 Lata de Leite Condensado
- . 3 Colheres (sopa) de Ovomaltine
- . 1 Colher (sopa) de Manteiga
- . 1/2 xícara (chá) de Creme de Leite
- . Casquinhas de Sorvete
- . 1 Receita de Chantinitinho
- . Corantes Culinários

Modo de Fazer

- 1- Em uma panela coloque o leite condensado, ovomaltine, manteiga e cozinhe em fogo baixo misturando sempre até atingir o ponto de brigadeiro que é quando começa a desgrudar da panela.
- 2- Desligue o fogo, junte o creme de leite e misture bem e leve para gelar.
- 3- Recheie as casquinhas de sorvete com o brigadeiro já frio.
- 4- Pegue o seu chantinitinho e na quantidade das cores que vai usar, pinta cada parte com o corante.
- 5- Coloque o chantinitinho em sacos de confeitar menores, sendo cada cor um saquinho.r.
- 6- Coloque os saquinhos em um saco maior.

@docesdesucesso_dg



Cone Trufado Tradicional

Parte 1



40m à
1:40h



10
porções



Ingredientes

- . 15 casquinhas de sorvete tipo biscoito doce
- . 500 g de chocolate ao leite
- . 200 g de chocolate meio amargo
- . Recheio a gosto, como brigadeiro, beijinho, doce de leite etc.
- . Confeitos tipo M&M's

Modo de Fazer

- 1- Derreta os dois tipos de chocolate juntos em banho-maria.
- 2- Banhe cada casquinha no chocolate derretido, mas só por fora, coloque sobre papel manteiga até secar.
- 3- Arredonde a lateral da casquinha banhada, para ficar bem lisinha e bonita.
- 4- Coloque as casquinhas em um suporte furado e despeje uma porçãozinha de chocolate derretido no fundo de cada cone, só no fundinho mesmo.
- 5- Coloque algumas bolinhas ou M&M's no fundo, por cima do fundinho de chocolate.
- 6- Coloque o recheio, como brigadeiro, até encher o cone.

@docesdesucesso_dg



Cone Trufado

Tradicional

Parte 2



40m à
1:40h



10
porções

Ingredientes

- . 15 casquinhas de sorvete tipo biscoito doce
- . 500 g de chocolate ao leite
- . 200 g de chocolate meio amargo
- . Recheio a gosto, como brigadeiro, beijinho, doce de leite etc.
- . Confeitos tipo M&M's

Modo de Fazer

- 7- O recheio não pode ser muito mole.
- 8- Alise bem a superfície do cone e passe uma camada fina de chocolate derretido por cima.
- 9- Deixe secar.
- 10- Enrole em papel de trufa, etiqueta.

@docesdesucesso_dg



Cone Trufado de Coco



40m à
1:40h



10
porções

Ingredientes

- . 2 latas de leite condensado
- . 300 g de coco flocado
- . 500 g de chocolate fracionado
- . 1 colher de essência de coco
- . 40 cones (tipo biscoito doce)
- . 2 colheres de margarina
- . 200 g de creme de leite

Modo de Fazer

- 1- Coloque o leite condensado e o creme de leite sem soro em uma panela juntamente com a margarina e o coco flocado.
- 2- Coloque em fogo baixo e deixe ficar em um ponto um pouco mais duro que brigadeiro, reserve.
- 3- Após 30 minutos acrescente 100 g de chocolate ralado.
- 4- Derreta o resto do chocolate e banhe os cones, após secar recheie os cones.
- 5- Banhe a ponta do cone.
- 6- Coloque na geladeira para gelar.

@docesdesucesso_dg

