

Doces de Sucesso Lucrativo

APOSTILA DE TRUFAS GOURMET

Receitas de Trufas Gourmet



DOCES DE SUCESSO LUCRATIVO

SUMÁRIO

DICAS	03
DIREITOS AUTORAIS	04
TRUFA DE PAÇOQUINHA CREMOSA	05
TRUFA DE CHOCOLATE	06
TRUFA DE MORANGO	07
TRUFA DE UVA	08
TRUFA DE CHOCOLATE BRANCO	10
TRUFA DE MARACUJÁ	12
TRUFA DE CEREJA COM LICOR	13
TRUFA DE OREO	15
TRUFA DE PANETONE	16
TRUFA DE LEITE NINHO	17
TRUFA DE LEITE NINHO COM NUTELLA	18
TRUFA DE LIMÃO	19

@docesdesucesso_dg

DICAS

Rendimento: pode haver diferenças de acordo com o tamanho em gramas das trufas.

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

Conservação: após a fabricação de suas trufas, o ideal é que seja colocado na geladeira.

Validade: A validade das trufas com fruta é de 3 dias na geladeira. Trufas comuns 10 dias na geladeira.

Comercialização: é importante colar etiquetas com a data de validade e fabricação nas trufas.

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

Trufa de Paçoquinha Cremosa



40m à
1:40h



15
porções



Ingredientes

- . 395 g de leite condensado
- . 100 g de creme de leite
- . 200 g de paçoquinha de rolha

@docesdesucesso_dg



Modo de Fazer

- 1- Esfarele bem as paçoquinhas e misture com o leite condensado e o creme de leite.
- 2- Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desgrudar da panela (ponto de brigadeiro).
- 3- Deixe esfriar, coloque em mangas para confeitar para auxiliar no preenchimento das forminhas e recheie as trufas intercalando o creme de paçoquinha com um recheio de trufa de chocolate tradicional.

Trufa de Chocolate



40m à
1:40h



15
porções

Ingredientes

- . 1 lata de Creme de Leite
- . 2 tabletes de chocolate meio amargo picados (300 g)
- . 2 xícaras (chá) de chocolate em pó 100 g de manteiga em temperatura ambiente
- . 2 colheres (sopa) de conhaque ou whisky

Modo de Fazer

- 1- Em um recipiente, aqueça o creme de leite em banho-maria.
- 2- Junte os tabletes de chocolate, mexendo até obter uma pasta homogênea.
- 3- Retire do banho-maria e misture 1 xícara (chá) do chocolate em pó.
- 4- Junte a manteiga e o conhaque, misture até ficar homogêneo e leve à geladeira por cerca de 24 horas.
- 5- Faça bolinhas, passe no restante do chocolate em pó e conserve-as em local fresco. Sirva.

@docesdesucesso_dg



Trufa de Morango



40m à
1:40h



15

porções



Ingredientes

- . 30 morangos limpos (sem as folhas) e secos
- . 500 g de chocolate ao leite
- . 2 latas de leite condensado
- . Papel manteiga

@docesdesucesso_dg



Modo de Fazer

- 1- Coloque o leite condensado numa panela e leve ao fogo baixo, mexa sem parar até que atinja o ponto de brigadeiro.
- 2- Quando esfriar, pegue os morangos e cubra-os com porções do leite condensado.
- 3- Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas.
- 4- Agora você precisa banhar os morangos no chocolate derretido (os morangos que foram cobertos com o leite condensado).
- 5- Você pode utilizar palitos de dente ou um garfo para glaciá-los. Banhe os morangos e coloque-os sobre papel manteiga.
- 6- Após banhar todos os morangos, coloque-os num refratário e leve à geladeira por 10 minutos.

Trufa de Uva Parte 1



40m à
1:40h



15
porções



Ingredientes

- . 500g de chocolate ao leite
- . 1 lata de leite condensado
- . 1 colher (chá) de manteiga
- . 1/2 caixinha de creme de leite
- . 1 bandeja de uva verde sem caroço
- . 1 forma para bombom

@docesdesucesso_dg



Modo de Fazer

- 1- Em uma panela adicione o leite condensado e a manteiga, em fogo baixo siga misturando até soltar do fundo da panela.
- 2- Após desligue o fogo misture o creme de leite e deixe esfriar para aplicação.
- 3- Derreta o chocolate no micro-ondas ou banho-maria, pegue a forminha de bombons, faça uma camada de chocolate, cobrindo todos os lados com a ajuda de uma colher pequena, dê uma batidinha na forma apenas para retirar qualquer bolha de ar, vire de cabeça para baixo escorrendo o excesso, e com uma espátula passe na borda para que fique com acabamento. Forre uma travessa com papel manteiga ou alumínio e coloque a forma com o chocolate de cabeça para baixo.

Trufa de Uva Parte 2



40m à
1:40h



15
porções



Ingredientes

- . 500g de chocolate ao leite
- . 1 lata de leite condensado
- . 1 colher (chá) de manteiga
- . 1/2 caixinha de creme de leite
- . 1 bandeja de uva verde sem caroço
- . 1 forma para bombom

@docesdesucesso_dg



Modo de Fazer

- 4- Leve a geladeira por aproximadamente 7-10 minutos apenas para endurecer a casca um pouquinho.
- 5- Repita esse procedimento, e quando ele estiver seco e opaco já pode rechear.
- 6- Pegue a forminha, e em cada cavidade acrescente um pouquinho do creme de leite condensado e uma uva.
- 7- Finalize com o chocolate ao leite, e retorne a geladeira por mais 7 – 10 minutos apenas para endurecer o topo (agora com a cavidade para cima).

Trufa de Chocolate Branco Parte 1



40m à
1:40h



15
porções



Ingredientes

- . 400 gramas de chocolate branco
- . 200 gramas de chocolate branco para a casca (fracionado)
- . 3 colheres de sopa de creme de leite
- . 1/2 colher de sopa de conhaque (opcional)
- . Papel manteiga

Modo de Fazer

- 1- Derreta o chocolate reservado para o recheio. Você pode derreter em banho-maria ou no micro-ondas.
- 2- Em seguida, misture ao chocolate derretido as 3 colheres de sopa de creme de leite. Se você decidir usar o conhaque, adicione-o também. Misture bem os ingredientes, depois leve à geladeira por aproximadamente 2 horas.
- 3- Depois é só fazer as bolinhas com a massa (não é necessário untar as mãos). Em seguida, derreta o chocolate reservado para a casca.

@docesdesucesso_dg



Trufa de Chocolate Branco Parte 2



40m à
1:40h



15
porções



Ingredientes

- . 400 gramas de chocolate branco
- . 200 gramas de chocolate branco para a casca (fracionado)
- . 3 colheres de sopa de creme de leite
- . 1/2 colher de sopa de conhaque (opcional)
- . Papel manteiga

Modo de Fazer

- 4- Coloque uma bolinha de cada vez no chocolate derretido, e com o auxílio de uma colher, cubra com o chocolate derretido e retire com um garfinho.
- 5- Deixe as trufas sobre papel manteiga até que comecem a cristalizar. Se necessário, leve à geladeira por aproximadamente 10 minutos para a cristalização final.

@docesdesucesso_dg



Trufa de Maracujá



40m à
1:40h



15
porções

Ingredientes

- . 500g de chocolate branco ou amargo
- . 1 caixinha de creme de leite
- . 8 colheres de suco concentrado de maracujá
- . 1/2 kg de chocolate fracionado
- . Formas para trufa

@docesdesucesso_dg



Modo de Fazer

Recheio:

- 1- Pique o chocolate branco ou amargo e derreta em banho-maria (fogo baixo).
- 2- Espere esfriar, mas não a ponto de endurecer e acrescente o creme de leite e mexa.
- 3- Coloque o suco de maracujá e mexa bem.

Casca:

- 1- Derreta o chocolate fracionado em banho-maria e fogo baixo. Deixe esfriar até chegar em temperatura ambiente.
- 2- Pincele as forminhas de trufa com chocolate.

Trufa de Cereja

com Licor

Parte 1



40m à
1:40h



15
porções

Ingredientes

- . Cerejas
- . 500 gramas de chocolate meio amargo
- . Licor de cereja
- . 200 gramas de fondant

@docesdesucesso_dg



Modo de Fazer

- 1- Bata no liquidificador o fondant e vá acrescentando, aos poucos, o licor até ficar cremoso. Reserve.
- 2- Derreta o chocolate meio amargo, coloque em fôrma própria para bombons.
- 3- Em seguida, retire o excesso, batendo a lateral da fôrma num refratário. Cubra com papel manteiga e leve à geladeira com a cavidade para cima. Espere 7 minutos, retire e repita o processo, mas, desta vez, leve a fôrma à geladeira com a cavidade para baixo.
- 4- Deixe por 5 minutos, retire da geladeira, remova o papel manteiga e coloque o recheio reservado com uma cereja.

Trufa de Cereja

com Licor

Parte 2



40m à
1:40h



15
porções



Ingredientes

- . Cerejas
- . 500 gramas de chocolate meio amargo
- . Licor de cereja
- . 200 gramas de fondant

Modo de Fazer

- 5- Depois, feche com chocolate e leve para gelar por cerca de 10 minutos, ou até que a forma fique opaca.
- 6- Desenforme.

@docesdesucesso_dg



Trufa de Oreo



40m à
1:40h



15
porções



Ingredientes

- . 1 pacote (144g) de Oreo
- . 80g de cream cheese
- . 150g de chocolate ao leite para cobrir

@docesdesucesso_dg



Modo de Fazer

- 1- Em um processador bata os biscoitos (com o recheio) até formarem uma farofa homogênea.
- 2- Acrescente o cream cheese e junte os dois ingredientes com as mão amassando, até formar uma massa homogênea.
- 3- Faça bolinhas e leve ao congelador por cerca de 30 minutos.
- 4- Pique o chocolate e derreta-o em banho-maria, ou no micro-ondas (use a potência de 50% e vá colocando de 1 em 1 minuto, mexendo nos intervalos, até derreter).
- 5- Passe as bolinhas no chocolate e coloque sobre um plástico ou papel manteiga e leve por cerca de 20 minutos a geladeira.

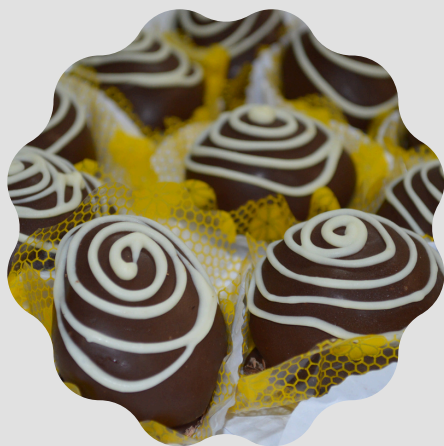
Trufa de Panetone



40m à
1:40h



15
porções



Ingredientes

- . 400 g de cobertura de chocolate ao leite picada
- . 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- . 2 colheres (sopa) de vinho branco
- . 2 fatias grossas de panetone

@docesdesucesso_dg



Modo de Fazer

- 1- Rale 100 g do chocolate em um prato fundo e reserve.
- 2- Derreta o restante do chocolate com o creme de leite em banho-maria ou no micro-ondas, em potência média, mexendo a cada minuto.
- 3- Adicione o vinho branco e misture bem até obter um creme liso. Esfarele com as mãos as fatias de panetone e misture-as ao creme.
- 4- Leve à geladeira por cerca de 3 horas para o creme firmar.
- 5- Com o auxílio de 2 colheres de chá ou com as mãos, modele pequenas bolinhas com a massa.
- 6- Passe-as no chocolate ralado, coloque em forminhas e sirva.

Trufa de Leite Ninho



40m à
1:40h



15
porções



Ingredientes

- . 1 lata de Leite Ninho em pó
- . 2 latas de leite condensado
- . 1 caixa de creme de leite com soro
- . 1 kg de chocolate ao leite para cobertura

Modo de Fazer

- 1- Bata na batedeira o leite condensado, com meia lata de leite em pó, adicione o creme de leite e o restante do leite e bata para misturar bem.
- 2- Em forminhas para bombom tipo trufas faça as casquinhas, deixe gelar e depois recheie com a mistura, leve novamente a geladeira.
- 3- Depois, cubra com o restante do chocolate e leve a geladeira para endurecer.

@docesdesucesso_dg



Trufa de Leite Ninho com Nutella



40m à
1:40h



15
porções

Ingredientes

- . 1/2 lata de leite condensado
- . 50g de creme de leite
- . 200 g de leite em pó
- . 1 xícara de Nutella para rechear
- . 200 g de chocolate branco para cobrir as trufas

Modo de Fazer

- 1- Misture numa tigela o leite condensado, o creme de leite e o leite em pó até virar uma massa.
- 2- Então coloque a Nutella numa vasilha e leve ao congelador para endurecer e ficar mais fácil de usar como recheio.
- 3- Enfim, faça bolinhas, recheie com a Nutella e passe-as no chocolate derretido em banho-maria.

@docesdesucesso_dg



Trufa de Limão



40m à
1:40h



15
porções



Ingredientes

- . 250 g de chocolate branco
- . 1/2 lata de creme de leite sem soro
- . 1 colher de sopa de manteiga
- . 1 colher de chá de glucose de milho
- . Suco de 1 limão
- . 250 g de chocolate branco

Modo de Fazer

- 1- Derreta o chocolate em banho-maria e junte o creme de leite, a manteiga, a glucose de milho e o suco de limão.
- 2- Mexa e leve a geladeira até endurecer. Então, com as mãos untadas faça bolinhas com essa massa e coloque na geladeira novamente.
- 3- Para a cobertura derreta em banho-maria o chocolate picado e mexa até que o chocolate esfrie.
- 4- Enfim, banhe as trufas com o chocolate. Salpique com raspas de limão se desejar.

@docesdesucesso_dg

