

CURSO

OVOS DE

Páscoa

-LUCRATIVOS-



by Marrara Bortoloti



Seja muito bem vinda (o) ao nosso Curso Ovos de Páscoa Lucrativos!

Ele foi elaborado com muito carinho, pensando em cada detalhe para você elevar suas vendas com Ovos de Páscoa neste ano ou quem sabe apenas economizar muito dinheiro produzindo Ovos de Páscoa lindos e saborosos para seus filhos, sua família ou amigos.

Os Ovos de chocolate são destaque durante esta época de Páscoa, isso nós já sabemos, mas esquecemos que eles podem ser também procurados em outras datas do ano, como por exemplo o dia dos namorados, dia das mães e dia das crianças. Quem não gostaria de banhar um belo coração de chocolate recheado com um bom brigadeiro?

É por isso que neste curso, você vai aprender a trabalhar com o chocolate, vai aprender sobre os tipos de chocolate, sobre temperagem e muito mais e todo esse conhecimento você poderá aplicar em vários de seus doces, é só usar sua criatividade!

Neste E-book você vai encontrar além de um ótimo conteúdo sobre chocolates, 20 receitas de Ovos de Páscoa, com todo o passo a passo, são receitas maravilhosas e todas testadas e aprovadas que vão fazer você lucrar muito na Páscoa, mesmo que você nunca tenha trabalhado com chocolate.

Então esperamos que você use e abuse do conteúdo deste E-book e lucre muito dinheiro com a venda de sua produção de Ovos de Páscoa.

Então mãos no chocolate e boas vendas!!!

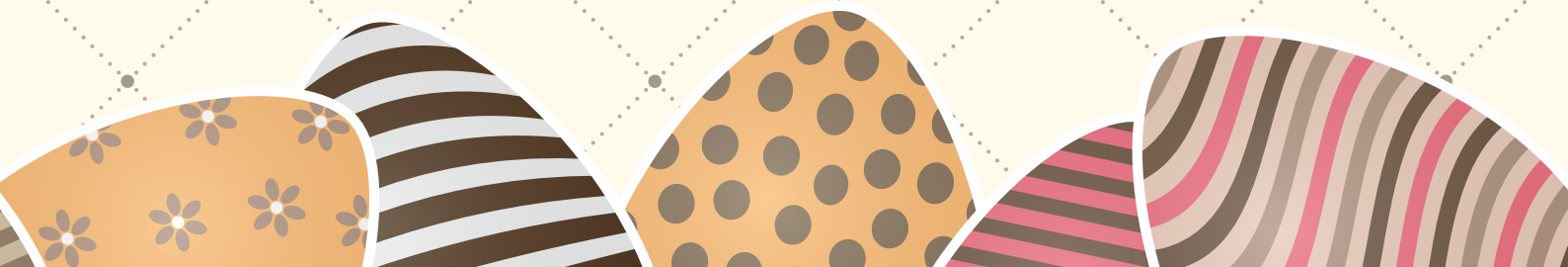
Com carinho


Marrara Bortoloti



SUMÁRIO

Higiene, Ambiente e Utensílios	6
Tipos de Chocolate	9
Segredos do Chocolate	11
Ovos De Páscoa	13
Modelando Os Ovos	15
RECEITAS OVOS DE PÁSCOA	17
1. Ovo de Páscoa Simples	18
2. Ovo De Páscoa Crocante	20
3. Ovo Trufado de Maracujá	22
4. Ovo de Chocolate Branco Crocante	24
5. Ovo Napolitano	26
6. Ovo Granulado com Confeitos	28
7. Ovo Brigadeiro	30
8. Ovo Trufa	32
9. Ovo de Páscoa com Bis ou Kitkat	34
10. Ovo Marmorizado	35





11.	Ovo Marshmallow	37
12.	Ovo Prestigio	39
13.	Ovo com Parede de Musse de Chocolate	41
14.	Ovo de Páscoa Pão de Mel	43
15.	Ovo de Colher	45
16.	Ovo Ferrero Rocher	47
17.	Ovo Infantil do Frozem	50
18.	Ovo Kinder Bueno	52
19.	Ovo com M&M's Coloridos	54
20.	Kinder Ovo	56
OVOS DE COLHER ESPECIAIS		58
21.	Cascas para Ovos de Páscoa de Colher	59
22.	Alpino	60
23.	Dois Amores	61
24.	Leite Ninho Trufado	63
25.	Sabor Nozes	65
26.	Paçoca	67
27.	Rafaello	69
28.	Trufado de Maracujá	71
29.	Sabor Churros	72

30.	Zero açúcar com cobertura de frutas Vermelhas	74
31.	Ovo doce de leite sem glúten e sem lactose	76
RECEITAS DE BOMBONS		78
32.	Bombom de Brigadeiro	79
33.	Bombom de Leite Ninho com Morango	81
34.	Bombom de Maracujá	83
35.	Bombom Bicho de Pé	85
36.	Bombom de Coco	86
RECEITAS DE BOMBONS		88
37.	Trufa Tradicional	89
38.	Trufa de Limão	90
39.	Trufa Branca	92
40.	Trufa Oreo	93
41.	Trufa de Café	94
Dicas Finais		95
Considerações Finais		96



Higiene, Ambiente E Utensílios

Higiene

Começamos nosso E-book por esse assunto muito importante, a higiene, pois a falta dela pode ser a causa de uma série de doenças transmitidas através do alimento contaminado. No caso de alimentos artesanais, os cuidados com a higiene pessoal e com os ingredientes devem ser redobrados para evitar qualquer possível contaminação.

Nunca se deve trabalhar com anéis, pulseiras ou relógios e sempre é mais higiênico trabalhar com luvas descartáveis, pois elas evitam também aquelas indesejáveis “impressões digitais” no chocolate, causadas pelo calor das mãos.

Outro ponto importante, principalmente para as mulheres são os cabelos, que devem estar sempre presos e dentro da touca ou rede.

E por último e não menos importante nesta parte de higiene, é a nossa cozinha, que deve estar obviamente limpa e também os utensílios que vamos usar.

Ambiente

O ideal para se trabalharmos com um chocolate nobre seria um ambiente com ar condicionado e exclusivo para isso, mas caso você não tenha esse ambiente em sua casa ou no local que você vai trabalhar com o chocolate, eu te recomendo trabalhar a noite, que a temperatura é mais agradável e também não cozinhar outros alimentos enquanto você estiver trabalhando com o chocolate, pois isso aquece muito o ambiente.

Outra coisa muito importante é a sua geladeira, pois o chocolate é muito sensível a odores, tendo por características absorve-los, por isso se você não tem uma geladeira exclusiva para seus trabalhos com chocolate, mantenha a sua geladeira de uso geral sempre muito limpa e organizada e sem alimentos dentro que possam contaminar seus chocolates.

Utensílios

Além de uma cozinha com fogão, micro-ondas, geladeira e uma bancada de mármore ou granito, a confecção de chocolate não exige investimento alto.

Entre os utensílios específicos eu destaco a panela própria para banho-Maria, essa panela deve ser usada exclusivamente para derreter o chocolate e também uma derreteira elétrica.

Esses 2 itens citados acima vão facilitar e agilizar o seu trabalho, mas deixo claro que sem eles também é possível fazer um bom trabalho com seu chocolate.

E também as forminhas apropriadas para fazer as cascas dos Ovos de Páscoa, copinhos para dar suporte aos nossos Ovos e embalagens bem bonitas.



Marrara Bortoloti



Marrara Bortoloti



Tipos de Chocolate

Chocolate ao Leite

Prefira o chocolate ao leite em vez do branco, porque ele possui menos gordura hidrogenada e maior quantidade de cacau em sua composição, por isso também é menos calórico.

Chocolate Amargo

Na semente do cacau, existe uma substância chamada flavonoide, que é um antioxidante que age como protetor cardiovascular. Esses flavonoides reduzem a oxidação do colesterol ruim, (LDL).

Porém, esses benefícios dependem da quantidade de flavonóides presente no chocolate e quantidades realmente significativas só são encontradas no chocolate meio amargo, com mais de 70% de cacau.

Chocolate Branco

O chocolate branco é constituído a partir da manteiga de cacau, por isso não tem nenhuma quantidade de antioxidantes. É o tipo de chocolate que mais causa polemica, pois enquanto uns o amam, outras pessoas nem o consideram chocolate, porque não tem o licor de chocolate, que é uma fermentação não alcoólica do cacau, que se torna peça chave na composição dos outros tipos de chocolate. Portanto ele se torna o menos indicado por não apresentar propriedades benéficas em sua composição.



Chocolate Em Pó

Ele é produzido a partir da amêndoa de cacau ralada, sem a manteiga de cacau. Ele é vendido como meio amargo ou normal, (doce). Não confunda o chocolate em pó com achocolatado ou chocolate solúvel para misturar no leite, são coisas bem diferentes.

Chocolate Hidrogenado

Esse tipo de chocolate, normalmente leva o nome de cobertura. São aqueles onde a manteiga de cacau foi substituída pelo óleo extraído da soja, portanto, não é considerado um chocolate nobre. Custa mais barato e é mais fácil de trabalhar pois dispensa resfriamento. É ideal para decoração em geral, mas a qualidade final fica comprometida quando comparada a chocolates nobres, pois é inferior em sabor e textura.

Chocolate Fracionado

Como os hidrogenados, esses chocolates também são coberturas. A diferença entre eles é que o fracionado é feito com gordura extraída de um coco chamado "palmiste! Que acentua mais o sabor do chocolate, melhora sua textura e dá mais brilho. O chocolate fracionado pode ser usado na produção de trufas e copinhos de chocolate. Este tipo de chocolate não é indicado para o preparo da massa da trufa, pois altera o sabor original do produto, mas é um ótimo chocolate para coberturas

Chocolate Diet

Neste tipo de chocolate, o açúcar é substituído normalmente por adoçante. Porém trocar o açúcar por adoçantes modifica a textura do alimento e para conseguir a textura habitual, os fabricantes adicionam mais gordura, tornando o valor calórico do chocolate diet igual ou maior do que um chocolate convencional.

Segredos do Chocolate

1 – Garantir A Qualidade

Não deixar que o vapor ou gotículas de água entrem em contato com o chocolate, para evitar que ele fique manchado ou deteriorado após a modelagem.

2 – Derretimento No Micro-Ondas

Nunca use seu micro-ondas na potência alta para derreter o chocolate, ele queima e fica com gosto ruim. Leve seu chocolate do micro-onda sempre na potência média por no máximo 2 minutos, mexa o chocolate, volte por mais um minuto e mexa novamente e repita mais uma vez se necessário. O correto é antes do chocolate dissolver por completo, retirar do micro-ondas e terminar de derreter manualmente, ou seja, mexendo com uma colher.

3 – Temperagem Do Chocolate

Quando o chocolate é derretido a manteiga de cacau contida nele se separa, sendo necessário tempera-lo para que ele fique novamente homogêneo. Para obter este resultado, o chocolate deve ser aquecido a uma temperatura máxima de 42°C e depois resfriado lentamente até atingir a temperatura ideal. Este processo irá garantir ao chocolate a sua rápida solidificação, o brilho de sua superfície e aquela textura que vai derretendo na boca.

4 – Tempo De Secagem

Antes de embalar os produtos, o chocolate deve secar entre 6 a 8 horas sobre papel-manteiga em local fresco, livre de luz, calor, umidade e odores caso tenha ficado dentro da geladeira por muito tempo.

5 – Limpeza Das Formas

Faça a limpeza das formas com papel toalha seco a cada três modelagens. E depois de utiliza-las por cerca de 10 modelagens, lave-as com água morna e detergente neutro e deixe secar naturalmente, depois passe um papel toalha com álcool e em seguida um papel toalha seco para retirar qualquer vestígio de água.



Marrara Bortoloti

Ovos De Páscoa

Antes de iniciar a fabricação dos ovos de Páscoa, te aconselho a desligar e fazer uma limpeza geral em sua geladeira. Pois uma geladeira cheia de gelo, comidas, cebola, alho ou outros cheiros fortes, não combinam com o chocolate, pois ele absorve todos os aromas e sabores que estiverem por perto.



Derretimento Do Chocolate No Micro-Ondas

Comece cortando a barra de chocolate em cubos com a ajuda de uma faca. É bom que sejam cubos pequenos para o derretimento uniforme. Nunca use o ralador porque aumenta a quantidade de oxigênio no chocolate ralado, e ao ser aquecido volta a se compactar, ficando assim mais demorado o seu derretimento, causando com isto um superaquecimento da massa o que pode estragar o chocolate. Lembre-se que o chocolate não pode ter nenhum contato com água. Tudo deve estar sempre muito seco.

Agora coloque o chocolate em uma vasilha de vidro própria para banho Maria e levar ao micro-ondas em potência média por 1 minutos. Retire e mexa o chocolate. Repita este procedimento por 4 vezes em um total de 4 minutos. Após este tempo é só mexer delicadamente até derreter por completo.

Caso precise de mais tempo, é só acrescentar 30 segundos por vez até ficar derretido e brilhante. O objetivo de parar, para mexer o chocolate é para que o derretimento seja feito por igual.

Observação: O tempo total para derreter 1 Kg de chocolate é de 4 minutos e 45 segundos

Isso pode variar um pouco dependendo se a região que você mora ou o ambiente que você está trabalhando é mais quente ou mais frio. O que não pode é esquentar muito, pois isso pode queimar o chocolate.

Derretimento De Chocolate Em Banho Maria

Caso você não tenha um micro-ondas ou não queira usá-lo, você pode derreter o chocolate em banho-Maria. Neste processo você também deve mexer o chocolate para que derreta igual sem ficar com pedaços, sendo que isso ocorre normalmente quando o chocolate atinge a temperatura de 45 graus. Vamos ao processo...

Leve uma panela ao fogo baixo, com 1/3 de água e quando estiver quente formando um monte de pequenas bolhas no fundo da panela, desligue o fogo e apoie a outra parte que está o chocolate em cubos sobre a boca da panela que está com água quente e mexa bem devagar para não encher o chocolate derretido com bolhas de oxigênio.

O objetivo é só derreter e não cozinhar o chocolate. Misture bem porque esse chocolate precisa derreter com o calor do próprio chocolate que já estiver derretido. Este processo é chamado de *Temperagem*. É exatamente isso que faz o Ovo de Páscoa não derreter depois que estiver pronto.

Choque Térmico Em Pedra, Mas Só Se For Chocolate Nobre

Coloque o chocolate em uma pedra de mármore ou granito. Movimente o chocolate de um lado para outro até esfriar. O correto é que você só comece a fazer o Ovo quando a temperatura do chocolate estiver 29°C, ou seja, quando estiver frio.

Se você não tem pedra de mármore ou granito, esfrie o chocolate em banho-Maria frio, movimentando com uma espátula, até esfriar e ficar mais grosso.

Atenção! A água não pode estar gelada, pois irá acelerar a cristalização da manteiga de cacau, o que deixará o Ovo todo cheio de manchas brancas, devido ao rápido resfriamento. Portanto a água deve estar em temperatura ambiente e ser trocada a cada 5 minutos. E em caso de calor excessivo, pode-se temperar a água com alguns poucos cubos de gelo.

Modelando Os Ovos

Quando estiver com o chocolate frio, coloque o mesmo em um prato de vidro para iniciarmos a modelagem dos Ovos.

Com a ajuda de uma colher coloque o chocolate no molde de acetato, espalhando o chocolate de forma uniforme, como se estivesse “sujando” todo o molde, fazendo movimentos circulares, até cobrir todo o molde. Incline a forma sobre o prato para retirar o excesso de chocolate.



Limpe as bordas do molde com uma espátula. Coloque na geladeira por 1 ou 2 minutos e depois volte a colocar outra camada fina de chocolate. Repita este procedimento quantas vezes forem necessárias para que o chocolate fique da espessura que você desejar.

O normal é que este procedimento seja feito por 3 vezes.

Observação: Quanto maior o Ovo, mais camadas de chocolate você irá precisar.

O ovo deve ser colocado na geladeira em uma assadeira coberta com papel manteiga. O burado do molde deve ficar para baixo. Quando terminar deixe por 3 minutos na geladeira, pode ser um pouco mais ou um pouco menos, vai depender da temperatura ambiente da sua cozinha e da potência da sua geladeira. Provavelmente você vai ter que fazer testes até descobrir o tempo ideal para o seu caso.

Agora use uma faca para retirar o excesso do chocolate das bordas do molde e aperte delicadamente para desenformar. Isso deve ser feito com uma leve pressão no fundo do molde. Na maioria das vezes o molde se solta do Ovo naturalmente sem a necessidade de pressão.

Tome cuidado para não deixar o Ovo muito tempo na geladeira, pois se ele ficar muito gelado ou se a umidade relativa da sua cozinha for muito elevada, o contato do chocolate frio com o ar quente e úmido da cozinha haverá condensação, o que é conhecido por choque térmico, que cria as gotículas de água na superfície do chocolate e faz o mesmo derreter.

Se você tem problemas ao tirar o seu Ovo de Páscoa da Geladeira e ele começa a derreter, provavelmente o chocolate não passou por uma temperatura correta.

Agora é só fazer o acabamento tirando qualquer excesso do Ovo. É muito importante cuidar para não deixar marcas de dedos no Ovo, por isso use uma luva descartável quando for embalar seus Ovos de Páscoa.

É interessante fazer todo este trabalho à noite, pois a temperatura da sua casa provavelmente estará mais amena e agradável.



Antes de levar o chocolate para cristalizar na geladeira, certifique-se que a mesma está na temperatura máxima, isso vai garantir que mesmo ao abrir e fechar a porta algumas vezes, o ambiente interno da geladeira entrará em equilíbrio térmico rapidamente.

*Dica Extra: Se você pretende trabalhar com Ovos de Páscoa e chocolates depois deste período de Páscos, uma grande dica é investir em uma **Derreteira Elétrica**. Ela grande vantagem deste equipamento, para quem quer produzir em uma escala um pouco maior é que ela é capaz de derreter e manter o chocolate derretido na temperatura ideal, eliminado os riscos de contaminação por água, que é um grande problema do banho maria e também não tem risco de queimar o chocolate como pode ocorrer no derretimento no micro-ondas. A derreteira elétrica vai facilitar muito o trabalho de quem deseja ganhar dinheiro com chocolate, pois é capaz de derreter em média, até 5kg de chocolate de uma só vez e de forma profissional.*



*Receitas
Ovos de Páscoa*



Ovo de Páscoa Simples

INGREDIENTES

- 500g de chocolate ao leite
- 1 Forma de acetato no formato de Ovo de Páscoa de 500g
- 1 Forma de acetato no formato de mini ovinhos
- 1 Folha de papel chumbo para embrulhar
- 1 Folha de papel com o tema Páscoa, fita e etiqueta



MODO DE PREPARO

1. Colocar os pedaços de chocolate meio amargo em uma tigela, levar ao micro-ondas por cerca de 1 minuto na potência média, retire a tigela, mexa e volte ao micro-ondas por mais 30 segundos, sempre na potência média, repita o procedimento até derreter todo o chocolate.
2. Depois de o choque térmico, ou esfrie em banho Maria colocando a tigela dentro de outra com água fria, não gelada.
3. Faça o teste do palito no chocolate, molhando o palito na massa de chocolate e encostando no lábio, se sentir que está frio, está pronto para moldar a casca do seu Ovo de Páscoa.

4. Passe 3 camadas de chocolate na forma, com intervalos de 5 minutos na geladeira entre uma camada e outra.
5. Com esse mesmo chocolate faça também os mini ovinhos.
6. Desinforme, embale no papel chumbo, recheie com os mini ovinhos.
7. Embale com papel de Páscoa e laço de sua escolha.

Observação: As cascas dos Ovos deverão pesar 300g e completar o peso com 200g de mini ovinhos.





Ovo De Páscoa Crocante

INGREDIENTES

- 500g de chocolate ao leite
- 100g de flocos de arroz
- 1 Forma de acetato no formato de Ovo de Páscoa de 500g
- 1 Forma de acetato no formato de mini ovinhos
- 1 Folha de papel chumbo para embrulhar
- 1 Folha de papel com o tema Páscoa, fita e etiqueta

MODO DE PREPARO

1. Colocar os pedaços de chocolate meio amargo em uma tigela, levar ao micro-ondas por cerca de 1 minuto na potência média, retire a tigela, mexa e volte ao micro-ondas por mais 30 segundos, sempre na potência média, repita o procedimento até derreter todo o chocolate.
2. Depois de o choque térmico, ou resfrie em banho Maria colocando a tigela dentro de outra com água fria, não gelada.
3. Faça o teste do palito no chocolate, molhando o palito na massa de chocolate e encostando no lábio, se sentir que está frio, misture as 100g de flocos de arroz e está pronto para moldar a casca do seu Ovo de Páscoa. Você pode colocar também amendoim triturado.

4. Passe 3 camadas de chocolate na forma, com intervalos de 5 minutos na geladeira entre uma camada e outra.
5. Com esse mesmo chocolate faça também os mini ovinhos.
6. Desinforme, embale no papel chumbo, recheie com os mini ovinhos.
7. Embale com papel de Páscoa e laço de sua escolha.

Observação: As cascas dos Ovos deverão pesar 300g e completar o peso com 200g de mini ovinhos.





Ovo Trufado de Maracujá

Recheio

INGREDIENTES

- 500g de chocolate branco
- 1 Caixa de creme de leite
- 1 colher (sopa) de pó para sorvete sabor maracujá

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate com o creme de leite, misture bem até derreter tudo.
2. Junte o pó para sorvete e misture mais um pouco
3. Pronto, leve para gelar enquanto faz as cascas dos Ovos

Cascas

INGREDIENTES

- 1 kg de chocolate fracionado
- 1 Forma para Ovos de 250g

- Papel chumbo para embrulhar
- Folhas de papel com o tema Páscoa, fita e etiqueta

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate e passe a primeira camada na forma.
2. Leve a geladeira para secar por 3 minutos.
3. Retire da geladeira e coloque o recheio sem levar até a borda e em seguida cubra com outra camada do chocolate.
4. Leve a geladeira para terminar de cristalizar.
5. Embale a seu modo, usando sua criatividade.
6. Rendimento aproximado: 8 unidades.



Marrara Bortoloti



Ovo de Chocolate Branco Crocante

INGREDIENTES

- 75 gramas de açúcar
- 1 colher (chá) de margarina
- 50 gramas de amendoim sem pele ou castanha de caju
- 500 gramas de chocolate branco derretido

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela média, coloque o açúcar, a margarina e leve ao fogo, mexendo sempre até formar uma calda caramelada.
2. Retire do fogo, acrescente o amendoim ou a castanha de caju e misture bem.
3. Espalhe a mistura sobre uma assadeira grande untada com margarina.
4. Depois de fria, leve-a para bater no processador de alimentos ou simplesmente quebre, usando um martelinho de cozinha. Reserve.
5. Derreta o chocolate branco
6. Espalhe uma camada do chocolate derretido em uma forma para ovo de Páscoa de 500g.
7. Leve à geladeira para secar por 2 minutos.

8. Espalhe outra camada de chocolate e leve novamente à geladeira por mais 2 minutos.
9. Misture o crocante ao chocolate restante e espalhe a terceira e última camada.
10. Volte à geladeira até secar completamente, o que levará aproximadamente 30 minutos.
11. Desenforme o ovo e embrulhe em papel-chumbo, próprio para chocolate.



Marrara Bortoloti



Ovo Napolitano

INGREDIENTES

- 500 gramas de chocolate ao leite
- 1 1/2 lata de creme de leite
- 450 gramas de chocolate branco derretido picado
- 1 colher (sobremesa) de glucose
- 12 gramas de gelatina de morango
- 45 Água fervente

MODO DE PREPARO

1. Vamos começar pelo Musse de morango, em uma panela coloque 1 lata de creme de leite até ferver, desligue o fogo, acrescente 150 g de chocolate branco e mexa bem até derreter.
2. Junte 1 colher da glucose, a gelatina dissolvida na água e mexa até misturar os ingredientes. Deixe esfriar e leve à geladeira.
3. Para a Musse branca, em uma panela coloque 1/2 lata de creme de leite até ferver, desligue o fogo, acrescente os outros 300 g de chocolate branco, a outra colher da glucose e mexa até misturar bem os ingredientes. Deixe esfriar e leve à geladeira.
4. Para montar, derreta o chocolate ao leite.

5. Espalhe uma camada na forma, leve à geladeira para secar por 2 minutos.
6. Repita o procedimento para a segunda camada.
7. Espalhe o recheio de Musse de morango e coloque uma camada de chocolate.
8. Leve à geladeira para secar por mais 2 minutos.
9. Por cima, espalhe o recheio de Musse branca.
10. Cubra com uma camada de chocolate e leve à geladeira para completar a secagem, por 30 minutos.
11. Desenforme e embrulhe em papel chumbo.





Ovo Granulado com Confeitos

INGREDIENTES

- 1 kg de chocolate ao leite picado
- 1 xícara (chá) de confeitos coloridos.

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate ao leite no micro-ondas por 3 minutos na potência média.
2. Retire do forno e mexa até acabar de derreter.
3. Transfira para um refratário limpo e bem seco e mexa o chocolate até que ao encostar um pouco nos lábios, dê a sensação de frio.
4. Reserve 1 xícara (chá) de chocolate derretido.
5. Pincele o chocolate restante em uma forma própria e leve-a à geladeira com a boca para baixo sobre papel-alumínio.
6. Deixe secar até a forma ficar opaca.
7. Retire da geladeira, faça mais uma camada de chocolate e leve novamente à geladeira até secar.
8. Desenforme o ovo com cuidado e pincele o chocolate reservado sobre sua superfície.
9. Polvilhe os confeitos coloridos e deixe secar na geladeira.

10. Envolve os confeitos com papel celofane e coloque dentro do ovo.
11. Embrulhe cada metade com papel chumbo e finalize com a embalagem desejada.
12. Cada porção corresponde a um ovo de 600 g.



Marrara Bortolotti



Ovo Brigadeiro

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de creme de leite
- 500 gramas de cobertura de chocolate ao leite
- 50 gramas de chocolate meio amargo
- 200 gramas de granulado de chocolate

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela média, adicione o leite condensado, o chocolate em pó, a manteiga e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar no ponto de brigadeiro mole.
2. Retire do fogo, acrescente o creme de leite e misture delicadamente.
3. Coloque em um refratário e deixe esfriar.
4. Derreta a cobertura de chocolate ao leite em banho-maria.
5. Coloque em um refratário seco e limpo, e mexa o chocolate com uma espátula para resfriá-lo.

6. Agora, pincele 2 moldes para ovo de 500 g e leve à geladeira por uma 2 minutos até secar.
7. Repita mais uma vez para que o ovo fique com a espessura ideal para rechear.
8. Recheie e aplique a outra camada de chocolate.
9. Raspe o molde com uma espátula formando uma borda mais grossa e devolva à geladeira até que o chocolate fique firme.
10. Vire o molde e deixe-o sobre a grade da geladeira até ficar opaco. Desenforme.
11. Pique e derreta o chocolate meio amargo em banho-maria.
12. Com um pincel, espalhe uma fina camada do chocolate meio amargo em cada metade de ovo e passe no granulado.
13. Deixe secar e junte as metades.
14. Fixe o ovo sobre um suporte específico com um pouco do chocolate ao leite derretido e deixe secar.
15. Cada porção equivale a um ovo de 750 g.





Ovo Trufa

INGREDIENTES

- 250 gramas de chocolate meio amargo ou chocolate branco
- 1/4 xícara (chá) de creme de leite sem soro
- 1 kg de chocolate branco derretido picado
- 1 colher (sopa) de chocolate ao leite derretido

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria.
2. Retire do fogo e acrescente o creme de leite sem parar de mexer até formar uma pasta brilhante.
3. Reserve na geladeira, se possível até o dia seguinte.
4. Derreta o chocolate branco no micro-ondas por 3 minutos na potência média.
5. Retire do forno e mexa até acabar de derreter.
6. Transfira para um refratário limpo e bem seco e mexa o chocolate até que, ao encostar um pouco nos lábios, dê a sensação de frio.
7. Pincele o chocolate derretido em uma forma própria para ovo e leve-a à geladeira com a boca para baixo sobre papel-alumínio.

8. Deixe secar até a forma ficar opaca.
9. Retire o ovo da geladeira e espalhe a ganache dentro, deixando um borda de 1 cm sem o recheio.
10. Faça uma nova camada de chocolate derretido sobre o recheio e devolva a forma à geladeira. Deixe secar.
11. Desenforme com cuidado e faça desenhos na parte externa do Ovo, com o chocolate ao leite derretido.
12. Deixe o ovo descansar na temperatura ambiente por 1 hora.
13. Embrulhe cada metade em papel chumbo, junte-as e embale com papel decorado.
14. Cada porção corresponde a um ovo de 600 g





Ovo de Páscoa com Bis ou Kitkat

INGREDIENTES

- 300 gramas de chocolate meio amargo picado
- 1 caixa de Bis picado ou 4 Kitkat

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate picado no micro-ondas ou banho-maria.
2. Coloque em uma superfície lisa ou em um refratário seco e limpo, e mexa o chocolate com uma espátula para resfriá-lo.
3. Faça o teste da temperatura colocando uma pequena porção nos lábios, a sensação que deve passar é a de que o chocolate está frio.
4. Transfira para uma tigela e misture o Bis picado.
5. Coloque em 2 formas para ovo médio e leve à geladeira por cerca de 1 hora ou até que o chocolate se solte das formas.





Ovo Marmorizado

INGREDIENTES

- 1 kg de cobertura de chocolate branco
- 100 gramas de cobertura de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

1. Derreta a cobertura de chocolate branco e transfira para um recipiente limpo e seco e coloque-o em banho-maria frio, mexendo para que esfrie até 28 °C., (faça o teste dos lábios).
2. Repita o processo com o chocolate ao leite e reserve.
3. Faça o suporte do ovo com cerca de 1 xícara (chá) do chocolate branco reservado. Coloque um cortador de 9 cm de diâmetro sobre a assadeira forrada com papel-manteiga, despeje o chocolate dentro do aro e dê batidinhas para eliminar as bolhas de ar.
4. Leve-o à geladeira até secar. Desenforme e reserve.
5. Molhe o pincel no chocolate ao leite e dê batidinhas no fundo e na lateral dos moldes para ovos de 1 kg para criar o marmorizado.
6. Deixe a forma na geladeira por 5 minutos para secar.
7. Depois de seco, distribua o chocolate branco, girando-o para recobrir toda a cavidade e eliminar o excesso.
8. Leve à geladeira até o chocolate firmar.

9. Repita mais duas vezes, tomando cuidado para o chocolate se espalhar de modo uniforme.
10. Raspe as beiradas dos moldes com uma espátula, eliminando o excesso de chocolate e formando uma borda mais grossa.
11. Deixe na geladeira até o chocolate firmar.
12. Vire os moldes e deixe-os na grade da geladeira com a cavidade virada para baixo até que fiquem opacos.
13. Desenforme e junte as partes.
14. Coloque um pouco do chocolate ao leite sobre o suporte e apoie o ovo. Segure até secar.
15. Embale com celofane e prenda-o com um laço de fita.





Ovo Marshmallow

INGREDIENTES

- 2 claras de ovo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de Água
- 250 gramas de granola
- 30 gramas de balas de goma

MODO DE PREPARO

1. Bata bem as claras em neve e reserve.
2. Em uma panela, coloque o açúcar e a água, leve ao fogo médio e deixe ferver até dar ponto de calda fina.
3. Aos poucos despeje a calda ainda quente nas claras em neve e continue batendo na velocidade máxima até dar ponto de marshmallow.
4. Leve o marshmallow à geladeira por 15 minutos.
5. Em uma tigela, coloque o marshmallow, a granola e misture bem.
6. Com a ajuda de uma colher, passe essa mistura na forma de ovo, ela vai ser casca do nosso.



7. Leve à geladeira por 1 hora.
8. Com cuidado, desenforme o ovo, recheie com balas de goma e embale à sua maneira.





Ovo Prestigio

INGREDIENTES

- 1 kg de chocolate ao leite cortado em pedaços
- 1 xícara (chá) de doce de coco



MODO DE PREPARO

1. Comece colocando o doce de coco em uma peneira e deixe escorrer por 3 horas, reservando separadamente o doce e a calda.
2. Derreta o chocolate no micro-ondas por 3 minutos na potência média. Retire do forno e mexa até acabar de derreter.
3. Transfira para um refratário limpo e bem seco e mexa o chocolate até que, ao encostar um pouco nos lábios, dê a sensação de frio.
4. Verifique o recheio. Se estiver muito seco, corrija o ponto com um pouco da calda reservada. Ele deve ficar úmido, porém sem excesso de calda.
5. Espalhe o chocolate derretido em uma forma própria para ovos de Páscoa e leve-a à geladeira com a boca para baixo sobre um papel-alumínio e deixe secar até ficar firme.
6. Retire da geladeira e ponha o recheio na cavidade do ovo.
7. Deixe aproximadamente 1 cm da borda.

8. Faça uma nova camada de chocolate derretido sobre o recheio de coco e devolva a forma à geladeira.
9. Deixe secar até a fôrma ficar opaca.
10. Desenforme com cuidado e deixe o ovo descansar na temperatura ambiente por 1 hora.
11. Embrulhe cada metade com papel-chumbo, junte-as e embrulhe novamente com papel decorado.



Marrara Bortoloti



Ovo com Parede de Musse de Chocolate

INGREDIENTES

- 1 kg de chocolate ao leite picado
- 3 ovo
- 100g de açúcar
- 250 creme de leite fresco
- 300g de chocolate meio amargo
- 1 xícara (chá) de doce de leite cremoso

MODO DE PREPARO

1. Bata os ovos com açúcar.
2. Divida o creme de leite em três partes e reserve uma.
3. Bata 2 partes do creme de leite em velocidade média.
4. Derreta o chocolate em banho-maria e junte o creme de leite reservado.
5. Incorpore o chocolate com o creme de leite na mistura anterior e mexa delicadamente até ficar homogêneo. Leve à geladeira por 4 horas.
6. Derreta o chocolate ao leite em banho-maria ou no micro-ondas.
7. Transfira para um refratário limpo e bem seco e mexa o chocolate até que, ao encostar um pouco nos lábios, dê a sensação de frio.

8. Pincele o chocolate derretido em uma forma para Ovo de Páscoa e leve-a à geladeira com a boca para baixo sobre papel-alumínio.
9. Deixe secar até a forma ficar opaca.
10. Retire da geladeira e distribua uma fina camada com o doce de leite em toda a cavidade, sempre deixando aproximadamente 1 cm da borda sem contato com o recheio.
11. Leve à geladeira por 10 minutos.
12. Cubra o doce de leite com a Musse e leve à geladeira por mais 10 minutos.
13. Faça uma nova camada de chocolate derretido sobre os recheios e leve novamente à geladeira.
14. Deixe secar e desenforme com cuidado.
15. Embrulhe cada metade em papel chumbo e em seguida, com papel decorado.





Ovo de Páscoa Pão de Mel

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de mel
- 200 gramas de manteiga
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- colher (sopa) de fermento químico rasa
- 500g de cobertura de chocolate ao leite (fracionado)
- 1 Pote de doce de leite comprado pronto

MODO DE PREPARO

1. Vamos começar pelo Pão de Mel:
2. Bata o açúcar, o mel, a manteiga e os ovos por 5 minutos.
3. Adicione o leite e a farinha, batendo até ficar homogêneo.
4. Agora acrescente o fermento e misture delicadamente.

5. Despeje em uma forma untada com a farinha e leve ao forno médio (170 °C a 190 °C) por 50 minutos.
6. Derreta o chocolate e passe uma camada na forma de seu Ovo de Páscoa, leve para a geladeira até que ele endureça.
7. Retire e passe uma camada de doce de leite.
8. Cubra todo o doce de leite com os pedaços do pão de mel, já assado e frio.
9. Em seguida, coloque outra camada de chocolate e leve à geladeira novamente.
10. O ovo estará pronto quando desgrudar da forma.
11. Agora é só embalar a seu modo!





Ovo de Colher

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.
- Forma para Ovos de Páscoa (250 g)

MODO DE PREPARO

1. Comece picando o chocolate ao leite e dividindo em 3 partes iguais.
2. Derret 2 partes do chocolate no micro-ondas.
3. Agora junte a terceira parte e mexa até derreter completamente e ficar homogêneo.
4. Pincele o chocolate na forma e leve à geladeira. Repita o processo até a casca ficar grossinha.
5. Depois de pincelar a última camada, limpe as bordas e cubra a forma com papel-manteiga.

6. Agora faça o brigadeiro com o leite condensado, o creme de leite e a manteiga, mexendo em fogo baixo até o brigadeiro começar a desgrudar do fundo da panela.
7. Espere o brigadeiro esfriar por completo e encha as metades do ovo com o ele.
8. Pronto... Coloque o ovo de colher numa embalagem de sua preferência e finalize com confeitos coloridos.

DICA: Você pode variar os recheios conforme sua preferência ou os pedidos de seus clientes, como por exemplo, recheio com morangos, beijinho, brigadeiro branco, doce de leite. Essa é a hora de soltar sua imaginação, inovar e impressionar sua clientela.





Ovo Ferrero Rocher

INGREDIENTES

- 200g de chocolate ao leite
- 50g de Waffer de chocolate com avelã
- 35g de avelãs
- 200g de nutella

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate no micro-ondas, sendo de 30 em 30 segundos, totalizando um máximo de 3 minutos.
2. Agora coloque o chocolate derretido no mármore para fazer a temperagem, é simples, espalhe e vá mexendo com a espátula, até ele esfriar. Faça o teste do lábio ou do pulso, sendo que quando você colocar um pouquinho de chocolate no pulso ou lábio e sentir que ele está frio é porque esta na temperatura ideal.
3. Vamos utilizar uma forma da BWB que vem em 3 partes, mas você por utilizar a forminha de sua preferência.
4. Essa forma da BWB já vem marcado até onde você deve colocar o chocolate, em seguida é só colocar a segunda parte da embalagem, que é de silicone e apertar. Por último coloque a última parte da embalagem e leve à geladeira por uns 15 minutos.

5. Quando a forma estiver opaca é porque já podemos desenformar
6. Para desenformar, tire a primeira parte da embalagem, depois a segunda, que é a de silicone, puxando bem devagar. Depois é só virar a embalagem que o Ovo se solta sozin

Agora vamos ao recheio...

1. Comece triturando o Wafer e as 35g de avelã.
2. Agora pegue 150 de Nutella e misture com Wafer e o avelã já triturados, até que vire uma pasta. É essa pasta que vai dar a crocância e sabor idênticos ao ferrero Rocher.
3. Pronto, agora vamos rechear nosso Ovo.
4. Primeiro passa uma camada de Nutella, espalhando bem no fundo.
5. A segunda camada vai ser o nosso creme de avelã com Nutella, não economize, quanto mais recheio melhor.
6. DICA: Entre a primeira camada de Nutella e a segunda do creme de avelã, você pode colocar “sobras” da massa de um bolo de chocolate, fica uma delicia.
7. Para finalizar vamos fazer a casquinha de chocolate ao leite que vai em cima do recheio. Use o mesmo chocolate já temperado que foi usado para fazer a casca do Ovo.
8. Faça uma camada bem fininha, para que o cliente não tenha dificuldades de comer com a colher.
9. Só levar a geladeira por uns 5 minutos para endurecer essa fina casquinha.
10. Chegou a hora da Decoração
11. Para decorar o Ovo em cima, pegue o que sobrou do nosso creme de avelã e faça bolinhas, tipo os bombons Ferrero Rocher e leve ao

freezer por uns 10 minutos, só para firmar e você poder manusear melhor eles.

12. Tire do freezer e coloque em cima do Ovo.
13. Para dar um toque a mais, você pode polvilhar Waffer triturado em cima ou usar a sua criatividade!



Marrara Bortoloti



Ovo Infantil do Frozem

INGREDIENTES

- Chocolate Branco fracionado
- Corante para chocolate na cor azul
- Pasta americana branca
- Ejetor ou cortador em forma de flocos de neve

MODO DE PREPARO

1. Comece derretendo o chocolate, deixe esfriar e misture o corante azul, misture bem até que fique uma cor bem uniforme.
2. Agora pincele o chocolate na forma e leve à geladeira. Repita o processo até a casca ficar grossinha.
3. Faça os flocos de neve com a pasta americana branca e com a ajuda do ejetor ou cortador e deixe secar um pouco.
4. Depois do Ovo já desenformado, umedeça com água e ajuda de um pincel os flocos de neve que você fez com a pasta americana e coloque na casca do Ovo para decorar.
5. Nos Ovos infantis você pode utilizar apenas uma parte da casca, colocar recheio e vender como Ovo de colher ou utilizar as duas partes, fechar com um papel transparente e vender como Ovo inteiro.

6. Não esqueça de caprichar na finalização para a venda, escolha embalagens e papéis e copinhos para usar de suporte para o Ovo, que sejam bonitas e de boa qualidade, a beleza vai chamar muito a atenção das crianças e de seu cliente.



Marrara Bortoloti

18

Ovo Kinder Bueno

INGREDIENTES

- 500g de chocolate ao leite
- 500g de chocolate branco
- 2 caixinhas de creme de leite, (200g cada uma)
- 4 colheres (sopa) de Nutella
- 2 kinder bueno



MODO DE PREPARO

1. Como sempre vamos começar pela casca do nosso Ovo.
2. Então derreta 100g de chocolate ao leite e depois mistura com mais 100g que não foram derretidas e misture bem.
3. DICA: Essa é uma boa técnica de temperagem para que não tem uma pedra de mármore em casa!
4. Chocolate ao leite já temperado, vamos colocar na forminha para Ovo, com a ajuda de um pincel e levar a geladeira. Faça uma camada bem grossinha, para poder suportar o recheio.

5. Agora vamos repetir todo o processo feito com o chocolate ao leite, com o chocolate branco, usando as mesmas proporções, ou seja, derretendo 100g de chocolate branco e depois misturando mais 100g.
6. Chocolate branco já temperado vamos retirar nossa embalagem do Ovo que esta na geladeira e fazer uma camada com este chocolate branco e retornar a geladeira.
7. Feito nossa casquinha, vamos ao recheio...
8. Comece derretendo o restante do chocolate branco, (300g), e depois acresce uma caixinha de creme de leite e misture até ficar bem homogêneo. Reserve e deixe na geladeira.
9. Agora derreta também o restante do chocolate ao leite, (300g), e acrescente uma caixinha de creme de leite e mistura até ficar bem homogêneo.
10. Depois de bem misturado, acrescente as 4 colheres de Nutella e misture novamente até virar um creme e leve a geladeira por uns 30 minutos.
11. Após os 2 cremes ficarem na geladeira por uns 30 minutos, o branco vai ficar mais "molinho" e o creme com o chocolate ao leite e Nutella vai ficar mais firme, por isso vamos bater na batedeira esse creme com Nutella por uns 5 minutos até ficar fofo e cremoso.
12. Chegou a hora da montagem do nosso Ovo...
13. Vamos começar colocando nosso creme branco e por cima um kinder bueno picado.
14. Depois coloque nosso creme de Nutella por cima para selar nosso ovo e para finalizar coloque mais um kinder Bueno picado por cima.
15. Esse Ovo é um dos melhores e quem gosta de Kinder vai amar!



Ovo com M&M's Coloridos

INGREDIENTES

- 300g de chocolate ao leite fracionado
- 200g de M&M's ou confeitos coloridos de sua preferência
- Forma (de sua preferência) para Ovo de Páscoa

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate ao leite e reserve
2. Na forma para do Ovo, coloque no fundo uma boa quantidade de M&M's, direto na forma mesmo, em seguida vá colocando aos poucos com a ajuda de uma colher pequena quantidade do chocolate derretido. Mas não coloque muito, pois essa quantia serve apenas para unir os M&M's ou confeitos.
3. Leve à geladeira por uns 10 minutos.
4. Passados esses 10 minutos, retire a forma da geladeira e agora sim pode banhar normalmente a forma para formar nossa casquinha. A idéia é que os M&M's ou confeitos fiquem como se estivessem saindo para fora da casca do Ovo. Fica muito legal, veja na foto!
5. Após esses 10 minutos retire da geladeira e faça mais uma camada com o chocolate e retorne a geladeira.

6. Por último, após mais 10 minutos na geladeira, vamos dar mais uma camada só nas bordas e laterais para reforçar a casca, já que no fundo do Ovo onde estão os M&M's, já está bem grossa.
7. Pronto, mais 10 minutos de geladeira e é só desenformar.
8. Desenforme com cuidado, pois alguns M&M's podem ficar soltos. Por isso é um boa dica ter papal filme e encapar o seu Ovo, assim será mais fácil manusear e embalar.
9. Feito isso, junte as 2 partes do Ovo, coloque naqueles copinhos de plástico para o Ovo ficar em pé e embale em plástico transparente, já que o legal deste modelo de Ovo está na casca com os M&M's aparecendo.
10. DICA: Como esse Ovo não é trufado e nem recheado, você pode por bombons dentro ou alguma surpresinha, as crianças vão adorar, por isso use sua criatividade.





Kinder Ovo

INGREDIENTES

- 170g de chocolate ao leite fracionado
- 170g de chocolate branco fracionado
- Forma para ovos de Páscoa de 30g ou 40g
- 1 Colher (café) de essência de baunilha
- 1 Pitada de sal

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate ao leite e acrescente 1 pitada de sal, só para equilibrar o sabor.
2. Derrete de 1 em 1 minuto para não queimar o chocolate ao leite.
3. Em seguida vá colocando em pouca quantidade nas forminhas, lembre-se que a casquinha do nosso kinder ovo é bem fininha.
4. Tire os excessos e leve a geladeira por uns 10 minutos.
5. Agora vamos derreter o chocolate branco, tomando mais cuidado, pois esse tipo de chocolate queima com mais facilidade, por isso derreta de 30 em 30 segundos.
6. Depois de derretido acrescente a essência de baunilha e misture bem.

7. Retire a forminha da geladeira e faça a segunda camada do ovo com o chocolate branco, lembrando que a camada deve ser fina.
8. Limpe bem a forma para facilitar na hora de desenformar e retorne a geladeira por mais 15 minutos.
9. Pronto... Agora desenforme os ovinhos com cuidado e junte as duas partes, passe no papel chumbo e embale a seu gosto.
10. Essa receita rende uns 12 kinder Ovo do tamanho original.



Você pode fazer este Kinder Ovo em tamanhos maiores e colocar um brinquedinho dentro para chamar a atenção dos pais à comprarem para seus filhos.



Marrara Bortoloti

The background features a soft-focus arrangement of pastel-colored eggs (pink, light blue, and white) and several round, coconut-covered candies. A light pink ceramic bowl with a textured, geometric pattern holds a large, round, coconut-covered candy. The overall aesthetic is clean, bright, and festive.

*Ovos de
Colher Especiais*



Cascas para Ovos de Páscoa de Colher

1. Derreta o chocolate em banho-maria, ou no micro-ondas em potência baixa, de 30 em 30 segundos e misture bem para dissolver todas as bolinhas e gruminhos.
2. Faça a temperagem para o seu chocolate não derreter com facilidade, use a técnica de sua preferência, pode ser com a manteiga de cacau Mycryo, da Callebaut ou choque térmico.
3. Você pode usar chocolate fracionado de boa qualidade, este NÃO precisa temperagem, basta derreter e usar direto para fazer as cascas.
4. Use daquelas formas especiais que vem com uma parte de silicone, pois facilita muito o trabalho, (formas da marca BWB são ótimas), basta colocar o chocolate derretido até a marca indicada, encaixar as outras partes e levar para endurecer na geladeira por 10 a 15 minutos.
5. Quando a casca de chocolate estiver pronta para desenformar, a forma fica opaca, o que mostra que o chocolate já endureceu e soltou bem.
6. Para cada casca de ovo de 250g, use cerca de 100g de chocolate
7. Para cada casca de Ovo de 500g, use cerca de 200g de chocolate.



Alpino

INGREDIENTES

- 200 gramas de creme de leite (1 caixinha)
- 400 gramas de doce de leite cozido
- 20 gramas de cacau em pó
- 300 gramas de chocolate meio amargo derretido
- Raspas de chocolate ou confeitos Callebaut ou um bombom alpino para decorar
- 100 gramas de chocolate branco ou preto para a casca (pode usar chocolate nobre ou fracionado)



MODO DE PREPARO

1. Faça a casca de sua preferência conforme página 58
2. Em uma tigela misture o creme de leite, o doce de leite e o chocolate em pó e bata na batedeira até que homogêneo, acrescente as 300 gramas de chocolate meio amargo derretido e bata até que tudo se misture bem e o cacau esteja completamente dissolvido.
3. Recheie a casca do ovo, com o recheio de Creme de Alpino e finalize com as raspas de chocolate ou os confeitos Callebaut.
4. Pronto, agora é só embalar como preferir.



Dois Amores

INGREDIENTES

- 2 leites condensado (395 gramas cada)
- 2 caixas de creme de leite (200 gramas cada)
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal (20 gramas)
- 4 colheres de chocolate/Cacau 50%
- 100 gramas de chocolate de sua preferência (meio amargo, ao leite ou branco)
- 100 gramas de chocolate branco ou preto para a casca (pode usar chocolate nobre ou fracionado)

MODO DE PREPARO

1. Faça a casca de sua preferência conforme página #colocar número da página#
2. Para o recheio, adicione em uma panela um leite condensado, um creme de leite, uma colher de manteiga e mexa até dar o ponto do brigadeiro. Como adicionamos o creme de leite antes, ele vai demorar um pouquinho mais para dar o ponto.
3. Em outra panela adicione a outra caixa de leite condensado, o creme de leite, a manteiga e o chocolate em pó e mexa até dar o ponto de brigadeiro.

4. Com os recheios TOTALMENTE frios e com auxílio de um bico liso e uma manga de confeitar, transfira os recheios para as mangas. 6. Faça bolinhas brancas até a metade do ovo, e de bolinhas pretas até a outra metade.
5. Se desejar pode colocar alguns confeitos em cima também.
6. Embale como desejar.



Se você não tiver o bico e o saco de confeitar, pode colocar o recheio com uma colher mesmo e depois finalizar com raspas de chocolate preto e branco em cima!



Marrara Bortoloti



Leite Ninho Trufado

INGREDIENTES

- 300 gramas de Chocolate Branco (Nobre) derretido
- 60 gramas ou 4 colheres (sopa) de leite ninho em pó
- 30 gramas de leite condensado (ou duas colheres de sopa)
- 200 gramas de creme de leite
- 1 colher (sopa) de emulsificante
- Raspas de Chocolate ou o confeito de sua preferência para decorar
- 100 gramas de Nutella
- Leite Ninho em pó para polvilhar
- # 100 gramas de chocolate branco ou preto para a casca (pode usar chocolate nobre ou fracionado)

MODO DE PREPARO

1. Faça a casca de sua preferência conforme página 58
2. Em uma tigela misture o chocolate branco derretido e frio, o creme de leite, o leite condensado, 4 colheres de sopa de leite em pó e o emulsificante e bata na batedeira até dobrar o volume e a mistura ficar bem aerada, aproximadamente 5 minutos.

3. Recheie a casca do ovo, comece com uma camada generosa de Nutella e em seguida uma camada do mousse de leite ninho e finalize polvilhando o leite em ninho em pó em cima.
4. Decore com raspas de chocolate ou os confeitos de sua preferência.
5. Pronto, agora é só embalar como preferir!





Sabor Nozes

INGREDIENTES

- 1 leite condensado
- 1/2 caixa de creme de leite (100 gramas)
- 150 gramas de nozes picadas pequenas
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal (10 gramas)
- 300 gramas de chocolate de sua preferência (ao leite, meio amargo ou branco)

MODO DE PREPARO

1. Faça a casca de sua preferência conforme página #colocar número da página#
2. Em uma panela, adicione o leite condensado, o creme de leite, a manteiga e 100 gramas das nozes.
3. Mexa até dar o ponto de brigadeiro molde e deixe esfriar totalmente.
4. Com uma colher, preencha as cascas de chocolate.
5. Finalize com o restante das nozes, jogando por cima do brigadeiro. Pode colocar nozes também por fora da casca
6. Embale como preferir.



Dica: Essa receita rende aproximadamente 3 ovos de 100 gramas cada. As nozes podem ser substituídas por castanhas, pistache, amêndoa, avelã ou amendoim, com qualquer um destes vai ficar delicioso.



Marrara Bortolotti



Paçoca

INGREDIENTES

- 8 paçoquinhas tipo rolha
- 1 leite condensado
- 1 creme de leite (200 gramas)
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 100 gramas de chocolate de sua preferência (meio amargo, ao leite ou branco)

MODO DE PREPARO

1. Faça a casca de sua preferência conforme página 58
2. Separe 6 paçoquinhas para fazer o recheio e reserve as demais.
3. Em uma panela, adicione 4 rolhas de paçoca, o leite condensado, o creme de leite e a manteiga e mexa até começar a ferver e dar o ponto de brigadeiro mole.
4. Em seguida, esfarele mais 2 paçoquinhas e mexa até dar o ponto de brigadeiro (quando começar a desgrudar do fundo da panela)
5. Deixe esfriar totalmente para poder rechear as cascas de chocolate.
6. Recheie as cascas de ovo e finalize com mais paçoca esfarelada por cima.
7. Embale como desejar.



OBS: As paçoquinhas que foram adicionadas por último servem para dar uma textura diferenciada no recheio, como são adicionadas por último quando o recheio está quase pronto elas não dissolvem com o leite condensado, deixando assim alguns pedaços no creme.



Marrara Bortoloti



Rafaello

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de leite em pó
- 200 ml de leite de coco
- 1/2 xícara (chá) de leite condensado
- 1 colher (chá) de emulsificante
- 1 pitada de sal
- 1 colher (café) de extrato de baunilha
- 100 gramas de coco ralado em flocos, sem açúcar
- 1/3 xícara (chá) de farinha de amêndoas ou amêndoas picadas
- 400 gramas de chocolate branco para a casca
- 4 gramas de Mycryo
- Bombons Raffaello e coco ralado para decorar



MODO DE PREPARO

1. Recheio:
2. Coloque o leite de coco, o leite em pó, o leite condensado, a pitada de sal, e a baunilha na tigela da batedeira e misture manualmente com uma espátula ou colher.

3. Em seguida bata essa mistura na batedeira junto com o emulsificante por 2 a 3 minutos, até formar um creme e desligue.
4. Adicione o coco ralado, a farinha de amêndoas e misture manualmente.
5. Reserve em uma tigela coberta com plástico filme, em temperatura ambiente até a hora de usar. Se for guardar por mais dias, conserve na geladeira.

CASCA DO OVO:

1. Derreta o chocolate em banho-maria e misture bem para dissolver todas as bolinhas.
2. Faça a temperagem para o seu chocolate não derreter com facilidade, use a técnica de sua preferência, pode ser com a manteiga de cacau Mycryo, da Callebaut.
3. Use daquelas formas especiais que vem com uma parte de silicone, pois facilita muito o trabalho, basta colocar o chocolate derretido até a marca indicada, encaixar as outras partes e levar para endurecer na geladeira por 10 a 15 minutos.
4. Para cada casca de ovo use cerca de 100 gramas de chocolate, então essa receita vai render 3 metades de ovo na forma de tamanho 250 g.
5. Quando a casca de chocolate estiver pronta para desenformar, a forma fica opaca, o que mostra que o chocolate já endureceu e soltou bem.

MONTAGEM DO OVO

1. Com a casca do ovo pronta, espalhe 1/3 do recheio em cada casca de ovo e cubra com o chocolate derretido que sobrou.
2. Decore com coco ralado e bombons Raffaello e leve para endurecer na geladeira.



Trufado de Maracujá

INGREDIENTES

- 250g ou 1 xícara (chá) de chocolate meio amargo picado
- 150g ou ½ xícara (chá) de leite condensado
- 80ml ou 1/3 xícara (chá) de suco concentrado de maracujá ou 1 colher (chá) de preparo para sorvete sabor maracujá
- 100g de chocolate para a casca, (use o de sua preferência)
- Sementes de maracujá a gosto para decorar



MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos ou em banho-maria.
2. Utilize uma forma de ovo de 250g e modele a casca.
3. Misture o leite condensado com o suco de maracujá até ficar bem homogêneo.
4. Com a casca do ovo já moldada, coloque o recheio de leite condensado com Maracujá.
5. Decore a gosto usando as sementes de Maracujá ou raspas de chocolate.



Saber Churros

INGREDIENTES

- 1 leite condensado
- 100g de chocolate branco nobre (puro ou fracionado)
- 100g de creme de leite
- 1 colher (chá) de manteiga
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 pote de doce de leite de boa qualidade

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate branco no micro-ondas ou em banho-maria e mexa bem até acabar de derreter.
2. Transfira para um refratário limpo e bem seco e mexa o chocolate até que, ao encostar um pouco nos lábios, dê a sensação de frio, (isto é um tipo de temperagem caseira).
3. Se usar chocolate fracionado não precisa fazer a temperagem.
4. Pincele o chocolate derretido em uma forma própria para ovo de Páscoa de 250g e leve-a à geladeira com a boca para baixo sobre papel-alumínio. Deixe secar até a forma ficar opaca.
5. Repita o processo para formar uma camada mais grossa de ovo. Você pode também usar a forma para casca de ovo que vem em 3 partes.

RECHEIO DE CHURROS:

1. Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo mexendo sempre até ter uma mistura grossa que comece a desprender do fundo da panela.
2. Retire do fogo e deixe esfriar
3. Misture o doce de churros com 6 colheres (sopa) de creme de leite e em seguida coloque 1/2 colher (chá) de canela em pó.
4. Coloque esse recheio até a metade da casca do ovo e recheie o restante com doce de leite e decore a seu gosto. Se quiser pode salpicar uma mistura de açúcar com canela por cima ou até trabalhar com bico 1M da Wilton.





Zero açúcar com cobertura de frutas Vermelhas

INGREDIENTES

- 120g de chocolate ao leite diet para fazer a casca do ovo, (forma de 350g)
- ½ embalagem de Pó para leite condensado Lowçucar Zero Adição de Açúcares (110g)
- 1 de creme de leite light (200g)
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo (10g)
- 50g de amora + 50g de framboesa para decorar.

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 a 30 segundos, para não queimar, ou em banho-maria.
2. Em seguida, coloque-o nas formas de silicone e preencha até o ponto indicado. Não se esqueça de dar uma leve batida para retirar o ar. Depois cubra com a outra parte da forma.
3. Leve a geladeira por 10 a 15 minutos ou até que o fundo da forma fique opaco, transparente e em seguida desenforme.
4. Para o recheio, comece preparando o leite condensado conforme as instruções da embalagem.

5. Em seguida misture em uma panela o restante dos ingredientes e leve ao fogo até dar ponto de brigadeiro. Coloque em um prato e cubra com filme plástico até esfriar e adquirir consistência.
6. Coloque dentro da casca do ovo o recheio até a borda. Finalize decorando com as frutas vermelhas em cima.





Ovo doce de leite sem glúten e sem lactose

INGREDIENTES

- 400g de chocolate 70% cacau sem lactose e sem glúten para as cascas do ovo
- 400ml de leite de amêndoas
- 100 ml de leite de coco
- 4 colheres (sopa) de açúcar Demerara
- 1 colher (café) de bicarbonato de sódio
- 1 colher (chá) de essência de doce de leite (opcional)

MODO DE PREPARO

1. Vamos começar pela casca do ovo, pique o chocolate em pedaços e derreta em banho-maria ou no micro-ondas de 30 em 30 segundos. Assim que o chocolate estiver completamente derretido, coloque um pouco na forma do ovo de chocolate e espalhe com uma espátula, colher ou pincel. Reserve na geladeira por 30 minutos.
2. Repita o passo anterior por mais 2 ou 3 vezes, de forma a obter uma casquinha de chocolate grossa, mas reserve metade do chocolate para a cobertura.
3. Agora vamos ao recheio, coloque todos os ingredientes em uma panela, leve ao fogo baixo e fique mexendo até virar um creme espesso, com consistência semelhante ao doce de leite.

4. Desligue o fogo e deixe esfriar por completo antes de usar.
5. Com a casca do ovo de chocolate pronto e o recheio de doce de leite frio, recheie o a casca do ovo com a quantidade que preferir e espalhe sobre ele o chocolate restante.
6. Pronto, agora é só levar a geladeira por 2 horas, para que fique bem firme.





*Receitas
de Bombons*



Bombom de Brigadeiro

INGREDIENTES

- 1 leite condensado
- 1 colher (sopa) manteiga sem sal
- 3 colheres (sopa) de cacau 50%
- 200 gramas de chocolate meio amargo
- Confeitos de chocolate para decorar

MODO DE PREPARO

1. Vamos começar pelo recheio... Em uma panela adicione o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó e mexa até dar o ponto de brigadeiro.
2. Se for modelar a bolinha deixe em ponto de brigadeiro firme, se for fazer nos moldes de acetato deixe em ponto de brigadeiro mole.
3. Deixe o recheio esfriar bem antes de usar.
4. Tempere o chocolate com a técnica que preferir ou use chocolate fracionado de boa qualidade.
5. Para bombons em moldes de acetato, recomendo sempre duas camadas de chocolate e aí sim a forminha estará pronta para receber o recheio.

6. Adicione o brigadeiro e sele a tampinha com o restante do chocolate.
7. Leve para geladeira até cristalizar (cerca de 10 minutos).
8. Para finalizar, pincele um pouquinho de chocolate em cima e jogue os confeitos de chocolate para enfeitar.
9. Embale como desejar.
10. RENDIMENTO: 23 a 25 bombons médios.





Bombom de Leite Ninho com Morango

INGREDIENTES

- 1 leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 4 colheres de sopa de leite em pó
- 1 caixa de morango bem firmes e frescos (aproximadamente 300 gramas)
- 250 gramas de chocolate branco
- Confeitos para decorar (opcional)

MODO DE PREPARO

1. Retire as folhinhas do morango, lave bem e deixe secar bem. Ele não pode estar úmido por fora, caso contrário a massa do brigadeiro não irá aderir ou "colar" no morango.
2. Em uma panela adicione o leite condensado, a manteiga e o leite em pó e mexa bem até dar o ponto de brigadeiro mais firme.
3. Com o brigadeiro já bem frio e um pouco gelado (vai facilitar mais o manuseio), pegue um pouco da massa, faça uma bolinha e abra essa bolinha para modelar o morango dentro da massa.
4. Feche a massa e deixando ela bem rente ao morango, sem ar entre a massa e a fruta, isso vai facilitar na hora de banhar no chocolate.

5. Tempere o chocolate branco com o método que desejar.
6. Com ajuda de um garfo, banhe os bombons, escorra o chocolate em excesso e apoie em uma forma com papel manteiga.
7. Para finalizar com confeito, aproveite enquanto o chocolate ainda esta mole e derretido e jogue confeitos por cima.
8. Pronto, só levar a geladeira para finalizar.
9. RENDIMENTO: 9 a 11 bombons grandes.





Bombom de Maracujá

INGREDIENTES

- 1 leite condensado
- 1 colher (sopa) manteiga sem sal
- 100 ml de polpa de maracujá ou suco concentrado
- 200 gramas de chocolate de sua preferência (meio amargo, ao leite ou branco)
- Confeitos para decorar (opcional)

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela adicione o leite condensado e a manteiga e mexa até dar o ponto de brigadeiro, cozinhando em fogo baixo para não queimar.
2. Deixe dar uma leve esfriada e adicione a polpa ou suco concentrado do maracujá e mexa até se misturar bem.
3. Derreta o chocolate e tempere da forma que preferir.
4. Faça a casquinha do chocolate no molde que deseja deixe cristalizar na geladeira.
5. Depois com uma colher, adicione o recheio de maracujá deixando um espacinho para selar o molde.

6. Finalize com o chocolate restante, e leve para a geladeira até cristalizar totalmente, em torno de no máximo 10 minutos.
7. Se desejar finalize com confeitos (opcional).
8. RENDIMENTO: 23 a 25 bombons médios.





Bombom Bicho de Pé

INGREDIENTES

- 1 leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 3 colheres (sopa) de Nesquik sabor morango
- 200 gramas de chocolate meio amargo



MODO DE PREPARO

1. Basta misturar todos os ingredientes em uma panela, (o leite condensado, a manteiga e o Nesquik) mexa em movimentos circulares até cozinhar e dar o ponto de brigadeiro mole e deixe esfriar.
2. Tempere o chocolate com a técnica que desejar.
3. Faça a casca do bombom no molde de acetato e deixe cristalizar na geladeira.
4. Em seguida adicione o recheio frio e sele com o chocolate.
5. Retorne a geladeira para cristalizar por completo.
6. Pronto, basta desenformar.
7. RENDIMENTO: 23 a 25 bombons médios.



Bombom de Coco

INGREDIENTES

- 1 leite condensado
- 1 colher (sopa) manteiga sem sal
- 100 gramas de coco ralado de sua preferência (pode ser fresco ou de pacote, ralado ou queimado).
- 200 gramas de chocolate meio amargo, ao leite ou branco.

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela coloque o leite condensado o coco e a manteiga e mexa até dar o ponto de brigadeiro firme, se você fizer o bombom pra enrolar e banhar no chocolate.
2. Se for fazer nos moldes de acetato, deixe no ponto de brigadeiro mole.
3. Independente de qual forma você escolher, deixe o recheio esfriar totalmente
4. Derreta o chocolate da forma que achar melhor e tempere-o também da forma que preferir.
5. Com o recheio frio, pese 16 gramas de massa e faça bolinhas bem redondinhas.
6. Com o chocolate já derretido e temperado, banhe as bolinhas e retire o excesso do chocolate, finalize com uma pitada de coco ralado em cima.

7. Com uma forma forrada com papel manteiga, coloque as bolinhas banhadas no chocolate para que possam ser levadas para a geladeira.
8. Deixe na geladeira por no máximo 10 minutos, tempo necessário para a cristalização total do chocolate.
9. RENDIMENTO: 23 a 25 bombons médios.



A close-up photograph of a chocolate cake decorated with chocolate shavings. The cake is the central focus, with the shavings scattered around it. The lighting is soft, highlighting the texture of the cake and the sheen of the shavings.

*Receitas
de Trufas*



Trufa Tradicional

INGREDIENTES

- 300 gramas de chocolate meio amargo ou ao leite
- Meia caixa de creme de leite (100g)
- 2 colheres de conhaque (opcional)
- Cacau ou chocolate em pó para enrolar as trufas



MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, derreta o chocolate e em seguida adicione o creme de leite e o conhaque e mexa até ficar bem incorporado.
2. Caso necessite, leve ao micro-ondas por 20 a 30 segundos.
3. Leve para a geladeira por aproximadamente 6 horas.
4. Faça pequenas bolinhas e coloque em uma forma forrada com papel manteiga
5. Leve para a geladeira por mais 30 minutos ou enquanto derrete e tempera o chocolate.
6. Banhe as bolinhas e deixe secar o chocolate.
7. Para finalizar, passe no cacau em pó e tire o excesso.
8. RENDIMENTO: 35 Trufas de 16 gramas.



Trufa de Limão

INGREDIENTES

- 500 gramas de chocolate branco
- Meia caixa de creme de leite sem soro (100 gramas)
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 2 colheres (sopa) de suco de limão.
- 1 colher (sopa) de glucose de milho
- Chocolate a gosto para cobrir a trufa ou açúcar para enrolar
- Raspas de limão

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate conforme e misture o creme de leite, a glucose e o suco de limão e mexa bem até ficar tudo bem misturado.
2. Depois leve a geladeira por aproximadamente 3 horas.
3. Com a ajuda de duas colheres modele as trufas.
4. Em seguida leve a geladeira por aproximadamente 8 horas até endurecer bem.
5. Derreta a outra parte do chocolate e tempere como preferir e banhe as trufas no chocolate.

6. Finalize com as raspas de limão por cima e leve para a geladeira até o chocolate endurecer.
7. RENDIMENTO: 40 Trufas Médias.





Trufa Branca

INGREDIENTES

- 300 gramas de chocolate branco
- Meia caixa de creme de leite (100 gramas)
- 1 colher (sopa) de conhaque
- 1 colher (sopa) de glucose de milho
- 200 gramas de chocolate branco para banhar a trufa



MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate e adicione o creme de leite e mexa bem até ficar um creme lisinho. Depois leve a geladeira por pelo menos 5 horas.
2. Modele as bolinhas da trufa e reserve.
3. Derreta a outra parte do chocolate e tempere usando a técnica que preferir.
4. Banhe as trufas e retire o excesso do chocolate.
5. Leve para a geladeira para endurecer o chocolate.
6. RENDIMENTO: 35 Trufas de 16 gramas.



Trufa Oreo

INGREDIENTES

- 2 pacotes de bolacha Oreo
- 80 gramas de Cream Cheese
- 200 gramas de chocolate ao leite para cobrir

MODO DE PREPARO

7. No liquidificador ou no processador, bata 1 pacote das bolachas Oreo com recheio e tudo até obter uma espécie de farofa.
8. Em seguida transfira para uma tigela e adicione o cream cheese e misture com as mãos ou uma colher até incorporar bem.
9. Com as mãos untadas de manteiga, modele as bolinhas com um tamanho de aproximadamente 16 gramas.
10. Com o chocolate derretido e temperado, banhe as bolinhas e retire o excesso do chocolate.
11. Triture o outro pacote de bolacha Oreo, mas dessa vez sem o recheio.
12. Finalize as trufas jogando um pouquinho da farofa da bolacha em cima.
13. RENDIMENTO: 35 Trufas de 16 gramas.



Marrara Bortoloti



Trufa de Café

INGREDIENTES

- 300 gramas de chocolate meio amargo ou ao leite
- Meia caixa de creme de leite (100 gramas)
- 2 colheres (sopa) de café solúvel dissolvido em leite
- 200 gramas de chocolate amargo para banhar a trufa



MODO DE PREPARO

14. Derreta o chocolate e adicione o creme de leite e mexa bem, caso seja necessário leve ao micro-ondas por cerca 30 segundos para o creme ficar lisinho.
15. Em seguida adicione o café já dissolvido no leite e mexa até tudo ficar bem misturado e homogêneo.
16. Leve a geladeira por cerca de 5 horas para depois modelar as bolinhas.
17. Derreta o chocolate restante e tempera para banhar as trufas, retire o excesso do chocolate e coloque sobre o papel manteiga.
18. Pronto, leve para a geladeira para o chocolate endurecer.
19. RENDIMENTO: 35 Trufas de 16 gramas.

DICAS FINAIS

- Utilize sempre chocolates de boa qualidade, como por exemplo Ma-valério, Nestle e Garoto.
- Teste as receitas antes de fazer seus Ovos de Páscoa para vender, principalmente as cascas que são a parte mais delicada.
- Fique atento a validade de seus Ovos de Páscoa
 - Ovos de Páscoa simples e bombons sem recheio: 30 dias embalados em papel chumbo.
 - Ovos recheados: 15 dias embalados em papel chumbo.
 - Ovos decorados: 15 dias embalados em papel celofane.
- Use e abuse da divulgação nas redes sociais, principalmente o Facebook, faça belas fotos, capriche na embalagem e poste muita foto em seu Facebook, no mínimo uma vez de manhã, uma à tarde e outra à noite. O segredo é ter constância nas postagens, isso vai aumentar muito as suas vendas.
- Quanto a precificação, isto depende de região para região, mas o correto é você multiplicar tudo que gastou na produção de seu Ovo de Páscoa por 3, mas dependendo da região o preço fica muito elevado, mas no mínimo que você tem que fazer para obter lucro é vender pelo dobro do que gastou.
- Fique sempre de olho na concorrência, cuide os preços e também os modelos de Ovos que eles estão fazendo.
- Estas 20 receitas, são apenas algumas das que você pode fazer com chocolate, agora que você já aprendeu sobre os tipos de chocolate, temperagem e técnicas de derretimento, você pode fazer muitas outras coisas, como bombons, trufas, corações de chocolate e lucrar com isso o ano todo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ficamos muito felizes e agradecidos por ter você conosco até aqui! Tenha a certeza que esse curso Ovos de Páscoa Lucrativos foi pensado e preparado com muito carinho e dedicação.

Pensamos muito na maneira mais fácil e simples de deixar todas as técnicas, dicas e receitas ainda mais completas e simplificadas. Porque para nós o mais importante é que você consiga reproduzir as receitas, realize exatamente o que idealizou ao adquirir este curso e tenha muito lucro com a venda de seus Ovos de Páscoa.

Acredite, tudo que você precisa para ter uma Páscoa altamente lucrativa está dentro deste conteúdo do Curso Ovos de Páscoa Lucrativos.

Tudo que você precisa para mudar a sua história, é imaginar uma nova, acreditar e batalhar por ela!

Sempre que precisar, seja uma dúvida ou alguma insegurança que possa surgir ao efetuar uma receita pode contar com nosso suporte pelo e-mail:

suporte@receitadebolodamarrara.com

Ou pode me chamar diretamente pelo Whats ou no Facebook pois estou sempre online.

Para finalizar desejamos uma ótima Páscoa a você, que este seja um momento de união e celebração em família.

Marrara Bortoloti



Marara Bortolotti

facebook.com/marrara.bortoloti.1

instagram.com/bolosdesucessooficial/

youtube.com/MarraraBortoloti

contato@bolosdesucesso.com.br

receitadebolodamarrara.com



51-997919463