

# RECEITUÁRIO

Festas de inverno 2020

Fudge de Amendoim  
com Chocolate



Brigadeiro  
Dia das Mães



Fatia Brownie com  
Trufa de Milho



FAZER E LUCRAR AGORA FICOU MAIS FÁCIL: AS MELHORES DICAS E TENDÊNCIAS ESTÃO AQUI!





Os próximos meses trazem incríveis oportunidades para as suas vendas! Confira aqui receitas, dicas, novidades e tendências que vão impressionar os seus clientes.

## BOMBOM

Coração Dia dos Namorados

No Dia dos Namorados, inspire-se no amor e faça presentes sensacionais para os apaixonados – com direito a caixa com laço para deixar a apresentação ainda mais especial. Para aprender a fazer, é só acessar o site!



## BOLO

de Noiva

Maio é o mês símbolo do casamento e dos doces maravilhosos que vêm com ele. Então, que tal usar a Pasta Americana **MAVALÉRIO** e o **CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO** para modelar lindas flores? Nada melhor que isso para demonstrar a união entre os casais!

## TRUFA

de Milho

As festas juninas estão chegando e essa celebração brasileira traz um clima único para as sobremesas! Na área Faça e Lucre do nosso site, você confere o passo a passo e aprende como modelar a Pasta Americana **MAVALÉRIO** para criar esse visual!



Encontre essas e muitas outras receitas em: [www.mavalerio.com.br/faca-e-lucre](http://www.mavalerio.com.br/faca-e-lucre)



# PASSO A PASSO DELICIOSO

## BRIGADEIRO

Dia das Mães



Rendimento: 35 unidades

Tempo de Preparo: 3h



### INGREDIENTES:

#### Casquinha

- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**
- 400 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

#### Recheio de Brigadeiro de Leite em Pó

- 395 g de leite condensado
- 7 g de farinha de trigo
- 60 g de leite em pó
- 200 g de creme de leite
- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

#### Montagem e Decoração

- 200 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- Confeito Miçanga Vermelha
- MIL CORES MAVALÉRIO Q.B.\***

### MODO DE PREPARO:

**Casquinha:** Em recipientes separados, derreta as Coberturas Meio Amarga e Branca em banho-maria ou micro-ondas. Coloque a Cobertura Meio Amarga derretida em uma manga de confeitar e faça desenhos irregulares na forminha de silicone em formato de caixinha. Quando começar a secar, preencha a forminha de silicone em formato de caixinha com a Cobertura Branca derretida, seguindo as instruções da embalagem. Leve à geladeira até ficar opaca, retire, desenforme e reserve.

**Recheio de Brigadeiro de Leite em Pó:** Em uma panela, coloque o leite condensado, a farinha de trigo e o leite em pó, misture bem até dissolver.

Em seguida, acrescente o creme de leite, a Cobertura Branca e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar cremoso.

**Montagem e Decoração:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, preencha a forminha de acetato em formato de coração e leve à geladeira até ficar opaca. Retire e reserve. Mergulhe a borda da caixinha na Cobertura Branca derretida, passe no Confeito Miçanga Vermelha e reserve. Coloque o recheio de brigadeiro de leite em pó em uma manga de confeitar com bico pitanga pequeno e preencha as caixinhas. Finalize com o coração.

\*Q.B. = Quanto Basta

## CONFIRA OS DETALHES!



2 - Faça desenhos irregulares na forminha de caixinha de silicone.



1 - Em um recipiente, derreta a Cobertura Meio Amarga em banho-maria ou micro-ondas. Coloque a Cobertura Meio Amarga em uma manga de confeitar.



3 - Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas e preencha a forminha de caixinha de silicone.



4 - Siga as instruções da embalagem e leve à geladeira até ficar opaca.



5 - Mergulhe a borda da caixinha na Cobertura Branca derretida.



6 - Passe as caixinhas no Confeito Miçanga Vermelha.



7 - Coloque o recheio de brigadeiro de leite em pó em uma manga de confeitar com bico pitanga e preencha as caixinhas.



8 - Preencha a forminha de coração de acetato com a Cobertura Branca derretida e leve à geladeira até ficar opaca.



9 - Desenforme a forminha de coração e decore as caixinhas.



Rendimento: 28 pedaços



Tempo de Preparo: 2h

## FATIA BROWNIE com Trufa de Milho

### INGREDIENTES:

#### Massa do Brownie

- 350 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo **MAVALÉRIO**
- 240 g de margarina
- 40 g de Chocolate em Pó 70% de Cacau **MAVALÉRIO**
- 6 ovos
- 400 g de açúcar refinado
- 10 ml de Aroma de Baunilha

#### **MAVALÉRIO**

- 250 g de farinha de trigo

#### Trufa de Milho

- 700 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 340 g de milho verde em lata
- 50 g de creme de leite

#### Montagem e Decoração

- 200 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Blend **MAVALÉRIO**
- 50 g de creme de leite

### MODO DE PREPARO:

**Massa do Brownie:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Amarga e a margarina em banho-maria ou micro-ondas. Acrescente o Chocolate em Pó, os ovos, o açúcar refinado, o Aroma de Baunilha e a farinha de trigo, depois misture bem. Distribua a massa em assadeira retangular untada. Leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 25 minutos.

**Trufa de Milho:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas e reserve. Bata o milho verde

em lata sem a água no liquidificador, misture o creme de leite, acrescente na Cobertura Branca reservada e mexa bem.

**Montagem e Decoração:** Espalhe a trufa de milho sobre a massa do brownie já frio e leve à geladeira até ficar consistente. Retire da geladeira, corte como desejar e reserve. Em um recipiente, derreta a Cobertura Blend em banho-maria ou micro-ondas, acrescente o creme de leite e misture bem. Coloque em uma manga de confeitar e decore os pedaços de brownie reservados.



Rendimento: 15 unidades

Tempo de Preparo: 3h

## FONDUE com Brigadeiro

### INGREDIENTES:

#### Ganache

- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo **MAVALÉRIO**
- 200 g de creme de leite
- 5 ml de licor

#### Brigadeiro

- 200 g de leite condensado
  - 4 g de farinha de trigo
  - 30 g de Chocolate em Pó 70% de Cacau **MAVALÉRIO**
  - 50 g de creme de leite
  - Granulado Crocante Mesclado Sabor Chocolate **MIL CORES MAVALÉRIO**
- Q.B.\*

#### Montagem

- Frutas vermelhas e uva Q.B.\*

### MODO DE PREPARO:

**Ganache:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Amarga em banho-maria ou micro-ondas, acrescente o creme de leite e o licor, misturando bem. Distribua em tacinhas e reserve.

**Brigadeiro:** Em uma panela, coloque o leite condensado, a farinha de trigo e o Chocolate em Pó, depois misture bem até dissolver. Em seguida, acrescente o creme de leite e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar no ponto de enrolar. Depois de frio, enrole e passe no Granulado Mesclado.

**Montagem:** Em palitos, intercale frutas e brigadeiros enrolados.

\*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento: 12 unidades

Tempo de Preparo: 40 min

## MAÇÃS Coloridas

### INGREDIENTES:

#### Banhar

- 500 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite

#### MAVALÉRIO

- 30 g de Flocos de Cereais Crocantes MAVALÉRIO

### Decoração

- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite MAVALÉRIO

- Confeito Miçanga Colorida Baby

#### MIL CORES MAVALÉRIO Q.B.\*

- Confeito Miçanga Azul Baby

#### MIL CORES MAVALÉRIO Q.B.\*

- Confeito Miçanga Rosa Baby

#### MIL CORES MAVALÉRIO Q.B.\*

### MODO DE PREPARO:

**Banhar:** Em um recipiente, derreta a Cobertura ao Leite em banho-maria ou micro-ondas. Coloque os Flocos de Cereais, misture e banhe as maçãs.

**Decoração:** Em um recipiente, derreta a Cobertura ao Leite em banho-maria ou micro-ondas. Coloque em uma manga de confeitar, faça risquinhos nas maçãs e decore com as Miçangas Coloridas Baby e as Miçangas Rosa e Azul Baby.

\*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento: 35 unidades

Tempo de Preparo: 1h

## COOKIES de Canela com Gota de Chocolate

### INGREDIENTES:

#### Cookies

- 300 g de farinha de trigo
- 5 g de bicarbonato de sódio
- 10 g de canela em pó
- 150 g de manteiga sem sal
- 90 g de açúcar mascavo
- 150 g de açúcar refinado
- 90 g de ovos batidos
- 5 ml de Aroma de Baunilha Branca **MAVALÉRIO**
- 300 g de Gota Pingo Sabor Chocolate Tipo 2000 **MAVALÉRIO**

### MODO DE PREPARO:

**Cookies:** Em um recipiente, peneire a farinha e o bicarbonato. Reserve. Na batedeira, utilizando o batedor raquete em velocidade baixa, bata a canela em pó, a manteiga sem sal, o açúcar mascavo e o açúcar refinado, até obter uma mistura leve e fofo. Adicione os ovos batidos, o Aroma de Baunilha Branca e bata mais. Agregue os ingredientes secos peneirados na batedeira e deixe bater até ficar incorporado. Por último, coloque as Gotas de Chocolate na massa. Deixe a massa descansar por 30 minutos e, em seguida, faça bolinhas de aproximadamente 30 g. Disponha sobre uma assadeira baixa com papel manteiga, deixando um espaço entre elas. Leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 15 minutos ou até dourar.



Rendimento: 3 unidades



Tempo de Preparo: 2h30

## **BALARINE** de Fubá Cremoso com Chocolate

### INGREDIENTES:

#### Massa

- 3 ovos
- 50 g de margarina sem sal
- 720 ml de leite
- 220 g de açúcar refinado
- 150 g de fubá
- 15 g de Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**
- 35 g de farinha de trigo
- 50 g de queijo parmesão ralado

#### Recheio Trufado Branco

- 400 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco

#### MAVALÉRIO

- 100 g de creme de leite
- 5 ml de Aroma de Baunilha Branca **MAVALÉRIO**

#### Montagem

- Cobertura à Base de Açúcar "Açúcar Gelado"

#### MAVALÉRIO Q.B.\*

- Raspas de Cobertura Confeiteiro Sabor Chocolate Branco

#### MAVALÉRIO Q.B.\*

### MODO DE PREPARO:

**Massa:** No liquidificador, coloque os ovos, a margarina sem sal, o leite, o açúcar refinado, o fubá, o Fermento em Pó, a farinha de trigo e o queijo parmesão ralado, depois bata muito bem. Distribua a massa em três assadeiras de balarine untadas e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 30 minutos.

**Recheio Trufado Branco:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, acrescente o creme de leite e o Aroma de Baunilha, depois misture bem.

**Montagem e Decoração:** Coloque o recheio já frio no bolo, decore com as raspas feitas com a Cobertura Branca e finalize peneirando Açúcar Gelado.

\*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento: 24 unidades

Tempo de Preparo: 4h

## PÃO DE MEL com Brigadeiro de Fubá

### INGREDIENTES:

#### Massa

- 5 g de cravo em pó
- 2 g de canela em pó
- 5 g de bicarbonato de sódio
- 25 g de Chocolate em Pó 70% de Cacau **MAVALÉRIO**
- 50 g de açúcar mascavo
- 120 g de farinha de trigo
- 75 ml de mel
- 10 g de margarina sem sal

derretida

- 100 ml de leite morno
- 1 ovo

#### Casquinha

- 1,5 kg de Cobertura Confeiteiro Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**

#### Recheio de Brigadeiro de Fubá

- 250 g de creme de leite

- 60 g de fubá
- 500 g de leite condensado
- 150 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

#### Montagem e Decoração

- Pasta Americana **MAVALÉRIO** Q.B.\*
- Corantes em gel marrom, amarelo, verde, vermelho e azul Q.B.\*

### MODO DE PREPARO:

**Massa:** Em um recipiente, coloque o cravo em pó, a canela em pó, o bicarbonato de sódio, o Chocolate em Pó, o açúcar mascavo, a farinha de trigo, o mel, a margarina sem sal derretida, o leite morno e o ovo. Misture muito bem, espalhe a massa em uma assadeira untada e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 20 minutos. **Casquinha:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Meio Amarga em banho-maria ou micro-ondas. Preencha a forma de pão de mel de silicone, seguindo as instruções do fabricante, e leve à geladeira até ficar opaca. Retire e desenforme. **Recheio de Brigadeiro de Fubá:** Em um recipiente, coloque o creme de leite e o fubá. Misture bem e reserve. Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite com o fubá e a Cobertura Branca. Leve ao fogo, mexendo sempre até ficar cremoso. **Montagem e Decoração:** Dentro da casquinha, intercale fatias da massa e do recheio de brigadeiro de fubá. Feche a casquinha com a Cobertura Meio Amarga derretida. Tinga a Pasta Americana com os corantes em gel marrom, amarelo, verde, vermelho e azul. Abra a Pasta marrom com o auxílio de um rolo, pressione um molde com detalhe e cole no pão de mel com a Cobertura derretida. Modele uma espiga de milho com as Pastas amarela e verde e cole com um pouquinho de água. Abra a Pasta branca, corte com o cortador quadrado e cole com a Cobertura derretida sobre o pão de mel. Faça uma tira com a Pasta marrom e cole no pão de mel com água. Em seguida, abra as Pastas amarela, vermelha e azul, modele bandeirinhas e cole com água no pão de mel.

\*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento: 48 unidades

Tempo de Preparo: 2h

## FUDGE de Amendoim com Chocolate

### INGREDIENTES:

#### Fudge

- 600 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco

#### MAVALÉRIO

- 395 g de leite condensado
- 150 g de pasta de amendoim sem açúcar

#### Cobertura

- 200 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo
- #### MAVALÉRIO
- 60 g de manteiga sem sal

#### Montagem e Decoração

- Cacau em Pó Alcalino
- #### MAVALÉRIO
- Q.B.\*

### MODO DE PREPARO:

**Fudge:** Em uma panela, coloque a Cobertura Branca e o leite condensado. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até derreter e formar um creme. Desligue o fogo, coloque a pasta de amendoim e mexa. Espalhe em uma assadeira baixa forrada com filme plástico e leve à geladeira, até ficar firme.

**Cobertura:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Meio Amarga em banho-maria ou micro-ondas, acrescente a manteiga em ponto de pomada e misture até derreter.

**Montagem e Decoração:** Retire a assadeira da geladeira, espalhe a cobertura e volte novamente à geladeira até ficar firme. Retire, corte como desejar e peneire Cacau em Pó.

\*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento: 50 unidades



Tempo de Preparo: 3h

## BRIGADEIRO na Colher

### INGREDIENTES:

#### Brigadeiro

- 395 g de leite condensado
- 7 g de farinha de trigo
- 30 g de Chocolate em Pó 50% de Cacau **MAVALÉRIO**
- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Blend

#### MAVALÉRIO

- 100 g de creme de leite
- Granulado Crocante Colorido **MIL CORES MAVALÉRIO** Q.B.\*
- Granulado Crocante Mesclado Sabor Chocolate

#### MIL CORES MAVALÉRIO Q.B.\*

- Granulado Crocante Sabor Chocolate

#### MIL CORES MAVALÉRIO Q.B.\*

#### Colher

- 230 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**
- 230 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

### MODO DE PREPARO:

**Brigadeiro:** Em uma panela, coloque o leite condensado, a farinha de trigo, o Chocolate em Pó e misture bem, até dissolver. Em seguida, acrescente a Cobertura Blend e o creme de leite. Leve ao fogo, mexendo sempre, até ficar no ponto de enrolar. Depois de frio, enrole no Granulado Crocante Colorido, no Granulado Crocante Mesclado e no Granulado Crocante Sabor Chocolate.

**Colher:** Coloque a Cobertura Meio Amarga e a Cobertura Branca em recipientes separados e derreta em banho-maria ou micro-ondas. Preencha a forminha de acetato em formato de colher e leve à geladeira até ficar opaca. Em seguida, passe um pouco de Cobertura nas colheres e cole os brigadeiros.

\*Q.B. = Quanto Basta

O lançamento que traz

# sofisticação

às suas receitas!

## Chocolate em Pó 70% Cacau MAVALÉRIO 200 g

Para preparar bolos, tortas, sorvetes,  
macarons, biscoitos, docinhos e receitas  
para **paladares exigentes!**



Cacau alcalino



Sabor intenso



Cor intensa nas receitas



PESO LÍQUIDO 200 g  
PESO NETO  
NET WEIGHT 7.05 Oz (199 g)  
INCLUIVA TODA A SEDA  
BRUNDA QUALITÀ / DARK CHOCOLATE