



Receituário de
Páscoa



**A época mais doce do ano
com DELICIOSAS RECEITAS
e NOVIDADES!**





A data que faz maravilhas para suas vendas finalmente chegou. Para se diferenciar e surpreender seus clientes, coloque em prática essas tendências incríveis!

Doce no Pote

Seus clientes ficarão admirados com a embalagem caprichada e encantados com o doce que vem dentro dela. Afinal, ele conta com Chocolate em Pó 70% de Cacau, Coberturas Premium e **CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO**.



Trufinhas de FRUTAS VERMELHAS

Essa maravilha de receita também tem lindos detalhes na apresentação, e os produtos **MAVALÉRIO** utilizados são: Coberturas Premium e Pasta Americana para modelar a decoração!

Macarons Coelhinho

O sabor inconfundível desta tendência fica por conta dos produtos **MAVALÉRIO**, como a Cobertura Premium e Confeitos **MIL CORES**. Para fazer a decoração divertida, use produtos **WILTON**, como Bicos, Canetas Comestíveis e Mangas de Confeitar!



Passo a passo DELICIOSO



Rendimento: 1 unidade



Tempo de Preparo: 1h30

Ovo Trufado de Avelã com BRIGADEIRO

INGREDIENTES:

Casca do Ovo

- 600 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**
- 100 g de **CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO** Sabor Chocolate triturado

Recheio Trufado de Avelã

- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**
- 150 g de creme de leite
- 30 g de mel
- 50 ml de licor de chocolate
- 50 g de creme de avelã

MODO DE PREPARO:

Casca do Ovo: Em um recipiente, derreta a Cobertura Meio Amarga em banho-maria ou micro-ondas. Coloque em formas de ovos de silicone, seguindo as instruções do fabricante. Leve à geladeira até ficar opaca. Reserve. Em seguida, coloque o Choco Power Ball triturado no restante da Cobertura Meio Amarga derretida, passe na casca do ovo e deixe secar.

Recheio Trufado de Avelã: Em um recipiente, derreta a Cobertura Meio Amarga em banho-maria ou micro-ondas. Junte o creme de leite, o mel, o licor de chocolate e misture bem. Em seguida, acrescente o creme de avelã e mexa. Reserve.

Decoração Brigadeiro Gourmet

- 395 g de leite condensado
- 100 g de creme de leite
- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **MAVALÉRIO**
- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**
- Granulado Crocante Mesclado Sabor Chocolate **Mil Cores MAVALÉRIO** Q.B.*

Montagem

- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

Decoração – Brigadeiro Gourmet: Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, as Coberturas ao Leite e Meio Amarga, misture bem e leve ao fogo, mexendo sempre, até ficar no ponto de enrolar. Desligue e reserve. Depois de frio, enrole bolinhas e passe no Granulado Mesclado. Reserve.

Montagem: Recheie a casca do ovo com o recheio trufado de avelã, feche com a Cobertura Meio Amarga derretida. Em seguida, faça risquinhos com a Cobertura Branca derretida em banho-maria ou micro-ondas. Decore com os brigadeiros.

*Q.B. = Quanto Basta



1 - Coloque o **CHOCO POWER BALL** Sabor Chocolate dentro de um saco.



2 - Segure-o bem e, com o auxílio de um martelinho, triture o **CHOCO POWER BALL**.



3 - Coloque o **CHOCO POWER BALL** triturado em um recipiente, junto a Cobertura derretida e misture.



4 - Com o auxílio de uma colher, espalhe na casca do ovo a Cobertura com o **CHOCO POWER BALL**.



5 - Deixe secar para rechear.



6 - Recheie a casca do ovo com o auxílio de uma colher.



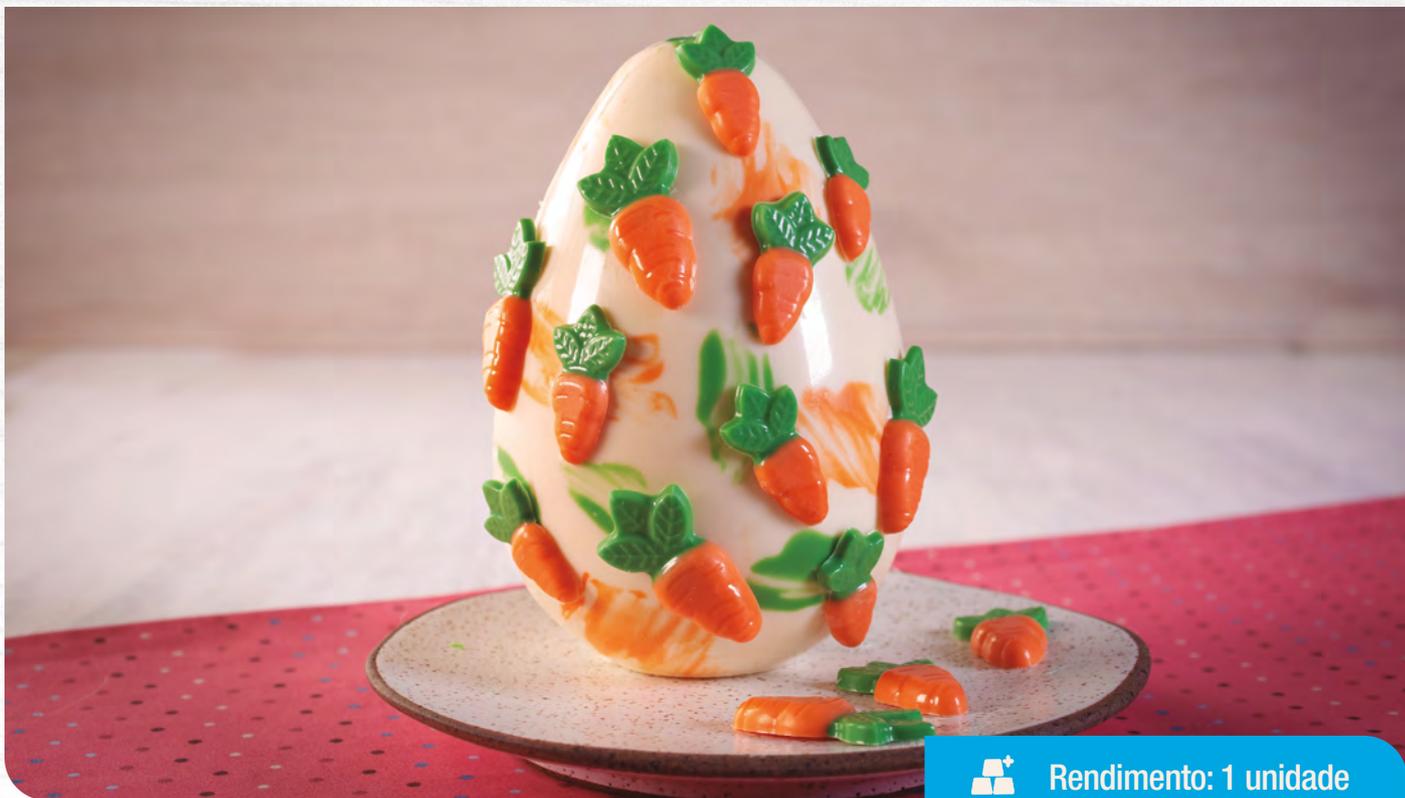
7 - Espalhe a Cobertura derretida no recheio para fechar.



8 - Coloque a Cobertura Branca derretida em uma manga de confeitar de sua preferência.



9 - Para o detalhe do ovo, corte a ponta da manga de confeitar e faça movimentos de vai e vem.



Rendimento: 1 unidade

Tempo de Preparo: 1h

Ovo **Cenourinha**

INGREDIENTES:

Cenouras

- 200 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- Corantes próprios para chocolate laranja e verde Q.B.*

Casca

- 350 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

MODO DE PREPARO:

Cenouras: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, reserve. Divida em dois recipientes e tinja com os corantes para chocolate laranja e verde, misture até ficar na cor desejada. Preencha a forma de acetato em forma de cenoura e leve à geladeira até ficar opaca. Retire e reserve.

Casca: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, reserve. Faça detalhes com a Cobertura tingida de laranja e verde na forma do ovo, espere secar e preencha a forma de silicone com a Cobertura derretida reservada, seguindo as instruções do fabricante. Leve à geladeira até ficar opaca, retire, desenforme e reserve.

Recheio Trufado de Limão Crocante

- 500 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 100 g de creme de leite
- 15 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Limão **MAVALÉRIO**
- 50 g de Flocos Macios Sabor Chocolate **MIL CORES MAVALÉRIO**

Recheio Trufado de Limão Crocante: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Reserve. Em um recipiente, misture o creme de leite com o Pó de Limão até dissolver e acrescente na Cobertura reservada, misture até ficar homogêneo. Por último, coloque os Flocos de Chocolate e mexa.

Montagem: Espalhe o recheio trufado de limão crocante nas cascas reservadas e, em seguida, espalhe a Cobertura derretida para selar o recheio. Com a Cobertura derretida, cole as cascas.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento: 3 unidades



Tempo de Preparo: 6h

Copo da **FELICIDADE** de Cenoura

INGREDIENTES:

Massa

- 250 g de cenoura cozida
- 4 ovos
- 80 ml de óleo
- 50 g de leite em pó
- 200 g de açúcar refinado
- 15 g de Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**

- 140 g de farinha de trigo

Recheio de Creme de Chocolate

- 500 ml de leite integral
- 200 g de leite condensado
- 10 ml de Aroma de Baunilha

MAVALÉRIO

- 3 gemas
- 30 g de amido de milho

- 150 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo

MAVALÉRIO

Montagem e Decoração

- Manga de Confeitar **WILTON**
- **CHOCO POWER BALL** **MAVALÉRIO** Mini Sabor Chocolate Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Massa: No liquidificador, bata muito bem a cenoura cozida, os ovos, o óleo, o leite em pó e o açúcar refinado. Despeje a mistura em um recipiente, acrescente o Fermento em Pó, a farinha de trigo e misture. Coloque a massa em uma assadeira de 25 x 35 cm untada e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 30 minutos.

Recheio de Creme de Chocolate: Em uma panela, coloque 400 ml de leite, o leite condensado, o Aroma de Baunilha e leve ao fogo para ferver. Em outro recipiente, coloque os 100 ml restantes do leite, as gemas, o amido de milho e misture. Quando o leite começar a ferver, acrescente a mistura das gemas e mexa até

formar um creme. Coloque em um recipiente, acrescente a Cobertura Amarga, mexa até derreter e reserve.

Montagem e Decoração: Coloque o recheio creme de chocolate em uma Manga de Confeitar e em copos da sua preferência, intercale camadas da massa e do recheio. Finalize com o creme e o Choco Power Ball Mini no centro do recheio.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento: 10 unidades

Tempo de Preparo: 3h

Coelhinho **Diamante**

INGREDIENTES:

Casca

- 350 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco

MAVALÉRIO

- Corante próprio para chocolate rosa Q.B.*
- 350 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao

Leite **MAVALÉRIO**

Recheio Cremoso de Leite

- 200 g de leite condensado

MODO DE PREPARO:

Casca: Em recipientes separados, derreta as Coberturas Branca e ao Leite em banho-maria ou micro-ondas. Acrescente o corante para chocolate rosa na Cobertura Branca derretida, misture bem até ficar na cor desejada. Preencha a forma em formato de coelho de silicone, seguindo as instruções do fabricante e a forma em formato de barrinha de acetato. Em seguida, leve à geladeira até ficar opaca, retire e desenforme.

Recheio Cremoso de Leite: Em uma panela, coloque o leite condensado e o leite em pó, misture bem até dissolver.

- 30 g de leite em pó
- 80 g de creme de leite
- 30 g de leite de coco
- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

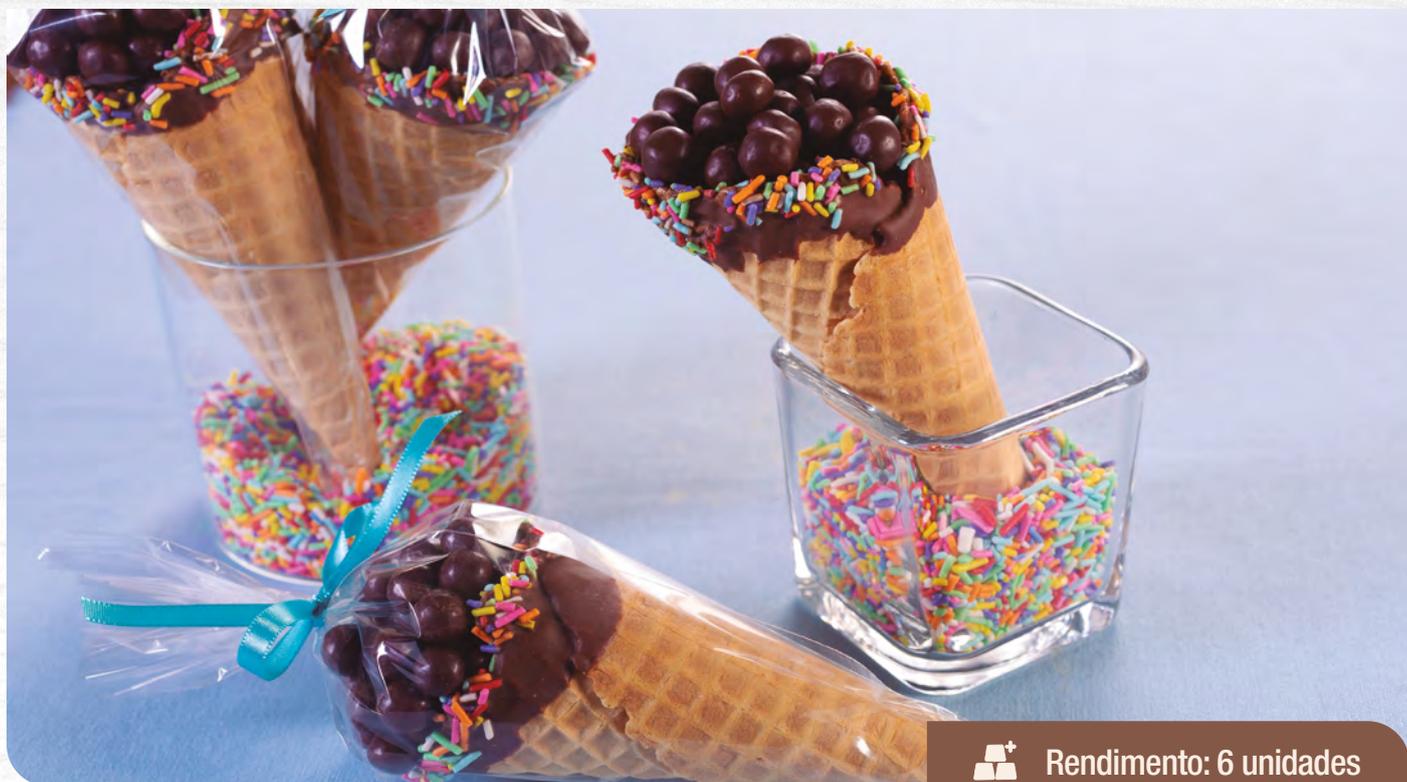
Montagem e Decoração

- Manga de Confeitar **WILTON**
- Confeito Figura Confete **MIL CORES MAVALÉRIO** Q.B.*

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

Montagem e Decoração: Coloque o recheio cremoso em uma Manga de Confeitar e recheie as cascas. Em seguida, feche com a Cobertura derretida. Decore os olhos do coelho, colando o Confeito Confete com a Cobertura derretida. Passe Cobertura derretida na barrinha e cole o coelho.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento: 6 unidades



Tempo de Preparo: 3h

Cone **TRUFADO**

INGREDIENTES:

Casquinha

- 6 casquinhas para sorvete
- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Blend

MAVALÉRIO

- Granulado Crocante Colorido **MIL CORES MAVALÉRIO** Q.B.*

Recheio de Brigadeiro sem Leite Condensado

- 150 ml de leite
- 30 g de manteiga sem sal
- 30 g de açúcar refinado
- 40 g de Chocolate em Pó 50% de Cacau **MAVALÉRIO**
- 100 g de creme de leite
- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Blend **MAVALÉRIO**

Recheio de Creme de Limão

- 395 g de leite condensado
- 15 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Limão **MAVALÉRIO**

Montagem e Decoração

- Mangas de Confeitar **WILTON**
- **CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO** Sabor Chocolate Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Casquinha: Em um recipiente, derreta a Cobertura Blend em banho-maria ou micro-ondas. Em seguida, banhe a casquinha por dentro e retire o excesso. Em seguida, banhe a borda da casquinha na Cobertura derretida, passe no Granulado e reserve.

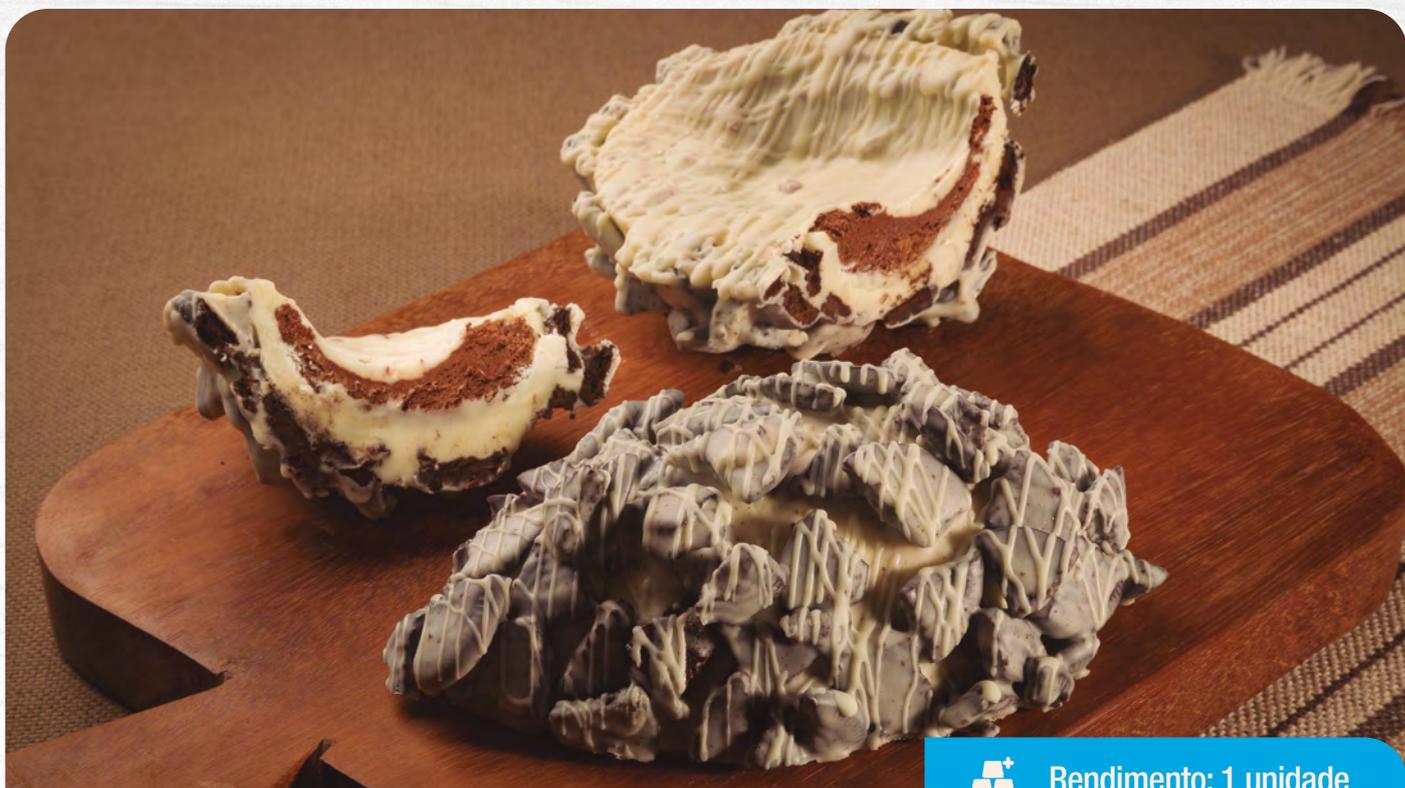
Recheio de Brigadeiro sem Leite Condensado:

Em uma panela, coloque o leite, a manteiga sem sal, o açúcar refinado, o Chocolate em Pó e o creme de leite. Leve ao fogo, mexendo sempre até ficar cremoso. Retire a panela do fogo, acrescente a Cobertura Blend e mexa.

Recheio de Creme de Limão: Em um recipiente, misture muito bem o leite condensado e o Pó de Limão, até ficar consistente.

Montagem e Decoração: Coloque o recheio de brigadeiro sem leite condensado e o recheio de creme de limão em Mangas de Confeitar e recheie as casquinhas. Em seguida, coloque o Choco Power Ball.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento: 1 unidade

Tempo de Preparo: 1h

Ovo Trufado Aerado com **BISCOITO DE CHOCOLATE**

INGREDIENTES:

Casca do Ovo

- 600 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- Biscoito de chocolate triturado Q.B.*

Recheio Trufado Aerado

- 500 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Blend **MAVALÉRIO**

MODO DE PREPARO:

Casca do Ovo: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Coloque em formas de ovos de silicone, seguindo as instruções do fabricante. Leve à geladeira até ficar opaca. Retire e reserve. Coloque o biscoito de chocolate triturado no restante da Cobertura Branca derretida, espalhe na casca do ovo e deixe secar.

Recheio Trufado Aerado: Em um recipiente, derreta a Cobertura Blend em banho-maria ou micro-ondas, acrescente a manteiga sem sal, o

- 20 g de manteiga sem sal
- 250 g de creme de leite
- 40 ml de licor de chocolate

Montagem e Decoração

- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

creme de leite e, por último, o licor de chocolate e mexa bem. Deixe descansar e, em seguida, bata na batedeira até ficar aerado.

Montagem e Decoração: Recheie a casca do ovo com o recheio trufado aerado, feche com a Cobertura derretida. Em seguida, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas e faça risquinhos.

***Q.B. = Quanto Basta**



Rendimento: 16 unidades



Tempo de Preparo: 40 min.

Bombom Trufado de **Maracujá**

INGREDIENTES:

Casquinha Crocante

- 250 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- Corante para chocolate amarelo Q.B.*
- 20 g de Confeito Miçanga Sabor Chocolate **MIL CORES MAVALÉRIO**

MODO DE PREPARO:

Casquinha Crocante: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Acrescente o corante para chocolate amarelo, misture bem até ficar na cor desejada. Em seguida, coloque a Miçanga de Chocolate, mexa e preencha a forma de silicone, seguindo as instruções do fabricante. Leve à geladeira até ficar opaca, retire, desenforme e reserve.

Recheio Trufado de Maracujá: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Reserve. Em um recipiente, misture o creme de leite com o Pó de Maracujá até dissolver, acrescente na Cobertura reservada e misture até ficar homogêneo.

Recheio Trufado de Maracujá

- 200 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 50 g de creme de leite
- 5 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Maracujá **MAVALÉRIO**

Recheio Trufado Amargo

- 125 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo **MAVALÉRIO**
- 50 g de creme de leite

Montagem

- Mangas de Confeitar **WILTON**

Recheio Trufado Amargo: Em um recipiente, derreta a Cobertura Amarga em banho-maria ou micro-ondas. Em seguida, acrescente o creme de leite e misture bem. Deixe descansar até ficar consistente.

Montagem: Coloque o recheio trufado de maracujá e o recheio trufado amargo em Mangas de Confeitar. Recheie as casquinhas com o recheio trufado de maracujá e, em seguida, com o recheio trufado amargo. Feche com a Cobertura derretida.

***Q.B. = Quanto Basta**



Rendimento: 2 unidades

Tempo de Preparo: 2h

Ovo **BRIGADEIRO DUO**

INGREDIENTES:

Casca

- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco

MAVALÉRIO

- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo
- #### MAVALÉRIO

Recheio Brigadeiro Duo

- 395 g de leite condensado
- 7 g de farinha de trigo
- 200 g de creme de leite
- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo

MAVALÉRIO

- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco
- #### MAVALÉRIO

Marshmallow

- 250 g de Açúcar de Confeiteiro
- #### SNOW SUGAR MAVALÉRIO
- 100 g de claras
 - 2 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Limão
- #### MAVALÉRIO

Montagem e Decoração

- Manga de Confeitar **WILTON**
- Bico de Confeitar 1M **WILTON**
- Confeito Miçanga Preta **MIL CORES MAVALÉRIO Q.B.***

MODO DE PREPARO:

Casca: Em recipientes separados, derreta as Coberturas Branca e Meio Amarga em banho-maria ou micro-ondas. Passe a Cobertura Branca na forma de ovo fazendo desenhos irregulares. Em seguida, preencha a forma de ovo de silicone, com a Cobertura Meio Amarga derretida, seguindo as instruções do fabricante. Leve à geladeira até ficar opaca.

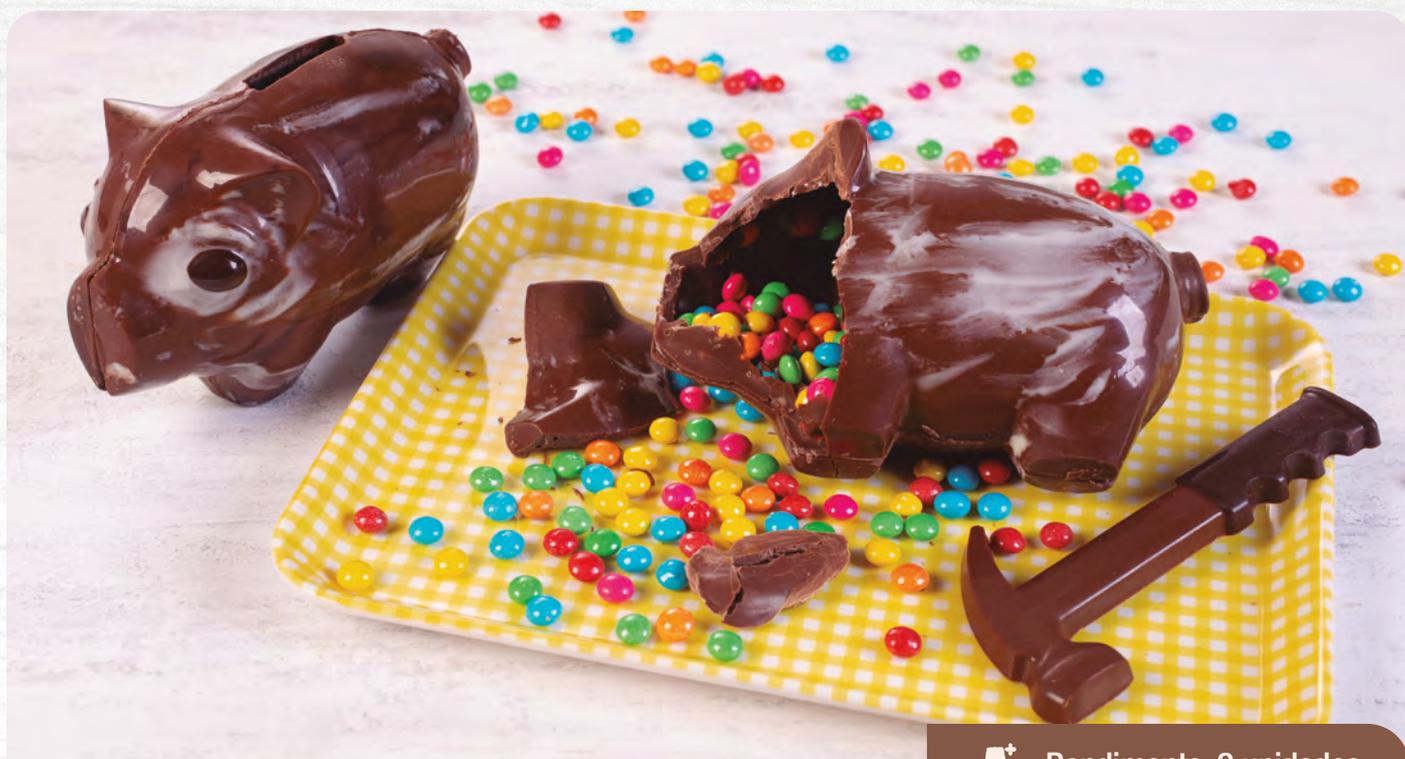
Recheio Brigadeiro Duo: Em uma panela, coloque o leite condensado e a farinha de trigo, misture bem até dissolver. Em seguida, junte o creme de leite e leve ao fogo, mexendo sempre, até ficar cremoso. Desligue, divida em dois recipientes, adicione a Cobertura Meio

Amarga em um e a Cobertura Branca em outro. Misture até derreter e deixe esfriar.

Marshmallow: Em uma panela, coloque o Açúcar de Confeiteiro, a clara e o Pó de Limão. Misture e leve ao fogo até perder a viscosidade. Em seguida, bata na batedeira até montar.

Montagem e Decoração: Recheie a casca do ovo intercalando camadas dos brigadeiros meio amargo e branco. Coloque o marshmallow em uma Manga de Confeitar com o Bico 1M e preencha todo ovo, passe o maçarico e decore com o Confeito Miçanga Preta.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento: 2 unidades



Tempo de Preparo: 40 min.

Porquinho **Recheado**

INGREDIENTES:

Porquinho e Martelinho

- Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO** Q.B.*
- Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo **MAVALÉRIO** Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Porquinho e Martelinho: Em recipientes separados, derreta as Coberturas Branca, Amarga e ao Leite em banho-maria ou micro-ondas. Em uma forma de silicone em formato de porquinho, faça manchas com a Cobertura Branca. Com a Amarga, faça os detalhes dos olhos e manchas. Espere começar a secar e preencha a forma com a Cobertura ao Leite, seguindo as instruções do fabricante. Leve à geladeira até ficar opaca, retire, desenforme e reserve. Preencha uma forma de acetato em formato de martelo, utilizando a

- 150 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **MAVALÉRIO**

Montagem

- 240 g de Minipastilha **CHOCOGIROS** Colorida Sabor Chocolate **MAVALÉRIO**

Cobertura Amarga derretida para o cabo. Quando começar a cristalizar, preencha o restante do martelo com a Cobertura ao Leite derretida. Leve à geladeira até ficar opaca, retire e desenforme.

Montagem: Coloque o Chocogiros dentro da casca do porquinho e cole as partes.

***Q.B. = Quanto Basta**

PROMOÇÃO



CONCORRA A
1.500
PRÊMIOS INSTANTÂNEOS**
DE ATÉ R\$ 200
10 PRÊMIOS* DE
R\$ 1 MIL
1 PRÊMIO ESPECIAL*
R\$ 10 MIL
MILHARES DE PRÊMIOS NUM ZAP!
1197306-7711

TODAS AS COBERTURAS MAVALÉRIO
PARTICIPAM DA PROMOÇÃO.



*A CADA 3 KG DE COBERTURAS MAVALÉRIO, VOCÊ RECEBE UM NÚMERO DA SORTE PARA CONCORRER AOS PRÊMIOS DE R\$ 1 MIL E R\$ 10 MIL.
**3 KG OU MAIS DE COBERTURAS MAVALÉRIO, VOCÊ CONCORRE A UM PRÊMIO INSTANTÂNEO.
PARA AS DEMAIS INFORMAÇÕES VEJA O REGULAMENTO COMPLETO.

PARTICIPE TAMBÉM PELO HOTSITE
WWW.PASCOAPREMIADANUMZAP.COM.BR

ACESSE AGORA:



www.mavalerio.com.br