Receituário para

# Fazer e Lucrar

2021

- ✓ Mêsversário
- ✓ Para presentear
- ✓ Docinhos
- ✓ Datas comemorativas

Mavalério®
Presente nos doces momentos

**Receitas, dicas e truques para você vender ainda mais.**

Mavalério

CONFEITARIA Faça & Lucre

# Antes de começar, temos uma dica para você...

## Uma não, várias!

A Confeitaria Faça & Lucre é nossa plataforma de ensino on-line, com videoaulas completas sobre o universo da confeitaria. Tenha acesso a um conteúdo detalhado, que ensina o passo a passo de técnicas que vão elevar o nível das suas receitas e impulsionar suas vendas. Depois, é só botar a mão na massa.

- Técnicas testadas por especialistas
- Aulas on-line
- 100% gratuito
- Certificado de conclusão

INSCREVA-SE AGORA!

Mêsversário

Confira mais receitas

# Bolo Mesversário de *Chocolate*

Confira os *detalhes* na próxima página.

Tempo de Preparo: 6h

Rendimento: 1 unidade

# Bolo Mesversário de *Chocolate*

## INGREDIENTES

**Massa**
- 4 ovos
- 175 g de açúcar
- 5 ml de Aroma de Baunilha **MAVALÉRIO**
- 1 pitada de sal
- 175 g de farinha de trigo
- 10 g de Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**
- 50 g de Chocolate em Pó 70% de Cacau **MAVALÉRIO**
- 10 g de amido de milho
- 190 ml de água quente
- 20 ml de óleo

**Calda de Chocolate**
- 100 g de leite condensado
- 200 ml de água
- 10 g de Chocolate em Pó 70% de Cacau **MAVALÉRIO**

**Recheio de Brigadeiro Cremoso**
- 395 g de leite condensado
- 30 g de Chocolate em Pó 70% de Cacau **MAVALÉRIO**
- 200 g de creme de leite
- 200 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Blend **MAVALÉRIO**

**Cobertura**
- 300 ml de chantilly gelado
- 40 g de leite em pó
- 5 g de emulsificante
- Corante Azul Royal **WILTON**
- Leite condensado Q.B.*

**Montagem**
- Espátula Reta **WILTON**

**Decoração**
- Confeito Figura Estrelinha Mil Cores **MAVALÉRIO** Q.B.*
- Confeito Figura Confete Mil Cores **MAVALÉRIO** Q.B.*
- Granulado Colorido Mil Cores **MAVALÉRIO** Q.B.*
- Choco Power Ball Micro Colorido **MAVALÉRIO** Q.B.*
- Manga de Confeitar **WILTON**
- Bico de Confeitar 32 **WILTON**
- Topo de bolo de sua preferência

## MODO DE PREPARO

**Massa:** Na batedeira, bata os ovos, o açúcar, o Aroma de Baunilha e a pitada de sal, até obter uma massa fofa e esbranquiçada. Desligue e junte a farinha de trigo, o Fermento em Pó, o Chocolate em Pó, o amido de milho e, aos poucos, acrescente a água quente e o óleo. Com o auxílio de um fuê, misture até obter uma massa lisa e homogênea, leve ao forno preaquecido em 180 °C por aproximadamente 30 minutos.

**Calda de Chocolate:** Em um recipiente, coloque o leite condensado, a água e o Chocolate em Pó, misture bem, coloque em uma bisnaga e reserve.

**Recheio de Brigadeiro Cremoso:** Em uma panela, coloque o leite condensado e o Chocolate em Pó e misture muito bem, até dissolver. Em seguida, coloque o creme de leite e a Cobertura Blend e leve ao fogo, mexendo sempre, até ficar em ponto cremoso. Desligue e deixe esfriar.

**Cobertura:** Na batedeira, bata o chantilly gelado, o leite em pó e o emulsificante, até montar. Em seguida, tinja com o Corante em Gel Azul Royal e misture até chegar à cor desejada. Se necessário, hidrate o chantilly com o leite condensado até obter uma consistência lisa.

**Montagem:** Forre uma assadeira com plástico e intercale fatias de bolo, caldo e do recheio brigadeiro cremoso. Deixe descansar na geladeira por no mínimo 6 horas. Desenforme, cubra com chantilly tingido e alise muito bem com o auxílio da Espátula Reta.

**Decoração:** Faça um mix com os Confeitos Figura Estrelinha e Confete, o Granulado Colorido e o Choco Power Ball Colorido e decore a base do bolo. Coloque a cobertura em uma Manga de Confeitar com o Bico 32 e decore o topo e a base do bolo. Finalize com um topo de bolo de sua preferência.

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

Usamos nesta *Receita*

Aroma de Baunilha **MAVALÉRIO**

Chocolate em Pó 70% de Cacau **MAVALÉRIO**

Cobertura Premium Sabor Chocolate Blend **MAVALÉRIO**

Confeito Figura Estrelinha Mil Cores **MAVALÉRIO**

Confeito Figura Confete Mil Cores **MAVALÉRIO**

Granulado Colorido Mil Cores **MAVALÉRIO**

Choco Power Ball Micro Colorido **MAVALÉRIO**

Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**


Espátula Reta **WILTON**

Manga de Confeitar **WILTON**

Bico de Confeitar 32 **WILTON**

Corante Azul Royal **WILTON**

Confira o **PASSO A PASSO** na próxima página.

# Passo a passo *divertido*

**1.** Coloque a cobertura em uma Manga de Confeitar com Bico 32 WILTON.

**2.** Faça o desenho de uma concha no topo e na base do bolo.

**3.** Em seguida, coloque o "topo de bolo" com o tema de sua preferência.

Mêsversário

# Bolo Mesversário com Mousse de *Brigadeiro*

## INGREDIENTES

**Massa**
- 190 ml de leite
- 70 g de manteiga sem sal
- 3 ovos
- 250 g de açúcar refinado
- 280 g de farinha de trigo
- 70 g de Chocolate em Pó 50% de Cacau **MAVALÉRIO**
- 20 g de Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**

**Calda**
- 125 ml de água
- 20 g de leite condensado
- Aroma de Baunilha Branca **MAVALÉRIO** Q.B.*

**Recheio de Mousse de Brigadeiro**
- 500 g de leite condensado
- 80 g de Chocolate em Pó 70% de Cacau **MAVALÉRIO**
- 200 g de creme de leite
- 200 ml de chantilly gelado

**Montagem e Decoração**
- Chantilly gelado Q.B.*
- Corante Rosa **WILTON**
- Kit 3 Réguas para Decoração **WILTON**
- Chocogiros Rosa Sabor Chocolate **MAVALÉRIO**
- Topo de bolo de sua preferência

## MODO DE PREPARO

**Massa:** Coloque o leite e a manteiga sem sal para ferver. Bata os ovos até o volume dobrar. Acrescente o açúcar refinado e bata mais um pouco. Acrescente a farinha de trigo, o Chocolate em Pó e continue batendo. Adicione o leite e a manteiga fervida e, por último, o Fermento em Pó. Divida a massa em três assadeiras untadas de 15 x 5 cm e asse em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 25 minutos.

**Calda:** Em um recipiente, coloque a água, o leite condensado e o Aroma de Baunilha, misture bem e coloque em uma bisnaga. Reserve.

**Recheio de Mousse de Brigadeiro:** Em uma panela, coloque o leite condensado e o Chocolate em Pó e misture bem, até dissolver. Em seguida, junte o creme de leite, leve ao fogo e mexa até ficar cremoso. Desligue e deixe esfriar. Na batedeira, bata o brigadeiro frio com o chantilly gelado até formar uma mousse. Reserve.

**Montagem e Decoração:** Forre uma assadeira com plástico e intercale fatias de bolo, calda e recheio de mousse de brigadeiro. Deixe descansar na geladeira por no mínimo 6 horas. Desenforme, cubra com chantilly tingido com o Corante Rosa e alise muito bem com o auxílio de uma Espátula para Decorar. Decore o bolo com Chocogiros Rosa e finalize com o topo de bolo de sua preferência.

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

Tempo de Preparo: 7h

Rendimento: 1 unidade

Usamos nesta *Receita*

Chocolate em Pó 50% de Cacau **MAVALÉRIO**

Aroma de Baunilha Branca **MAVALÉRIO**

Chocolate em Pó 70% de Cacau **MAVALÉRIO**

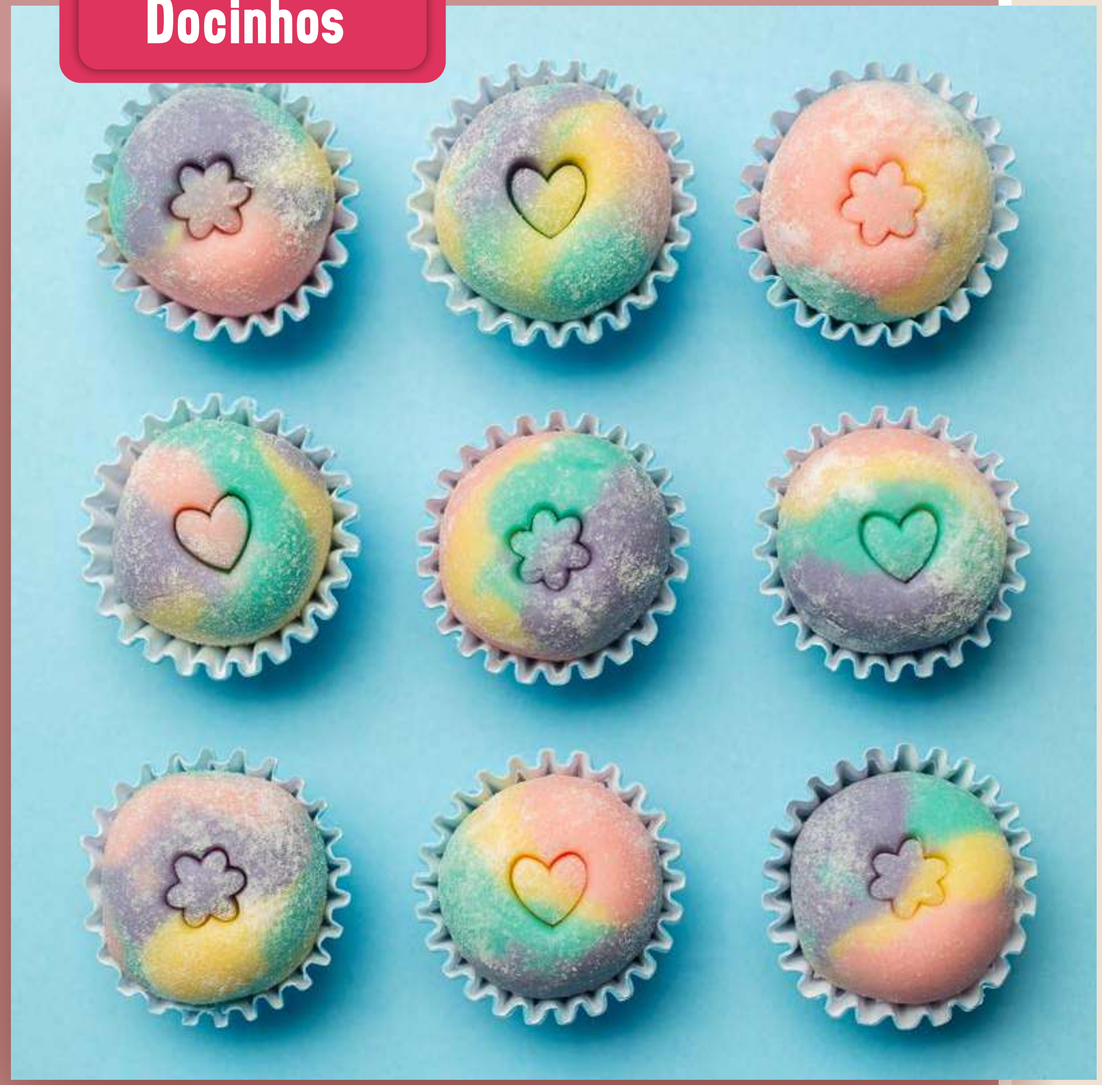
Chocogiros Rosa Sabor Chocolate **MAVALÉRIO**

Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**

Corante Rosa **WILTON**

Kit 3 Réguas para Decoração **WILTON**

Docinhos



# Brigadeiro *Tie Dye*

## INGREDIENTES

**Brigadeiros**

- 395 g de leite condensado
- 50 g de leite em pó
- 100 g de creme de leite
- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- Corantes Amarelo Ouro, Violeta, Rosa, Turquesa **WILTON**
- Açúcar Gelado **MAVALÉRIO** Q.B.*
- Cortador nos formatos de flor e de coração

## MODO DE PREPARO

**Brigadeiros:** Em uma panela, coloque o leite condensado e o leite em pó e misture bem, até dissolver. Em seguida, acrescente o creme de leite e a Cobertura Branca. Leve ao fogo e mexa até ficar no ponto de enrolar. Divida em quatro recipientes, tinja cada parte com um dos Corantes (Amarelo Ouro, Violeta, Rosa, Turquesa) e misture até alcançar as cores desejadas. Depois de frio, passe desmoldante nas mãos e faça tiras com os brigadeiros coloridos, torça para misturar as cores e corte no tamanho desejado. Em seguida, enrole, passe no Açúcar Gelado e pela peneira, para retirar o excesso do Açúcar. Por último, pressione os cortadores de flor e de coração sutilmente sobre os brigadeiros.

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

Tempo de Preparo: 5h

Rendimento: 35 unidades

**Usamos nesta Receita**

Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

Açúcar Gelado **MAVALÉRIO**

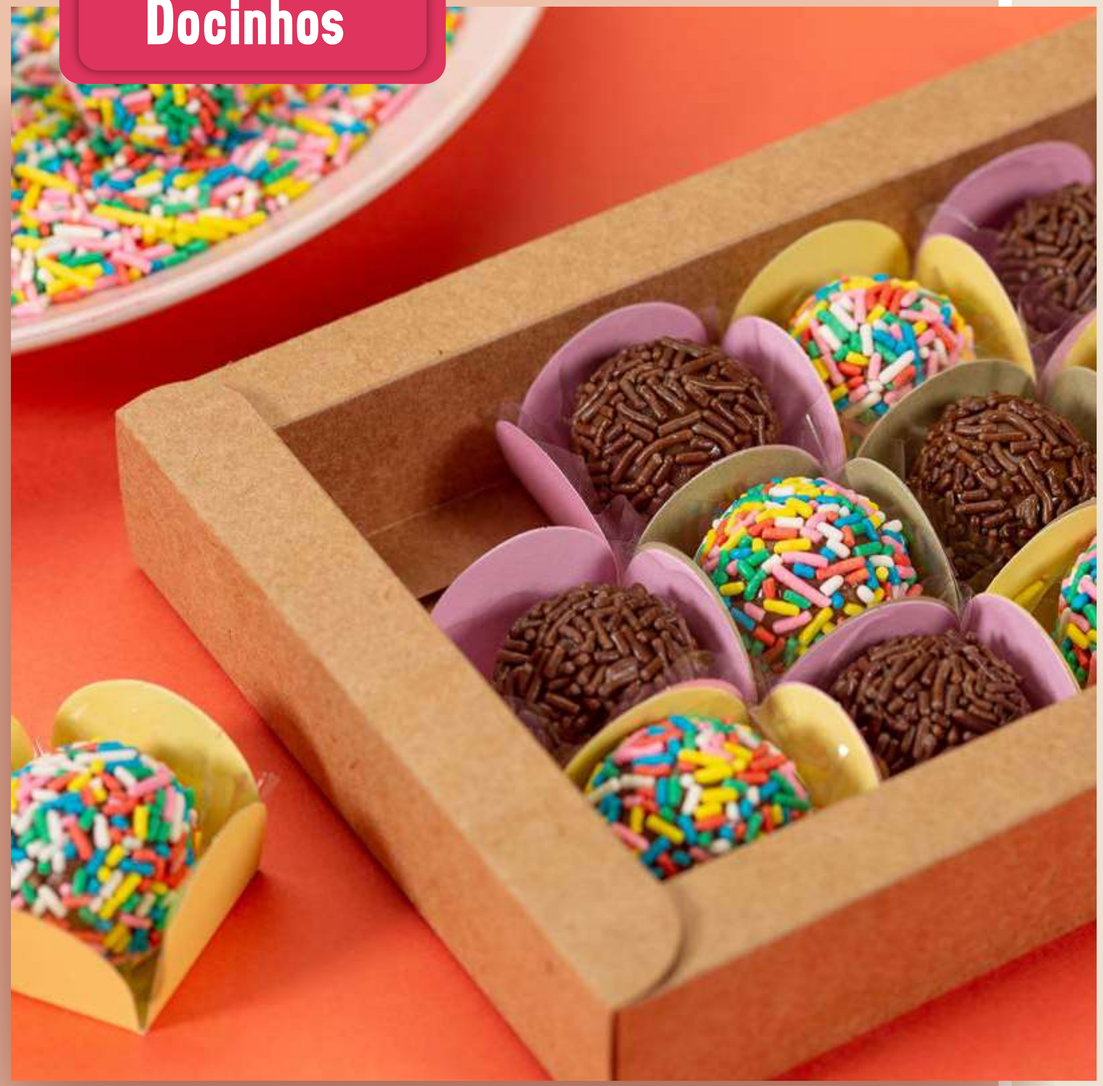
Corante Rosa **WILTON**

Corante Amarelo Ouro **WILTON**

Corante Violeta **WILTON**

Corante Turquesa **WILTON**

Docinhos



# Caixinha Surpresa de *Brigadeiros*

## INGREDIENTES

**Brigadeiros**

- 395 g de leite condensado
- 40 g de Chocolate em Pó 70% de Cacau **MAVALÉRIO**
- 100 g de creme de leite
- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**
- Granulado Macio Sabor Chocolate Mil Cores **MAVALÉRIO** Q.B.*
- Granulado Colorido Mil Cores **MAVALÉRIO** Q.B.*

## MODO DE PREPARO

**Brigadeiros:** Em uma panela, coloque o leite condensado e o Chocolate em Pó e misture bem, até dissolver. Em seguida, acrescente o creme de leite e a Cobertura Meio Amarga, leve ao fogo e mexa até ficar no ponto de enrolar. Retire e deixe esfriar. Depois de frio, enrole as bolinhas e passe nos Granulados Macio e Colorido.

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

Tempo de Preparo: 5h

Rendimento: 35 unidades

Usamos nesta Receita

Chocolate em Pó 70% de Cacau **MAVALÉRIO**

Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**

Granulado Macio Sabor Chocolate Mil Cores **MAVALÉRIO**

Granulado Colorido Mil Cores **MAVALÉRIO**

Para Presentear

# Bolo no Pote *Divertido*

## INGREDIENTES

**Massa do Bolo**
- 190 ml de leite
- 60 g de margarina sem sal
- 3 ovos
- 250 g de açúcar refinado
- 290 g de farinha de trigo
- 10 g de Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**
- Corantes Rosa, Azul Real, Verde Folha e Amarelo Ouro **WILTON**

**Recheio de Creme Branco**
- 15 g de amido de milho
- 395 g de leite condensado
- 75 g de leite em pó
- 200 ml de leite
- 200 g de creme de leite
- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

## MODO DE PREPARO

**Massa do Bolo:** Coloque o leite e a manteiga sem sal para aquecer e reserve. Na batedeira, bata os ovos até o volume dobrar, acrescente o açúcar refinado e bata mais. Acrescente a farinha de trigo e continue batendo. Adicione o leite, a margarina aquecida e, por último, o Fermento em Pó. Divida a massa em quatro recipientes e tinja cada uma delas com os Corantes (Rosa, Azul Real, Verde Folha e Amarelo Ouro). Separe as massas em quatro assadeiras de 18 x 28 cm de diâmetro forradas com papel-manteiga e leve para assar a 180 °C por aproximadamente 30 minutos. Depois de frio, corte a massa em fatias utilizando um cortador redondo.

**Recheio de Creme Branco:** Em uma panela, coloque o amido de milho, o leite condensado e o leite em pó e misture até dissolver. Em seguida, acrescente o leite, o creme de leite, a Cobertura Branca e leve para cozinhar até ficar cremoso.

**Montagem:** Intercale camadas das fatias coloridas e do recheio de creme branco em potes de sua preferência.

Tempo de Preparo: 5h

Rendimento: 10 unidades

Usamos nesta *Receita*

Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**

Corante Rosa **WILTON**

Corante Azul Real **WILTON**

Corante Verde Folha **WILTON**

Corante Amarelo Ouro **WILTON**

Para Presentear

# Minitortinhas Recheadas

## INGREDIENTES

**Massa**
- 220 g de farinha de trigo
- 75 g de manteiga sem sal
- 50 g de Açúcar Confeiteiro Snow Sugar **MAVALÉRIO**
- 1 pitada de sal
- 3 a 5 gemas

**Tortinha de Limão**
- 250 g de leite condensado
- 8 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Limão **MAVALÉRIO**
- Minissuspiros Q.B.*

**Recheio – Creme Base**
- 375 ml de leite
- 150 g de leite condensado
- 30 g de amido de milho
- 35 g de açúcar refinado
- 2 gemas
- 150 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

**Tortinha de Morango**
- 250 g de creme base
- 4 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Morango **MAVALÉRIO**
- Morangos Q.B.*

**Tortinha de Maracujá**
- 250 g de creme base
- 4 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Maracujá **MAVALÉRIO**
- Flocos Macios Sabor Chocolate Mil Cores **MAVALÉRIO**
- Arabescos de chocolate Q.B.*

**Tortinha de Frutas Vermelhas**
- 250 g de creme base
- 4 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Frutas Vermelhas **MAVALÉRIO**
- Cereja, Morango e Minissuspiros Q.B.*

**Tortinha de Brigadeiro**
- 200 g de leite condensado
- 30 g de Chocolate em Pó 70% de Cacau **MAVALÉRIO**
- 10 g de margarina sem sal
- 50 g de creme de leite
- Minibrigadeiros Q.B.*

## MODO DE PREPARO

**Massa:** Em um recipiente, misture a farinha de trigo, a manteiga sem sal, o Açúcar de Confeiteiro e o sal. Em seguida, acrescente as gemas aos poucos e mexa até obter uma massa homogênea. Forre miniforminhas e leve à geladeira por 20 minutos. Em seguida, asse em forno preaquecido a 180 °C até dourar.

**Tortinha de Limão:** Em um recipiente, coloque o leite condensado e o Pó de Limão e misture até ficar consistente. Recheie as tortinhas com o creme de limão e decore com minissuspiros.

**Recheio – Creme Base:** Coloque, em uma panela, 300 ml do leite, o leite condensado e leve ao fogo. Em um recipiente, coloque o amido de milho, o açúcar refinado, as gemas e o restante do leite (75 ml) e misture bem. Em seguida, coloque na panela e mexa até engrossar. Retire do fogo, acrescente a Cobertura Branca, misture até derreter e divida em três recipientes.

**Tortinha de Morango:** Em um recipiente, acrescente o Pó de Morango no creme base ainda quente, misture até dissolver e deixe esfriar. Em seguida, recheie as tortinhas com o creme e decore com morango.

**Tortinha de Maracujá:** Em um recipiente, acrescente o Pó de Maracujá no creme base ainda quente, misture até dissolver e deixe esfriar. Em seguida, recheie as tortinhas com o creme e decore com arabesco de chocolate.

**Tortinha de Frutas Vermelhas:** Em um recipiente, acrescente o Pó de Frutas Vermelhas no creme base ainda quente, misture até dissolver e deixe esfriar. Em seguida, recheie as tortinhas com o creme e decore com cereja, morango e minissuspiros.

**Tortinha de Brigadeiro:** Em uma panela, coloque o leite condensado e o Chocolate em Pó e misture até dissolver. Em seguida, acrescente a margarina sem sal, o creme de leite, leve ao fogo e mexa até ficar cremoso. Desligue e deixe esfriar. Em seguida, recheie as tortinhas com o brigadeiro cremoso e decore com minibrigadeiros.

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

Tempo de Preparo: 40 min.

Rendimento: 10 unidades

Usamos nesta Receita

Açúcar de Confeiteiro Snow Sugar **MAVALÉRIO**

Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Limão **MAVALÉRIO**

Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Morango **MAVALÉRIO**

Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Maracujá **MAVALÉRIO**

Flocos Macios Sabor Chocolate Mil Cores **MAVALÉRIO**

Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Frutas Vermelhas **MAVALÉRIO**

Chocolate em Pó 70% de Cacau **MAVALÉRIO**

Para Presentear

# Barra Sabor Chocolate *Divertida*

## INGREDIENTES

**Barras**

- Chocogiros Colorido Sabor Chocolate **MAVALÉRIO** Q.B.*
- 500 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

**Brigadeiro Cremoso**

- 380 g de leite condensado
- 10 g de farinha de trigo
- 20 g de Chocolate em Pó 50% de Cacau **MAVALÉRIO**
- 80 g de creme de leite
- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **MAVALÉRIO**

## MODO DE PREPARO

**Barra:** Em uma forma de silicone no formato de barra, coloque os Chocogiros Coloridos. Em seguida, coloque a Cobertura Branca derretida em banho-maria ou micro-ondas, conforme as instruções da embalagem, leve à geladeira e deixe lá até ficar opaca. Então, retire e desenforme.

**Brigadeiro Cremoso:** Em uma panela, coloque o leite condensado, a farinha de trigo, o Chocolate em Pó e misture bem, até dissolver. Em seguida, acrescente o creme de leite, a Cobertura ao Leite, leve ao fogo, mexa até ficar cremoso e, depois, deixe esfriar. Depois de frio, recheie as barras e feche com a Cobertura Branca derretida.

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

Tempo de Preparo: 5h

Rendimento: 5 unidades

**Usamos nesta Receita**

Chocogiros Colorido Sabor Chocolate **MAVALÉRIO**

Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

Chocolate em Pó 50% de Cacau **MAVALÉRIO**

Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **MAVALÉRIO**

Para Presentear

# Cupcake de Chocolate com *Brigadeiro de Avelã*

## INGREDIENTES

**Massa**
- 2 ovos
- 90 g de Açúcar de Confeiteiro Snow Sugar

**MAVALÉRIO**
- 100 ml de leite
- 90 ml de óleo
- 20 g de mel
- 8 g de Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**
- 125 g de farinha de trigo
- 40 g de Chocolate em Pó 50% de Cacau

**MAVALÉRIO**
- Cortador de Rechear Cupcake **WILTON**

**Cobertura e Recheio de Brigadeiro de Avelã**
- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 200 g de Recheio Forneável Sabor Avelã

**MAVALÉRIO**
- Manga de Confeitar **WILTON**
- Bico de Confeitar 4B **WILTON**

**Montagem e Decoração**
- 150 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- Corantes amarelo, rosa e azul próprios para chocolate Q.B.*
- Topper para cupcake de sua preferência

## MODO DE PREPARO

**Massa:** Bata muito bem no liquidificador os ovos, o Açúcar de Confeiteiro, o leite e o óleo. Em seguida, despeje em um recipiente, coloque o mel, o Fermento em Pó, a farinha de trigo, o Chocolate em Pó e misture muito bem. Coloque em forminhas de papel próprias para ir ao forno em uma assadeira de cupcakes, distribua a massa e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 25 minutos. Depois, utilize o Cortador de Rechear Cupcake, retire o miolo e reserve.

**Cobertura e Recheio de Brigadeiro de Avelã:** Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite e o Recheio de Avelã, mexa até ficar no ponto cremoso e reserve. Depois de frio, coloque em uma Manga de Confeitar com o Bico 4B, recheie e cubra os cupcakes.

**Montagem e Decoração:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Divida em três recipientes, tinja cada parte com um dos corantes (amarelo, rosa e azul) e misture até alcançar as cores desejadas. Acrescente as cores em uma forma de minialfabeto, leve à geladeira e deixe lá até ficar opaca. Então, retire, desenforme e coloque sobre o cupcake. Finalize com topper para cupcake de sua preferência.

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

Tempo de Preparo: 4h

Rendimento: 10 unidades

Usamos nesta Receita

Açúcar de Confeiteiro Snow Sugar **MAVALÉRIO**

Chocolate em Pó 50% de Cacau **MAVALÉRIO**

Recheio Forneável Sabor Avelã **MAVALÉRIO**

Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**

Cortador de Rechear Cupcake **WILTON**

Manga de Confeitar **WILTON**

Bico de Confeitar 4B **WILTON**

Datas Comemorativas

# Trufa Fantasminha e *Caveirinha*

## INGREDIENTES

**Casquinha**
• 500 g de Cobertura Confeiteiro Sabor Chocolate Blend **MAVALÉRIO**

**Recheio Trufado de Frutas Vermelhas**
• 250 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
• 60 g de creme de leite
• 6 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Frutas Vermelhas **MAVALÉRIO**
• 50 g de geleia de morango

**Montagem e Decoração**
• 250 g de Cobertura Confeiteiro Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
• Molde de silicone nos formatos de caveira e fantasma

## MODO DE PREPARO

**Casquinha:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Blend em banho-maria ou micro-ondas, preencha as formas de trufa de silicone de sua preferência – seguindo as instruções do fabricante – e leve à geladeira até ficar opaca. Retire e desenforme.

**Recheio Trufado de Frutas Vermelhas:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas e reserve. Em um recipiente, coloque o creme de leite e o Pó de Frutas Vermelhas, misture bem até dissolver, acrescente na Cobertura derretida reservada e mexa. Por último, coloque a geleia de morango e misture.

**Montagem e Decoração:** Recheie as casquinhas com o recheio trufado de frutas vermelhas e feche com a Cobertura Blend derretida e deixe secar. Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Coloque em um saco de confeitar, preencha forminhas de silicone nos formatos de caveira e fantasma, leve à geladeira até secar, retire, desenforme e reserve. Faça risquinhos na trufa e cole a caveira e o fantasminha.

Tempo de Preparo: 1h30

Rendimento: 24 unidades

Usamos nesta Receita

Cobertura Confeiteiro Sabor Chocolate Blend **MAVALÉRIO**

Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

Cobertura Confeiteiro Branco **MAVALÉRIO**

Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Frutas Vermelhas **MAVALÉRIO**

Datas Comemorativas

# Cestinha Halloween com mousse de *Brigadeiro*

## INGREDIENTES

**Cestinha**
- 400 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- Corante próprio para chocolate laranja Q.B.*
- Minibexiga Q.B.*
- Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo **MAVALÉRIO** Q.B.*

**Mousse de Brigadeiro**
- 700 g de leite condensado
- 60 g de Chocolate em Pó 70% de Cacau **MAVALÉRIO**
- 200 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**
- 300 g de creme de leite
- 400 g de chantilly batido

**Montagem e Decoração**
- Manga de Confeitar **WILTON**
- Bico de Confeitar 1M **WILTON**
- Brigadeiros Q.B.*
- Morangos Q.B.*

## MODO DE PREPARO

**Cestinha:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Em seguida, acrescente o corante próprio para chocolate laranja, misture até ficar na cor desejada. Em seguida, encha uma minibexiga, higienize, seque e mergulhe metade na Cobertura tingida. Em seguida, coloque sobre um papel-manteiga, deixe secar e retire a bexiga. Para o detalhe dos olhos e boca, derreta a Cobertura Amarga em banho-maria ou micro-ondas, coloque em uma manga de confeitar e desenhe na cestinha.

**Mousse de Brigadeiro:** Em uma panela, coloque o leite condensado, o Chocolate em Pó e misture bem até dissolver. Em seguida, acrescente a Cobertura Meio Amarga e o creme de leite, leve ao fogo mexendo sempre até ficar cremoso. Coloque em um recipiente e deixe esfriar. Depois de frio, acrescente o chantilly batido e misture bem.

**Montagem e Decoração:** Coloque a mousse de brigadeiro em uma Manga de Confeitar com Bico 1M e preencha a cestinha. Finalize com brigadeiro e morango.

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

Tempo de Preparo: 4h

Rendimento: 10 unidades

Usamos nesta Receita

Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo **MAVALÉRIO**

Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**

Chocolate em Pó 70% de Cacau **MAVALÉRIO**

Manga de Confeitar **WILTON**

Bico de Confeitar 1M **WILTON**

Lançamento

# Cobertura Marshmallow

**400 g MAVALÉRIO**

## Muitas possibilidades em uma única embalagem

**Além de versátil, branquinha e brilhante, ela é perfeita para suspiros, merengues, coberturas e decorações em tortas, bolos, mousses e verrines.**

# Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo

Mavalério

**O TOQUE QUE FALTAVA PARA TORNAR SUAS RECEITAS INESQUECÍVEIS**

- Receitas com sabor acentuado do cacau
- Cor intensa
- Ideal para cobrir moldar e rechear
- Disponível em barras e em gotas – 1,01 kg

Dicas Mavalério

# Técnicas de derretimento das Coberturas MAVALÉRIO

Consulte este passo a passo sempre que for necessário, para que suas receitas de Páscoa tenham ainda mais praticidade e o máximo de sabor.

## Micro-ondas

**1.** Corte a Cobertura em pequenos pedaços de tamanhos iguais.
**2.** Coloque a Cobertura picada em um recipiente refratário seco.
**3.** Leve ao micro-ondas em potência média (50%) por 1 minuto*.
**4.** Retire do micro-ondas e misture lentamente com uma espátula seca.
**5.** Repita a operação de 30 em 30 segundos até que a Cobertura derreta completamente.

## Banho-maria

**1.** Corte a Cobertura em pequenos pedaços de tamanhos iguais.
**2.** Aqueça uma panela com água e desligue o fogo quando aparecerem bolhas (não deixar ultrapassar a temperatura de 50 ˚C). Para o derretimento das Coberturas, a temperatura ideal é de 45 ˚C a 50 ˚C.
**3.** Coloque a Cobertura picada em um recipiente refratário** seco e coloque sobre a panela (banho-maria), misturando lentamente, com uma espátula seca, até derreter completamente.

## Moldar, cobrir e banhar

**Moldar:** A Cobertura derretida pode ser moldada em formas próprias para bombons, colocando-a na forma e dando leves batidas, para não deixar bolhas dentro dos bombons. Coloque na geladeira até endurecer a Cobertura e o fundo da forma ficar esbranquiçado. Desenforme os bombons.
**Cobrir e Banhar:** Utilizar a Cobertura derretida para banhar bombons, doces, pães de mel e outros.

## Derretedeira

**1.** Coloque a Cobertura na derretedeira e ajuste a temperatura para 50 ˚C.
**2.** Quando derreter por completo, ajuste a temperatura da derretedeira para 40 ˚C e misture bem com uma espátula seca.

**IMPORTANTE**

As Coberturas não precisam de choque térmico / **Não deixe a água do banho-maria ferver**
Não deixe que a água do banho-maria ou o vapor entre em contato com o produto / **Não derreta a Cobertura diretamente sobre a chama** / Utilize sempre utensílios secos e limpos

*Se a quantidade da Cobertura for inferior a 300 g, faça a operação de 30 em 30 segundos. **O recipiente refratário deve ter o diâmetro maior que a panela de banho-maria, para que o vapor de água não entre em contato com a Cobertura.

Mavalério
Presente nos doces momentos

# Chegou ao fim e está procurando mais *Receitas?*

Sem problemas, em nosso site e em nosso canal no YouTube você encontra dezenas delas.

Em nossas mídias sociais você pode ficar sabendo sempre em primeira mão as novidades, além de acompanhar transmissões ao vivo das Mavalives.

/Mavalerio /_Mavalerio Mavalério www.mavalerio.com.br