

# Receituário para Fazer e Lucrar 2022

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



**Mavalério**<sup>®</sup>  
Presente nos doces momentos

**RECEITAS E DICAS PARA VOCÊ VENDER AINDA MAIS.**

# SUMÁRIO

## ANÚNCIOS

Coberturas Premium <b>MAVALÉRIO</b> .....	03
Coberturas Confeiteiro <b>MAVALÉRIO</b> .....	04
Cobertura Marshmallow .....	05
Campanha Mavalério 2022.....	06
Creme Confeiteiro.....	07
Confeitaria Faça e Lucre   Curso Tudo Sobre Páscoa .....	08
Técnicas de Derretimento.....	09

## DATAS COMEMORATIVAS

Ovo Florido .....	10
Ovo Torta de Limão.....	12
Ovo Bolo de Cenoura.....	14
Ovo Duo Brigadeiro Branco e Morango.....	16
Ovo Caramelo Salgado com Brownie.....	18
Ovo Cestinha de Flores.....	20
Ovo com Wafer e Crocante.....	22
Ovo Trufado com Pipocas de Chocolate .....	24

## PARA PRESENTEAR

Biscoitos Decorados.....	26
Pão de Mel de Páscoa .....	28
Cenouras Recheadas.....	30
Barras de Chocolate com Brownie.....	32

## DOCINHOS

Bombom Crespo .....	34
---------------------	----

## MÊSVERSÁRIO

Bolo Mêsversário de Páscoa .....	36
----------------------------------	----

# Mavalério®

Presente nos doces momentos

## COBERTURAS PREMIUM MAVALÉRIO

Cor e sabor intensos  
para receitas marcantes,  
Sabor Chocolate Amargo  
Gotas 1,01 kg  
Barra 1,01 kg



# Uma diversidade de sabores

e possibilidades para você.

E mais:

Sabores Chocolate ao Leite,  
Meio Amargo, Blend e Branco  
Gotas 1,01 kg e 2,1 kg / Barra  
1,01 kg e 2,01 kg



Fácil de usar | Excelente rendimento | Não necessita de choque térmico | Ótima fluidez | Com liquor de cacau | Sabor equilibrado



# COBERTURAS

## Confeiteiro

Saborosas e com excelente rendimento!

Sabores:  
Chocolate ao Leite,  
Meio Amargo,  
Blend e Branco



Barra 1,01 kg

- Fácil de usar
- Excelente rendimento
- Não necessita de choque térmico
- Ótima fluidez
- Sabor equilibrado

Lançamento

**Mavalério®**

Presente nos doces momentos

# Cobertura Marshmallow

400 g MAVALÉRIO

Muitas possibilidades  
em uma única embalagem

Mistura em pó para Marshmallow é um produto versátil,  
perfeito para diversas aplicações como: coberturas e  
decorações em tortas, bolos, mousses e verrines.



Perfeita textura  
com ótimo brilho



Aceita corantes  
e aromas



Resistente  
a maçarico



Perfeito para decoração  
com bicos de confeitaria



PROMOÇÃO  
**DOCES  
MOMENTOS  
GRANDES  
NEGÓCIOS**



**Mavalério**  
Presente nos doces momentos

**\*COMPRE 3 KG DE QUALQUER COBERTURA PREMIUM OU CONFEITEIRO MAVALÉRIO E FAÇA O CADASTRO NO SITE DA PROMOÇÃO**

PERÍODO DE PARTICIPAÇÃO: DE 21/02/22 A 21/04/22

VEJA O REGULAMENTO COMPLETO E PARTICIPE EM:  
[WWW.PROMOCAOMAVALERIO.COM.BR](http://WWW.PROMOCAOMAVALERIO.COM.BR)

6

**\*COMPROU, GANHOU  
CURSOS PARA  
TURBINAR  
SUAS VENDAS**

APRENDA COMO:

COMEÇAR, CRESCER  
E LUCRAR COM A  
CONFEITARIA

FAZER FOTOS  
DE ALIMENTOS BONITAS  
E ATRAENTES COM O  
CELULAR

SE DESTACAR,  
CRESCER E VENDER  
NAS MÍDIAS SOCIAIS

**E TAMBÉM  
\*\*CONCORRA A**

**1 ANO**

**GRÁTIS** DE COBERTURAS PREMIUM MAVALÉRIO EM BARRA



**\*\*A CADA 3 KG DE QUALQUER  
COBERTURA MAVALÉRIO = UM NÚMERO DA SORTE  
PARA CONCORRER A 1 ANO DE COBERTURAS**

**LANÇAMENTO RECHEIO**  
*Creme Confeiteiro*  
400 g MAVALÉRIO

**Um lançamento que combina com todas as suas receitas!**

O Creme Confeiteiro é versátil e se adapta a várias aplicações, seja para consumo imediato ou para produtos industrializados, têm excelente espalhabilidade e ótima textura, deixando seu acabamento sempre liso e homogêneo. É forneável e não necessita de refrigeração. Estável após o forneamento e congelamento.



Ótima espalhabilidade



Textura perfeita



Pode ser congelado e/ou refrigerado



Ótimo sabor



Acabamento liso e perfeito



Bom custo e benéfico



Perfeito para decoração com bicos de confeitar



Pode ser rebatido após refrigerado



Maior validade que a receita tradicional



Alta estabilidade pode ser forneável



Padronização de suas receitas



Fácil de preparar





# CURSO TUDO SOBRE PÁSCOA

A Páscoa é uma data excelente para fazer bons negócios e ter lucro! Neste curso, você irá aprender todas as técnicas para criar ovos de Páscoa e bombons, sem deixar de lado as tendências mais procuradas pelos clientes!

100%  
GRATUITO

**INSCREVA-SE  
AGORA!**

# Dicas Mavalério

## Técnicas de derretimento das Coberturas MAVALÉRIO

Consulte este passo a passo sempre que for necessário, para que suas receitas 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.

### 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.

### 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.



## 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.

## DATAS COMEMORATIVAS



# OVO Florido

## INGREDIENTES

### Casca e Base

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

### Recheio Brigadeiro de Morango

- 395 g de leite condensado
- 100 g de creme de leite
- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

## MODO DE PREPARO

**Casca e Base:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou no micro-ondas. Preencha a forma de silicone seguindo as instruções do fabricante. Leve à geladeira até a forma ficar opaca, retire e desenforme. Para a base, coloque um pouco de Cobertura Branca derretida em um copo plástico e leve para geladeira até cristalizar. Retire, desenforme e reserve.

**Recheio Brigadeiro de Morango:** Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, a Cobertura Branca e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar cremoso. Retire do fogo, acrescente o Pó Sabor de Morango, misture bem e deixe esfriar.

**Decoração:** Bata na batedeira o Pó de Glacê Real e a água, utilizando o batedor raquete, até formar um creme branco. Se necessário, coloque mais água aos poucos até obter a consistência desejada. Divida o conteúdo em quatro recipientes. Coloque o Corante Rosa em um, em outro coloque o Corante Amarelo, no outro o Corante Verde Folha e no último o Corante Azul Royal, misturando até que fiquem nas cores desejadas. Em uma Manga de Confeitar, coloque o Bico 2C e o glacê rosa, o Bico 2D e o glacê amarelo, o Bico 65 e o glacê verde, o Bico 31 e o glacê Azul Royal. Pressione as cores sobre o papel-manteiga fazendo flores, em seguida, cole Chocogiros Rosa, Choco Power Amarelo e Branco para fazer o miolo. Finalize com o glacê verde para fazer o detalhe das folhas. Deixe secar.

**Montagem:** Espalhe o recheio brigadeiro de morango nas cascas reservadas e, em seguida, espalhe a cobertura derretida para selar. Vire as cascas, faça risquinhos com a Cobertura Branca derretida e espere secar. Em seguida, passe a cobertura derretida nas cascas e feche-as. Coloque um pouco de cobertura derretida na base e cole o ovo. Para finalizar, cole as flores com a cobertura derretida.

\*Q.B. = Quanto Basta



Tempo de Preparo: 3h



Rendimento: 3 unidades

### BICOS DE CONFEITAR UTILIZADOS NESTA RECEITA:



Bico para Confeitar Flor 2C



Bico para Confeitar Flor 2D



Bico para Confeitar Pitanga Fechada 31



Bico para Confeitar Folha 65

## DATAS COMEMORATIVAS



# OVO *Torta de Limão*



Tempo de Preparo: 2h



Rendimento: 4 unidades

## INGREDIENTES

### Massa para Casca

- 125 g de Açúcar de Confeiteiro Snow Sugar **MAVALÉRIO**
- 125 g de margarina sem sal
- 1 ovo
- 5 ml de Aroma de Baunilha Branca **MAVALÉRIO**
- 260 g de farinha de trigo
- 30 g de Flocos de Cereais Crocantes **MAVALÉRIO**

## MODO DE PREPARO

**Massa para Casca:** Em um recipiente, coloque o Açúcar de Confeiteiro, a margarina sem sal, o ovo e o Aroma de Baunilha Branca, misturando muito bem. Em seguida, coloque a farinha de trigo, mexendo até obter uma massa enxuta e que não grude nas mãos. Por último, junte os Flocos de Cereais. Depois de misturar tudo, coloque em um saco plástico e leve para a geladeira por 20 minutos. Em seguida, abra a massa em uma forma de ovo de Páscoa de alumínio e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por 15 minutos aproximadamente. Retire e deixe esfriar.

**Mousse de Queijo:** Bata na batedeira o chantilly gelado, o cream cheese e o leite condensado até ficar aerado, e reserve.

**Creme de Limão:** Em um recipiente, coloque o leite condensado e o Pó de Limão, misturando muito bem até ficar consistente. Em seguida, acrescente o creme de leite, mexa e reserve.

**Marshmallow:** Na batedeira, bata o Pó para Marshmallow e a água, em velocidade alta até montar. Reserve.

**Montagem e Decoração:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou no micro-ondas. Espalhe no ovo formando uma blindagem. Espere secar e intercale camadas de mousse de queijo e do creme de limão. Coloque o marshmallow em uma Manga de Confeitar com Bico 1M e decore o ovo. Passe o maçarico e salpique raspas de limão.

### Mousse de Queijo

- 200 g de chantilly gelado
- 100 g de cream cheese
- 100 g de leite condensado

### Creme de Limão

- 200 g de leite condensado
- 5 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Limão **MAVALÉRIO**
- 50 g de creme de leite

### Marshmallow

- 200 g de Cobertura Marshmallow **MAVALÉRIO**
- 80 ml de água

### Montagem e Decoração

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

- Manga de Confeitar **WILTON**
- Bico para Confeitar Pitanga Aberta 1M **WILTON**
- Maçarico
- Raspas de limão \*Q.B.

\*Q.B. = Quanto Basta

## DATAS COMEMORATIVAS



# OVO *Bolo de Cenoura*



Tempo de Preparo: 2h



Rendimento: 4 unidades

## INGREDIENTES

### Massa de Cenoura

- 3 ovos
- 90 g de cenoura picada
- 100 g de Açúcar de Confeiteiro
- Snow Sugar **MAVALÉRIO**
- 80 g de óleo
- 25 g de leite em pó
- 100 g de farinha de trigo
- 20 g de amido de milho
- 6 g de Fermento Químico em Pó **DR. OETKER**

### Rechelo Brigadeiro Cremoso

- 395 g de leite condensado
- 40 g de Chocolate em Pó 70% de Cacau **MAVALÉRIO**
- 200 g de creme de leite
- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Blend **MAVALÉRIO**

### Montagem e Decoração

- Manga de Confeitar **WILTON**
- Bico para Confeitar Pitanga Aberta 21 **WILTON**

- Cobertura Premium Sabor Chocolate Blend **MAVALÉRIO** \*Q.B.
- Açúcar Gelado **MAVALÉRIO** \*Q.B.

## MODO DE PREPARO

**Massa de Cenoura:** Bata no liquidificador os ovos, a cenoura picada, o Açúcar de Confeiteiro e o óleo muito bem. Coloque o creme em um bowl, acrescente o leite em pó, a farinha de trigo, o amido de milho e o Fermento em Pó, misturando tudo com o auxílio de um fouet. Espalhe a massa em uma assadeira 20x20 cm, untada com papel-manteiga, e leve para assar no forno preaquecido a 180 °C de 25 a 35 minutos aproximadamente. Retire e deixe esfriar.

**Rechelo Brigadeiro Cremoso:** Em uma panela, coloque o leite condensado, o Chocolate em Pó, misturando-os bem até dissolver. Em seguida, coloque o creme de leite, a Cobertura Blend e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar cremoso. Desligue e coloque em um recipiente para esfriar.

**Montagem e Decoração:** Forre uma forma de ovo de páscoa com plástico filme e intercale fatias do bolo de cenoura e o recheio de brigadeiro cremoso, finalizando com o bolo. Deixe descansar por 1 hora. Em seguida, retire, desenforme e reserve. Em um recipiente, coloque a Cobertura Blend e derreta-a em banho-maria ou no micro-ondas. Coloque o chocolate em uma manga de confeitar de papel-manteiga e espalhe na borda do ovo, deixando escorrer. Depois de seco, coloque em um prato e decore com o restante do brigadeiro na lateral do ovo, utilizando uma Manga de Confeitar com Bico 21. Finalize peneirando Açúcar Gelado.

\*Q.B. = Quanto Basta

## DATAS COMEMORATIVAS



# OVO DUO BRIGADEIRO

## *Branco e Morango*



Tempo de Preparo: 4h



Rendimento: 2 unidades

### INGREDIENTES

#### Casca

- 400 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 30 g de Granulado Rosa Mil Cores **MAVALÉRIO**

#### Rechelo Brigadeiro de Morango

- 200 g de leite condensado
- 100 g de creme de leite
- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

### MODO DE PREPARO

**Casca:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou no micro-ondas, acrescente o Granulado Rosa, misture e preencha a forma de silicone seguindo as instruções do fabricante. Leve à geladeira até a forma ficar opaca, retire e desenforme.

**Rechelo Brigadeiro de Morango:** Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, a Cobertura Branca e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar cremoso. Retire do fogo e acrescente o Pó Sabor de Morango. Misture bem e deixe esfriar.

**Rechelo Brigadeiro Branco:** Em uma panela, coloque o leite condensado e o leite em pó, misturando bem até dissolver. Em seguida, acrescente o creme de leite, a Cobertura Branca e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar cremoso. Reserve e deixe esfriar.

**Montagem e Decoração:** Coloque o recheio brigadeiro de morango e o brigadeiro branco em Mangas de Confeitar com Bico 21. Em seguida, intercale os recheios e finalize com Choco Power Branco.

- 6 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Morango **MAVALÉRIO**

#### Rechelo Brigadeiro Branco

- 200 g de leite condensado
- 15 g de leite em pó
- 100 g de creme de leite
- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

### Montagem e Decoração

- Manga de Confeitar **WILTON**
- Bico para Confeitar Pitanga Aberta 21 **WILTON**
- Choco Power Ball Mini Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO** \*Q.B.

### IMPORTANTE:

1

Não deixe a água do banho-maria ferver

2

Não deixe que a água do banho-maria ou o vapor entrem em contato com o produto

3

Utilize sempre utensílios secos e limpos

\*Q.B. = Quanto Basta

## DATAS COMEMORATIVAS



# OVO CARAMELO *Salgado com Brownie*



**Tempo de Preparo: 4h**



**Rendimento: 4 unidades**

## INGREDIENTES

### Casca

- 600 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo **MAVALÉRIO**

### Creme de Caramelo Salgado

- 150 g de Açúcar Colorido Branco Mil Cores **MAVALÉRIO**
- 20 g de manteiga sem sal
- 400 g de creme de leite

## MODO DE PREPARO

**Casca:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Amarga em banho-maria ou no micro-ondas. Preencha a forma de silicone, seguindo as instruções do fabricante. Leve à geladeira até a forma ficar opaca. Retire e desenforme.

**Creme de Caramelo Salgado:** Em uma panela, coloque o Açúcar Branco e leve ao fogo até ficar na cor de caramelo claro. Em seguida, acrescente a manteiga sem sal e o creme de leite, a pitada de flor de sal ainda no fogo, misturando bem até formar um creme. Retire do fogo e acrescente a Cobertura Branca. Misture e deixe esfriar.

**Brownie:** Em um recipiente, coloque a Cobertura Meio Amargo, a manteiga sem sal e derreta em banho-maria ou no micro-ondas. Em seguida, acrescente o Cacau em Pó e misture bem. Em um recipiente, coloque os ovos e o açúcar refinado. Depois de misturar bem, junte na mistura do chocolate e mexa. Por último, coloque a farinha de trigo e misture. Espalhe a massa em uma assadeira untada com papel-manteiga e leve para assar no forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 25 minutos. Depois de frio, corte em fatias e reserve.

**Montagem e Decoração:** Espalhe o creme de caramelo nas cascas reservadas e, em seguida, coloque a fatia de brownie. Para selar, passe a Cobertura Amarga derretida em banho-maria ou no micro-ondas, espalhe o Granulado Macio e deixe secar. Vire as cascas. Passe a Cobertura Amarga derretida, espalhe o Granulado Macio e deixe secar.

\*Q.B. = Quanto Basta

## DATAS COMEMORATIVAS



# OVO *Cestinha de Flores*



Tempo de Preparo: 5h



Rendimento: 2 unidades

## INGREDIENTES

### Casca

- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo **MAVALÉRIO**
- 30 g de Flocos de Cereais Crocantes **MAVALÉRIO**

### Rechelo Cremoso de Avelã

- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Blend **MAVALÉRIO**

## MODO DE PREPARO

**Casca:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Amarga em banho-maria ou no micro-ondas, acrescente os Flocos Cereais Crocantes e mexa. Em seguida, preencha a forma de silicone seguindo as instruções do fabricante. Leve à geladeira até a forma ficar opaca. Retire e desenforme.

**Rechelo Cremoso de Avelã:** Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, a Cobertura Blend, o Recheio Forneável de Avelã e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar cremoso. Reserve. Depois de frio, recheie as cascas.

**Flores de Chantilly Plástico:** Hidrate a gelatina com água e reserve. Em um liquidificador, coloque o leite em pó, o amido de milho, o creme de leite, o leite condensado, a água e a gelatina derretida e bata tudo muito bem. Em seguida, coloque o líquido em uma panela, acrescente a Cobertura Branca, o Aroma de Baunilha Branca e cozinhe até formar um creme firme e que desgrude da panela. Reserve. Depois de frio, acrescente o chantilly batido e misture. Divida em 5 recipientes e tinja com Corante Rosa, Amarelo, Azul Royal, Vermelho, Verde Folha, misture até ficar na cor desejada. Coloque os cremes rosa, amarelo, azul royal e vermelho em Mangas de Confeitar com Bico 104. Coloque um pedaço de papel-manteiga sobre uma Base para Flores de Metal e faça as flores. Depois deixe secar. Coloque o creme verde em uma Manga de Confeitar com Bico 234 e preencha o ovo para fazer a graminha. Retire as flores já secas do papel-manteiga e coloque-as sobre a graminha.

**Decoração Casca e Alça:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Meio Amargo em banho-maria ou micro-ondas, acrescente o rum aos poucos e misture até começar a engrossar. Coloque a mistura em uma Manga de Confeitar com Bico 32 e faça detalhes na borda dos ovos. Para o detalhe da alça, pressione o desenho sobre papel-manteiga e, depois de seco, cole no ovo.

\*Q.B. = Quanto Basta

- 100 g de Recheio Forneável Sabor Avelã **MAVALÉRIO**

### Flores de Chantilly Plástico

- 120 g água
- 20 g de Gelatina em Pó Incolor **DR. OETKER**
- 100 g de leite em pó
- 180 g de amido de milho
- 200 g de creme de leite
- 395 g de leite condensado
- 200 ml de água

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

- 10 ml de Aroma de Baunilha

### Branco **MAVALÉRIO**

- 150 g de chantilly batido
- Corantes Rosa, Amarelo, Azul Royal, Vermelho e Verde

### Folha **WILTON** \*Q.B.

- Manga de Confeitar **WILTON**

- Bico para Confeitar Pétala 104 **WILTON**

- Bico para Confeitar Chuveirinho 234 **WILTON**

- Base para Flores de Metal **WILTON**

### Decoração Casca e Alça

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

- Rum \*Q.B.

- Manga de Confeitar **WILTON**

- Bico para Confeitar Pitanga

- Aberta 32 **WILTON**

## DATAS COMEMORATIVAS



# OVO *Com Wafer e Crocante*



Tempo de Preparo: 4h



Rendimento: 2 unidades

## INGREDIENTES

### Casca com Wafer

- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo **MAVALÉRIO**
- Wafer cortado em pedaços

### Rechelo Brigadeiro Cremoso

- 395 g de leite condensado
- 40 g de Chocolate em Pó 70% de Cacau **MAVALÉRIO**

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

### Crocante de Amendoim

- 150 g de Açúcar Colorido Branco Mil Cores **MAVALÉRIO**
- 50 g de amendoim torrado

## MODO DE PREPARO

**Casca com Wafer:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Amarga em banho-maria ou no micro-ondas. Em seguida, espalhe na forma de ovo de acetato e intercale pedaços de wafer. Deixe secar e repita o processo até obter uma espessura firme.

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

**Crocante de Amendoim:** Em uma panela, coloque o Açúcar Branco e leve ao fogo até derreter. Em seguida, acrescente o amendoim torrado e misture. Espalhe sobre um tapete de silicone, deixe esfriar e secar, quebre e, em seguida, reserve.

**Montagem:** Intercale, dentro da casca do ovo, camadas do recheio brigadeiro cremoso e do crocante de amendoim. Passe a cobertura derretida para selar o recheio e espalhe o crocante de amendoim. Deixe secar.

## DATAS COMEMORATIVAS



# OVO TRUFADO COM *Pipocas de Chocolate*



Tempo de Preparo: 50m



Rendimento: 2 unidades

## INGREDIENTES

### Casca

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

### Rechelo Cremoso de Café

- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo **MAVALÉRIO**

- 150 g de creme de leite
- 5 g de café solúvel

### Pipoca de Chocolate

- 100 g de milho para pipoca
- 15 g de óleo
- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo **MAVALÉRIO**

## MODO DE PREPARO

**Casca:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Meio Amargo em banho-maria ou no micro-ondas. Em seguida, coloque em uma forma de ovo de silicone de sua preferência, seguindo as instruções do fabricante. Leve para geladeira até a forma ficar opaca. Retire e reserve.

**Rechelo Cremoso de Café:** Em uma panela, coloque o creme de leite, o café solúvel em pó e leve ao fogo para aquecer. Desligue e acrescente a Cobertura Amarga, misturando bem até derreter. Deixe descansar até esfriar.

**Pipoca de Chocolate:** Em uma panela, coloque o óleo, o milho para pipoca e leve ao fogo para estourar. Em seguida, coloque as pipocas em um recipiente e espalhe a Cobertura Amarga derretida em banho-maria ou no micro-ondas, misture bem e espalhe sobre o papel-manteiga, deixando secar.

**Montagem:** Intercale camadas do recheio cremoso de café e da pipoca de chocolate dentro da casca do ovo. Finalize completando com mais pipoca de chocolate.

**PARA PRESENTEAR**



# BISCOITOS *Decorados*



Tempo de Preparo: 3h



Rendimento: 50 unidades

## INGREDIENTES

### Massa Biscoito

- 1 ovo
- 10 ml de Aroma de Coco **MAVALÉRIO**
- 100 g de margarina sem sal
- 100 g de Açúcar de Confeiteiro
- Snow Sugar **MAVALÉRIO**
- 100 g de leite em pó
- 300 g de farinha de trigo
- Rolo para Pasta **WILTON**

### Decoração Biscoito

- 500 g de Glacê Real **MAVALÉRIO**
- 80 ml de água aproximadamente
- Corantes Verde Folha, Amarelo e Azul Royal **WILTON** \*Q.B.
- Manga de Confeitar **WILTON**
- Bico para Confeitar Perlê 2 **WILTON**

## MODO DE PREPARO

**Massa Biscoito:** Em um recipiente, coloque o ovo, o Aroma de Coco, a manteiga sem sal, o Açúcar de Confeiteiro e misture bem. Em seguida, acrescente o leite em pó e a farinha de trigo, mexendo até obter uma massa enxuta. Coloque em um saco plástico e leve para geladeira por 30 minutos. Em seguida, abra entre dois plásticos com o auxílio de um Rolo para Pasta. Corte com cortador de sua preferência e leve para assar no forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 15 minutos ou até dourar.

**Decoração Biscoito:** Bata na batedeira o Pó de Glacê Real e a água, utilizando o batedor raquete, até formar um creme branco. Se necessário, coloque mais água aos poucos até obter a consistência desejada. Divida o creme em quatro recipientes. Em um deixe o glacê branco, em outro coloque o Corante Verde Folha, no outro o Corante Amarelo, no outro o Corante Azul Royal e misture até que fiquem nas cores desejadas. Em seguida, coloque em Mangas de Confeitar com Bico 2, preencha os biscoitos, decore e deixe secar.

\*Q.B. = Quanto Basta

PARA PRESENTEAR



# PÃO DE MEL *de Páscoa*



Tempo de Preparo: 4h



Rendimento: 25 unidades

## INGREDIENTES

### Massa

- 6 ovos
- 120 g de açúcar refinado
- 5 g de Aroma de Baunilha **MAVALÉRIO**
- 50 g de mel
- 150 g de farinha de trigo
- 40 g de Cacau em Pó Alcalino **MAVALÉRIO**
- 1 g de canela em pó
- 1 g de cravo em pó

- 8 g de Fermento Químico em Pó **DR. OETKER**
- Manga de Confeitar **WILTON**
- Bico para Confeitar Perlê 2A **WILTON**

### Brigadelo cremoso

- 380 g de leite condensado
- 100 g de creme de leite
- 120 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo **MAVALÉRIO**

### Brigadelo de Cenoura

- 50 g de cenoura
- 75 g de creme de leite
- 200 g de leite condensado
- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

### Cenourinha

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

- Corante para chocolate verde e laranja \*Q.B.

## Montagem

- Manga de Confeitar **WILTON**
- 600 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Blend **MAVALÉRIO**
- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

## MODO DE PREPARO

**Massa:** Em uma batedeira, bata os ovos, o açúcar refinado, o Aroma de Baunilha e o mel, por aproximadamente 8 minutos, em velocidade alta. Retire da batedeira, peneire a farinha de trigo, o Cacau em Pó, a canela em pó, o cravo em pó e o Fermento em Pó, misturando levemente para incorporar. Coloque a massa em uma Manga de Confeitar com Bico 2A e, em uma assadeira baixa untada, faça discos de 7 cm aproximadamente. Leve para assar no forno preaquecido 180 °C por 15 minutos aproximadamente.

**Brigadelo Cremoso:** Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, a Cobertura Amarga e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar cremoso. Reserve e deixe esfriar.

**Brigadelo de Cenoura:** Bata no liquidificador a cenoura, o creme de leite e o leite condensado muito bem. Em seguida, coloque em uma panela, acrescente a Cobertura Branca e leve ao fogo médio, mexendo sempre até ficar cremoso. Reserve e deixe esfriar.

**Cenourinha:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou no micro-ondas. Em seguida, divida a cobertura em dois recipientes, em um coloque o corante para chocolate verde e no outro o corante para chocolate laranja, misturando bem até que fiquem nas cores desejadas. Preencha a forma de silicone no formato de minicenoura e leve para a geladeira até cristalizar. Retire e desenforme.

**Montagem e Decoração:** Coloque o brigadeiro cremoso e o brigadeiro cremoso de cenoura em Mangas de Confeitar, recheie os pães de mel e feche. Em seguida, banhe na Cobertura Blend derretida em banho-maria ou no micro-ondas, deixando secar sobre papel-manteiga. Faça patinhas com a Cobertura Branca derretida em banho-maria ou no micro-ondas e cole as cenourinhas.

\*Q.B. = Quanto Basta

**PARA PRESENTEAR**



# CENOURAS *Recheadas*



Tempo de Preparo: 3h



Rendimento: 25 unidades

## INGREDIENTES

### Cenoura

- 800 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- Corante para chocolate laranja e verde \*Q.B.

### Rechelo Brigadeiro Cremoso

- 300 g de leite condensado
- 30 g de Chocolate em Pó 50% de Cacau **MAVALÉRIO**
- 100 g creme de leite
- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**

### Rechelo Creme de Limão

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

## MODO DE PREPARO

**Cenoura:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou no micro-ondas e reserve. Divida em dois recipientes e tinja com os corantes para chocolate laranja e verde, misturando até que fiquem nas cores desejadas. Preencha a forma de silicone no formato de cenoura, seguindo as instruções do fabricante e leve à geladeira até ficar opaca. Retire e reserve.

**Rechelo Brigadeiro Cremoso:** Em uma panela, coloque o leite condensado, o Chocolate em Pó e misture bem até dissolver. Em seguida, coloque o creme de leite, a Cobertura Meio Amargo e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar cremoso. Desligue e coloque em um recipiente para esfriar.

**Rechelo Creme de Limão:** Em um recipiente, coloque o leite condensado e o Pó Sabor de Limão, misturando bem até ficar consistente.

**Montagem:** Preencha as cenouras com os recheios de brigadeiro cremoso, o creme de limão e feche com a cobertura derretida.

## DICAS DE Preparo



A escolha da panela é **muito importante**. Opte por uma com fundo grosso para **distribuir o calor uniformemente**. Se ela for muito fina, o brigadeiro queima com **mais facilidade**.

**PARA PRESENTEAR**



# BARRAS DE CHOCOLATE *Com Brownie*



Tempo de Preparo: 5h



Rendimento: 2 unidades

## INGREDIENTES

### Brownie

- 180 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**
- 120 g de manteiga sem sal
- 40 g de Chocolate em Pó 70% de Cacau **MAVALÉRIO**
- 3 ovos
- 200 g de açúcar refinado
- 120 g de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

**Brownie:** Em um recipiente, coloque a Cobertura Meio Amargo, a manteiga sem sal e derreta em banho-maria ou no micro-ondas. Em seguida, acrescente o Chocolate em Pó e misture bem. Em um recipiente, coloque os ovos e o açúcar refinado, misture e junte na mistura do chocolate, mexendo bem. Por último, coloque a farinha de trigo e misture. Espalhe a massa em uma assadeira untada com papel-manteiga e leve para assar no forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 25 minutos. Depois de frio, corte em quadradinhos e reserve.

**Montagem:** Em recipientes separados, derreta as Coberturas Branca e Meio Amargo em banho-maria ou no micro-ondas e reserve. Coloque os quadradinhos de brownie na forma de barra, pressione e espalhe as coberturas derretidas. Coloque mais uma camada de brownie e finalize com as coberturas derretidas. Leve para geladeira até cristalizar. Retire e desenforme.

## Montagem

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

## DICAS PARA TER UM *Brownie Perfeito*



**Tempo de forno:** Ao contrário dos bolos comuns, para saber se o brownie está pronto a dica é: quando começar a formar aquela casquinha, espete um palito. Se a massa estiver mole e sair no palito, já pode retirar do forno. Se a massa estiver líquida, significa que ainda precisa ficar mais tempo assando.

**Desenformar:** A regra é a mesma usadas em bolos. Espere esfriar para desenformar, se tentar fazer isso com ele ainda quente pode acabar quebrando todo seu brownie.

**Corte perfeito:** Para um corte sempre perfeito, só corte seu brownie completamente frio e limpe a faca a cada corte, assim você terá lindas fatias.

## DOCINHOS



# BOMBOM *Crespo*



Tempo de Preparo: 4h



Rendimento: 50 unidades

## INGREDIENTES

### Brigadelo Cremoso Amargo

- 250 g de leite condensado
- 30 g de Chocolate em Pó 70% de Cacau **MAVALÉRIO**
- 100 g de creme de leite
- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo **MAVALÉRIO**

### Brigadelo Cremoso de Limão

- 250 g de leite condensado
- 100 g de creme de leite
- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 5 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Limão **MAVALÉRIO**

## Montagem e Decoração

- Manga de Confeitar **WILTON**
- Bico para Confeitar Perlê 10 **WILTON**
- 4 placas de wafer de 27x18 cm
- 700 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**

- 30 g de Flocos de Cereais Crocantes **MAVALÉRIO**
- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

## MODO DE PREPARO

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

**Brigadelo Cremoso de Limão:** Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, a Cobertura Branca e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar cremoso. Retire do fogo acrescente o Pó Sabor de Limão, misture bem e deixe esfriar.

**Montagem e Decoração:** Coloque os brigadeiros amargo e de limão em Mangas de Confeitar com Bico 10. Em seguida, pressione sobre a placa de wafer, intercalando os sabores, coloque outra placa de wafer e pressione. Repita esse processo por mais 2 vezes e corte em quadrados pequenos. Reserve. Em um recipiente, derreta a Cobertura Meio Amargo em banho-maria ou no micro-ondas, coloque os Flocos de Cereais, mexa e banhe os quadradinhos. Coloque sobre o papel-manteiga, deixe secar e, por último, faça risquinhos com a Cobertura Branca derretida em banho-maria ou micro-ondas. Deixe secar.

# MÊSVERSÁRIO



# BOLO *Mêsversário de Páscoa*



Tempo de Preparo: 6h



Rendimento: 1 unidade

## INGREDIENTES

### Massa de Chocolate

- 190g de farinha de trigo
- 190g de açúcar refinado
- 15g de Fermento Químico em Pó **DR. OETKER**
- 115g de Chocolate em Pó 50% de Cacau **MAVALÉRIO**
- 3g de sal
- 300g de leite

- 150g de margarina sem sal
- 10ml de Aroma de Baunilha **MAVALÉRIO**
- 3 ovos

### Calda de Chocolate

- 100g de leite condensado
- 200ml de água
- 10g de Chocolate em Pó 50% de Cacau **MAVALÉRIO**

### Rechelo Mousse Chocolate

- 200g de leite condensado
- 80g de Cacau em Pó Alcalino **MAVALÉRIO**
- 10g de creme de leite
- 250g de chantilly batido

### Montagem e Decoração

- Chantilly batido \*Q.B.
- Corantes Vermelho, Amarelo e Verde Folha **WILTON**
- Espátula Angular **WILTON**
- Manga de Confeitar **WILTON**
- Bicos para Confeitar Chuveirinho 233 e 234 **WILTON**

## MODO DE PREPARO

**Massa de Chocolate:** Em um recipiente, misture a farinha de trigo, o açúcar refinado, o Fermento em Pó e o Chocolate em Pó, o sal e reserve. Em um recipiente, coloque o leite, a margarina sem sal e leve ao fogo ou ao micro-ondas até ferver. Acrescente nos ingredientes secos reservados, misture e, por último, coloque o Aroma de Baunilha e os ovos. Coloque a massa em uma forma 15x10 cm untada e forrada com papel manteiga. Leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por 35 minutos aproximadamente.

**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.

**Rechelo Mousse de Chocolate:** Em um recipiente, coloque o leite condensado o Cacau em Pó e o creme de leite e aqueça 30 segundos no micro-ondas. Depois de frio, acrescente o chantilly batido e mexa até formar uma mousse.

**Montagem e Decoração:** Forre uma assadeira com plástico e intercale fatias de bolo, calda, recheio mousse de chocolate. Deixe descansar na geladeira por no mínimo 6 horas. Divida o chantilly batido em 2 recipientes, em um coloque o Corante Vermelho e Amarelo para formar o laranja, misture até ficar na cor desejada. No outro, coloque o Corante Verde Folha, misture até ficar na cor desejada. Desenforme o bolo, aplique o chantilly laranja na lateral do bolo e passe a Espátula Angular, fazendo movimentos de baixo para cima. Coloque o chantilly verde em duas Mangas de Confeitar com Bico 233 e 234. Com o Bico 234, pressione sobre o topo do bolo preenchendo todos os espaços. Para o acabamento da lateral do topo do bolo, utilize o Bico 233 e pressione. Finalize com topo de bolo de sua preferência.

\*Q.B. = Quanto Basta



# Mavalério®

Presente nos doces momentos

Mil  
Cores

CHOCOGIROS

CHOCO  
POWER  
BALL

Snow  
sugar

0800 019 5155

sac@mavalerio.com.br

www.mavalerio.com.br

 /Mavalerio

 Mavalério

 /\_Mavalerio