

Bolo Embutido de Brigadeiro



Ovo Surpresa Crocante



Trufa Cremosa de Café



Receituário de
PÁSCOA

Tendências e dicas **deliciosas** na melhor época do ano para fazer e lucrar!



Chegou a data mais esperada do ano para as suas vendas! Por isso, você precisa preparar as novidades para se destacar. Conte conosco para surpreender seus clientes com nossas receitas incríveis, dicas, novidades e tendências.

Cookies

de Cenoura com Gotas de Chocolate



Transforme essa receita clássica com a combinação perfeita entre a cenoura e a Gota Pingo Sabor Chocolate **MAVALÉRIO**. Ofereça em lindas embalagens e encante seus clientes!

Ovo Brownie

com Morango



Está procurando mais uma novidade para este ano? Confira essa tendência que fica ainda mais deliciosa com o Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Morango **MAVALÉRIO**. Assista ao tutorial dessa receita e muito mais em nosso canal do YouTube!

Ovinhos

Crocantes



Que tal dar um sabor especial em sua Páscoa preparando deliciosas receitas com a Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**?

Encontre essas e muitas outras receitas em: www.mavalerio.com.br/faca-e-lucre



Trufa

Coelhinho



Rendimento: 60 unidades

Tempo de Preparo: 1h30

INGREDIENTES:

Casquinha

- 1 kg de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite e Meio Amargo "Blend" **MAVALÉRIO**

Recheio Trufado de Morango

- 200 g de manteiga sem sal

- 200 g de Pasta Americana **MAVALÉRIO**
- 15 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Morango **MAVALÉRIO**
- 450 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 100 ml de rum

Montagem e Decoração

- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite e Meio Amargo "Blend" **MAVALÉRIO**
- Pasta Americana **MAVALÉRIO** Q.B.*
- Corante em gel rosa Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Casquinha: Em um recipiente, derreta a Cobertura Blend em banho-maria ou micro-ondas, preencha forminhas de silicone no formato de trufa, seguindo as instruções do fabricante. Leve à geladeira até ficar opaca, retire e reserve.

Recheio Trufado de Morango: Na batedeira, bata a manteiga sem sal, pedaços da Pasta Americana e o Pó de Morango até formar um creme. Em seguida, acrescente a Cobertura Branca derretida em banho-maria ou micro-ondas e o rum, bata mais e reserve.

Montagem e Decoração: Recheie as casquinhas com o recheio

trufado, feche com a Cobertura derretida. Em um recipiente, derreta a Cobertura Blend em banho-maria ou micro-ondas, coloque em uma manga de confeitar, faça risquinhos e espere secar. Em seguida, modele duas orelhas e cole na trufa usando a Cobertura derretida. Modele duas bolinhas para serem as bochechas e cole com a Cobertura derretida. Tinja a Pasta Americana com o corante em gel rosa, modele uma bolinha para ser o nariz e cole sobre as bochechas. Modele duas bolinhas pequenas para o detalhe dos olhos e cole na trufa. Faça uma bolinha e, com o auxílio de uma esteca, faça um corte para o detalhe do dente e cole. Finalize com dois pingos de Cobertura derretida nos olhos.

*Q.B. = Quanto Basta



1 - Em um recipiente, derreta a Cobertura Blend em banho-maria ou micro-ondas, coloque em uma manga de confeitar, faça risquinhos e espere secar.



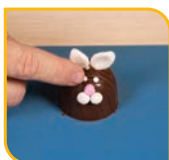
2 - Modele duas orelhas com a Pasta Americana e cole na trufa usando a Cobertura derretida.



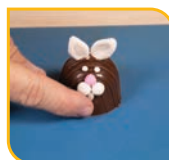
3 - Modele duas bolinhas para serem as bochechas, cole com a Cobertura derretida.



4 - Tinja a Pasta Americana com corante em gel rosa, modele uma bolinha para ser o nariz e cole sobre as bochechas.



5 - Modele duas bolinhas pequenas para o detalhe dos olhos e cole.



6 - Faça uma bolinha e, com o auxílio de uma esteca, faça um corte para o detalhe do dente e cole.



7 - Finalize com dois pingos de Cobertura derretida nos olhos.



Rendimento: 12 unidades



Tempo de Preparo: 50 min

Cupcake Ovinhos

INGREDIENTES:

Massa

- 3 ovos
- 140 g de Açúcar de Confeiteiro

SNOW SUGAR MAVALÉRIO

- 110 ml de óleo
- 80 ml de leite
- 10 g de Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**

- 180 g de farinha de trigo
- 10 ml de Aroma de Morango **MAVALÉRIO**

- 25 g de Chocolate em Pó
- 70% de Cacau **MAVALÉRIO**

Cobertura

- 150 g de manteiga sem sal
- 110 g de Açúcar de Confeiteiro **SNOW SUGAR MAVALÉRIO**
- 10 g de café solúvel
- 170 g de leite condensado
- 130 g de Chocolate em Pó

50% de Cacau **MAVALÉRIO**

- 20 ml de licor de chocolate
- 200 ml de chantilly batido

Decoração

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

MODO DE PREPARO:

Massa: Em um recipiente, misture os ovos, o Açúcar de Confeiteiro, o óleo e o leite. Em seguida, acrescente o Fermento em Pó, a farinha de trigo, mexa e divida em dois recipientes. Em um deles, acrescente o Aroma de Morango e, no outro, o Chocolate em Pó. Misture. Intercale as massas em forminhas próprias para cupcake e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 20 minutos.

Cobertura: Na batedeira, bata a manteiga, o Açúcar de Confeiteiro e o café solúvel até formar um creme. Em seguida,

acrescente o leite condensado, o Chocolate em Pó e o licor aos poucos, misturando bem. Por último, acrescente o chantilly batido e mexa.

Decoração: Em recipientes separados, derreta as Coberturas Branca e Meio Amarga em banho-maria ou micro-ondas. Faça detalhes com a Cobertura Meio Amarga na forminha de acetato de ovinhos e, em seguida, preencha com a Cobertura Branca. Leve para a geladeira até ficar opaca, retire, cole as partes com a Cobertura derretida e decore o cupcake.



Rendimento: 10 unidades



Tempo de Preparo: 1h

Ovos Coloridos

INGREDIENTES:

Recheio de Morango

- 200 g de leite condensado
- 8 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Morango **MAVALÉRIO**
- 50 g de creme de leite

Recheio de Maracujá

- 200 g de leite condensado
- 6 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Maracujá **MAVALÉRIO**
- 50 g de creme de leite

Casca Colorida

- Corantes próprios para chocolate vermelho e amarelo Q.B.*
- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

MODO DE PREPARO:

Recheio de Morango: Em um recipiente, coloque o leite condensado e o Pó de Morango, misture bem até ficar consistente. Em seguida, acrescente o creme de leite e mexa.

Recheio de Maracujá: Em um recipiente, coloque o leite condensado e o Pó de Maracujá, misture bem até ficar consistente. Em seguida, acrescente o creme de leite e mexa.

Casca Colorida: Aqueça os corantes próprios para chocolate nas cores vermelho e amarelo no micro-ondas. Faça detalhes na forma de silicone no formato de ovinhos com o auxílio de um palito ou pincel, reserve. Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Preencha a forminha de ovo reservada, seguindo as instruções do fabricante. Leve à geladeira até ficar opaca, retire, desenforme e reserve.

Montagem: Recheie as casquinhas dos ovinhos com o recheio de morango e maracujá, feche com a Cobertura derretida.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento: 18 unidades



Tempo de Preparo: 50 min

Cookies de Cenoura com Gotas de Chocolate

INGREDIENTES:

Massa

- 200 g de manteiga
- 150 g de Açúcar de Confeiteiro **SNOW SUGAR MAVALÉRIO**
- 2 ovos
- 100 g de cenoura crua ralada
- 300 g de farinha de trigo
- 1 pitada de sal

- 3 g de Aroma de Baunilha **MAVALÉRIO**
- 3 g de bicarbonato de sódio
- 350 g de Gota Pingo Sabor Chocolate Tipo 2000 **MAVALÉRIO**

Decoração

- 400 g de Cobertura Confeiteiro Sabor Chocolate ao Leite **MAVALÉRIO**

MODO DE PREPARO:

Massa: Em um recipiente, misture a manteiga e o Açúcar de Confeiteiro até que fique bem homogêneo. Aos poucos, acrescente os ovos, mexa e, em seguida, adicione a cenoura ralada, a farinha de trigo, a pitada de sal, o Aroma de Baunilha e o bicarbonato de sódio, misturando muito bem. Por último, acrescente a Gota Pingo, mexa e, se necessário, leve à geladeira para que fique firme. Em seguida, modele bolinhas, coloque em uma assadeira baixa, forrada com papel-manteiga, e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, até que fiquem douradas.

Decoração: Em um recipiente, derreta a Cobertura ao Leite em banho-maria ou micro-ondas, banhe as bases dos cookies e coloque-os sobre papel-manteiga para secar.



Rendimento: 1 unidade



Tempo de Preparo: 2h

Ovo Delícia

INGREDIENTES:

Casca

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

Cobertura da Casca

- 200 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 50 g de **CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO** Sabor Chocolate triturado

Trufado de Leite em Pó

- 500 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 200 g de creme de leite
- 150 g de leite em pó
- 10 g de glucose de milho
- 5 ml de conhaque
- 100 g de **CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO** Sabor Chocolate triturado

Montagem e Decoração

- Biscoitos recheados Q.B.*
- **CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO** Mini Sabor Chocolate Branco Q.B.*

MODO DE PREPARO:

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

Cobertura da Casca: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas e acrescente o Choco Power Ball triturado, mexa, espalhe sobre as cascas e deixe secar.

Trufado de Leite em Pó: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, acrescente o creme de leite e misture até ficar homogêneo. Em seguida, coloque o leite em pó, a glucose de milho, o conhaque, o Choco Power Ball triturado e mexa.

Montagem e Decoração: Recheie as cascas com o recheio trufado de leite em pó, reserve. Decore com pedaços de biscoitos cortados e Choco Power Ball Branco.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento: 1 unidade

Tempo de Preparo: 6h

Bolo Embutido de Brigadeiro

INGREDIENTES:

Massa

- 250 g de ovos
- 185 g de Açúcar de Confeiteiro **SNOW SUGAR MAVALÉRIO**
- 250 g de farinha de trigo
- 20 g de emulsificante para bolo
- 15 g de Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**
- 125 ml de água gelada

- 60 g de Chocolate em Pó 70% de Cacau **MAVALÉRIO**

Recheio de Brigadeiro Cremoso

- 600 g de leite condensado
- 10 g de farinha de trigo
- 60 g de Chocolate em Pó 50% de Cacau **MAVALÉRIO**
- 400 g de creme de leite
- 200 g de Cobertura

Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**

Decoração – Brigadeiro

- 300 g de leite condensado
- 5 g de farinha de trigo
- 20 g de Cacau em Pó Alcalino **MAVALÉRIO**
- 100 g de creme de leite
- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate

ao Leite e Meio Amargo “Blend” **MAVALÉRIO**

- Granulado de Chocolate **CHOCOLATIER MAVALÉRIO** Q.B.*

Montagem

- Chantilly de chocolate Q.B.*
- Granulado de Chocolate **CHOCOLATIER MAVALÉRIO** Q.B.*
- Cacau em Pó Alcalino **MAVALÉRIO** Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Massa: Na batedeira, bata muito bem os ovos, o Açúcar de Confeiteiro, a farinha de trigo, o emulsificante para bolo, o Fermento em Pó, a água gelada e o Chocolate em Pó por 6 minutos. Coloque a massa em uma assadeira untada e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 30 minutos.

Recheio de Brigadeiro Cremoso: Em uma panela, coloque o leite condensado, a farinha de trigo e o Chocolate em Pó, misture bem até dissolver. Em seguida, acrescente o creme de leite e a Cobertura Meio Amarga, leve ao fogo mexendo sempre até ficar cremoso.

condensado, a farinha de trigo e o Cacau em Pó, misture bem até dissolver. Em seguida, acrescente o creme de leite e a Cobertura Blend, leve ao fogo, mexendo sempre até ficar no ponto de enrolar. Deixe esfriar, enrole e passe no Granulado de Chocolate.

Montagem: Corte o bolo em fatias e forre uma assadeira com plástico. Em seguida, intercale camadas do bolo e do recheio de brigadeiro cremoso. Desenforme e alise o bolo com o chantilly de chocolate, espalhe o Granulado de Chocolate no meio do bolo, passe uma camada do chantilly de chocolate na base e outra no topo do bolo, alise com uma espátula. Peneire o Cacau e decore com os brigadeiros.

Decoração – Brigadeiro: Em uma panela, coloque o leite

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



Rendimento: 60 unidades



Tempo de Preparo: 1h30

Trufa Cremosa de Café

INGREDIENTES:

Casquinha

- 1 kg de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

Recheio Cremoso de Café

- 200 g de manteiga sem sal
- 200 g de Pasta Americana **MAVALÉRIO**
- 450 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate

Branco **MAVALÉRIO**

- 100 ml de rum
- 6 g de café solúvel

Montagem e Decoração

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

MODO DE PREPARO:

Casquinha: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas e preencha forminhas de silicone no formato de trufa, seguindo as instruções do fabricante. Leve à geladeira até ficar opaca, retire e reserve.

Recheio Cremoso de Café: Na batedeira, bata a manteiga sem sal e pedaços da Pasta Americana, até formar um creme. Em seguida, acrescente a Cobertura Branca derretida em banho-maria ou micro-ondas, o rum, o café solúvel e bata mais. Reserve.

Montagem e Decoração: Recheie as casquinhas com o recheio cremoso de café, feche com a Cobertura derretida. Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, coloque em uma manga de confeitar, faça risquinhos e espere secar.



Rendimento: 10 unidades



Tempo de Preparo: 1h

Tortinha com Ganache

INGREDIENTES:

Massa

- 100 g de margarina
- 100 g de Açúcar de Confeiteiro **SNOW SUGAR**

MAVALÉRIO

- 1 ovo
- 5 ml de Aroma de Baunilha **MAVALÉRIO**
- 260 g de farinha de trigo

Recheio

- 500 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo **MAVALÉRIO**
- 200 g de creme de leite
- 20 ml de licor de chocolate

Montagem e Decoração

- Morangos Q.B.*
- Geleia de brilho Q.B.*
- Confeito Miçanga Sabor Chocolate **MIL CORES** **MAVALÉRIO** Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Massa: Em um recipiente, misture muito bem a margarina, o Açúcar de Confeiteiro, o ovo e o Aroma de Baunilha. Por último, acrescente a farinha de trigo, mexa e coloque a massa em um saquinho, leve à geladeira por 30 minutos. Em seguida, abra a massa em forminhas de tortinhas, coloque em uma assadeira baixa e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, até dourar.

Recheio: Em um recipiente, derreta a Cobertura Amarga em banho-maria ou micro-ondas. Acrescente o creme de leite, misture até ficar homogêneo e, em seguida, acrescente o licor de chocolate e mexa.

Montagem e Decoração: Recheie as casquinhas com o recheio até a borda, coloque os morangos cortados ao meio, passe geleia de brilho com o auxílio de um pincel e decore com as Miçangas de Chocolate.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento: 1 unidade



Tempo de Preparo: 1h

Ovo Surpresa Crocante

INGREDIENTES:

Casca

- 400 g de Cobertura Confeiteiro Sabor Chocolate ao Leite e Meio Amargo "Blend" **MAVALÉRIO**
- Rum Q.B.*

Bombom Crocante

- 150 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate

Branco **MAVALÉRIO**

- Confeito Miçanga Verde **MIL CORES MAVALÉRIO** Q.B.*
- Confeito Miçanga Laranja **MIL CORES MAVALÉRIO** Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Casca: Em um recipiente, derreta a Cobertura Blend em banho-maria ou micro-ondas, coloque o rum aos poucos, misture até começar a engrossar. Coloque em uma manga de confeitar e, em uma forma de ovo, faça movimentos irregulares. Na outra forma, escreva "Páscoa" e, no espaço vazio, faça movimentos irregulares. Leve à geladeira até soltar da forma, reserve.

Bombom Crocante: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, coloque em formas de ovinhos e espalhe as Miçangas Verde e Laranja. Leve à geladeira até ficar opaca. Retire e coloque dentro da casca do ovo.

*Q.B. = Quanto Basta

Coberturas Premium Fracionadas

A linha *completa* para a sua Páscoa!

Lançamento



• Nova Cobertura Premium Amarga - Sabor e Cor Intensos

As Coberturas Premium em Barra MAVALÉRIO 2,01 kg são as novidades que têm o melhor custo/benefício e trazem mais praticidade e rentabilidade para você!



Com liquor de cacau

Ótima fluidez

Fácil de usar

Excelente rendimento

Transforme suas sobremesas com esses sabores!