

# APOSTILA BARRAS RECHEADAS

*10 receitas impecáveis  
para vender muito*



## **Direitos Autorais**

*Todos os direitos são reservados. É proibida a reprodução, cópia ou transmissão livre de alguma forma desse livro através de qualquer meio digital ou impressão sem o consentimento prévio dos seus autores.*

*O Código Penal, em seu Art. 184, estipula punição, para quem tira cópia ilegal, de até quatro anos de reclusão.*

*Cópia não-autorizada é crime. tal venda viola o direito do autor.*

*Não Autozimamos a revenda deste material*

# BARRA COM OREO



**Ingredientes:** Casca:  
400 gramas de chocolate ao leite, branco ou meio amargo derretido.  
Forma de acetato para fazer barra de chocolate recheada (tamanho : 100 gramas)

**Recheio:** 1 lata de leite condensado.  
1 caixinha de creme de leite.  
2 colheres (sopa) de leite em pó.  
100 ramas de chocolate branco picado.  
1 colher (sopa) de manteiga. Biscoito Oreo a gosto.

## **Modo de Preparo:**

**Recheio:** Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó, o chocolate branco e a manteiga. Misture em fogo baixo até engrossar e virar um brigadeiro de colher. Passe para um saquinho resistente ou um saco de confeitar e deixe esfriar.

# ***BARRA COM OREO***

## ***PART 2***



**Casca:** Derreta o chocolate em banho-maria ou mexendo a cada 30 segundos no micro-ondas. Faça a temperagem (chocolates do tipo fracionado ou cobertura dispensam a temperagem, é só derreter e usar). Espalhe na forma de acetato para fazer uma barra de chocolate recheada. Leve a geladeira por cerca de 10 minutos ou até firmar. Se preciso, faça mais uma camada. Retire da geladeira e recheie com o brigadeiro.

Espalhe oreo sobre o brigadeiro. Cubra com mais chocolate e volte à geladeira por 10 minutos. Desenforme. Repita o processo até acabar o recheio e o chocolate (dará cerca de 4 barras de 100 gramas cada)

# ***BARRA CROCANTE***



## **Ingredientes:**

2 xícaras de chocolate ao leite ou meio amargo.

100 gramas de geleia de fruta.

1/2 xícara de castanha brasileiras picadas (de baru, de caju e do-pará).

**Modo de Preparo:** Tempere o chocolate seguindo as instruções da página ao lado e despeje em duas fôrmas médias próprias para barras, preenchendo-as até a metade. Leve à geladeira por 20 minutos. Retire, recheie com a geleia e cubra com mais chocolate. Finalize com as castanhas. Leve à geladeira de um dia para o outro. Desenforme.

# **BARRA COM DAMASCO**



## **Ingredientes:**

200 gramas de chocolate meio amargo.

400 gramas de Recheio sabor Damasco.

120 gramas de Damasco.

2 formas para barras de chocolate recheadas de 100 gramas (casca).

Pó cobreado para finalização.

**Modo de Preparo:** Derreta e tempere o chocolate com a técnica que mais lhe agrada. Preencha as formas com a quantidade de chocolate indicada pelo fabricante. Após todo o processo com o chocolate, é hora de preencher a cavidade da barra com o Recheio de Damasco. Após rechear, é só finalizar a barra cobrindo com o restante do chocolate e colando os damascos secos.

# **BARBARRA COM CREME DE AVELÃ**



## **Ingredientes:**

- 200 gramas de chocolate meio amargo.
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal.
- 4 colheres (sopa) de creme de avelã.
- 80 gramas de amendoim torrado, sem pele e levemente triturado.

## **Modo de Preparo:**

A primeira coisa que você precisa fazer é derreter o chocolate no micro-ondas ou em banho maria. Após derreter o chocolate, você deve derreter também a manteiga e juntá-la ao chocolate derretido. Misture. Acrescente também o creme de avelã e misture até que fique bem homogêneo. Depois coloque o amendoim na massa e misture para incorporar. Agora você deve despejar a massa em um recipiente retangular coberto com papel manteiga. Leve à geladeira por 20 minutos. Depois é só cortar, e está pronto!

# **BARRA COM NUTELLA**



## **Ingredientes:**

300 gramas de Chocolate Branco.

1 forma de acetato com silicone Tablete Barra.

Nutella.

Bombinha Pulverizadora.

Pó para decoração cor ouro. Álcool de cereais.

Saco de confeitar ou outros utensílios de sua preferência.

**Modo de Preparo:** Derreta o chocolate (pode ser no micro-ondas ou banho maria) e coloque na fôrma até a marca indicada, dê umas batidinhas para tirar o ar de dentro e depois coloque a parte de silicone junto com a última parte da forma e leve à geladeira até que a forma fique opaca, o que indica que chocolate já endureceu por completo. Retire da geladeira e sem tirar o chocolate da forma, recheie com a Nutella e depois feche a barra com mais chocolate branco por cima e leve à geladeira até endurecer. Após pronta a barra, dilua o pó para decoração dourado no álcool de cereais e utilize o pulverizador para colorir o chocolate. Lembre-se! Para diluir o pó para decoração com o álcool de cereais você deve ir adicionando aos poucos o álcool e ir mexendo até ver que ficou bom para aplicar. Não deixe muito pó sem diluir, pois, pode prejudicar o seu trabalho.

# BARRA COM MARSHMALLOW



## **Ingredientes:**

### **Brigadeiro:**

- 1 lata de leite condensado.
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó.
- 1 colher (sopa) de manteiga.

### **Marshmallow:**

- 1 xícara (chá) de açúcar.
- 1/2 xícara (chá) de água.
- Baunilha a gosto 3 claras.

### **Casca:**

- 400 gramas de chocolate ao leite picado.

**Modo de Preparo: Brigadeiro:** Coloque o leite condensado, o cacau e a manteiga em uma panela. Desligue antes de dar o ponto de enrolar, quando

a massa começar a ferver. Reserve até esfriar completamente.

**Marshmallow:** Leve ao fogo o açúcar, a água e a baunilha até ficar em ponto de fio. Bata as claras em neve na batedeira até adquirir a consistência de picos moles. Acrescente a calda quente às claras aos poucos, até a mistura esfriar e adquirir uma consistência cremosa e firme. Reserve.

# ***BARRA COM MARSHMALLOW PART2***



**Casca:** Derreta o chocolate no microondas ou em banho-maria e espalhe em uma forma de silicone no formato de bolo inglês.

Leve ao freezer por dez minutos. Retire e repita o processo. Reserve.

**Montagem:** Coloque a massa de brigadeiro na forma com chocolate, cubra com o marshmallow preenchendo e espalhando por toda a superfície. Finalize fechando a barra com mais chocolate derretido. Volte ao congelador por mais dez minutos e desenforme. Dica: para cortar a barra sem quebrar, esquente uma faca.

# ***BARRA PISTACHE***



## **Casquinha:**

1 kg de cobertura TOP Pistache

## **Recheio:**

300 g de cobertura TOP sabor pistache

100 g de creme de leite

30 g de manteiga sem sal

## **Modo de preparo**

Em primeiro lugar, para começar a receita de Barra Recheada TOP Pistache, derreta a cobertura TOP sabor pistache conforme as instruções da embalagem. Essa etapa é essencial para garantir uma textura suave e ideal para a montagem.

Em seguida, utilize formas de silicone para barras de chocolate. Pincele o chocolate derretido nas cavidades da forma, garantindo que as laterais estejam completamente cobertas.

Assim, coloque as formas na geladeira por aproximadamente 5 minutos, até que o chocolate firme. Para reforçar as cascas, adicione mais uma camada de chocolate e volte para a geladeira por mais 10 minutos.

Enquanto as cascas endurecem, prepare o recheio de ganache. Derreta novamente a cobertura TOP sabor pistache e, logo após, acrescente o creme de leite e a manteiga. Misture bem até obter um creme liso e brilhante.

# ***BARRA PISTACHE PART2***



É importante deixar o recheio esfriar um pouco para evitar que derreta a casca de chocolate durante a montagem.

Agora, retire as formas da geladeira e preencha as cavidades com o recheio de pistache, deixando um pequeno espaço no topo para a camada final de chocolate.

Em seguida, cubra o recheio com o restante do chocolate temperado, alisando a superfície para um acabamento perfeito.

Coloque as formas de volta na geladeira por mais 10 a 15 minutos, ou até que o chocolate esteja completamente firme e pronto para ser desmoldado.

Assim sua Barra Recheada TOP Pistache estará pronta!

# ***BARRA DOCE DE LEITE E AMENDOIM***



## **Ingredientes**

400g de chocolate branco ou preto derretido

100g de amendoim

1 caixinha de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

200g de doce de leite

## **Modo de preparo**

Em uma panela coloque o leite condensado, creme de leite e metade do amendoim e doce de leite, misture tudo até incorporar

Em seguida acenda o fogo e vá cozinhando, sem parar de mexer, até ferver e engrossar.

Desligue o fogo e reserve.

Para a barra derreta o chocolate de sua escolha no micro-ondas em ciclos de 30 segundos ou em fogo baixo em banho maria até que ele fique brilhoso e cremoso.

Logo em seguida acrescente o restante do amendoim e mexa, despeje uma parte do chocolate na forma de acetato até o local indicado e encaixe a outra parte.

Leve à geladeira por cerca de 10 minutos.

Passado o tempo retire a sua casca da forma e preencha com o seu recheio até o topo, em seguida cubra com uma camada de chocolate por cima, espalhe e novamente leve para geladeira por mais 20 minutos.

Passado tempo retire e embale. Bom apetite!

# **BARRA TORTA MARACUJÁ**



## **Ingredientes**

150 g de chocolate preto fracionado e derretido

### **Primeiro recheio**

1/2 lata de leite condensado

100 g de creme de leite

100 ml de suco concentrado de maracujá

### **Segundo recheio**

1/2 lata de leite condensado

1/2 colher (sopa) de manteiga

80 g de chocolate branco derretido

4 de biscoitos recheados e triturados

## **Modo de preparo**

Comece juntando todos os ingredientes do primeiro recheio em um liquidificador

Bata bem e reserve

Junte os ingredientes do segundo recheio em uma panela

Misture bem e deixe se transformar em uma mistura homogênea

Reserve

Em forminhas de bombom ou barra de chocolate, coloque um pouco do chocolate preto fracionado derretido

Cubra o fundo de tudo e leve à geladeira

Recheie com os dois recheios separadamente

Coloque mais chocolate por cima e leve à geladeira novamente

Sirva!

# ***BARRA MIX DE CASTANHAS***



## **Ingredientes**

### **Barra de chocolate**

150 g de chocolate ao leite, meio amargo ou branco

Oleaginosas e frutas secas picadas (como pistache, amêndoa e damasco)

### **Recheio**

1 leite condensado

1 caixa de creme de leite

2 colheres (sopa) rasas de leite em pó (20 g)

## **Modo de preparo**

### **Barra de chocolate**

150 g de chocolate ao leite, meio amargo ou branco

Oleaginosas e frutas secas picadas (como pistache, amêndoa e damasco)

### **Modo de Preparo**

#### **Recheio**

Misture os ingredientes em uma panela de fundo grosso até diluir o leite em pó.

Leve ao fogo baixo e mexa bem até virar um brigadeiro cremoso e começar a se soltar do fundo da panela.

Transfira para um refratário, cubra com filme plástico em contato com o doce e deixe esfriar.

# ***BARRA MIX DE CASTANHAS PART 2***

## **Modo de Preparo**

### **Recheio**

Para obter um chocolate brilhante, que desenforme com facilidade, é necessário realizar a temperagem correta que siga todos os passos, sem pular etapas. Para esse processo, será preciso utilizar um termômetro culinário.

Para um bom resultado, também é fundamental ter cuidado com os utensílios utilizados no preparo da receita. Bowls, tigelas, colheres e espátulas devem estar completamente limpos e livres de gordura e umidade, que prejudicam o derretimento do chocolate.

Nesta preparação, faremos a temperagem do chocolate pelo método de adição. Para isso, é necessário picar o chocolate em partes pequenas e regulares, para que todos os pedaços tenham basicamente o mesmo tamanho.

Separe 1/3 do chocolate picado e leve para derreter em banho-maria ou no micro-ondas (em potência média, de 20 em 20 segundos). Deve-se ter cuidado no derretimento, pois a temperatura precisa chegar a 45 °C, não passando de 50 °C.

Quando o chocolate estiver derretido completamente e na temperatura correta, adicione o restante picado e misture bem até que ele derreta e a mistura atinja 30 °C.

Assim que atingir a temperatura, coloque o chocolate em uma ou mais fôrmas próprias para chocolate em barra (antes, você pode adicionar oleaginosas e frutas secas para dar sabor e crocância, além de decorar) e leve à geladeira apenas até endurecer.

Distribua o recheio já frio e cubra com o restante do chocolate que já passou pela temperagem e foi mantido na temperatura entre 29 °C e 33 °C.

Na sequência, coloque na geladeira apenas para endurecer.

Desenforme e deixe secar em temperatura ambiente antes de embalar ou servir.