



Curso
BRASCO
Lucrativa



Curso



Lucrativa

**As melhores
receitas para você
lucrar muito!**


Índice

INTRODUÇÃO	7
SUORTE DE DÚVIDAS.....	8
AVISOS LEGAIS!	9
POR QUE INVESTIR?	10
TIPOS DE CHOCOLATE.....	11
DICAS DO QUE NÃO PODE ACONTECER COM O CHOCOLATE ..	13
DICAS CONSERVAÇÃO.....	14
MATERIAIS NECESSARIOS PARA FAZER A CASCA DO OVO E FINALIZA-LO	16
DICAS.....	17
EMBALAGENS	19
OBSERVAÇÕES	21
DERRETIMENTO DO CHOCOLATE.....	22
O QUE É TEMPERAGEM DO CHOCOLATE?	25
CASCA DO OVO DE PÁScoa	28




FORMAÇÃO DE PREÇO!.....	30
OVO DE PASCOA CROCANTE COM PISTACHE.....	34
OVO DE PASCOA CROCANTE COM PÉ DE MOLEQUE.....	35
OVO DE PASCOA CROCANTE COM BIS	36
OVO DE PASCOA CROCANTE COM FLOCOS DE ARROZ	37
OVO DE PASCOA CROCANTE COM CHOCOBALL.....	38
OVO DE PASCOA CROCANTE COM OREO.....	39
OVO DE PASCOA CROCANTE COM AMENDOIM.....	40
OVO DE PASCOA CROCANTE DE DIAMANTE NEGRO	42
OVO DE PASCOA TRUFADO DE MARSHMALLOW MARACUJÁ... 44	
OVO DE PASCOA TRUFADO DE MARSHMALLOW DE LIMÃO..... 46	
OVO DE PASCOA TRUFADO DE NAPOLITANO	48
OVO DE PASCOA TRUFADO DE MOUSSE DE CHOCOLATE	51
OVO DE PASCOA TRUFADO DE MOUSSE DE LIMÃO..... 53	
OVO DE PASCOA TRUFADO DE MOUSSE DE MORANGO	55
OVO DE PASCOA TRUFADO DE MOUSSE DE PAVÊ..... 57	
OVO DE PASCOA TRUFADO DE SENSAÇÃO	60
OVO DE PASCOA TRUFADO DE PÃO DE MEL	62





OVO DE PASCOA TRUFADO DE PRESTÍGIO.....	66
OVO DE COLHER BEM CASADO DE DOCE DE LEITE.....	69
OVO DE COLHER NUTELLA E BOLO DE CHOCOLATE	71
OVO DE COLHER BRIGADEIRO.....	74
OVO DE COLHER OREO	75
OVO DE COLHER OREO COM CREAM CHEESE	76
OVO DE COLHER SONHO DE VALSA.....	77
OVO DE COLHER SUFLAIR	78
OVO DE COLHER BEIJINHO E BRIGADEIRO.....	79
OVO DE COLHER BROWNIE	82
OVO DE COLHER RED VOLVET.....	84
OVO DE COLHER BEM CASADO COM PÃO DE LÓ	86
OVO DE COLHER FLORESTA NEGRA.....	89
OVO DE COLHER BEIJINHO.....	90
OVO DE COLHER DOCE DE ABACAXI.....	91
OVO DE COLHER MORANGO.....	93
OVO DE COLHER LEITE NINHO.....	95
OVO DE COLHER CHURROS.....	96





OVO DE COLHER	BRIGADEIRO DE LIMÃO.....	98
OVO DE COLHER	BRIGADEIRO DE MARACUJÁ	99
OVO DE COLHER	BRIGADEIRO E OVOMALTINE.....	100
OVO DE COLHER	BRIGADEIRO E DOCE DE LEITE.....	101
OVO DE COLHER	BRIGADEIRO E AVELÃ.....	102
OVO DE COLHER	BRIGADEIRO E PAÇOCA	103
OVO DE COLHER	BRIGADEIRO E NEGRESCO	104
AGORA É SÓ VENDER		106
AUMENTE SUAS VENDAS E TENHA MAIS LUCRO!.....		109
AGRADECIMENTOS!.....		111





Por que investir na Páscoa?

Fazer ovos de Páscoa para vender pode ser uma ideia interessante, seja como fonte de renda extra ou principal sustento.

Com o aumento dos preços dos ovos nas grandes lojas, os produtos artesanais têm ganhado espaço. Alguns tipos diferentes, como os ovos salgados, atraem compradores curiosos.

Além disso, os ovos de Páscoa gourmet têm potencial para retorno lucrativo, podendo ser produzidos em casa. Se desejar expandir, é possível alugar um espaço exclusivo para uma produção mais variada, incluindo chocolates e bombons.





TIPOS DE CHOCOLATE

Nota: Antes de começar a explicar o processo de derreter e temperar, é fundamental compreender as características de cada tipo de chocolate.

Chocolate Nobre/Profissional:

Este tipo refere-se a grandes barras de chocolate puro ou que contenham, no mínimo, 25% de cacau. A vantagem reside na riqueza de sabor e pureza do cacau. Encontramos diversas barras com diferentes percentagens. No entanto, a desvantagem é a necessidade de temperagem, uma técnica de resfriamento. Este chocolate é mais adequado para a produção de ovos de Páscoa, trufas, recheios, entre outros. É essencial trabalhar em um ambiente climatizado (12°C a 20°C), especialmente se o local for quente, pois o chocolate pode derreter facilmente, perder o brilho e a crocância, entre outros inconvenientes.

Chocolate Fracionado/Cobertura Fracionada:

Tecnicamente, não é considerado chocolate, sendo uma cobertura com sabor de chocolate devido à adição de gordura vegetal. É uma opção conveniente para quem não tem tempo para temperar o chocolate, processo necessário apenas para chocolates nobres, ou para quem não está em um ambiente climatizado (12°C a 20°C) e vive em regiões muito quentes. Possui um sabor mais aveludado em comparação ao chocolate hidrogenado. É indicado para fazer casquinhas de trufas, banhos de pão de mel, decorações e coberturas. Contudo, não é apropriado para uso em conteúdos, como recheios, devido à sua qualidade inferior em relação ao chocolate puro.





TIPOS DE CHOCOLATE

Chocolate Hidrogenado:

Na verdade ele não é um chocolate e sim uma cobertura sabor chocolate também, porque ele tem adição de gordura vegetal mais alto que o chocolate nobre e o fracionado, mas ele é muito bom para quem não tem tempo de temperar o chocolate (dar choque térmico), pois isso só é necessário para chocolates nobre, ou quem não está em um ambiente climatizado (12° á 20°C) e mora em regiões muito quente, porém ele é aquele chocolate que dá aquele saber de gordura na boca. Dica: Caso você tenha dúvidas na hora de comprar os chocolates e não saber qual é o nobre e qual é o fracionado ou hidrogenado, vire o Chocolate e veja se ensina a temperar ou não, todos os chocolates nobre ensinam nos rótulos como temperá-lo, já que o fracionado e o hidrogenado não precisa desse processo.

Chocolate Blend:

É a mistura de dois tipos de chocolates o mais comum e a mistura do chocolate ao leite com o chocolate meio amargo, contém em média de 30% amargo e 70% ao leite, ficando assim nem muito doce e nem muito amargo, fazendo com que seu paladar fique mais suave. Leve para uma assadeira de alumínio e coloque na geladeira por 5 minutos.



O QUE NÃO PODE ACONTECER COM O CHOCOLATE

- Forma dos cascos: A forma tem que está totalmente limpa e livre de água, (você pode limpar também com álcool 70%) se tiver uma simples gotinha de água e você coloca o chocolate por cima, o chocolate vai grudar e você terá um pouco de trabalho para retirar, e quando retirar, o seu chocolate poderá sair faltando pedaços ou manchado.
- Deixar esquentar demais. O chocolate branco não pode passar de 38°C, o ao leite 45°C e o meio amargo ou amargo de 50°C, se não pode queimar e comprometer o seu trabalho.
- Não pode deixar nem pouco e nem muito tempo o chocolate no banho-maria invertido (que é quando você está temperando/dando o choque térmico), pois se deixar pouco tempo o seu chocolate vai "suar" quando estiver pronto (no formato de ovo), e se você deixar demais ele vai engrossar ou endurecer. (informações sobre o ponto certo nas páginas seguintes).
- Não embale o seu chocolate e não coloque para conservar na caixa, se ele estiver suado, pois ele pode embolorar.
- Não guarde sua barra de chocolate na geladeira, porque ele fica suado e pode arruinar o seu trabalho.
- Não deixe as cascas de ovos ou trufas muito tempo na geladeira, deixe só de 2 a 5 minutos, pois se ficar muito tempo, quando desenformar vai estar todo suado.



CONSERVAÇÃO

Casco Simples:

A melhor maneira de você conservar é dentro de uma caixa de papelão (pode ser caixa de isopor ou cooler, porém eu prefiro o papelão que também é opcional) você precisará de pelo menos duas folhas de papel manteiga, uma para forrar o fundo da caixa e outra para colocar por cima das cascas.

E as cascas dos ovos tem que estarem embaladas com papel alumínio ou chumbo, daí então você vai colocar as cascas dentro da caixa, porém faça apenas empilhamentos de três cascas, pois caso o chocolate amoleça, não vai abrir/quebrar/amassar os cascos, principalmente o último.

Procure colocar a caixa em locais frescos e arejados, não coloque diretamente no chão, não coloque em cima da geladeira ou muito perto do teto, não coloque perto de paredes que o sol bate direto.

Locais como paredes e teto que o sol da tarde bate retêm calor e pode acabar derretendo os chocolates.

As cascas podem durar 30 dias, olhe de vez em quando se está tudo bem com as cascas, se caixa está conservando, está livre de umidade, ou algo do tipo, olhe pelo menos uma vez por dia ou dia sim e dia não.

Na verdade, os cascos podem durar até 60 dias, porém a uma chance do seu chocolate ficar esbranquiçados (fat bloom) isso é um processo natural causada por alterações nos cristais de gordura do chocolate, mas como falamos em ovos de páscoa que a maioria das pessoas comem com os "olhos" não seria interessante seus cascos ficarem assim.





CONSERVAÇÃO

Porém isso só ocorre com variação de temperatura (quente, frio, quente ou vice-versa), mas para prevenir, o aconselhável é armazenar por apenas 30 dias.

Casco crocante:

Os ovos crocantes têm que ser armazenados da mesma forma que os cascos simples, porém a durabilidade é menor (20 dias), mas se você quiser aumentar esse tempo para 30 dias, basta passar uma pequena camada de chocolate na parte dos amendoins, flocos de arroz etc.

Ovos trufados:

Os ovos trufas tem que ser armazenados na geladeira por causa do recheio, porém eles têm que estarem embalados em um papel alumínio ou chumbo, com a durabilidade de 7 dias.

Ovos de colher:

Os ovos de colher também têm que ser armazenados na geladeira, pelo mesmo motivo, recheio. Você pode colocar os recheios nas cascas em pelo menos três dias de antecedência da entrega, porém recheio que contém frutas o ideal é você de um dia para o outro ou no mesmo dia.



MATERIAIS NECESSARIOS PARA FAZER A CASCA DO OVO E FINALIZA-LO

- ✓ **Taboa de madeira para cortar o Chocolate;**
- ✓ **Luvas para manusear o chocolate e não deixar manchado com suas digitais;**
- ✓ **Forma de ovo de pascoa de 150 gramas com silicone;**
- ✓ **Espátula de silicone para mexer o chocolate enquanto derrete;**
- ✓ **1 panela para banho maria;**
- ✓ **Faca grande para cortar o chocolate;**
- ✓ **Recipiente de vidro que será usado para derreter o chocolate;**
- ✓ **Uma assadeira grande ou taboa para colocar o chocolate na geladeira;**
- ✓ **Panela para o banho maria invertido;**
- ✓ **Termômetros: Auxiliam na verificação da temperatura exata do chocolate (opcional);**
- ✓ **Balança de cozinha para a pesagem do chocolate**



DICAS

Se a sua cozinha não for climatizada uma sugestão que te dou é produzir os chocolates no período do dia que a temperatura está menos elevada, como no período da manhã ou noite.

Todos os utensílios que você for usar tem que estar totalmente livre de água, a água é o inimigo número 1 do chocolate, ou seja, limpe tudo que estiver com água ou umidade.

Limpe a sua geladeira antes de fazer os ovos de páscoa e retire tudo e qualquer coisa que contenha e transmita cheiro, pois quando for colocar seu chocolate para secar na geladeira, ele pode pegar o cheiro de outras comidas.

Assim como o micro-ondas também tem que estar totalmente limpo.

Você pode usar o termômetro para medir o ponto do seu chocolate, você encontrará em qualquer loja de confeitaria.

Se a sua cozinha não for climatizada e você morar em um local quente, trabalhe com o chocolate nobre pelo começo da manhã ou pelo fim da tarde, assim sua cozinha não estará muito quente para você trabalhar.

Não coloque aquela parte da forma que vai o chocolate (a parte que é o formato do ovo) por cima das suas mãos, pois o calor da sua pele pode tirar o ponto de trabalho do chocolate nobre.

Na forma de três partes, ao colocar o chocolate você terá que bate no fundo para que suba todas as bolas e saia todo o ar do chocolate.



DICAS

Use luvas para finalizar seus chocolates, assim você não deixará as suas digitais nos chocolates e eles ficarão mais bonitos.

Se por acidente você esquecer as cascas na geladeira, você tem que virar a fôrma em uma superfície plana, como se fosse desenformar e ao em vez de retirar a fôrma de cima do chocolate, você deixa por mais ou menos 8 minutos a fôrma em cima das cascas. Assim a umidade vai ficar toda na fôrma e não nos chocolates.

Ovo de colher: Envolver a parte de baixo do ovo que entrar em contato com a caixa, com um papel filme para ter um produto mais higiênico.



EMBALAGENS

As embalagens citadas aqui são apenas para você ter uma noção do que poderá usar como embalagem, não é obrigatório usar todas ou as que foram citadas abaixo:

• **Ovos simples e crocantes**

Papel chumbo (É mais fácil de trabalhar do que papel alumínio, pois é mais fino, mais fácil de desamassar e fechar).

- ✓ Papel Alumínio
- ✓ Papel Poli para Ovo de Páscoa
- ✓ Papel celofane para Ovo de Páscoa
- ✓ Suporte base para Ovo de Páscoa
- ✓ Fita de Cetim para fazer Laço

• **Ovos Trufados**

- ✓ Papel chumbo
- ✓ Papel Alumínio
- ✓ Papel Poli para Ovo de Páscoa
- ✓ Papel celofane para Ovo de Páscoa
- ✓ Suporte base para Ovo de Páscoa
- ✓ Caixa para Ovo de Páscoa
- ✓ Fita de Cetim para fazer Laço





EMBALAGENS

Ovo de Colher

- ✓ Caixa para Ovo de Páscoa
- ✓ Colher para decorar
- ✓ Fita de Cetim para fazer Laço





OBSERVAÇÕES

Todas as receitas são feitas para ovos de 250g (cada banda equivale a 125g), mas se você quiser fazer mais que isso, apenas dobre a receita.

Ensinarei a fazer o casco apenas uma vez (na pág. 28 - 29) e nas receitas irei dizer a quantidade de casco que vou usar.

Os ovos de colher vou ensinar a fazer apenas uma banda, que geralmente é o que nós vendemos.

O chocolate em pó que te indico comprar é pelo menos o 50% de cacau, mas essa quantidade de cacau é o da sua preferência, assim como a marca.



DERRETIMENTO DO CHOCOLATE

	Derreter	Esfriar	Reaquecer
CHOCOLATE MEIO AMARGO	45 ° C 50°C	27°C	32°C
CHOCOLATE AO LEITE	45°C	27°C	30°C
CHOCOLATE BRANCO	45°C	27°C	29°C

Você terá duas opções para derreter o chocolate.

A primeira é no micro-ondas, leve para rodar de 30 em 30 segundos mexendo nos intervalos até derreter, depois de o choque térmico que ensino logo abaixo.

A segunda é no banho-maria, que é o que vou ensinar o passo a passo aqui:

- A quantidade de chocolate ideal que vamos usar nas receitas é de 250 gramas, chocolate ao leite e nobre, o fogo da panela tem que estar desligado para derreter todo o chocolate.

Pegue 250 gramas de chocolate e quebre em pedaços pequenos, em seguida transfira para uma vasilha de vidro.





DERRETIMENTO DO CHOCOLATE

Em uma panela coloque água e leve ao fogo até atingir 50°C ou criar pequenas bolhas de ar na água como se ela estivesse querendo ferver, mas lembre-se que não pode deixar ferver, é apenas para criar aquelas pequenas bolhas.

Desligue o fogo e coloque a vasilha com o chocolate por cima da panela com a água quente, mexendo sempre para que o chocolate derreta com o vapor.

OBS: a quantidade da água tem que estar um pouco mais elevada do que o chocolate quando você colocar a vasilha de vidro dentro da panela.

Após derreter todo o chocolate na água quente, pegue outra vasilha com a água fria (não precisa estar gelada) e coloque a vasilha com o chocolate derretido dentro dela, assim você irá dar um choque térmico no chocolate (conhecido também como a temperagem, existem 3 formas, mas o banho-maria invertido é o mais comum). Mexa até dar ponto.

Para saber que se está no ponto de trabalho, você pode usar o termômetro (certifique que o seu termômetro está em grau celsius e não em fahrenheit, pois o valor certo é dados em grau celsius C°) ou se você não tiver, pode pegar um pouco do chocolate e coloca sobre o lábio inferior, você terá que sentir a sensação de que o chocolate está mais frio do que a sua pele. Sendo assim o chocolate estar pronto para você trabalhar, que é na temperatura de 29°C.





DERRETIMENTO DO CHOCOLATE

Porém a todo o momento tomando muito cuidado para não respingar água, porque pode desandar durante o preparo deixando o seu chocolate pastoso e sem condições de você trabalhar com ele.

- O derretimento do chocolate não pode passar de 45°C, assim evita que o açúcar contido no chocolate queime, e seus ovos de páscoa fiquem com manchas.
- Lembre-se de que não pode ter umidade e respingar nem um pouco de água em seu chocolate, pois se isso acontecer o seu chocolate vai ficar pastoso e não vai ter como fazer seus ovos de páscoa.
- Não deixe o chocolate esquentar demais, só basta o deixar ficar líquido.
- Não deixe pouco tempo na água gelada, pois se ele não chegar no ponto certo, o chocolate vai "soar" depois que você estiver colocado ele para "secar"
- Não deixe muito tempo na água gelada, pois se o chocolate passar do ponto certo, ele vai endurecer ou engrossar, assim você não irá conseguir trabalhar com ele.





O QUE É TEMPERAGEM DO CHOCOLATE?

O que é temperar chocolate? Para que serve? Como fazer?

Existem várias perguntas sobre temperagem de chocolate, então vou resumir para você.

A temperagem é uma técnica de aquecimento (de 45°C a 50°C dependendo do tipo de chocolate) e resfriamento (de 27°C a 30°C dependendo do tipo de chocolate).

Essa técnica de aquecimento e resfriamento do chocolate, é utilizada somente para CHOCOLATES NOBRES e esse processo é feito para que o seu chocolate não derreta com facilidade depois que ele estiver no formato desejado (seja ovos de páscoa, trufas, pirulitos etc.), para facilitar a moldagem, para que fique brilhoso e com uma boa textura.

Existem 3 formas de temperar um chocolate nobre.

Resfriamento na pedra de mármore:

Despeje o chocolate derretido em uma pedra de mármore, e espalhe com ajuda de uma espátula, movimentando de um lado para o outro, para que baixe a sua temperatura e chegue na temperatura de trabalho.

Vá verificando durante o processo de temperagem para ver se seu chocolate está na temperatura ideal para trabalhar, de acordo com a tabela.





O QUE É TEPERAGEM DO CHOCOLATE?

Resfriamento do chocolate por adição:

Pique o seu chocolate e divida em 3 partes iguais. Pegue 2 partes deste chocolate e leve para derreter em banho-maria ou no micro-ondas.

Assim que derreter o chocolate, adicione aos poucos o chocolate picado e misture até o chocolate derreter e baixar a temperatura. Se ao misturar o chocolate chegar à temperatura ideal para trabalhar e ainda estiver pedaços de chocolate que ainda não derreteu, retire-o da vasilha.

Resfriamento em banho-maria Invertido

Depois que derreter o chocolate em banho-maria, tire a vasilha que está na água quente e coloque-a em outra vasilha com a água em temperatura ambiente, fria (não precisa estar gelada). Vá mexendo o chocolate até chegar à temperatura de trabalho. Este processo é bem mais rápido, por isso fique atento para não perder o ponto. Importante sempre ficar verificando se chegou no ponto com termômetro ou com o teste de colocar uma pequena quantidade sobre os lábios inferiores e sentir que está um pouco mais frio.

• **OBS:** Confira sempre os valores de temperatura do tipo do seu chocolate na tabela, para não fazer o processo de derretimento e temperagem errado.

A temperatura ideal do ambiente onde estiver trabalhando com o chocolate deve variar entre 18°C e 20°C. Se a sua cozinha não for climatizada uma sugestão que te dou é produzir os chocolates no período do dia que a temperatura está menos elevada, como no período da manhã ou noite.





O QUE É TEPERAGEM DO CHOCOLATE?

Ou se isso não for possível, trabalhe com chocolate fracionado, eles não derretem fácil e não é necessário temperá-lo, porém seu sabor é inferior ao chocolate nobre.

Pronto, agora você sabe como trabalhar de forma ideal com os chocolates e agora é só colocar em pratica.



CASCA DO OVO DE PÁSCOA

OBS: Para todos os tipos de chocolate o processo de moldagem é o mesmo.

Vou usar a forma com 3 partes (2 moldes e 1 molde de silicone) A fôrma principal do ovo páscoa já vem com uma marca indicando até onde você vai colocar o chocolate (quantidade).

Após você ter colocado o chocolate na fôrma, pegue a fôrma e dê algumas batidas, o fundo contra a mesa para que as bolhas e o ar saiam do chocolate e não haja nenhuma imperfeição no seu ovo de páscoa.

Em seguida coloque a fôrma de silicone e o molde, na fôrma com chocolate, empurre um pouquinho para o silicone e a segunda fôrma para que o chocolate preencha todo o espaço, depois vire os três para que o chocolate escorra.

Pressione a base das formas para que o chocolate preencha todo o formato de ovo.

(OBS: em nenhum momento desse processo pegue com a sua mão a parte que contém o chocolate, pois a temperatura mais alta das suas mãos pode comprometer a temperagem do seu chocolate).

Leve para a geladeira mais ou menos por 5 minutos, ou até que a superfície fique fosca/opaca, não deixe muito tempo na geladeira para não pegar umidade.

Depois desse processo é só retirar o seu chocolate da geladeira e desenformar e colocar em uma superfície seca e plana.





CASCA DO OVO DE PÁSCOA

Lembre-se de usar a luva, pois nesse processo você pode deixar as suas digitais no ovo de páscoa.

DICA: Se por acidente você esquecer as cascas na geladeira, você tem que virar a fôrma em uma superfície plana, como se fosse desenformar e ao em vez de retirar a fôrma de cima do chocolate, você deixa por mais ou menos 8 minutos a fôrma em cima das cascas. Assim a umidade vai ficar toda na fôrma e não nos chocolates.



FORMAÇÃO DE PREÇO

Tenho certeza de que você deve estar pensando, o quanto eu vou cobrar para cada tipo de Ovo de Páscoa? Para chegar ao preço de venda é necessário calcular cada item que irá compor cada Ovo. Você deve estar se perguntando: "Nossa isso deve ser muito difícil, isso levará muito tempo para fazer a precificação de cada um"

O valor geralmente varia de cidade para cidade, obviamente por causa dos preços, mas em média os ovos de páscoa saem de R\$8,00 a R\$14,00 a unidade com 250 gramas (preço de simples a trufados), e o preço de venda que sugiro a partir de R\$16,00 a R\$28,00 dependendo dos ingredientes. Apenas um exemplo.

Para ter um valor exato, você terá que calcular seus ingredientes e dividir pela quantidade de ovos de páscoa que foram criados, e assim saberá ao certo quanto cobrar em seus ovos. Indico que você coloque o valor dos ovos com pelo menos 100% de lucro em cima deles, mas você pode escolher lucros maiores ou menores.

A primeira coisa que você tem que ter em casa é uma balança de cozinha, pode ser a mais simples, pois assim você saberá quantas gramas de cada ingredientes você irá utilizar.

Vou te dar alguns exemplos de valores dos ingredientes que compro na minha cidade, e assim você terá uma base de como calcular os seus ingredientes.

Vou fazer as contas apenas dos ingredientes que não são usados o pacote completo, porque são eles que fazem as pessoas quebrarem a cabeça na hora de calcular.



FORMAÇÃO DE PREÇO

Tabela de Exemplo:

Produto	Valor (R\$)	Peso da Embalagem	Utilizado gramas	Preço
Barra de Chocolate Nobre	R\$ 45,00	1000grs	250gr.	R\$ 11,25
Chocolate em pó	R\$ 14,00	200grs	15grs	R\$ 1,05
Creme de Leite	R\$ 2,99	250grs	30gr.	R\$ 0,36
Leite Condensado	R\$ 3,50	395grs	60grs	R\$ 0,53

Valor Total	R\$ 13,19
-------------	-----------

Notasse no exemplo acima que todos os ingredientes foram fracionados, e que no valor total foram gastos para fazer um ovo de pascoa de 250 grs. R\$13,19 e como sugerimos um valor de 100% de lucro o preço ideal de venda então seria de R\$ 26,38.

Lembrando que acima foi somente um exemplo de todos os ingredientes que utilizei, e você deverá seguir o mesmo exemplo da tabela. E para um melhor entendimento deixarei abaixo como deverá fazer essa conta.



FORMAÇÃO DE PREÇO

Veja no exemplo como foi feita a conta.

Paguei R\$ 45,00 no chocolate Nobre em um pacote de 1000grs ou (1 quilo) e utilizei somente 250grs, a conta a ser feita é assim:

Valor R\$ 45,00, dividido por quantidades de gramas do pacote que foi igual a 1000grs vezes os 250grs que utilizou e assim dará o preço de custo de R\$11,25. Veja na forma matemática correta:

Exemplos:

Chocolate Nobre: $R\$45,00/1000 \times 250 = R\$11,25$

Chocolate em pó: $R\$14,00 /200 \times 15 = R\$1,05$

(lembrando que arredondei os valores para dar um valor exato).

Essa conta você pode usá-la para o restante dos ingredientes do mesmo jeito, só se lembre que se você comprou em quilos, transforme o valor em gramas, e se foi em litros transforme em ml para facilitar a sua conta.

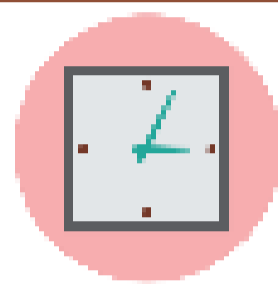


*Ovos
de Páscoa
Crocante*



Ovo de Páscoa

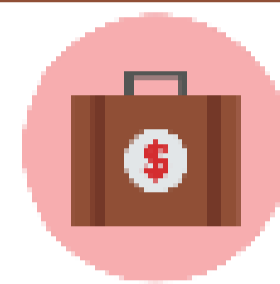
Crocante com Pistache



Tempo de Preparo:
40m a 1hr



Custo total:
R\$18,00 à R\$22,00



Preço Sugerido:
R\$30,00 à R\$40,00

INGREDIENTES:

- 2 cascos de ovo de páscoa de 125g cada de chocolate preto ao leite
- 100 g de farinha de pistache
- 100 g de chocolate derretido (chocolate fracionado).

MODO DE PREPARO:

OBS: Vamos utilizar o chocolate fracionado como "cola" os ingredientes, porque ele seca mais rápido do que o chocolate nobre, porém é opcional, você também pode usar o nobre se preferir.

Para facilitar, faça esse processo com o casco do ovo de páscoa dentro da forma.

Pincele um pouco de chocolate derretido na parte interna de cada banda de ovo de páscoa (para servir como "cola") e passe na farinha de pistache.

Faça uma banda por vez, pois o chocolate pode secar rapidamente e não dar tempo para você colocar o pistache.

Coloque na geladeira por 2 minutos, só para secar e "grudar" a farinha de pistache.

Retire da geladeira e da forma (Se for necessário retire o excesso de chocolate das bordas do ovo de páscoa com um auxílio de uma pequena faca).

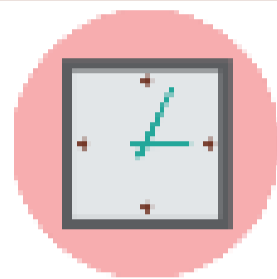
Passe chocolate derretido nas bordas de uma banda do ovo e rapidamente venha com a outra banda, junte-as para cola-las e ter o formato de um ovo.

Depois embale como desejar.



Ovo de Páscoa

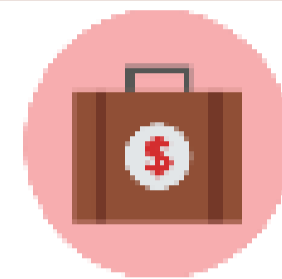
Crocante com Pé de Moleque



Tempo de Preparo:
40m a 1hr



Custo total:
R\$16,00 à R\$20,00



Preço Sugerido:
R\$30,00 à R\$35,00

INGREDIENTES:

- 2 cascos de ovo de páscoa de 125g cada de chocolate preto ao leite
- 8 doce tipo pé-de-moleque comprados prontos bem quebradinhos, quase pulverizados.
- 150 g de chocolate derretido (Chocolate Fracionado).

MODO DE PREPARO:

OBS: Vou usar o chocolate fracionado como "cola" os ingredientes, porque ele seca mais rápido do que o chocolate nobre, porém é opcional, você também pode usar o nobre se preferir.

Para facilitar, faça esse processo com o casco do ovo de páscoa dentro da forma e só depois de pronto, você retira no molde.

Pincele um pouco do chocolate derretido na parte interna de cada banda de ovo de páscoa (para servir como "cola") e passe pé-de-moleque.

Faça uma banda por vez, pois o chocolate pode secar rapidamente e não dar tempo para você colocar o pé-de-moleque.

Coloque na geladeira por 2 minutos, só para secar e "grudar" o pé-de-moleque.

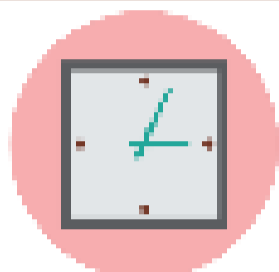
Retire da geladeira e da forma (Se for necessário retire o excesso de chocolate das bordas do ovo de páscoa com um auxílio de uma pequena faca). Passe chocolate derretido nas bordas de uma banda do ovo, rapidamente venha com a outra banda, junte-as para cola-las e ter o formato de um ovo.

Depois embale como desejar.



Ovo de Páscoa

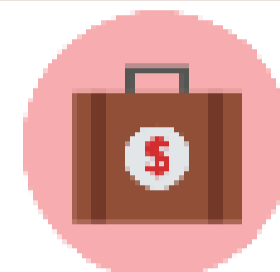
Crocante com Bis



Tempo de Preparo:
40m a 1hr



Custo total:
R\$13,50 a R\$16,00



Preço Sugerido:
R\$27,00 a R\$30,00

INGREDIENTES:

- 2 cascos de ovo de páscoa de 125g cada de chocolate preto ao leite.
- 10 unidades de chocolate bis
- 100 g de chocolate derretido (Chocolate Fracionado).

MODO DE PREPARO:

OBS: Vou usar o chocolate fracionado como "cola" os ingredientes, porque ele seca mais rápido do que o chocolate nobre, porém é opcional, você também pode usar o nobre se preferir.

Corte o bis em pedaços médios e misture aos 100g de chocolate, não mexa demais para não desmontar o formato do bis, apenas para envolver o chocolate.

Depois pincele a mistura de chocolate com bis na parte interna de cada banda de ovo de páscoa.

Coloque na geladeira por 5 minutos, só para secar o chocolate com bis.

Retire da geladeira e da forma (Se for necessário retire o excesso de chocolate das bordas do ovo de páscoa com um auxílio de uma pequena faca).

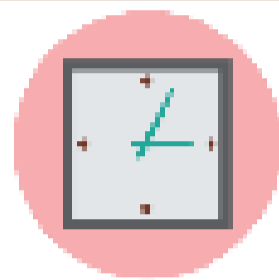
Passa chocolate derretido nas bordas de uma banda do ovo, rapidamente venha com a outra banda, junte-as para cola-las e ter o formato de um ovo.

Depois embale como desejar.



Ovo de Páscoa

Crocante com Flocos de Arroz



Tempo de Preparo:
40m a 1hr



Custo total:
R\$15,50 à R\$17,00



Preço Sugerido:
R\$29,00 à R\$34,00

INGREDIENTES:

Para facilitar, faça esse processo com o casco do ovo de páscoa dentro da forma e só depois de pronto, você retira no molde.

- 2 cascos de ovo de páscoa de 125g cada de chocolate preto ao leite.
- 100 g de flocos de arroz.
- 150 g de chocolate derretido (Chocolate Fracionado).

MODO DE PREPARO:

OBS: Vou usar o chocolate fracionado como "cola" os ingredientes, porque ele seca mais rápido do que o chocolate nobre, porém é opcional, você também pode usar o nobre se preferir.

Pincele um pouco de chocolate derretido na parte interna de cada banda de ovo de páscoa (para servir como "cola") e coloque os flocos de arroz. Faça uma banda por vez, pois o chocolate pode secar rapidamente e não dar tempo para você colocar os flocos de arroz.

Coloque na geladeira por 2 minutos, só para secar e "grudar" os flocos de arroz. Retire da geladeira e da forma (Se for necessário retire o excesso de chocolate das bordas do ovo de páscoa com um auxílio de uma pequena faca).

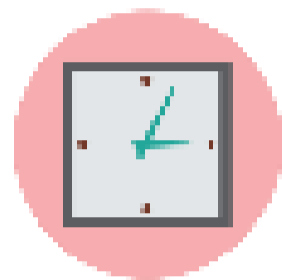
Passa chocolate derretido por cima dos flocos de arroz, para fazer uma camada de chocolate, coloque na geladeira por 2 minutos.

Depois passe chocolate também nas bordas de uma banda do ovo e rapidamente venha com a outra banda, junte-as para cola-las e ter o formato de um ovo. Depois embale como desejar.



Ovo de Páscoa

Crocante com Chocoball



Tempo de Preparo:
40m a 1hr



Custo total:
R\$15,50 à R\$16,00



Preço Sugerido:
R\$30,00 à R\$32,00

INGREDIENTES:

Para facilitar, faça esse processo com o casco do ovo de páscoa dentro da forma e só depois de pronto, você retira no molde.

- 2 cascos de ovo de páscoa de 125g cada de chocolate preto ao leite.
- 100g de chocoball preto e branco
- 100 g de chocolate derretido (Chocolate Fracionado).

MODO DE PREPARO:

OBS: Vou usar o chocolate fracionado como "cola" os ingredientes, porque ele seca mais rápido do que o chocolate nobre, porém é opcional, você também pode usar o nobre se preferir.

Pincele um pouco de chocolate derretido na parte interna de cada banda de ovo de páscoa (para servir como "cola") e coloque os chocoball.

Faça uma banda por vez, pois o chocolate pode secar rapidamente e não der tempo para você colocar os chocoball.

Coloque na geladeira por 2 minutos, só para secar e "grudar" os chocoball.

Retire da geladeira e da forma (Se for necessário retire o excesso de chocolate das bordas do ovo de páscoa com um auxílio de uma pequena faca).

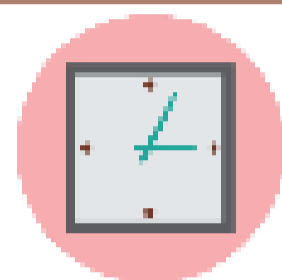
Passa chocolate derretido nas bordas de uma banda do ovo e rapidamente venha com a outra banda, junte-as para cola-las e ter o formato de um ovo.

Depois embale como desejar.



Ovo de Páscoa

Crocante com Oreo



Tempo de Preparo:
40m a 1hr



Custo total:
R\$15,50 à R\$17,00



Preço Sugerido:
R\$31,00 à R\$34,00

INGREDIENTES:

Para facilitar, faça esse processo com o casco do ovo de páscoa dentro da forma e só depois de pronto, você retira no molde.

- 2 cascos de ovo de páscoa de 125g cada de chocolate preto ao leite.
- 300g de bolacha oreo triturado e sem o recheio
- 300g de chocolate branco derretido (opcional, você pode usar o chocolate todo preto) (chocolate Fracionado).

OBS: O chocolate branco tem que estar temperado. Derreta e tempere da mesma forma que é ensinado com o chocolate ao leite.

MODO DE PREPARO:

Misture o chocolate branco com a bolacha oreo, até virar uma mistura homogênea.

Em seguida com uma ajuda de uma colher, coloque a mistura do chocolate com oreo na parte interna do casco do ovo espalhando até preencher os espaços, vire o casco para baixo para sair o excesso de bolacha.

Limpe as bordas e leve para a geladeira por dois minutos. Depois retire da geladeira e da forma.

Com a ajuda de uma colher passe o chocolate com oreo pela parte externa do casco do ovo, preenchendo todo o espaço do ovo.

Em seguida leve para a geladeira por mais 2 minutos.

Retire da geladeira e da forma (Se for necessário retire o excesso de chocolate das bordas do ovo de páscoa com um auxílio de uma pequena faca).

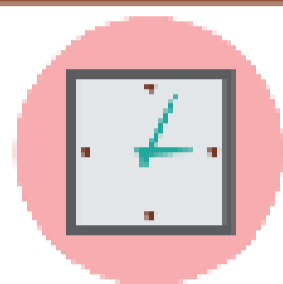
Passe chocolate derretido nas bordas de uma banda do ovo e rapidamente venha com a outra banda, junte-as para cola-las e ter o formato de um ovo.

Depois embale como desejar



Ovo de Páscoa

Crocante com Amendoim



Tempo de Preparo:
40m a 1hr



Custo total:
R\$12,50 à R\$14,00



Preço Sugerido:
R\$25,00 à R\$28,00

INGREDIENTES:

Para facilitar, faça esse processo com o casco do ovo de páscoa dentro da forma e só depois de pronto, você retira no molde.

- 2 cascos de ovo de páscoa de 125g cada de chocolate preto ao leite.
- 100g de amendoim triturado.
- 100g de chocolate derretido (chocolate Fracionado).

MODO DE PREPARO:

OBS: Vou usar o chocolate fracionado como "cola" os ingredientes, porque ele seca mais rápido do que o chocolate nobre, porém é opcional, você também pode usar o nobre se preferir.


Pincele um pouco de chocolate derretido na parte interna de cada banda de ovo de páscoa (para servir como "cola") e coloque os amendoins.

Faça uma banda por vez, pois o chocolate pode secar rapidamente e não der tempo para você colocar os amendoins.

Coloque na geladeira por 2 minutos, só para secar e "grudar" os amendoins.

Retire da geladeira e da forma (Se for necessário retire o excesso de chocolate das bordas do ovo de páscoa com um auxílio de uma pequena faca).





Passa chocolate derretido nas bordas de uma banda do ovo e rapidamente venha com a outra banda, junte-as para cola-las e ter o formato de um ovo.

Depois embale como desejar.

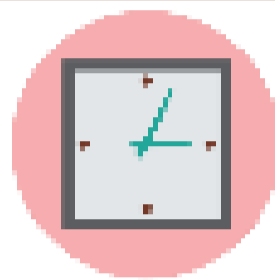
OBS: Você pode colocar amendoim tanto na área interna, como na área externa do ovo, fica opcional.



Páscoa
Lucrativa

Ovo de Páscoa

Crocante de Diamante Negro



Tempo de Preparo:
40m a 1hr



Custo total:
R\$10,50 à R\$13,00



Preço Sugerido:
R\$21,00 à R\$26,00

INGREDIENTES:

Para facilitar, faça esse processo com o casco do ovo de páscoa dentro da forma e só depois de pronto, você retira no molde.

- 250g de chocolate ao leite derretido e temperado.
- 1 xícara (chá) de açúcar.

MODO DE PREPARO:

Em uma panela com o fogo médio coloque o açúcar e derreta até dar o ponto de caramelo.

Depois retire da panela, colocando em um prato ou superfície reta untada com manteiga, depois de frio pegue um pano ou um plástico, coloque o açúcar dentro e quebre-o bem com ajuda de um rolo ou martelo de cozinha.

Em seguida misture o açúcar com o chocolate, não precisa misturar muito para não derreter o açúcar novamente.

Coloque o chocolate na fôrma, depois o silicone e o molde, e leve para a geladeira por 10 minutos ou até a forma ficar fosca.

Não esqueça de que não pode colocar a mão na parte que está o chocolate.

Retire da geladeira e da forma (Se for necessário retire o excesso de chocolate das bordas do ovo de páscoa com um auxílio de uma pequena faca).

Passa chocolate derretido nas bordas de uma banda do ovo e rapidamente venha com a outra banda, junte-as para cola-las e ter o formato de um ovo.

Depois embale como desejar.

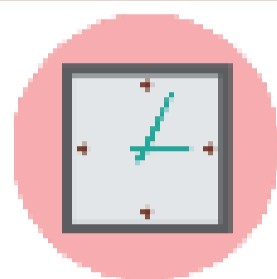


de **Ovos**
Páscoa
Trufados



Ovo de Páscoa

Trufado de Marshmallow Maracujá



Tempo de Preparo:

40m a 1:40hr



Custo total:

R\$22,00 à R\$25,00



Preço Sugerido:

R\$44,00 à R\$50,00

INGREDIENTES:

Para facilitar, faça esse processo com o casco do ovo de páscoa dentro da forma e só depois de pronto, você retira no molde.

- 2 cascos de ovo de páscoa de 125g cada de chocolate preto ao leite.
- 200 gramas de chocolate ao leite derretido

RECHEIO:

- ¼ de xícara (chá) de suco de maracujá
- ¼ de xícara (chá) de água
- ½ pacote de gelatina sabor maracujá
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 clara de ovo

MODO DE PREPARO:

- ✓ Em uma panela, coloque o suco de maracujá, a água e mexa até dissolver a gelatina.
- ✓ Depois acrescente o açúcar e misture bem.



- ✓ Leve ao fogo médio/baixo, mexa até formar uma calda um pouco grossa, porém sem ferver.
- ✓ Bata a clara em neve até dar o ponto (A espuma fica marcada conforme o batedor passa por ela, mas ainda se mexe um pouco quando a tigela é mexida), com a batedeira ligada acrescenta a calda aos poucos. Continue batendo até engrossar e esfriar totalmente o marshmallow.
- ✓ Leve à geladeira durante 15 minutos antes de rechear o ovo.

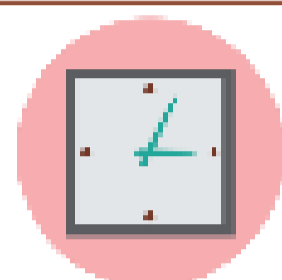
MONTAGEM:

1. Com as costas de uma colher, espalhe o marshmallow sobre as cascas do ovo, que devem estar bem secas e firmes.
2. Deixe 1 cm das bordas sem recheio para fixar melhor a última camada de chocolate.
3. Volte à geladeira por 10 minutos ou até o recheio firmar.
4. Espalhe uma camada de chocolate sobre o recheio e limpe as bordas com o auxílio de uma faca, colher ou pano.
5. Em seguida leve novamente à geladeira por 5 minutos ou até que o chocolate fique firme.
6. Retire da geladeira e depois embale como desejar.



Ovo de Pascoa

TRUFADO DE MARSHMALLOW DE LIMÃO



Tempo de Preparo:

40m a 1:40hrs



Custo total:

R\$19,00 à R\$22,00



Preço Sugerido:

R\$38,00 à R\$44,00

INGREDIENTES:

Para facilitar, faça esse processo com o casco do ovo de páscoa dentro da forma e só depois de pronto, você retira no molde.

- 2 cascos de ovo de páscoa de 125g cada de chocolate preto ao leite.
- 100 gramas de chocolate ao leite derretido, para selar a casca do ovo.

RECHEIO:

- 50 ml de suco de limão
- ¼ de xícara (chá) de água
- ½ pacote de gelatina sabor limão
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 clara de ovo

MODO DE PREPARO:

- ✓ Em uma panela, coloque o suco do limão, a água e mexa até dissolver a gelatina. Depois acrescente o açúcar e misture bem.
- ✓ Leve ao fogo médio/baixo, mexa até formar uma calda um pouco grossa, porém sem ferver. Deixe esfriar e comece a rechear os cones.



- ✓ Bata a clara em neve até dar o ponto (A espuma fica marcada conforme o batedor passa por ela, mas ainda se mexe um pouco quando a tigela é mexida), com a batedeira ligada acrescentando a calda aos poucos. Continue batendo até engrossar e esfriar totalmente o marshmallow.
- ✓ Leve à geladeira durante 15 minutos antes de rechear o ovo.

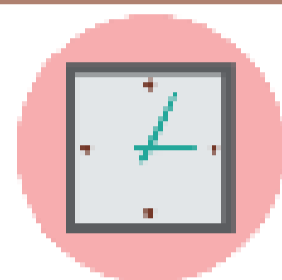
MONTAGEM:

1. Com as costas de uma colher, espalhe o marshmallow sobre as cascas do ovo, que devem estar bem secas e firmes.
2. Deixe 1 cm das bordas sem recheio para fixar melhor a última camada de chocolate.
3. Volte à geladeira por 10 minutos ou até o recheio firmar.
4. Espalhe uma camada de chocolate sobre o recheio e limpe as bordas com o auxílio de uma faca, colher ou pano.
5. Em seguida leve novamente à geladeira por 5 minutos ou até que o chocolate fique firme.
6. Retire da geladeira e depois embale como desejar.



Ovo de Páscoa

TRUFADO DE NAPOLITANO



Tempo de Preparo:
40m a 1:40hrs



Custo total:
R\$24,00 à R\$27,00



Preço Sugerido:
R\$48,00 à R\$54,00

INGREDIENTES:

Para facilitar, faça esse processo com o casco do ovo de páscoa dentro da forma e só depois de pronto, você retira no molde.

- 2 cascos de ovo de páscoa de 125g cada de chocolate preto ao leite.
- 100 gramas de chocolate ao leite derretido, para selar a casca do ovo.

RECHEIOS:

Para o Morango:

- ½ lata de leite condensado (395g)
- 300 ml de leite
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- ½ colher (sopa) de essência de baunilha
- ½ colher (sopa) de margarina sem sal
- 2 gemas peneiradas (para tirar sua película)
- 1 ½ colheres (sopa) de nesquik ou suco em pó sabor morango.

Para o Chocolate Preto:

- 100g de Chocolate Preto picado.
- 50g de Creme de Leite.



Para o Chocolate Branco:

- 100g de Chocolate Branco picado.
- 50g de Creme de Leite.

MODO DE PREPARO:

MORANGO:

- ✓ Dissolva o amido de milho em 100 ml do leite. Reserve.
- ✓ Em uma panela médio coloque todos os ingredientes, exceto o leite com o amido de milho.
- ✓ Assim que a mistura aquecer um pouco adicione o amido de milho, mexendo até tudo ficar homogêneo.
- ✓ Continue mexendo até ele começar a borbulhar e desgrudar do fundo da panela.
- ✓ Apague o fogo e reserve.

CHOCOLATE PRETO:

- ✓ Faça um ganache de chocolate.
- ✓ Leve o chocolate picado ao banho Maria, mexendo sempre, de preferência com uma espátula de confeiteiro
- ✓ Depois que ele estiver bem derretido coloque o creme de leite, mexendo sempre até que se forme um creme liso e brilhante
- ✓ Deixe esfriar na geladeira até que fiquem firmes antes de utilizar.

CHOCOLATE BRANCO:

- ✓ Faça um ganache de chocolate branco.
- ✓ Leve o chocolate picado ao banho Maria, mexendo sempre, de preferência com uma espátula de confeiteiro
- ✓ Depois que ele estiver bem derretido coloque o creme de leite, mexendo sempre até que se forme um creme liso e brilhante
- ✓ Deixe esfriar na geladeira até que fiquem firmes antes de utilizar.



MONTAGEM:

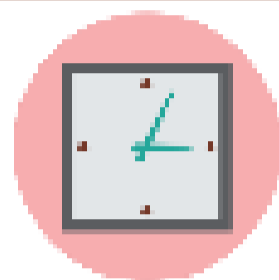
1. Coloque os recheios em sacos de confeitar.
2. Coloque primeiro o recheio de morango por cima da casca de chocolate e leve à geladeira.
3. Quando estiver firme, repita o procedimento com o recheio de ganache de chocolate.
4. Quando estiver firme, repita o procedimento com o recheio de ganache de chocolate branco.
5. Quando perceber que já está firme, retire outra vez da geladeira e aplique uma camada de chocolate ao leite derretido para que cubra todo o recheio.
6. E leve para a geladeira por 5 minutos ou até endurecer o chocolate.
7. Depois é só desenformar com cuidado.

OBS: você pode fazer apenas com dois recheios também, três tipos de recheios são opcionais.



Ovo de Pascoa

TRUFADO DE MOUSSE DE CHOCOLATE



Tempo de Preparo:

40m a 1:40hrs



Custo total:

R\$19,00 à R\$22,00



Preço Sugerido:

R\$38,00 à R\$44,00

INGREDIENTES:

Para facilitar, faça esse processo com o casco do ovo de páscoa dentro da forma e só depois de pronto, você retira no molde.

- 2 cascos de ovo de páscoa de 125g cada de chocolate preto ao leite.
- 100 gramas de chocolate ao leite derretido, para selar a casca do ovo.

RECHEIO:

- 100g de chocolate ao leite
- 100g de creme de leite sem soro
- 50g de leite condensado
- 1 colher (sopa) de achocolatado (marca da sua preferência)

MODO DE PREPARO MOUSSE:

- ✓ Derreta o chocolate em banho maria, e quando estiver totalmente derretido, retire da água e acrescente o cacau em pó e misture bem.
- ✓ Em seguida adicione o creme de leite e misture até ficar totalmente homogêneo.
- ✓ Depois é só adicionar o leite condensado, misturar bem e levar para a geladeira para esfriar.





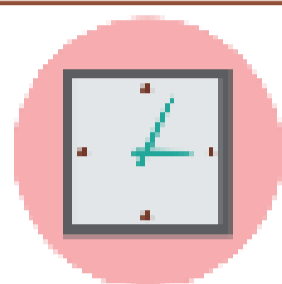
MONTAGEM:

1. Com as costas de uma colher, espalhe o mousse de leite sobre as cascas do ovo, que devem estar bem secas.
2. Deixe 1 cm das bordas sem recheio para fixar melhor a última camada de chocolate.
3. Espalhe uma camada de chocolate sobre o recheio e limpe as bordas com o auxílio de uma faca, colher ou pano.
4. Em seguida leve novamente à geladeira por 5 minutos ou até que o chocolate fique firme.
5. Retire da geladeira e depois embale como desejar.



Ovo de Páscoa

TRUFADO DE MOUSSE DE LIMÃO



Tempo de Preparo:

40m a 1:40hrs



Custo total:

R\$19,00 à R\$22,00



Preço Sugerido:

R\$38,00 à R\$44,00

INGREDIENTES:

Para facilitar, faça esse processo com o casco do ovo de páscoa dentro da forma e só depois de pronto, você retira no molde.

- 2 cascos de ovo de páscoa de 125g cada de chocolate preto ao leite.
- 100 gramas de chocolate ao leite derretido, para selar a casca do ovo.

RECHEIO:

- ½ lata de leite condensado (395g)
- ½ lata de creme de leite
- 50ml de suco de limão


MODO DE PREPARO MOUSSE:

- ✓ Bata na batedeira todos os ingredientes do recheio até virar um mousse homogêneo e bem cremoso.

MONTAGEM:

1. Com as costas de uma colher, espalhe o mousse de limão sobre as cascas do ovo, que devem estar bem secas e firmes.
2. Deixe 1 cm das bordas sem recheio para fixar melhor a última camada de chocolate.



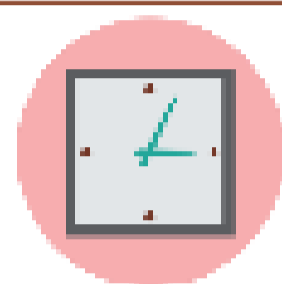
- 
3. Espalhe uma camada de chocolate sobre o recheio e limpe as bordas com o auxílio de uma faca, colher ou pano.
 4. Em seguida leve novamente à geladeira por 5 minutos ou até que o chocolate fique firme.
 5. Retire da geladeira e depois embale como desejar.



Lucrativa

Ovo de Páscoa

TRUFADO DE MOUSSE DE MORANGO



Tempo de Preparo:

40m a 1:40hrs



Custo total:

R\$19,00 à R\$22,00



Preço Sugerido:

R\$38,00 à R\$44,00

INGREDIENTES:

Para facilitar, faça esse processo com o casco do ovo de páscoa dentro da forma e só depois de pronto, você retira no molde.

- 2 cascos de ovo de páscoa de 125g cada de chocolate preto ao leite.
- 100 gramas de chocolate ao leite derretido, para selar a casca do ovo.


RECHEIO:

- ½ lata de leite condensado (395g)
- ½ lata de creme de leite
- 1 xícara (chá) de morangos picados
- 25g de gelatina de morango em pó ou suco em pó sabor morango.
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- ¼ de xícara (chá) de leite

MODO DE PREPARO MOUSSE:

- ✓ Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto o leite e o amido, até misturar.
- ✓ Coloque em uma panela e leve ao fogo baixo mexendo sempre até ferver.
- ✓ Deixe ferver por 5 minutos.



- 
- ✓ Em uma vasilha misture o amido de milho com o leite, mexendo bem para não embolar, e então adicione-o à panela do recheio, mexendo, até engrossar e então desligue o fogo.

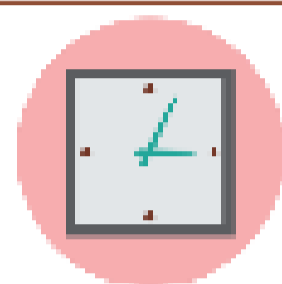
MONTAGEM:

1. Com as costas de uma colher, espalhe o mousse de morango sobre as cascas do ovo, que devem estar bem secas e firmes.
2. Deixe 1 cm das bordas sem recheio para fixar melhor a última camada de chocolate.
3. Espalhe uma camada de chocolate sobre o recheio e limpe as bordas com o auxílio de uma faca, colher ou pano.
4. Em seguida leve novamente à geladeira por 5 minutos ou até que o chocolate fique firme.
5. Retire da geladeira e depois embale como desejar.



Ovo de Páscoa

TRUFADO DE MOUSSE DE PAVÊ



Tempo de Preparo:

40m a 1:40hrs



Custo total:

R\$19,00 à R\$22,00



Preço Sugerido:

R\$38,00 à R\$44,00

INGREDIENTES:

Para facilitar, faça esse processo com o casco do ovo de páscoa dentro da forma e só depois de pronto, você retira no molde.

- 2 cascos de ovo de páscoa de 125g cada de chocolate preto ao leite.
- 100 gramas de chocolate ao leite derretido, para selar a casca do ovo.
- Biscoito Champagne a gosto
- 100 ml de leite para molhar os biscoitos

RECHEIOS:

CREME BRANCO:

- 150 ml de leite integral
- 100 gramas de creme de leite sem soro
- ½ lata de leite condensado (395g)
- 25 gramas de amido de milho
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 gema de ovo

GANANHE:

- 1 caixa de Creme De Leite.
- 200 gramas de Chocolate Meio Amargo picado.



MODO DE PREPARO MOUSSE:

CREME BRANCO:

- ✓ Em uma panela com o fogo médio, coloque todos os ingredientes e mexa até engrossar, depois que começar a ferver, mexa por mais 2 minutos e desligue o fogo.
- ✓ Transfira o creme para uma vasilha, cubra e leve para a geladeira para esfriar. Depois de frio bata em uma batedeira ou liquidificador para facilitar o manuseamento.
- ✓ Reserve.


GANACHE:

- ✓ Em uma panela com o fogo baixo, coloque o creme de leite e esquente, mas não deixe ferver.
- ✓ Retire do fogo e coloque os pedaços de chocolate, vá mexendo até derreter tudo.
- ✓ Se o creme de leite estiver esfriando, leve novamente ao fogo para esquentar um pouco até que derreta por completo e fique uma mistura lisa e cremosa.
- ✓ Lembre-se de não deixar ferver, é apenas para esquentar.
- ✓ Transfira o creme para uma vasilha e leve para a geladeira para esfriar.

MONTAGEM:

1. Com o auxílio de uma colher pegue o creme branco e coloque um pouco na casca do ovo de páscoa.
2. Em seguida mergulhe as bolachas no leite e faça uma pequena camada de biscoito no ovo.
3. Na sequência faça uma camada de ganache.



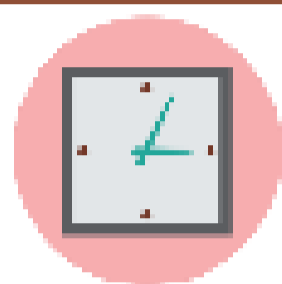
- 
4. E repita o processo novamente, fazendo mais uma camada de creme branco.
 5. Em seguida mergulhe as bolachas no leite e faça uma pequena camada de biscoito no ovo.
 6. E mais uma chamada de ganache.
 7. Deixe 1 cm das bordas sem recheio para fixar melhor a última camada de chocolate.
 8. Espalhe uma camada de chocolate sobre o recheio e limpe as bordas com o auxílio de uma faca, colher ou pano.
 9. Em seguida leve novamente à geladeira por 5 minutos ou até que o chocolate fique firme.
 10. Retire da geladeira e depois embale como desejar.

OBS: Você pode usar bolacha de maisena ou também bolo da sua preferência.



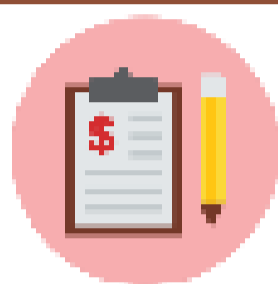
Ovo de Páscoa

TRUFADO DE SENSAÇÃO



Tempo de Preparo:

40m a 1:40hrs



Custo total:

R\$19,00 à R\$22,00



Preço Sugerido:

R\$38,00 à R\$44,00

INGREDIENTES:

Para facilitar, faça esse processo com o casco do ovo de páscoa dentro da forma e só depois de pronto, você retira no molde.

- 2 cascos de ovo de páscoa de 125g cada de chocolate preto ao leite.
- 100 gramas de chocolate ao leite derretido, para selar a casca do ovo.

RECHEIO:

- 2 Colheres (sopa) de Nesquik de Morango
- 1 Lata de Leite condensado (395g)
- 1 Colher (chá) de Margarina sem sal
- 2 Colheres (sopa) de Creme de leite (sem soro)

MODO DE PREPARO:

- ✓ Em uma panela, leve ao fogo médio coloque todos os ingredientes, exceto o creme de leite.
- ✓ Mexendo sempre para não grudar no fundo.
- ✓ Continue mexendo até formar bolhas e soltar do fundo da panela.



- ✓ O ponto para desligar o fogo, é quando você virar um pouco a panela e o brigadeiro descer todo de uma vez.
- ✓ Desligue o fogo e junte o creme de leite.
- ✓ E deixe esfriar.

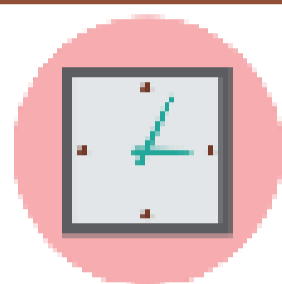
MONTAGEM:

1. Com as costas de uma colher, espalhe o creme sobre as cascas do ovo, que devem estar bem secas e firmes.
2. Deixe 1 cm das bordas sem recheio para fixar melhor a última camada de chocolate.
3. Espalhe uma camada de chocolate sobre o recheio e limpe as bordas com o auxílio de uma faca, colher ou pano.
4. Em seguida leve novamente à geladeira por 5 minutos ou até que o chocolate fique firme.
5. Retire da geladeira e depois embale como desejar.



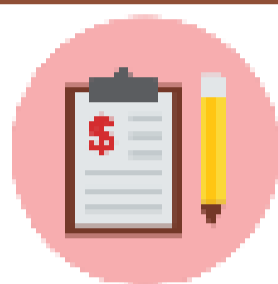
Ovo de Pascoa

TRUFADO DE PÃO DE MEL



Tempo de Preparo:

40m a 1:40hrs



Custo total:

R\$19,00 à R\$22,00



Preço Sugerido:

R\$38,00 à R\$44,00

INGREDIENTES:

Para facilitar, faça esse processo com o casco do ovo de páscoa dentro da forma e só depois de pronto, você retira no molde.

- 2 cascos de ovo de páscoa de 125g cada de chocolate preto ao leite.
- 100 gramas de chocolate ao leite derretido, para selar a casca do ovo.

RECHEIOS:

PÃO DE MEL:

- 1 e ½ Xícaras (Chá) De Açúcar Mascavo
- 1 Xícaras (Chá) De Água
- 2 E ½ Xícaras (Chá) De Farinha De Trigo
- 1 Colher (Chá) De Canela Em Pó
- 1 Colher (Chá) De Cravo Em Pó
- 2 Colheres (Sopa) De Chocolate Em Pó
- 1 Xícara (Chá) De Leite
- 1 Colher (Chá) De Bicarbonato De Sódio
- 2 Gemas
- 2 Claras
- ½ Xícara (Chá) De Mel



CARAMELO:

- ½ xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de água
- ½ caixa de leite condensado
- ½ caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

PÃO DE MEL:

- ✓ Em uma panela, leve ao fogo médio colocando o açúcar mascavo e a água, quando levantar fervura abaixe o fogo e deixe ferver em média 20 a 30 minutos.
- ✓ Desligue e deixe esfriar
- ✓ Coloque em uma vasilha o leite com o bicarbonato de sódio e as gemas, mexa bem e reserve.
- ✓ Peneire os secos em uma tigela e misture bem, em seguida acrescente a calda de açúcar. Bata com a batedeira até obter uma farofa espessa.
- ✓ Em seguida acrescente a mistura com o leite, o bicarbonato e as gemas e continue batendo com a batedeiras até incorporar por completo.
- ✓ Desligue a batedeira e bata as claras em neve em outra vasilha.
- ✓ Quando estiverem firmes, acrescente o mel e misture delicadamente.
- ✓ Por fim, coloque as claras em neve na massa mexendo com delicadeza até misturar totalmente.



- ✓ Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.
- ✓ Asse em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 20 minutos.
- ✓ Depois de pronto desenforme para esfriar mais rápido.


CARAMELO:

- ✓ Em uma panela, leve ao fogo médio colocando o açúcar, e mexa até derreter totalmente, quando ele chegar a uma cor de caramelo, homogêneo e liso, acrescente a água (Tome cuidado, pois o caramelo vai subir um pouco, e você pode se queimar).
- ✓ Mexa até o caramelo derreter e incorporar na água, e então acrescente o leite condensado.
- ✓ Mexendo sempre para não grudar no fundo.
- ✓ Continue mexendo até formar bolhas e soltar do fundo da panela.
- ✓ O ponto para desligar o fogo, é quando você virar um pouco a panela e o brigadeiro descer todo de uma vez.
- ✓ Desligue o fogo e junte o creme de leite.

MONTAGEM:

1. Corte o pão de mel em círculos (corte em uma tirinha fina, para não ter muito pão dentro do ovo, o formato é opcional, é apenas para facilitar na hora de colocar dentro do casco) e coloque dentro do casco.



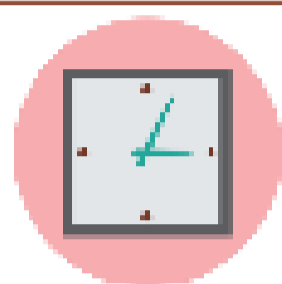
- 
2. Com as costas de uma colher, espalhe o caramelo sobre as cascas do ovo, que devem estar bem secas e firmes.
 3. Se sobrar muito espaço, faça outra camada de pão e depois coloque o caramelo.
 4. Deixe 1 cm das bordas sem recheio para fixar melhor a última camada de chocolate.
 5. Espalhe uma camada de chocolate sobre o recheio e limpe as bordas com o auxílio de uma faca, colher ou pano.
 6. Em seguida leve novamente à geladeira por 5 minutos ou até que o chocolate fique firme.
 7. Retire da geladeira e depois embale como desejar.

OBS: No lugar do caramelo você pode usar doce de leite, chocolate, ganache, geleias entre vários outros sabores da sua preferência.



Ovo de Pascoa

TRUFADO DE PRESTÍGIO



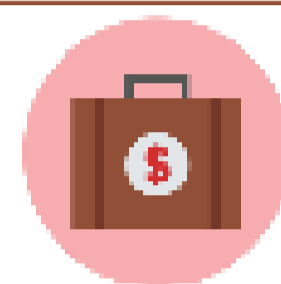
Tempo de Preparo:

40m a 1:40hrs



Custo total:

R\$19,00 à R\$22,00



Preço Sugerido:

R\$38,00 à R\$44,00

INGREDIENTES:

Para facilitar, faça esse processo com o casco do ovo de páscoa dentro da forma e só depois de pronto, você retira no molde.

- 2 cascos de ovo de páscoa de 125g cada de chocolate preto ao leite.
- 100 gramas de chocolate ao leite derretido, para selar a casca do ovo.

RECHEIO:

- 1 Lata de leite condensado
- ½ Lata de Creme de Leite
- 100g de Coco Ralado
- 1 Colher (sopa) de Manteiga sem Sal

OBS: O coco é aquele que você compra no supermercado já ralado nos pacotinhos.

MODO DE PREPARO:

- ✓ Em uma panela, leve ao fogo médio coloque todos os ingredientes, exceto o creme de leite.
- ✓ Mexendo sempre para não grudar no fundo.
- ✓ Continue mexendo até formar bolhas e soltar do fundo da panela.



- ✓ O ponto para desligar o fogo, é quando você virar um pouco a panela e o brigadeiro descer todo de uma vez.
- ✓ Desligue o fogo e junte o creme de leite.
- ✓ E deixe esfriar.

MONTAGEM:

1. Com as costas de uma colher, espalhe o prestigeio sobre as cascas do ovo, que devem estar bem secas e firmes.
2. Deixe 1 cm das bordas sem recheio para fixar melhor a última camada de chocolate.
3. Espalhe uma camada de chocolate sobre o recheio e limpe as bordas com o auxílio de uma faca, colher ou pano.
4. Em seguida leve novamente à geladeira por 5 minutos ou até que o chocolate fique firme.
5. Retire da geladeira e depois embale como desejar.

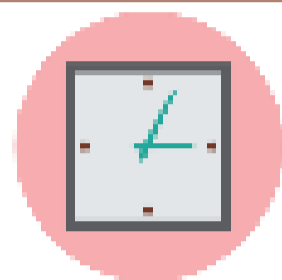


Ovos de Colher



Ovo de Colher

BEM CASADO DE DOCE DE LEITE



Tempo de Preparo:

40m a 1hr



Custo total:

R\$19,00 a R\$21,00



Preço Sugerido:

R\$38,00 a R\$42,00

INGREDIENTES:

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g de chocolate preto ao leite.

MASSA:

- 5 unidades de ovo (claras e gemas separadas)
- 10 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 10 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de fermento químico
- 1 colher (café) de essência de baunilha

RECHEIO:

- 100 gramas de doce de leite

MODO DE PREPARO:

- ✓ Na batedeira, bata as claras em neve, até ela aumentar de tamanho e ficar brilhante.
- ✓ Sem parar de bater, acrescente a essência de baunilha e o açúcar aos poucos para misturar bem, em seguida acrescente as gemas



- ✓ Desligue a batedeira e coloque a farinha de trigo, mexa até ficar homogêneo e em seguida acrescente o fermento batendo bastante para misturar bem.
- ✓ Coloque em uma assadeira média, levemente untada com margarina e forrada com papel-manteiga.
- ✓ Asse no forno pré-aquecido a 200°C durante 20 minutos ou até dourar.
- ✓ Deixe esfriar e desenforme.

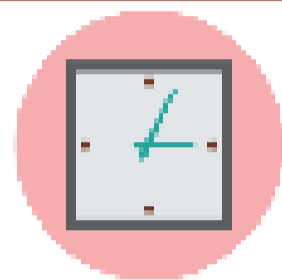
MONTAGEM:

1. Passe uma fina camada de doce de leite no interior da casca do ovo e coloque por cima pedaços de bolo.
2. Em seguida recheie com doce de leite e tampe com mais pedaços de bolo.
3. Se ainda estive espaço, faça mais uma camada de doce de leite e bolo.
4. Cubra com chocolate, e decore a gosto.



Ovo de Colher

NUTELLA E BOLO DE CHOCOLATE



Tempo de Preparo:

40m a 1hr



Custo total:

R\$19,00 à R\$21,00



Preço Sugerido:

R\$38,00 à R\$42,00

INGREDIENTES:

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g de chocolate preto ao leite.

MASSA:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de chocolate em pó
- 3 colheres (sopa) margarina
- 3 ovos grandes
- 1 xícara (chá) leite gelado
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó

RECHEIO DO BOLO:

- 100g de manteiga sem sal
- 1 xícaras (chá) de leite Ninho
- ½ lata de leite condensado
- ½ lata de creme de leite gelado sem soro



RECHEIO DO BOLO:

- 1 pote de Nutella (250g)
- 1 caixa de creme de leite (200g)

MODO DE PREPARO:

BOLO:

- ✓ Bata as claras até obter a consistência em neve, reserve.
- ✓ Em uma batedeira, bata as gemas, açúcar e a margarina, até obter um creme fofo.
- ✓ Depois acrescente o leite, mexa até virar uma mistura homogênea.
- ✓ Vá acrescentando a farinha de trigo e o chocolate aos poucos, bata um pouco para misturar os ingredientes e desligue a batedeira.
- ✓ Acrescente delicadamente o fermento e as claras em neve, mexa.
- ✓ E coloque para assar a 180°C por mais ou menos 35 minutos, em forma 20 cm untada e enfarinhada somente no fundo.

RECHEIO:

- ✓ Na batedeira, bata a manteiga com o leite em pó até formar um creme liso e homogêneo. Sem parar de bater, adicione o leite condensado, até ficar homogêneo. Junte o creme de leite e misture delicadamente com uma colher.
- ✓ Leve à geladeira por 1 hora.





COBERTURA:

- ✓ Na batedeira, bata a Nutella com o creme de leite.
- ✓ Coloque em um saco de confeiteiro com bico pitanga ou bico da sua preferência. Cubra a superfície dos ovos, decorando. Sirva em seguida ou mantenha na geladeira até o momento de servir.

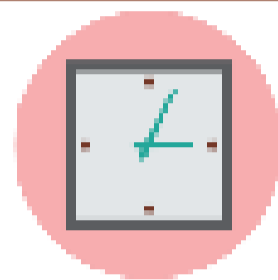
MONTAGEM:

1. Passe uma fina camada do recheio no interior da casca do ovo e coloque por cima pedaços de bolo.
2. Em seguida coloque novamente o recheio e tampe com mais pedaços de bolo.
3. Se ainda estive espaço, faça mais uma camada de recheio e bolo.
4. Coloque a cobertura em um saco de confeiteiro com bico pitanga ou bico da sua preferência. Cubra a superfície dos ovos, decorando. Sirva em seguida ou mantenha na geladeira até o momento de servir.



Ovo de Colher

BRIGADEIRO



Tempo de Preparo:

40m a 1hr



Custo total:

R\$11,00 à R\$13,00



Preço Sugerido:

R\$22,00 à R\$26,00

INGREDIENTES:

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g de chocolate preto ao leite.

RECHEIO:

- 100 gramas de leite condensado
- ½ colher (sobremesa) de manteiga sem sal
- 1 colher (sopa) de cacau em pó
- 50 gramas de creme de leite

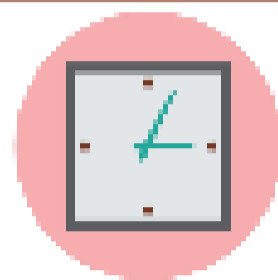
MODO DE PREPARO:

- ✓ Em uma panela, leve ao fogo médio todos os ingredientes, exceto o creme de leite.
- ✓ Mexendo sempre para não grudar no fundo.
- ✓ Continue mexendo até formar bolhas e soltar do fundo da panela.
- ✓ O ponto para desligar o fogo, é quando você virar um pouco a panela e o brigadeiro descer todo de uma vez.
- ✓ Desligue o fogo e junte o creme de leite.
- ✓ Transfira o brigadeiro para um recipiente untado com manteiga e deixe esfriar.
- ✓ Depois preencha toda a casca do ovo e decore a gosto.



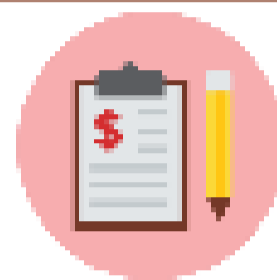
Ovo de Colher

OREO



Tempo de Preparo:

40m a 1hr



Custo total:

R\$19,00 a R\$21,00



Preço Sugerido:

R\$38,00 a R\$42,00

INGREDIENTES:

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g de chocolate preto ao leite.

RECHEIO:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 50g de chocolate branco picado
- 1 xícara (chá) de biscoito tipo Oreo picado

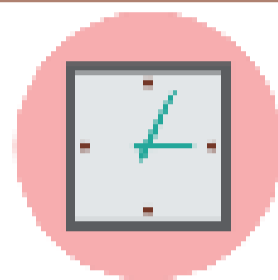
MODO DE PREPARO:

- ✓ Em uma panela, leve ao fogo médio a manteiga e o leite condensado.
- ✓ Quando estiver quente (antes de ferver) jogue o chocolate
- ✓ Mexendo sempre para não grudar no fundo.
- ✓ Continue mexendo até formar bolhas e soltar do fundo da panela.
- ✓ Desligue o fogo e junte o creme de leite e as bolachas.
- ✓ Transfira o brigadeiro para um recipiente untado com manteiga e deixe esfriar.
- ✓ Depois preencha toda a casca do ovo e decore com bolacha oreo ou a gosto.



Ovo de Colher

OREO COM CREAM CHEESE



Tempo de Preparo:

40m a 1hr



Custo total:

R\$19,00 a R\$21,00



Preço Sugerido:

R\$38,00 a R\$42,00

INGREDIENTES:

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g de chocolate preto ao leite.

RECHEIO:

- 60g de chocolate branco
- ½ lata de leite condensado
- 50g de cream cheese
- 10g de manteiga
- 15g de biscoito oreo sem recheio
- ½ caixa de creme de leite

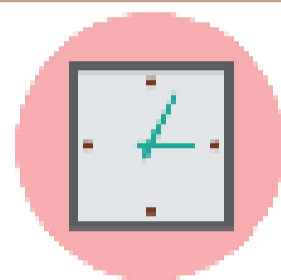
MODO DE PREPARO:

- ✓ Em uma panela, leve ao fogo médio a manteiga e o leite condensado.
- ✓ Quando estiver quente (antes de ferver) jogue o chocolate
- ✓ Mexendo sempre para não grudar no fundo.
- ✓ Continue mexendo até formar bolhas e soltar do fundo da panela.
- ✓ Desligue o fogo e junte o creme de leite, as bolachas e o cream cheese.
- ✓ Transfira o brigadeiro para um recipiente untado com manteiga e deixe esfriar.
- ✓ Depois preencha toda a casca do ovo e decore com bolacha oreo ou a gosto.



Ovo de Colher

SONHO DE VALSA



Tempo de Preparo:

40m a 1hr



Custo total:

R\$15,00 à R\$17,00



Preço Sugerido:

R\$30,00 à R\$34,00

INGREDIENTES:

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g de chocolate preto ao leite.

RECHEIO:

- ½ latas de leite condensado
- ½ caixas de creme de leite
- 4 bombons sonho de valsa (separe o recheio da casca)
- 2 gemas de ovos
- 1 xícara (chá) de leite.

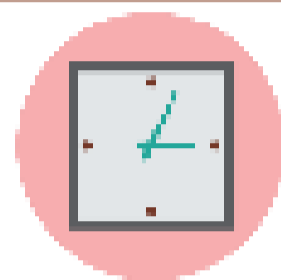
MODO DE PREPARO:

- ✓ Em uma panela, leve ao fogo médio coloque o leite, leite condensado e as gemas.
- ✓ Mexendo sempre para não grudar no fundo.
- ✓ Continue mexendo até formar bolhas e soltar do fundo da panela.
- ✓ Reserve e deixe esfriar.
- ✓ Enquanto isso bata no liquidificador os recheios do sonho de valsa e o creme de leite.
- ✓ Depois de todos os ingredientes frios, junte-os e preencha toda a casca do ovo e decore com as cascas do sonho de valsa ou a gosto.



Ovo de Colher

SUFLAIR



Tempo de Preparo:

40m a 1hr



Custo total:

R\$12,00 à R\$14,00



Preço Sugerido:

R\$24,00 à R\$28,00

INGREDIENTES:

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g de chocolate preto ao leite.

RECHEIO:

- ½ lata de leite condensado
- 1 colheres (sopa) de chocolate em pó
- ½ colher (sopa) de manteiga sem sal
- 30 gramas do chocolate Suflair
- 1 colheres (sopa) de creme de leite sem soro

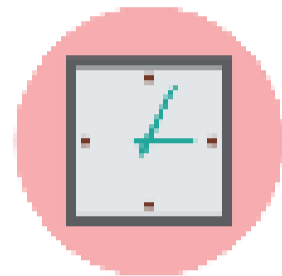
MODO DE PREPARO:

- ✓ Em uma panela, leve ao fogo médio todos os ingredientes, exceto o creme de leite e o suflair.
- ✓ Mexendo sempre para não grudar no fundo.
- ✓ Continue mexendo até formar bolhas e soltar do fundo da panela.
- ✓ Antes de desligar a panela coloque o suflair e mexa até derretê-lo.
- ✓ O ponto para desligar o fogo, é quando você virar um pouco a panela e o brigadeiro descer todo de uma vez.
- ✓ Desligue o fogo e junte o creme de leite.
- ✓ Transfira o doce para um recipiente untado com manteiga e deixe esfriar.
- ✓ Depois preencha a casca do ovo com o doce e decore com os suflair ou a gosto.



Ovo de Colher

BEIJINHO E BRIGADEIRO



Tempo de Preparo:

40m a 1hr



Custo total:

R\$19,00 a R\$21,00



Preço Sugerido:

R\$38,00 a R\$42,00

INGREDIENTES:

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g de chocolate preto ao leite.

RECHEIOS:

BRIGADEIRO

- 100 gramas de leite condensado
- ½ colher (sobremesa) de manteiga sem sal
- 1 colher (sopa) de cacau em pó
- 50 gramas de creme de leite


BEIJINHO

- ½ lata de leite condensado
- ½ colher (chá) de margarina sem sal
- 2 colheres (sopa) de coco ralado
- 50 gramas de creme de leite

MODO DE PREPARO PARA OS DOIS É O MESMO:

- ✓ Em uma panela, leve ao fogo médio todos os ingredientes, exceto o creme de leite.
- ✓ Mexendo sempre para não grudar no fundo.
- ✓ Continue mexendo até formar bolhas e soltar do fundo da panela.



- 
- ✓ O ponto para desligar o fogo, é quando você virar um pouco a panela e o brigadeiro descer todo de uma vez.
 - ✓ Desligue o fogo e junte o creme de leite.
 - ✓ Transfira o brigadeiro/beijinho para um recipiente untado com manteiga e deixe esfriar.
 - ✓ Depois preencha um lado da casca do ovo com beijinho e o outro com brigadeiro e decore com granulado e coco ralado ou a gosto.

OBS: Esse ponto do brigadeiro/beijinho é um ponto de enrolar, se ao em vez de colocar os doces direto no casco você preferir enrolar o brigadeiro/beijinho, decorar com granulado e coco ralado e depois colocar as bolinhas dentro do casco, você também pode ficar da sua preferência.

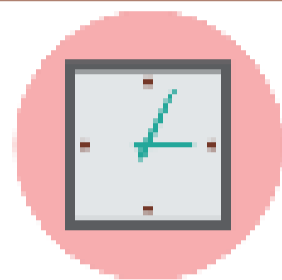


*Ovos
de Colher
Branco*



Ovo de Colher

BROWNIE



Tempo de Preparo:
40m e 1hr



Custo total:
R\$19,00 à R\$21,00



Preço Sugerido:
R\$38,00 à R\$42,00

INGREDIENTES:

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g de chocolate branco.

BROWNIE:

- 80g de chocolate meio amargo picado
- 50g de manteiga
- 1 ovo
- ½ colher (chá) de essência de baunilha
- ½ xícara de açúcar
- ½ xícara (chá) de açúcar mascavo
- 50g de farinha de trigo
- ½ colher (sopa) de cacau em pó (ou 2 de chocolate em pó)
- 1 pitada de sal

RECHEIO:

- 80g de chocolate ao leite derretido.
- 1 colheres (sopa) de creme de leite sem soro.



MODO DE PREPARO:

- ✓ Em um recipiente misture a farinha de trigo, o cacau em pó e o sal passando tudo por uma peneira. Reserve
- ✓ Em outro recipiente coloque o chocolate meio amargo e a manteiga e leve para derreter em banho maria, depois de derretido adicione a baunilha e os ovos (coloque os ovos um a um mexendo bem no intervalo de colocar cada ovo) e misture, sem bater, até que tudo se incorpore.
- ✓ Depois é só acrescentar os açúcares e mexa bem até misturar tudo.
- ✓ Por fim, junte a mistura dos secos e misture bem.
- ✓ Transfira a mistura para uma forma forrada com papel manteiga ou untada e as amêndoas por cima.
- ✓ Leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 25 minutos ou até que seu brownie fique com uma casquinha crocante por cima, mas continue cremoso no meio.
- ✓ Retire do fogo e deixe esfriar.
- ✓ Enquanto isso derreta o chocolate em banho-maria, depois de derretido acrescente o creme de leite e mexa até que o creme incorpore totalmente ao chocolate.
- ✓ Deixe esfriar.
- ✓ Depois do brownie e o chocolate estarem frios é só montar.

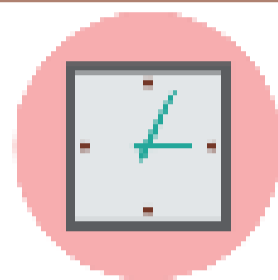
MONTAGEM:

1. Passe uma fina camada do recheio no interior da casca do ovo e coloque por cima pedaços de brownie.
2. Em seguida coloque novamente o recheio e tampe com mais pedaços de brownie.



Ovo de Colher

RED VOLVET



Tempo de Preparo:
40m a 1hr



Custo total:
R\$12,50 a R\$14,00



Preço Sugerido:
R\$25,00 a R\$28,00

INGREDIENTES:

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g de chocolate branco.

MASSA:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de chocolate em pó
- 3 colheres (sopa) margarina
- 3 ovos grandes
- 1 xícara (chá) leite gelado
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó
- 1 colher (sopa) de corante vermelho

RECHEIO:

- 90g de cream cheese gelado
- 25g de manteiga gelada
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro peneirado



MODO DE PREPARO:

BOLO

- ✓ Bata as claras até obter a consistência em neve, reserve.
- ✓ Em uma batedeira, bata as gemas, açúcar e a margarina, até obter um creme fofo. Depois acrescente o leite, mexa até virar uma mistura homogênea.
- ✓ Vá acrescentando a farinha de trigo e o chocolate aos poucos, bata um pouco para misturar os ingredientes, depois acrescente o corante, bata mais um pouco e desligue a batedeira.
- ✓ Acrescente delicadamente o fermento e as claras em neve, mexa.
- ✓ E coloque para assar a 180°C por mais ou menos 35 minutos, em forma 20 cm untada e enfarinhada somente no fundo.

RECHEIO:

- ✓ Na batedeira bata o cream cheese e a manteiga, adicione a essência de baunilha e misture.
- ✓ Adicione o açúcar e bata até ficar homogêneo e cremoso. (Se não for usar na hora mantenha na geladeira)
- ✓ Coloque em um saco de confeitar com um bico de confeitar com bico pitanga.

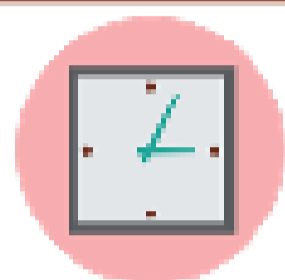
MONTAGEM:

1. Desenforme o bolo e esfarele.
2. Na casca do ovo de páscoa coloque um pouco do bolo esfarelado, por cima do bolo usando um bico de confeitar coloque o recheio de cream cheese, por cima do recheio coloque novamente uma camada de bolo (se ainda tiver mais espaço, faça mais uma camada de bolo com o creme) e por último decore com a cobertura.



Ovo de Colher

BEM CASADO COM PÃO DE LÓ



Tempo de Preparo:
40m a 1hr



Custo total:
R\$15,00 a R\$17,00



Preço Sugerido:
R\$30,00 a R\$34,00

INGREDIENTES:

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g de chocolate branco.

PÃO DE LÓ:

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de água quente
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha

CALDA PARA MOLHAR O BOLO:

- 150 ml de leite
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

RECHEIO:

- 1 lata de leite condensado (para fazer doce de leite)
- 80 gramas de chocolate branco
- 30 gramas de creme de leite sem soro



MODO DE PREPARO:

PÃO DE LÓ

- ✓ Em uma batedeira bata as claras em neve e reserve.
- ✓ Peneire a farinha de trigo e o fermento juntos para misturá-los e Reserve.
- ✓ Também na batedeira bata as gemas com a água por 3 minutos.
- ✓ Acrescente o açúcar e baunilha e continue batendo até obter uma mistura bem fofa.
- ✓ Retire da batedeira, coloque a farinha e o fermento aos poucos e mexendo com um fouet (batedor de mão) e por último as claras misturando delicadamente.
- ✓ Despeje em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180°C) preaquecido por 25 minutos ou até dourar.
- ✓ Depois desenforme e deixe esfriar.

CALDA

- ✓ Em uma panela com o fogo médio, coloque todos os ingredientes e mexa sem parar até ferver.
- ✓ Depois que que ferver desligue o fogo e coloque em uma vasilha com tampa e leve à geladeira até gelar por completo.

RECHEIO:

- ✓ Retire o rótulo de uma lata de leite condensado (somente aquelas que precisam ser abertas com o abridor) e qualquer resquício de cola.



- ✓ Ponha a lata em uma panela de pressão, cubra com água até três dedos acima da lata e cozinhe por 30 minutos depois de pegar pressão.
- ✓ Desligue o fogo e espere a pressão sair completamente antes de abrir a panela.
- ✓ De preferência espere por cerca de 12 horas até que a lata esteja completamente fria.
- ✓ Depois desse tempo abra a lata e coloque em uma panela com o fogo baixo junto com o chocolate branco, mexa até começar a ferver, depois desligue e acrescente o creme de leite e deixe esfriar.

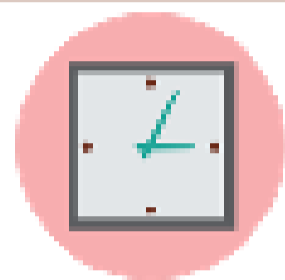
MONTAGEM:

1. Corte o pão no formato do ovo do tamanho suficiente para cobrir apenas o fundo.
2. Passe uma fina camada do recheio no interior da casca do ovo e coloque por cima pedaços de pão e molhe um pouco com a calda.
3. Em seguida coloque novamente o recheio e tampe com mais pedaços de pão e molhe com a calda.
4. Se ainda estive espaço, faça mais uma camada de recheio e pão.
5. Faça uma camada de doce de leite e decore a gosto.



Ovo de Colher

FLORESTA NEGRA



Tempo de Preparo:
40m a 1hr



Custo total:
R\$15,00 a R\$17,00



Preço Sugerido:
R\$30,00 a R\$34,00

INGREDIENTES:

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g de chocolate branco.

RECHEIO:

- 1 Lata de leite condensado
- 200 ml de leite
- 2 gemas passadas pela peneira
- 10g de amido de milho
- 100g de Chocolate Branco
- 1 Colher (sopa) de essência de Baunilha
- 1 xícara (chá) de cerejas picadas (80 g)

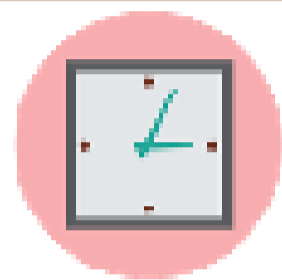
MODO DE PREPARO:

- ✓ Em um recipiente dissolva o amido de milho com um pouquinho de leite. reserve.
- ✓ Em uma panela com o fogo médio coloque todos os ingredientes (exceto as cerejas e inclusive o amido dissolvido) e mexa sempre para não grudar no fundo.
- ✓ Mexa até engrossar, depois desligue o fogo e deixe esfriar.
- ✓ Depois de frio é só acrescentar as cerejas e mexa.
- ✓ Preencha o casco do ovo com o doce de cereja e decore a gosto.



Ovo de Colher

BEIJINHO



Tempo de Preparo:
40m a 1hr



Custo total:
R\$12,50 a R\$14,00



Preço Sugerido:
R\$25,00 a R\$28,00

INGREDIENTES:

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g de chocolate branco.

RECHEIO:

- 2 latas de leite condensado
- 100 gramas de coco ralado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- ½ lata de creme de leite

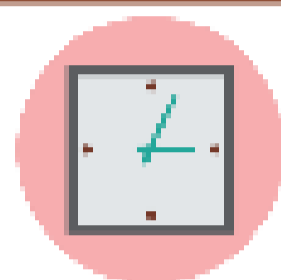
MODO DE PREPARO:

- ✓ Coloque todos os ingredientes em uma panela, exceto o creme de leite e leve ao fogo baixo mexendo sempre para não grudar no fundo da panela.
- ✓ Desligue o fogo quando a massa estiver grossa e você passar a colher no fundo da panela e o doce ir juntar-se lentamente.
- ✓ Depois que desligar coloque o creme de leite e mexa até a massa ficar homogênea e então despeje em um prato, coloque um papel filme por cima e deixe esfriar bem.
- ✓ Então preencha o casco do ovo com o beijinho e decore a gosto.



Ovo de Colher

DOCE DE ABACAXI



Tempo de Preparo:

40m a 1hr



Custo total:

R\$18,50 à R\$18,00



Preço Sugerido:

R\$39,00 à R\$36,00

INGREDIENTES:

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g de chocolate branco.

RECHEIO:

- 1 Abacaxi pérola pequenos (sem casca e cortado em cubos)
- 100g de açúcar refinado
- 100ml de leite
- 1 caixinha de creme de leite
- 100ml de leite de coco
- 100g de coco em flocos
- 1 lata de leite condensado
- 40g de amido de milho
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO:

- ✓ Leve ao fogo baixo o abacaxi e o açúcar, e deixe cozinhar até o líquido reduzir abaixo da metade.
- ✓ Peneire o abacaxi para separá-lo da calda (na receita só iremos usar o abacaxi)
- ✓ Dissolva o amido de milho em um pouco de leite, reserve.



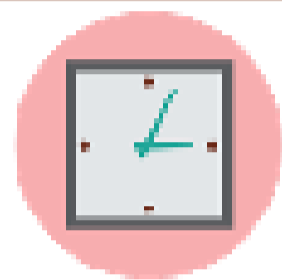
- ✓ Em uma panela coloque todos os ingredientes, exceto o abacaxi e a essência.
- ✓ Mexa sempre para o doce não grudar no fundo; você vai mexer pôr em média 30 a 35 minutos, que é quando o doce engrossa e fica com uma cor de amarelo claro.
- ✓ Quando chegar esse ponto acrescente a baunilha e mexa bem até incorporar- lá.
- ✓ Desligue o fogo, deixe esfriar um pouco e acrescente o doce de abacaxi, mexendo bem para misturar, e então deixe esfriar por completo, colocando um papel filme por cima.
- ✓ Depois de frio, preencha o casco do ovo com o doce de abacaxi e decore a gosto.

Obs: Você tem a opção de não misturar o abacaxi no doce, e colocá-lo somente por cima ou por baixo do doce. Ex: Preencha o casco do ovo com o doce, deixando um ou dois dedos para você colocar o doce de abacaxi, e assim já fica decorado o seu ovo de colher com doce de abacaxi.



Ovo de Colher

MORANGO



Tempo de Preparo:
40m a 1hr



Custo total:
R\$12,50 a R\$14,00



Preço Sugerido:
R\$25,00 a R\$28,00

INGREDIENTES:

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g de chocolate branco.


RECHEIO:

- 1/2 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de creme de leite sem soro
- 1 /2colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 colher (de sopa) de gelatina sabor morango
- 1/3de xícara de pó para preparo de bebida sabor morango (Nesquick)
- 50g de chocolate branco, picado
- 2 colheres de sopa de água, fervidas (para dissolver a gelatina e o pó de morango)

MODO DE PREPARO:

- ✓ Em uma tigela de vidro coloque a água fervente numa tigelinha. Acrescente a gelatina.
- ✓ Mexa rapidamente até dissolver. Acrescente o Nesquick e mexa novamente misturar com a água e a gelatina, mexa até ficar totalmente homogêneo.



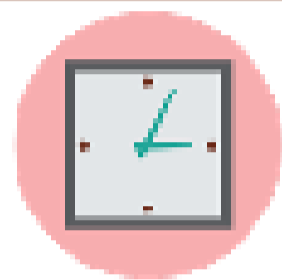
- 
- ✓ Coloque a mistura em uma panela, e acrescente o restante dos outros ingredientes. Leve ao fogo médio, mexendo até tudo ficar homogêneo.
 - ✓ Desligue o fogo quando a massa estiver grossa e você deve passar a colher no fundo da panela para o doce ir juntando-se lentamente.
 - ✓ Quando atingir esse ponto, desligue o fogo, coloque o doce em um prato já untado com manteiga e leve para resfriar.
 - ✓ Depois de frio, preencha o casco do ovo com o doce de morango e decore a gosto.



Lucrativa

Ovo de Colher

LEITE NINHO



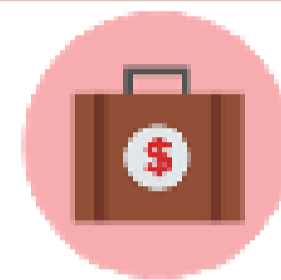
Tempo de Preparo:

40m a 1hr



Custo total:

R\$12,50 a R\$14,00



Preço Sugerido:

R\$25,00 a R\$28,00

INGREDIENTES:

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g de chocolate branco.

RECHEIO:

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de leite ninho
- 1 pitada de sal
- 4 colheres (sopa) de creme de leite

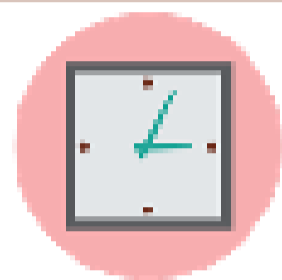
MODO DE PREPARO:

- ✓ Em uma panela coloque todos os ingredientes, exceto o creme de leite e leve ao fogo médio, mexa sempre para não grudar no fundo.
- ✓ Desligue o fogo quando a massa estiver grossa e você passar a colher no fundo da panela e o doce ir juntar-se lentamente.
- ✓ Então acrescente o creme de leite e mexa até incorporar.
- ✓ Então deixe esfriar.
- ✓ Depois de frio, preencha o casco do ovo com o brigadeiro de leite ninho e decore a gosto.



Ovo de Colher

CHURROS



Tempo de Preparo:
40m a 1hr



Custo total:
R\$12,50 a R\$14,00



Preço Sugerido:
R\$25,00 a R\$28,00

INGREDIENTES:

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g de chocolate branco.

RECHEIO:

- 1/2 lata de leite condensado
- 70g de chocolate branco
- 50g de creme de leite
- 1 colher (chá) de manteiga
- 25 gramas de doce de leite bem consistente
- 1/2 colher (chá) de canela em pó.

MODO DE PREPARO:

- ✓ Em uma panela coloque todos os ingredientes, exceto o creme de leite e a canela, e leve ao fogo médio, mexa sempre para não grudar no fundo.
- ✓ Desligue o fogo quando a massa estiver grossa e você passar a colher no fundo da panela e o doce ir juntar-se lentamente.
- ✓ Então acrescente o creme de leite e a canela e mexa até incorporar.
- ✓ Então deixe esfriar.
- ✓ Depois de frio, preencha o casco do ovo com o doce de churros e decore com doce de leite ou a gosto.

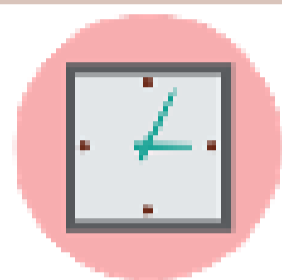


*Ovos
de Colher
Brigadeiro*



Ovo de Colher

BRIGADEIRO DE LIMÃO



Tempo de Preparo:
40m a 1hr



Custo total:
R\$12,50 a R\$14,00



Preço Sugerido:
R\$25,00 a R\$28,00

INGREDIENTES:

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g de chocolate meio amargo, (se preferir você pode utilizar o chocolate ao leite, mas pode ficar um pouco doce).

BRIGADEIRO:

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de chocolate branco picado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- Raspas de 2 limões sicilianos
- 25 ml Suco de limão siciliano

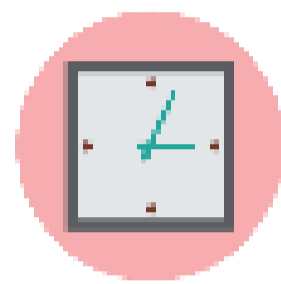
MODO DE PREPARO:

- ✓ Em uma panela, leve ao fogo médio todos os ingredientes, exceto o suco e as raspas do limão.
- ✓ Mexendo sempre para não grudar no fundo.
- ✓ Continue mexendo até formar bolhas e soltar do fundo da panela.
- ✓ O ponto para desligar o fogo, é quando você virar um pouco a panela e o brigadeiro descer todo de uma vez.
- ✓ Desligue o fogo e junte o suco e as raspas do limão.
- ✓ Transfira o brigadeiro para um recipiente untado com manteiga e deixe esfriar.
- ✓ Depois preencha o casco do ovo com o brigadeiro de limão e



Ovo de Colher

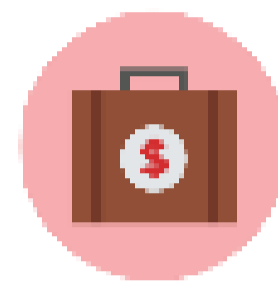
BRIGADEIRO DE MARACUJÁ



Tempo de Preparo:
40m a 1hr



Custo total:
R\$14,00 a R\$16,00



Preço Sugerido:
R\$28,00 a R\$32,00

INGREDIENTES:

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g de chocolate meio amargo, (se preferir você pode utilizar o chocolate ao leite, mas pode ficar um pouco doce).

BRIGADEIRO:

- 2 latas de leite condensado
- ½ xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- ½ lata de creme de leite

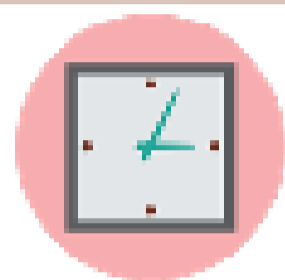
MODO DE PREPARO:

- ✓ Em uma panela, leve ao fogo médio todos os ingredientes, exceto o creme de leite.
- ✓ Mexendo sempre para não grudar no fundo.
- ✓ Continue mexendo até formar bolhas e soltar do fundo da panela.
- ✓ O ponto para desligar o fogo, é quando você virar um pouco a panela e o brigadeiro descer todo de uma vez.
- ✓ Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.
- ✓ Transfira o brigadeiro para um recipiente untado com manteiga e deixe esfriar.
- ✓ Depois preencha o casco do ovo com o brigadeiro de maracujá e decore a gosto.



Ovo de Colher

BRIGADEIRO E OVOMALTINE



Tempo de Preparo:
40m a 1hr



Custo total:
R\$12,50 a R\$14,00



Preço Sugerido:
R\$25,00 a R\$28,00

INGREDIENTES:

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g de chocolate meio amargo, (se preferir você pode utilizar o chocolate ao leite, mas pode ficar um pouco doce).

BRIGADEIRO:

- 1 Colher (Sopa) de margarina sem sal
- 1 Lata de leite condensado
- 4 Colheres (Sopa) de chocolate Ovomaltine
- 3 Colheres (Sopa) de cacau em pó ou achocolatado (marca da sua preferência)

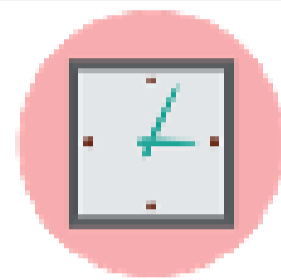
MODO DE PREPARO:

- ✓ Em uma panela com o fogo médio, coloque todos os ingredientes.
- ✓ Mexendo sempre para não grudar no fundo.
- ✓ Continue mexendo até formar bolhas e soltar do fundo da panela.
- ✓ O ponto para desligar o fogo, é quando você virar um pouco a panela e o brigadeiro descer todo de uma vez.
- ✓ Desligue o fogo.
- ✓ Transfira o brigadeiro para um recipiente untado com manteiga e deixe esfriar.
- ✓ Depois preencha o casco do ovo com o brigadeiro de Ovomaltine e decore a gosto.



Ovo de Colher

BRIGADEIRO E DOCE DE LEITE



Tempo de Preparo:
40m a 1hr



Custo total:
R\$14,00 a R\$16,00



Preço Sugerido:
R\$28,00 a R\$32,00

INGREDIENTES:

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g de chocolate meio amargo, (se preferir você pode utilizar o chocolate ao leite, mas pode ficar um pouco doce).

BRIGADEIRO:

- 1 Lata de Leite Condensado
- 100g de Doce de Leite
- 1 Colher (sopa) de Manteiga
- 1 pitada de sal

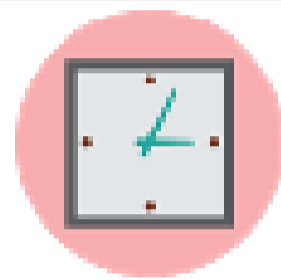
MODO DE PREPARO:

- ✓ Em uma panela, leve ao fogo médio todos os ingredientes.
- ✓ Mexendo sempre para não grudar no fundo.
- ✓ Continue mexendo até formar bolhas e soltar do fundo da panela.
- ✓ O ponto para desligar o fogo, é quando você virar um pouco a panela e o brigadeiro descer todo de uma vez.
- ✓ Desligue o fogo.
- ✓ Transfira o brigadeiro para um recipiente untado com manteiga e deixe esfriar.
- ✓ Depois preencha o casco do ovo com o brigadeiro de doce de leite e decore a gosto.



Ovo de Colher

BRIGADEIRO E AVELÃ



Tempo de Preparo:
40m a 1hr



Custo total:
R\$12,50 a R\$14,00



Preço Sugerido:
R\$25,00 a R\$28,00

INGREDIENTES:

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g de chocolate meio amargo, (se preferir você pode utilizar o chocolate ao leite, mas pode ficar um pouco doce).

BRIGADEIRO:

- 1 Lata de leite condensado
- 50g de chocolate picado
- 1 Colher (sopa) de creme de avelã
- 1 Colher (sopa) de manteiga sem sal

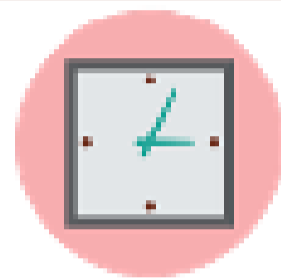
MODO DE PREPARO:

- ✓ Em uma panela, leve ao fogo médio todos os ingredientes.
- ✓ Mexendo sempre para não grudar no fundo.
- ✓ Continue mexendo até formar bolhas e soltar do fundo da panela.
- ✓ O ponto para desligar o fogo, é quando você virar um pouco a panela e o brigadeiro descer todo de uma vez.
- ✓ Desligue o fogo.
- ✓ Transfira o brigadeiro para um recipiente untado com manteiga e deixe esfriar.
- ✓ Depois preencha o casco do ovo com o brigadeiro de avelã e decore a gosto.



Ovo de Colher

BRIGADEIRO E PAÇOCA



Tempo de Preparo:
40m a 1hr



Custo total:
R\$12,50 a R\$14,00



Preço Sugerido:
R\$25,00 a R\$28,00

INGREDIENTES:

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g de chocolate meio amargo, (se preferir você pode utilizar o chocolate ao leite, mas pode ficar um pouco doce).

BRIGADEIRO:

- 1 Lata de Leite Condensado
- 50g de Paçoca Moída
- 1 Colher (sopa) rasa de Manteiga
- 1 Gema de Ovo
- ½ Creme de leite

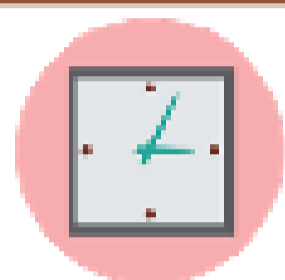
MODO DE PREPARO:

- ✓ Em uma panela com o fogo médio, coloque todos os ingredientes, exceto o creme de leite.
- ✓ Mexendo sempre para não grudar no fundo.
- ✓ Continue mexendo até formar bolhas e soltar do fundo da panela.
- ✓ O ponto para desligar o fogo, é quando você virar um pouco a panela e o brigadeiro descer todo de uma vez.
- ✓ Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.
- ✓ Transfira o brigadeiro para um recipiente untado com manteiga e deixe esfriar.
- ✓ Depois preencha o casco do ovo com o brigadeiro de paçoca e



Ovo de Colher

BRIGADEIRO E NEGRESKO



Tempo de Preparo:
40m a 1hr



Custo total:
R\$14,00 a R\$16,00



Preço Sugerido:
R\$28,00 a R\$32,00

INGREDIENTES:

- 1 casco de ovo de páscoa de 125g de chocolate meio amargo, (se preferir você pode utilizar o chocolate ao leite, mas pode ficar um pouco doce).

BRIGADEIRO:

- 1 Lata de leite condensado
- 2 Colheres (sopa) de cacau em pó ou achocolatado (marca da sua preferência)
- 1 Colher (sopa) de manteiga
- 1 Gema de ovo
- 1 Pacote de biscoito Negresco

MODO DE PREPARO:

- ✓ Tire o recheio das bolachas e quebre o biscoito em pequenos pedaços bem pequeno e reserve.
- ✓ Em uma panela com o fogo médio, coloque todos os ingredientes, exceto a bolacha.
- ✓ Mexendo sempre para não grudar no fundo.
- ✓ Continue mexendo até formar bolhas e soltar do fundo da panela.



- ✓ O ponto para desligar o fogo, é quando você virar um pouco a panela e o brigadeiro descer todo de uma vez. Depois preencha o casco do ovo com o brigadeiro de paçoca e decore a gosto.
- ✓ Desligue o fogo, quando o brigadeiro estiver morno, misture-o com a bolacha.
- ✓ Transfira o brigadeiro para um recipiente untado com manteiga e deixe esfriar.
- ✓ Depois preencha o casco do ovo com o brigadeiro de Negresco e decore a gosto.



Páscoa
Lucrativa

Agora é só vender

Pronto, agora você já sabe todas as nossas receitas e segredos dos Ovos de Páscoa.

Para melhor autonomia de mercado, sugerimos que tenha uma máquina de cartão de crédito, para facilitar o pagamento de grandes números de encomenda. Existe no mercado algumas máquinas que não cobram aluguel e tem juros muito baixos para cada venda, por isso recomendamos que pesquise as menores taxas de mercado no momento de aquisição. Para você ter uma ideia, utilizamos a maquininha da Sumup, quando aderimos era com a menor taxa de juros. Por isso pesquise bastante.

Iremos te dar algumas ideias para que possam ter sucesso no seu bairro ou até mesmo na cidade como é o meu caso.

Tenha um número de telefone somente para seu negócio!

Assim você consegue ter uma conta do WhatsApp Business que também é baixado no Play Store do seu celular. Com ele você consegue colocar seu número de telefone, deixar o local do ponto de venda e pode até adicionar um link, caso tenha um Facebook pode colocar o link da sua Fanpage para que as pessoas acessem com facilidade e descubra melhor como funciona seu negócio.

