



Ovo Ferrero Rocher e Ovo Trufado de Morango





Ovo Ferrero Rocher



Brigadeiro



Ingredientes

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 50g de chocolate em pó

Modo de Preparo

Modo de preparo: em uma panela de fundo grosso adicione todos os ingredientes e mexa sem parar, até ferver ou ficar no ponto desejado.



Chantinho



Ingredientes

- 1L de CHANTILY gelado
- 140g de leite em pó

Modo de Preparo

Misture os ingredientes no Bowl da batedeira e leve pra mexer em velocidade média aos poucos vá aumentando a velocidade. O ponto ideal é quando ele começa e ficar cremoso e desprender das laterais da batedeira.



Crocante de Castanha



Ingredientes

- 300g de castanha triturada
- 325g de açúcar cristal
- 15g de margarina

Modo de Preparo

Leve o açúcar em uma panela de fundo grosso e deixe derreter até formar um caramelo, depois do açúcar 100% derretido adicione a margarina e depois a castanha triturada e mexe bem. Depois de todo misturado leve pra esfriar no mármore untado com margarina ou no tapete de Silicone. Depois de frio é só quebrar.



Mousse de Chocolate



Ingredientes

- 400g de Brigadeiro
- 400g de Chantinho

Modo de Preparo

Em um Bowl adicione o brigadeiro frio e o chantinho e mexa até incorporar 100% e ficar com consistência de mousse.

Essa mousse fica delicioso e você pode saborizar com o que quiser.



Casca Crocante



Ingredientes

- 150g de cobertura ao leite
- 50g de castanha triturada

Modo de Preparo

Derreta o chocolate em 30 e 30s, após derretido adicione a castanha triturada e misture. Leve para uma forma de silicone de tamanho de ovo de sua preferência e leve pra gelar.



Montagem do Ovo



Coloque ovo em cima de uma balança e vá intercalando as camadas dos recheios, comece com nutella, depois o pralinê, depois pedaços de ferrero rocher e por último o mousse de chocolate. Finalize do jeito que desejar, na foto usamos ferrero rocher e o pralinê de castanha de caju





Ovo Trufado de Morango



Bolo de Chocolate



Ingredientes

- 04 ovos
- 325g de açúcar cristal
- 160g de chocolate em pó
- 180ml de óleo de soja
- 200ml de água mineral morna
- 10g de fermento
- 300g de farinha de trigo sem fermento

Modo de Preparo

Em uma batedeira, adicione os ovos, o açúcar e o óleo. Bata em velocidade 03 até incorporar. Em seguida, adicione a farinha de trigo e chocolate em pó, intercalado com água morna. Coloque para bater novamente até ficar uma massa homogênea. Desligue a batedeira, adicione o fermento e, com uma espátula de silicone, incorpore-o na massa, delicadamente.

Pré-aqueça o forno na temperatura média de 180 graus. Depois, deixe assando por, aproximadamente, 40 minutos.

A massa rende 03 formas de furo no meio de 16cm. Coloque, aproximadamente, 450g de massa em cada uma. Mas, lembre-se: com ajuda de uma balança você pode utilizar essa massa na medida de forma que vocês quiserem e tiverem.

Essa receita serve pra fazer naked, bolo afogadinho, bolo trufado e o que a criatividade permitir.



Creme 4 Leites



Ingredientes

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 200g de leite de coco
- 100g de leite em pó

Modo de Preparo

Em uma panela, misture todos os ingredientes antes de ligar o fogo, para evitar grumos. Após isso, ligue o fogo baixo e mexa sem parar, até desgrudar da panela ou dar ponto de cambalhota.

O Recheio 04 Leites é um recheio base que utilizamos em todas as nossas sobremesas. Ele tem um sabor suave que combina com várias preparações. Também é possível saborizá-lo com a pasta saborizante que vocês acharem melhor. O custo é maravilhoso e rende bastante, lhe dando oportunidade de ter um lucro maior.

Casca



Modo de Preparo

Casca - 150g de chocolate branco derretido e leve pra uma forma de silicone de 350g e leve pra geladeira pra gelar.



Montagem do Ovo



Modo de Preparo

Leve o ovo em cima da uma balança e coloque uma camada de bolo, depois adicione morangos frescos inteiros, vá organizando dentro do ovo até ficar todo cheio de morangos, depois finalize com creme 04 leites.

Em cima utilizei morangos frescos e chocolate Rafaello.





**Páscoa
premium**
com Ana Brownie

