


ALMANAQUE  
*Gourmet*



ESPECIAL

PÁSCOA

❧ *Chocolates* ❧

A glass of chocolate milkshake with a cookie on top, next to a bowl of chocolate cookies with white icing.

*Chocolate ao leite, em pó,  
meio amargo, em gotas...  
Para essa Páscoa apresentamos  
opções que vão deixar seu feriado  
mais saboroso.*

*São receitas de dar água na boca:  
cookie, muffin, musse, trufa,  
cupcake e ovo trufado.*

*Aproveite essa data tão especial e  
mãos à obra. Afinal, receitas com  
chocolate são sempre um prazer.*

*Ana Sílvia Simões  
editora-chefe*

# Muffin de chocolate com biscoito maisena

*Biscoitos e massas Adria*



## Ingredientes

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de creme de leite
- 1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina derretida
- 1 colher (sopa) de baunilha
- 1/2 pacote de biscoito Maizena Adria (400 g)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de gotas de chocolate
- 2 colheres (sopa) de açúcar de confeitador para decorar

## Modo de preparo

Numa tigela média, junte os ovos, o creme de leite, a manteiga ou margarina e a baunilha. Mexa delicadamente e reserve. Leve o biscoito ao processador e bata até obter uma farofa. Em uma tigela funda, junte a farofa de biscoito, a farinha de trigo, o açúcar, o chocolate em pó e o sal e misture bem.

Faça uma cova no centro e acrescente os ingredientes líquidos. Dilua o bicarbonato de sódio em 1/2 xícara (chá) de água morna e adicione na massa. Acrescente o fermento em pó e 1/2 xícara (chá) de gotas de chocolate. Mexa bem até envolver todos os ingredientes e despeje em forminhas untadas com manteiga ou margarina enfarinhadas.

Decore por cima com as gotas de chocolate restantes e leve ao forno médio (180°C) por cerca de 40 minutos. Retire do forno, espere amornar e decore com açúcar de confeitador.

## Rendimento

15 unidades

# Brigadeiro com biscoito de musse de chocolate

*Biscoitos e massas Adria*



## Ingredientes

- 1 embalagem de Adria Mousse de chocolate (150 g)
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 xícaras (chá) de leite

## Modo de preparo

Numa panela média antiaderente, junte o biscoito e o leite e deixe descansar por 5 minutos.

Leve ao fogo baixo até desmanchar os biscoitos, acrescente o açúcar e a essência de baunilha e mexa até a massa ficar firme e começar a desgrudar da panela.

Deixe esfriar. Unte as mãos com margarina sem sal, faça bolinhas pequenas e passe pelo chocolate granulado ou confeitos coloridos. Acomode em forminhas e sirva.

## Rendimento

25 unidades

# Devil's Food Cake

Chef Benny Novak,  
do restaurante 210 Diner



## Ingredientes

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1 xícara (chá) de cacau em pó
- 1 xícara (chá) de água morna
- 1 xícara (chá) de água temperatura ambiente
- 1 xícara (chá) de buttermilk\*
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 225 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 4 ovos
- 1/2 xícara (chá) de chocolate meio amargo ralado

\* buttermilk: 1 xícara (chá) de leite e 1 colher (sopa) de suco de limão

## Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°C e forre o fundo de uma forma com papel manteiga. Unte e enfarinhe por cima do papel e os lados da forma.

Em um bowl, peneire a farinha, o sal e o bicarbonato. Em outro bowl, misture o cacau e a água morna até ficar homogêneo. Em um terceiro bowl, misture o buttermilk, a água e a essência de baunilha.

Na batedeira, bata a manteiga com os açúcares até ficar leve. Com a batedeira ligada, adicione um ovo de cada vez e bata até a massa ficar fofa. Adicione a mistura de cacau com a batedeira em velocidade baixa até ficar homogêneo. Junte a mistura de farinha, alternando com a mistura de buttermilk, sendo 3 adições de farinha e 2 de buttermilk, começando e terminando com a mistura de farinha.

Incorpore o chocolate ralado e despeje a mistura na forma para assar por cerca de 45 minutos. Deixe esfriar totalmente antes de desenformar.



# Cookies Alpino

Cozinha Nestlé

## Ingredientes

1 xícara (chá) de manteiga sem sal em temperatura ambiente (200 g)  
2 ovos  
1 lata de leite condensado  
1/2 xícara (chá) de nozes picada (60 g)  
1 tablete familiar Alpino (170 g)  
1 colher (chá) de essência de baunilha  
2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio  
1/2 colher (chá) de sal

## Modo de preparo

Em uma batedeira, bata ligeiramente a manteiga e, mantendo-a ligada, vá acrescentando as gemas dos ovos e o leite condensado em fio até obter um creme bem leve e esbranquiçado (cerca de 20 minutos em velocidade média).

Desligue a batedeira e junte ao creme as nozes, o chocolate e a essência de baunilha, misturando delicadamente com um batedor de arame ou uma colher de cabo longo. Peneire sobre o creme, aos poucos, a farinha de trigo, o bicarbonato e o sal e vá misturando com o batedor de arame, incorporando bem os ingredientes secos ao creme.

Em duas assadeiras grandes, untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo, coloque pequenas porções de massa (use como medida uma colher de chá bem cheia de massa), mantendo uma distância aproximada de 10 cm entre elas.

Bata levemente as claras dos ovos e pincele cuidadosamente as porções de massa com elas. Asse em forno médio preaquecido (180°C) por 25 minutos ou até os cookies dourarem. Retire do forno e deixe esfriar sobre uma grelha, guardando-os depois em um lata com tampa.

## Rendimento

100 unidades

### **Dicas**

A massa pode ser conservada sem assar por até 3 dias, guardada na geladeira em recipiente tampado. Se desejar, congele os cookies assados e frios. Embale, etiquete e leve ao freezer por até 3 meses.

# Salaminho de chocolate

Cozinha Nestlé



foto: Ricardo de Vicq

## Ingredientes

- 1/2 pacote de biscoito Combina Com Leite e Mel (100 g)
- 1 tablete familiar Alpino picado (170 g)
- 2 gemas

## Modo de preparo

Corte os biscoitos em pequenos pedaços e passe-os pela peneira. Derreta o chocolate em banho-maria, junte as gemas, misture bem e retire do fogo. Acrescente os biscoitos, misturando com cuidado.

Passe manteiga no papel-alumínio, coloque a mistura e enrole, dando o formato de salame. Leve ao congelador por cerca de 30 minutos. No momento de servir, corte-o em fatias finas, sem retirar o papel.

## Rendimento

50 unidades

### **Dica**

Se desejar, derreta o chocolate Alpino em microondas. Pique-o em pedaços grandes e coloque-os em um recipiente refratário. Leve ao microondas por cerca de 1 minuto e 30 segundos em potência média. Retire e misture bem. Se necessário, volte ao microondas por 30 segundos, uma vez ou mais.

# Musse Alpino

Cozinha Nestlé

## Ingredientes

### **Musse**

- 3 claras
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 lata de creme de leite
- 1 tablete familiar Alpino (170 g)
- 2 colheres (sopa) de NESCAFÉ®
- 2 colheres (sopa) de licor de laranja

### **Molho**

- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de maisena
- 1 e 1/2 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

## Modo de preparo

Para fazer a musse, em uma panela média, misture as claras com o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo sempre por cerca de 3 minutos. Retire do fogo e bata em uma batedeira por 5 minutos ou até dobrar de volume. Reserve.

Aqueça o creme de leite em banho-maria, junte o chocolate e o Nescafé diluído com o licor e misture até ficar homogêneo. Misture levemente as claras reservadas ao creme de chocolate. Coloque em taças e leve à geladeira por cerca de 3 horas.

Para a o molho, misture os ingredientes numa panela e leve ao fogo baixo, por cerca de 5 minutos ou até engrossar. Espere esfriar e sirva com a musse.

## Rendimento

8 porções



foto: Sheila Oliveira

# Ovo trufado tropical

*Chef chocolatier, cake designer e pâtissier Andressa Schmidt*



## Ingredientes

1,5 kg de cobertura fracionada em chocolate meio amargo

### **Recheio**

200 ml de suco concentrado de maracujá

200 g de açúcar

10 g de glucose

250 g de coco ralado grosso

300 g de leite condensado

### **Calda**

50 g de polpa de maracujá com as sementes

50 ml de água

50 g de açúcar

## Modo de preparo

Para preparar a casca, derreta o chocolate em microondas ou banho-maria. Com ajuda de um pincel, faça uma camada fina no interior da forma. Deixe secar e repita a operação.

Para o recheio, aqueça em fogo baixo o suco concentrado e o açúcar até dissolver. Adicione a glucose e o coco ralado. Acrescente o leite condensado até dar o ponto, o que leva cerca de 10 minutos. Deixe esfriar.

Para a calda, cozinhe em fogo baixo todos os ingredientes até atingir consistência de mel.

Depois que a forma receber 2 camadas de chocolate e estiver totalmente seca, distribua o recheio, deixando 1 cm de espaço livre na borda. Coloque a calda. Cubra com mais chocolate e leve à geladeira. Os ovos estarão prontos para desenformar quando a superfície ficar opaca.

Depois de desenformar, pode-se decorar pincelando chocolate derretido sobre a casca.

## Rendimento

5 ovos de 250 gramas cada

# Trufas de chocolate

Cozinha Nestlé



foto: Sheila Oliveira

## Ingredientes

- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 tabletes de chocolate NESTLÉ CLASSIC® Meio Amargo (170 g) picados
- 1/2 xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente (100 g)
- 2 colheres (sopa) de conhaque ou uísque
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó (para envolver as trufas)

## Modo de preparo

Em um recipiente refratário, aqueça o creme de leite em banho-maria. Junte o chocolate meio amargo e misture bem até derreter completamente e obter um creme liso.

Retire do banho-maria, adicione o chocolate em pó e mexa. Acrescente a manteiga em temperatura ambiente e o conhaque e misture até ficar homogêneo.

Leve à geladeira por 24 horas. Com auxílio de colheres de chá, modele pequenas porções da massa e passe cada uma delas no chocolate em pó.

## Rendimento

50 unidades

### **Dica**

Ao invés de serem passadas no chocolate em pó, as trufas também podem ser banhadas em chocolate, utilizando a técnica de temperagem. A temperagem garante a solidificação adequada do chocolate, o brilho da superfície e a textura que derrete na boca.



# Cupcake de chocolate recheado de trufa de amora

Cozinha Nestlé

## Ingredientes

### Trufa

1 kg de NESTLÉ Chocolate Marfim picado  
300 g de NESTLÉ Creme de Leite UHT  
160 g de geleia de amora  
4 g de corante para chocolate rosa

### Decoração

300 g de chocolate ao leite  
30 formas de papel para cupcake

### Massa

420 g de farinha de trigo  
345 g de açúcar  
115 g de NESTLÉ Chocolate Pó Solúvel Tradicional  
5 g de fermento em pó  
5 g de bicarbonato de sódio  
250 ml de óleo  
100 g de ovos (cerca de 2 unidades)  
400 ml de água  
5 g de emulsificante

## Modo de preparo

Para fazer a trufa, coloque o chocolate marfim em um bowl. Aqueça o creme de leite e a geleia de amora e despeje sobre o chocolate picado. Adicione o corante rosa. Deixe por 5 minutos e misture até ficar homogêneo. Leve à geladeira por 6 horas ou até ficar firme a ponto de bolear. Modele 30 trufas, com cerca de 20 g cada. Reserve o restante da trufa.

Prepare a massa. Numa batedeira, coloque a farinha, o açúcar, o chocolate em pó, o fermento, o bicarbonato, o óleo, os ovos, a água e o emulsificante e bata até ficar homogêneo. Disponha 30 formas de papel para cupcake (tamanho 0B) em formas de metal para cupcake ou para empada.

Coloque a massa nas formas de papel, preenchendo até a metade. Disponha uma trufa de amora e complete com a massa preenchendo 2/3 da forma. Leve ao forno preaquecido (180°C) por cerca de 35 minutos. Retire do forno e espere esfriar. Disponha a trufa em um saco de confeitar com bico pitanga e decore os cupcakes.

Para a decoração, derreta e tempere o chocolate ao leite conforme as instruções da embalagem. Despeje em moldes com desenhos de cenoura. Leve à geladeira por 3 minutos ou até secar o chocolate. Desenforme e disponha a decoração sobre o cupcake.

## Rendimento

30 unidades

# Alfajor com biscoito

*Biscoitos Richester*



## Ingredientes

1 pacote de biscoito Richester Superiore Maria (400 g)  
500 g de chocolate ao leite hidrogenado picado

### *Creme inglês*

500 ml de leite  
5 gemas  
150 g de açúcar  
3 colheres (sopa) de maisena  
5 gotas de essência de baunilha

## Modo de preparo

Comece preparando o creme inglês. Ferva o leite e deixe amornar. Leve à batedeira as gemas com o açúcar e bata até a mistura crescer e ficar esbranquiçada. Junte o leite aos poucos, a maisena e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar. Acrescente a essência de baunilha, deixe esfriar e reserve.

Espalhe o creme inglês entre 3 biscoitos, alternando biscoito e creme inglês. Derreta o chocolate ao leite em banho-maria ou no microondas e ainda quente banhe os alfajores.

Deixe descansar por 20 minutos sobre papel manteiga e sirva em seguida.

## Rendimento

20 unidades

# Torta de Páscoa

Cozinha Nestlé

## Ingredientes

### Base

750 g NESTLÉ Chocolate ao Leite  
750 g de Negresco Topping  
350 g de NESTLÉ Creme de Leite UHT

### Recheio

1750 g NESTLÉ Chocolate Meio Amargo picado  
750 g de NESTLÉ Chocolate ao Leite picado  
1250 g de NESTLÉ Creme de Leite UHT  
15 gotas de essência de amêndoas  
500 g de amêndoas sem pele picadas

### Decoração

100 g de amêndoas laminadas torradas  
50 g de NESTLÉ Cobertura Fracionada Meio Amargo  
100 g de NESTLÉ Cobertura Hidrogenada Marfim

## Modo de preparo

Comece pela base. Derreta o chocolate ao leite conforme instruções da embalagem. Misture o Topping Negresco. Quando estiver bem homogêneo, acrescente o creme de leite e misture. Com a base, forre o fundo e a lateral de 5 formas de 20 cm de diâmetro. Coloque acetato na forma ou unte com margarina e polvilhe açúcar.

Para fazer o recheio, disponha os chocolates meio amargo e ao leite Nestlé em um bowl grande. Aqueça o creme de leite e misture aos chocolates. Junte a essência de amêndoas, espere alguns minutos e misture até ficar homogêneo. Acrescente as amêndoas, misture e distribua o recheio sobre as tortas. Leve à geladeira por 6 horas ou ao freezer por 2 horas.

Para decorar, derreta a cobertura fracionada e disponha em um cone de papel-manteiga. Faça traços em 10 molde para miniovos. Derreta a cobertura hidrogenada e preencha os moldes de miniovos que foram riscados com a cobertura fracionada. Leve à geladeira por 5 minutos ou até secar. Desenforme e reserve.

Para a montagem, desenforme as tortas, disponha as amêndoas laminadas sobre a torta, preenchendo a borda. Disponha duas metades de miniovos no centro de cada torta.

## Rendimento

5 tortas com aproximadamente 1,2 kg cada.



ESPECIAL

---

# PÁSCOA

✧ *Chocolates* ✧

ALMANAQUE  
*Gourmet*

[www.almanaquegourmet.com.br](http://www.almanaquegourmet.com.br)