

Derreter e temperar chocolate: o processo correto para um resultado perfeito!

Para garantir um resultado final liso e brilhante, o chocolate precisa ser resfriado de forma gradual antes de moldar. Basta seguir passos simples e respeitar a temperatura correta de cada tipo de chocolate.

1 Pique o chocolate em pedaços pequenos, para facilitar o derretimento.

2 Separe 2/3 do chocolate e leve ao micro-ondas em potência média (50%) ou banho-maria, para derreter. Ele deve ficar fluido e atingir a temperatura de 40°C a 45°C.

3 Aos poucos, adicione o restante do chocolate, mexendo. Dessa forma, o chocolate todo deve derreter e resfriar lentamente.

4 Para quando estiver completamente derretido, porém ainda mais espesso – a temperatura irá variar de acordo com o tipo de chocolate:

Meio Amargo..... 29°C a 30°C

Ao Leite..... 28°C a 29°C

Branco..... 27°C a 28°C

DICA: Se você não tiver um termômetro, faça o teste de temperatura colocando uma pequena porção de chocolate sobre os lábios ou o pulso – ele deve parecer “frio” ao toque.

Bolo de Chocolate e leite em Pó no Pote

INGREDIENTES

Para o bolo:

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar (180 g)
- 1 xícara (chá) de óleo (200 ml)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (240 g)
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó 70% cacau (90 g)
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó (15 g)
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xícara (chá) de água (200 ml)
- Manteiga e farinha de trigo para untar

Para a ganache de chocolate:

- 1 ½ xícara (chá) de creme de leite fresco (300 ml)
- 3 colheres (sopa) de mel
- 340 g de **Chocolate Meio Amargo Arcor**
- 1/3 de xícara (chá) de manteiga à temperatura ambiente (70 g)

PREPARO

BOLO: 1 Pré-aqueça o forno a 180°C (temperatura média). 2 Unte com manteiga e farinha uma fôrma quadrada de 20 cm. 3 Em uma batedeira a velocidade média-alta, bata os ovos em temperatura ambiente com o açúcar até formar uma massa clara e aerada. 4 Adicione o óleo, em fio, e bata por mais alguns minutos para incorporar. 5 Enquanto isso, em uma tigela à parte, peneire a farinha, o chocolate em pó, o fermento e o sal. Misture bem os pós até que fique homogêneo (esse processo evita a formação de grumos). 6 Diminua a velocidade da batedeira, apenas para misturar e, aos poucos, vá adicionando a água e os secos, alternadamente. 7 Transfira a massa para a fôrma preparada e leve ao forno para assar por cerca de 30 a 40 minutos ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo. 8 Retire do forno e deixe esfriar antes de desenformar. **GANACHE DE CHOCOLATE:** 1 Em uma panela média, ferva o creme de leite e o mel em fogo baixo. 2 Em uma tigela refratária, coloque o chocolate picado e leve o micro-ondas em potência média ou banho-maria, para derreter. 3 Despeje o creme de leite fervendo no chocolate e mexa bem até formar uma mistura homogênea. 4 Quando a mistura atingir 35°C (parecer fria em contato com a pele), incorpore a manteiga. 5 Deixe a ganache descansar na geladeira por 2h. **BRIGADEIRO DE LEITE EM PÓ:** 1 Em uma panela em fogo baixo, misture o leite condensado, o creme de leite e a manteiga. 2 Quando estiver quente e homogêneo, adicione o chocolate branco picado para derreter. 3 Cozinhe até engrossar (o ponto correto é de um brigadeiro de colher, bem macio). 4 Retire do fogo e misture o leite em pó. 5 Reserve em geladeira para esfriar. **MONTAGEM:** 1 Corte o bolo em pedaços pequenos, de forma que encaixem dentro dos potes. 2 Em cada pote, coloque primeiro uma camada de bolo (cerca de 20 g). 3 Adicione uma camada de ganache (cerca de 30 g) e 1 colher (chá) de leite em pó (cerca de 4 g). 4 Siga com mais uma camada de bolo, na sequência uma de brigadeiro (cerca de 40 g) e 1 colher (chá) de leite em pó. 5 Complete com a terceira camada de bolo, mais uma de ganache e mais 1 colher (chá) de leite em pó. 6 Finalize com 1 Tortuguinha e feche os potes.

Para o brigadeiro de leite em pó:

- 1 ½ lata de leite condensado (592 g)
 - 1 ½ caixinha de creme de leite UHT (300 g)
 - 1 colher (sopa) de manteiga (15 g)
 - 115 g de **Chocolate Branco Arcor**
 - 4 colheres (sopa) de leite em pó
- Para a montagem:
- 12 potes em vidro (240 ml), com tampa, higienizados e bem secos
 - 150 g de leite em pó
 - 12 unidades de **Tortuguinha ao Leite Aerado**

Rendimento: 12 unidades de 160 g

Tempo de preparo: 3 horas



SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor
aquiarcor@arcor.com • 0800 055 8450 • www.arcor.com.br



O Melhor do Chocolate!



Os Chocolates Arcor

A **Arcor** oferece uma linha completa de chocolates para suas criações! De sobremesas a bombons e ovos de páscoa, suas vendas e seu lucro estão garantidos.



Nas versões:
1,05 kg e 2,1 kg

Chocolate ao leite

O mais tradicional chocolate, macio e de fácil manuseio, ideal para bolos, sobremesas e recheios.



Nas versões:
1,05 kg e 2,1 kg

Chocolate Meio Amargo

De sabor nobre, confere às receitas sabor e cor mais acentuados de cacau. É perfeita para produzir doces finos, sobremesas mais adultas e também para equilibrar o sabor doce em receitas com outros tipos de chocolate.



Nas versões:
1,05 kg e 2,1 kg

Chocolate Branco

Macio e delicado, é o chocolate mais indicado para decorações, efeitos marmorizados, raspas e ganaches cremosas.



Na versão:
1 kg

Tortuguinha Confeitos

E você ainda conta com outras delícias da Arcor para dar acabamento e valorizar suas receitas, como a tradicional Paçoca Amor e os deliciosos e divertidos confeitos **Tortuguinha!**

Bombom de Whisky

INGREDIENTES

- Para o recheio:**
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco (200 ml)
 - 3 colheres (sopa) de mel
 - 340 g de **Chocolate Meio Amargo Arcor**
 - 5 colheres (sopa) de whisky (75 ml)
- Para banhar:**
- 500 g de **Chocolate Meio Amargo Arcor**
- Para finalizar:**
- 200 g de **Chocolate Meio Amargo Arcor**
 - 100 g de amêndoas trituradas

PREPARO

RECHEIO: 1 Em uma panela média, ferva o creme de leite e o mel em fogo baixo. 2 Em uma tigela refratária, coloque o chocolate picado e leve ao micro-ondas em potência média ou banho-maria, para derreter. 3 Despeje o creme de leite fervendo no chocolate e mexa bem até formar uma mistura homogênea. 4 Quando a mistura atingir 35° (parecer fria em contato com a pele), incorpore o whisky. 5 Deixe descansar na geladeira por 2h.

TÊMPERA DO CHOCOLATE PARA MOLDAR: 1 Pique o chocolate meio amargo em pedaços pequenos. 2 Separe 2/3 do chocolate e leve ao micro-ondas em potência média ou banho-maria, para derreter, até que fique fluido (40°C - 45°C) 3 Aos poucos, adicione o restante do chocolate, mexendo. 4 Pare quando estiver ainda completamente derretido, porém mais espesso (29°C - 30°C).

MOLDE: 1 Utilizando um molde para bombons quadrados, cubra-o completamente com o chocolate temperado, preenchendo cada uma das cavidades. 2 Bata o molde contra uma superfície plana, para retirar todas as bolhas de ar do chocolate. 3 Vire o molde de ponta-cabeça sobre uma tigela e bata levemente com uma espátula, para retirar o excesso de chocolate e obter uma casca fina e delicada. 4 Deixe descansar sobre um apoio para que o chocolate termine de descer, limpe o excedente com uma espátula e espere firmar. 5 Quando for possível tocar no chocolate sem que ele grude nos dedos, recheie os bombons com a ganache, preenchendo 2/3 do molde (cerca de 12 g). 6 Utilizando um saco de confeitar, cubra o recheio com o chocolate temperado restante, alise com uma espátula e leve à geladeira. 7 Quando perceber que os bombons estão “soltos” do molde, estão prontos para desenformar.

FINALIZAÇÃO: 1 Transfira o chocolate temperado para um cone de papel-manteiga e faça pequenos riscos na lateral do bombom. 2 Salpique com amêndoas trituradas e espere secar completamente.

Rendimento: 55 unidades de 18 g • **Tempo de preparo:** 2 horas



Ovinhos de Caramelo e Flor de Sal

INGREDIENTES

- Para o recheio:**
- 1 1/2 xícara (chá) de açúcar (300 g)
 - 1 1/2 colher (sopa) de glicose de milho
 - 1 xícara (chá) de creme de leite fresco (200 ml)
 - 1 1/2 colher (sopa) de manteiga sem sal
 - 1 1/2 colher (chá) de flor de sal
- Para banhar:**
- 500 g de **Chocolate Meio Amargo Arcor**
- Para finalizar:**
- Corante em pó ouro
 - Álcool de cereais
 - 100 g de **Chocolate Meio Amargo Arcor**
 - Flor de sal

PREPARO

RECHEIO: 1 Em uma panela média, derreta 1/3 do açúcar com a glicose, em fogo baixo. Quando não houver mais grânulos, adicione mais 1/3 do açúcar e assim sucessivamente. Não é necessário mexer sempre, apenas quando começar a pegar cor para que não queime. 2 Assim que o caramelo começar a dourar, em uma outra panela em fogo baixo, aqueça o creme de leite até ferver. 3 Quando começar a sair fumaça e o caramelo estiver com cor dourada intensa, apague o fogo e junte imediatamente o creme de leite fervendo. Esse processo deve ser feito rapidamente, caso contrário o caramelo pode queimar e amargar. Mexa sem parar até o caramelo diluir-se por inteiro. Caso permaneçam alguns grumos, volte a aquecer em fogo baixo até estar totalmente líquido. 4 Fora do fogo, finalize com a manteiga fria e a flor de sal. Misture e deixe descansar por 1h na geladeira. **TÊMPERA DO CHOCOLATE PARA MOLDAR:** 1 Pique o chocolate meio amargo em pedaços pequenos. 2 Separe 2/3 do chocolate e leve ao micro-ondas em potência média ou banho-maria, para derreter, até que fique fluido (40°C - 45°C). 3 Aos poucos, adicione o restante do chocolate, mexendo. 4 Pare quando estiver ainda completamente derretido, porém mais espesso (29°C - 30°C).

MOLDE: 1 Utilizando um molde para ovos de galinha, cubra-o completamente com o chocolate temperado, preenchendo cada uma das cavidades. 2 Bata o molde contra uma superfície plana, para retirar todas as bolhas de ar do chocolate. 3 Vire o molde de ponta-cabeça sobre uma tigela e bata levemente com uma espátula, para retirar o excesso de chocolate e obter uma casca fina e delicada. 4 Deixe descansar sobre um apoio para que o chocolate termine de descer, limpe o excedente com uma espátula e espere firmar. 5 Quando for possível tocar no chocolate sem que ele grude nos dedos, repita o processo, para fazer uma casca mais espessa. 6 Quando a segunda camada de chocolate estiver firme, recheie cada metade de ovo com o caramelo (cerca de 40 g). 7 Utilizando um saco de confeitar, cubra o recheio com o chocolate temperado restante, alise com uma espátula e leve à geladeira. 8 Quando perceber que os ovos estão “soltos” do molde, estão prontos para desenformar. **FINALIZAÇÃO:** 1 Faça uma pasta misturando o corante em pó e o álcool de cereais. 2 Utilizando um pincel macio e chato, faça uma linha sobre as cascas dos ovos. Deixe secar. 3 Transfira o chocolate temperado para um cone de papel-manteiga e faça finos traços sobre a faixa dourada, sem a cobrir completamente. 4 Salpique com flor de sal e espere secar.

Rendimento: 6 unidades de 130 g • **Tempo de preparo:** 2 horas e 30 minutos

Trufa Amor

INGREDIENTES

- Para o recheio:**
- 3/4 de xícara (chá) de creme de leite fresco (150 ml)
 - 1 1/2 colher (sopa) de mel
 - 340 g de Chocolate ao Leite Arcor
 - 5 unidades de Paçoca AMOR (90 g)
- Para banhar e decorar:**
- 400 g de **Chocolate Meio Amargo Arcor**
 - 200 g de **Chocolate ao Leite Arcor**
 - 200 g de **Chocolate Branco Arcor**
 - 2 unidades de Paçoca AMOR (36 g)

PREPARO

RECHEIO: 1 Em uma panela média, ferva o creme de leite e o mel em fogo baixo. 2 Em uma tigela refratária, coloque o chocolate picado e leve ao micro-ondas em potência média ou banho-maria, para derreter. 3 Em um prato à parte, esfale levemente as paçocas com um garfo. É importante que permaneçam pequenos pedaços irregulares (não transforme em farinha). 4 Despeje o creme de leite fervendo no chocolate, mexa bem até formar uma mistura homogênea e junte a paçoca. 5 Deixe descansar na geladeira por pelo menos 3 horas. 6 Depois de frio, modele bolinhas medindo com 1 colher (sopa) cheia (cerca de 20 g). 7 Retorne à geladeira por mais 30 minutos.

TÊMPERA DO CHOCOLATE PARA BANHAR: 1 Pique o chocolate meio amargo em pedaços pequenos. 2 Separe 2/3 do chocolate e leve ao micro-ondas em potência média ou banho-maria, para derreter, até que fique fluido (40°C - 45°C). 3 Aos poucos, adicione o restante do chocolate, mexendo. 4 Pare quando estiver ainda completamente derretido, porém mais espesso (29°C - 30°C).

BANHO: 1 Banhe as bolinhas de recheio o chocolate temperado. 2 Retire o excesso e deixe que cristalize sobre papel-manteiga, preferencialmente fora da geladeira, em temperatura controlada.

DECORAÇÃO: 1 Repita o processo de tempera com os chocolates ao leite e branco, respeitando a tabela de temperaturas. 2 Utilizando um pequeno cone de papel-manteiga, faça riscos sobre cada trufa banhada já cristalizada, intercalando os 2 tipos de chocolate. 3 Finalize com um pouco de paçoca esfarelada e deixe secar.

Rendimento: 28 unidades de 25 g • **Tempo de preparo:** 2 horas



Ovo Rendado

INGREDIENTES

- Para o ovo:**
- 350 g de **Chocolate Meio Amargo Arcor**
 - 350 g de **Chocolate ao Leite Arcor**
 - 350 g de **Chocolate Branco Arcor**
- Para a base:**
- 300 g de **Chocolate Meio Amargo Arcor**
- Para finalizar:**
- 100 g de **Chocolate Meio Amargo Arcor**
 - 100 g de **Chocolate Branco Arcor**

PREPARO

TÊMPERA DO CHOCOLATE PARA MOLDAR: 1 Pique o chocolate meio amargo em pedaços pequenos. 2 Separe 2/3 do chocolate e leve ao micro-ondas em potência média ou banho-maria, para derreter, até que fique fluido (40°C-45°C). 3 Aos poucos, adicione o restante do chocolate, mexendo. 4 Pare quando estiver ainda completamente derretido, porém mais espesso (29°C - 30°C). 5 Mexendo, deixe que esfrie um pouco mais, até que fique menos fluido (29°C). 6 Repita o processo com os chocolates ao leite e branco, respeitando a tabela de temperaturas. **MOLDE:** 1 Utilize um molde para ovo grande (500 g) para as cascas. 2 Transfira o chocolate meio amargo temperado para um cone de papel-manteiga e faça riscos circulares no molde, de forma aleatória, tomando cuidado para que não cubram toda a superfície do molde (a intenção é ter espaços “vazios”, para o efeito de renda). 3 Em seguida, repita o processo com o chocolate ao leite, tentando utilizar a mesma quantidade de chocolate. É importante que os chocolates estejam suficientemente frios para não se misturarem, mas ainda líquidos para fazer os desenhos. 4 Termine com o chocolate branco, utilizando um corte ligeiramente maior no cone de papel-manteiga, para que os riscos fiquem mais grossos – essa será a camada que dará estrutura ao ovo. 5 Reforce as bordas com uma espátula, para que fiquem firmes e bem rentes ao molde. 6 Leve à geladeira para cristalizar. 7 Quando perceber que o ovo está “solto” do molde, está pronto para desenformar. **BASE:** 1 Coloque um aro de 9 cm de diâmetro sobre um tabuleiro com papel-manteiga, bem liso. 2 Preencha todo o aro com o chocolate derretido. 3 Bata contra uma superfície plana, para retirar todas as bolhas de ar do chocolate. 4 Leve à geladeira para cristalizar.

FINALIZAÇÃO: 1 Transfira o chocolate branco temperado para um cone de papel-manteiga e contorne delicadamente a borda de uma das cascas. Com cuidado, encaixe a outra metade e espere que firme. 2 Usando uma faca, “desgaste” o centro da base de chocolate, fazendo um buraco redondo de forma que caiba o ovo fechado, em pé. Complete essa cavidade com chocolate meio amargo temperado e encaixe o ovo com cuidado, segurando nessa posição até que esfrie. Atenção: use luvas no manuseio e tome cuidado para não derreter o chocolate com o calor das mãos.

Rendimento: 2 unidades tamanho 500 g + base • **Tempo de preparo:** 3 horas

