

Curso Especial de PÁSCOA



GRADUAÇÃO EM
**GASTRO
NOMIA**
TECNÓLOGO

ensine.com.br/pascoa

 **EnsinE**
FACULDADE

CURSO ESPECIAL DE PÁSCOA

**Bem-vindas e bem-vindos ao mundo fascinante
da chocolataria de Páscoa!**

Neste e-book do Curso Especial de Páscoa, preparado pela renomada professora chocolatier Kelly Koscky, do Curso Superior Tecnólogo em Gastronomia da Faculdade EnsinE, você vai mergulhar nas técnicas essenciais para transformar chocolate em verdadeiras obras de arte. Ideal para profissionais que buscam aprimorar suas habilidades ou para entusiastas que desejam dar os primeiros passos no universo da gastronomia, este guia será seu companheiro na criação de ovos de Páscoa deslumbrantes e deliciosos.

Assista aos vídeos, acompanhe com o texto e transforme sua Páscoa de uma forma lucrativa!



O que você irá aprender nesse e-book

Técnicas para a Transformação do Chocolate

- **Derretimento ou Fusão**
 - Banho-maria quente
 - Microondas
- **Temperagem ou Choque Térmico**
 - Tablage ou Marmorização
 - Banho-maria frio
 - Teste da têmpera
- **Moldagem dos Ovos de Páscoa**
 - Moldagem com forma de silicone
 - Moldagem clássica ou técnica do Giro
 - Fechamento do ovo
- **Ovos Clássicos**
 - Ovo Trio de Trufas
 - Ovo crocante com casca recheada
- **Ovos Infantis**
 - Ovo Confeti
 - Ovo Granulado Colorido
- **Ovos que são Tendência**
 - Ovo Brigadeiro de Colher
 - Ovo Pote de Brigadeiro
- **Ovo Diferenciado**
 - Ovo Rendado

APRENDA

Técnicas para a transformação do chocolate:

1) Derretimento ou Fusão

Derreter significa passar uma substância do estado sólido para o líquido.

O chocolate ou cobertura devem alcançar no mínimo 45°C para que todas as pequenas partículas estejam derretidas. Contudo, é necessário evitar o superaquecimento. Temperatura alta e calor direto podem queimar o açúcar do produto, formando grumos e mudando a textura do chocolate ou cobertura. Por isso, controle com o termômetro culinário para que o processo seja lento e suave e que o produto não ultrapasse os 50°C.

Técnicas de Derretimento:

- **Banho-maria quente:** Após aquecer o chocolate, com a chama do fogão desligada, encaixe a vasilha em uma panela com água aquecida. O encaixe deve ser bem justo, para impedir o contato do vapor com o chocolate ou cobertura. Mexa delicadamente até que o produto esteja completamente derretido.
- **Microondas:** Utilize a potência média (50%) do seu aparelho. Derreta de 1 em 1 minuto, sempre mexendo bem, até que o chocolate ou cobertura esteja totalmente derretido.

2) Temperagem ou Choque Térmico

Quando derretemos o chocolate, os cristais que compõem a manteiga de cacau que formam a barra de chocolate se desorganizam e uma vez derretida a manteiga de cacau é incapaz de encontrar sozinha uma forma estável. Assim, o processo de têmpera é necessário para induzir a formação de novos cristais que sejam regulares, ou seja, que se encaixem perfeitamente, dando brilho, dureza e contração quando o chocolate retornar ao seu estado sólido.

Dessa forma, o termo temperar está relacionado com temperatura e consiste em submeter o chocolate a um ciclo de temperatura (calor/resfriamento/calor) que chamamos de "**curva de temperagem**".

Temperatura, tempo e movimento são as três variáveis que devem ser controladas durante todo o processo de têmpera. Em poucas palavras, temperar significa **movimentar o chocolate derretido durante um tempo determinado até alcançar uma temperatura específica**.

Trata-se de uma técnica simples, que pode ser cumprida sem dificuldades se for realizada com calma, precisão e com auxílio do termômetro de cozinha.

Cada chocolate tem uma temperatura específica de têmpera, em média é em torno de 28°C - 29°C, que pode variar ligeiramente em função do tipo de chocolate e fabricante. Essas informações sempre devem ser verificadas na embalagem do produto.

Para maior fluidez e brilho você pode reaquecer levemente o chocolate depois de atingir a temperatura final da têmpera, em torno de 31°C - 32°C, o que chamamos de temperatura de trabalho.

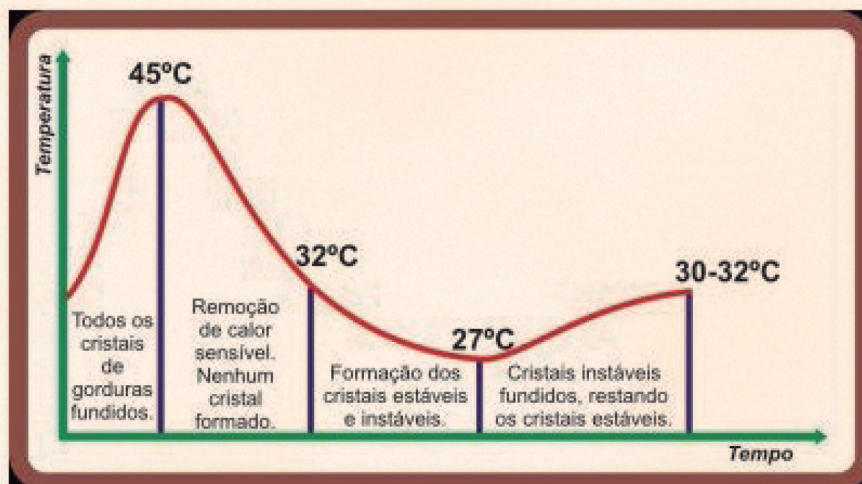
Técnicas de temperagem:

Tablage ou Marmorização: consiste em derreter todo o chocolate a 45°C - 50°C. Colocar 2/3 do chocolate no mármore ou granito, movimentando-o de um lado para o outro com auxílio de duas espátulas metálicas, até que atinja a temperatura de têmpera (indicada pelo fabricante). Ao atingir essa temperatura, acrescenta-se o 1/3 do chocolate reservado.

Banho-maria frio: consiste em derreter todo o chocolate a 45°C - 50°C e em seguida passar o chocolate derretido para uma vasilha sobre outra contendo água fria e movimentar o chocolate sem parar, das bordas para o centro, até chegar à temperatura certa (indicada pelo fabricante). Para um resultado melhor, com maior brilho e fluidez você pode reaquecer levemente o chocolate depois de atingir a temperatura final da têmpera. Leve-o ao banho-maria quente ou ao micro-ondas em potência média (50%) por cerca de 5 segundos, até atingir 31 °C (temperatura de trabalho).

Teste da têmpera: Para testar se o processo de têmpera está correto, cubra as costas de uma colher com o chocolate na temperatura final de trabalho. Leve à geladeira por 3 minutos e se secar com brilho, está pronto pra usar. Se apresentar manchas, esteja opaco ou derreta facilmente, derreta e tempere o chocolate novamente.

Gráfico da Curva de Temperagem:



3) Moldagem dos Ovos de Páscoa

Derreta o chocolate ou cobertura escolhido. Lembre-se de que, se estiver usando chocolate, é preciso também fazer a têmpera.

Técnicas de moldagem:

Moldagem com forma de silicone: São as formas de três partes, sendo uma delas, a película de silicone. É o molde mais indicado para iniciantes por ser a forma mais fácil de fazer ovos de Páscoa. Faça da seguinte maneira, despeje o chocolate temperado ou cobertura derretida até a marca indicada na forma. Dê batidinhas leves para eliminar as bolhas de ar e encaixe a película de silicone. Vire o molde e pressione levemente em volta da borda. Leve à geladeira por cerca de 20 minutos ou até que a forma fique opaca, indicando que o ovo está pronto para ser desenhado.

Moldagem clássica ou técnica do Giro: Técnica para trabalho com formas de policarbonato ou forma de acetato simples. Com o chocolate já temperado preencha inteiramente o molde utilizando uma colher, de modo a revestir toda a superfície. Dê leves batidinhas para sair as bolhas de ar e vire o molde sobre a tigela para eliminar o excesso de chocolate. Coloque o molde virado para baixo e quando o chocolate começar a cristalizar, retire o excesso de chocolate acumulado nas bordas (rebarbas) com uma espátula para que as bordas fiquem limpas. Repita o processo e leve o molde à geladeira por 20 minutos.

Para fechar o ovo aqueça uma placa metálica ou fundo de uma panela e encoste as bordas dos ovos nela por alguns segundos. Se o ovo for recheado com bombons, coloque-os em uma das cascas. Una as metades em seguida.

Base de apoio: faça uma base de apoio, utilizando aro metálico ou formas. Para embalar ovos de páscoa com cascas decoradas, utilize caixas de com visor transparente para valorizar seu trabalho.

Realize o sonho de mudar de vida!

Amplie suas chances de destaque no seu trabalho. Estude Gastronomia de forma prática e rápida!

- ◆ **Cursos feitos para você:** assista aulas direto do seu celular ou computador
- ◆ **Cursos livres de excelência:** qualidade de graduação
- ◆ **Professores experientes:** domínio das técnicas e novidades do mercado
- ◆ **Duração:** 3 meses



Chama a
gente no
ZAP

GRADUAÇÃO EM
**GASTRO
NOMIA**
TECNÓLOGO

 **EnsinE**
FACULDADE



Ovos Clássicos:

Ovo Trio de Trufas

Ovo de chocolate ao leite, decoração com riscos de chocolate meio amargo, ao leite e branco e recheado com trufas.

Ovo de chocolate ao leite (2 cascas de molde 350g)

Ingredientes:

- 300g chocolate ao leite temperado
- 20g chocolate branco temperado
- 20g chocolate meio amargo temperado

Trufa branca

Ingredientes:

Massa da trufa

- 200g Chocolate Branco
- 50g Creme de leite (25% gordura)
- 20g Xarope de glucose

Cobertura da trufa

- 100g Chocolate branco temperado

Trufa ao leite

Ingredientes:

- 200g Chocolate ao Leite
- 50g Creme de leite (25% gordura)
- 15g Xarope de glucose

Cobertura da trufa

- 100g Chocolate ao leite temperado

Trufa meio amarga

Ingredientes:

- 125g Chocolate Meio Amargo
- 50g Creme de leite (25% gordura)
- 15g Xarope de glucose

Cobertura da trufa

- 80g Chocolate meio amargo temperado

Modo de preparo:

Casca do ovo: derreta e tempere o chocolate ao leite e preencha 2 moldes de acetato 350g.

Após sair da geladeira, decore as cascas com riscos aleatórios com os 3 tipos de chocolates temperados.

Trufas: para os três sabores de trufa, realize o mesmo processo.

Derreta o chocolate picado, acrescente o creme de leite e a glucose e mexa até obter uma ganache brilhante e homogênea. Cubra com filme plástico em contato e leve à geladeira por pelo menos 4 horas.

Faça as trufas em porções de 15 g cada e leve para refrigerar.

Com auxílio de luvas, coloque um pouco de chocolate temperado em umas das mãos e passe nas trufas. Repita esse processo por duas vezes e espera cristalizar.

Obs.: A glucose na massa das trufas tem a função de retardar a cristalização do açúcar, deixando a trufa cremosa e macia por mais tempo.

Rendimento das trufas: de 12 a 14 trufas de cada sabor

Ovo crocante com casca recheada

Ovo de chocolate ao leite com a casca recheada e coberto com mini cereais crocantes

**Ovo de chocolate ao leite
(2 cascas de molde 350g)**

Ingredientes:

- 350g chocolate ao leite temperado
- 200g recheio pronto, como creme de avelã
- 100g de mini cereais crocantes

Modo de preparo:

Derreta e tempere o chocolate ao leite e preencha 2 moldes de acetato 350g. Após as cascas ficarem prontas, recheie as duas bandas do ovo de Páscoa e passe chocolate por cima do recheio para impermeabilizar. Para decorar as cascas, passe chocolate derretido na superfície do ovo com o auxílio de um pincel culinário e cole os mini cereais crocantes.

Coloque um pouco de chocolate na manga de confeitar e cole as duas bandas do ovo. Em seguida coloque o ovo sobre uma base e decore com plaquinhas de chocolate.

Obs: Para fazer o ovo com a casca trufada, basta trocar o recheio pronto por uma ganache cremosa.

Ovos Infantis:

Ovo Confeti

Ovo Confeti

Ovo de chocolate ao leite com a casca incrustada com mini confeitos coloridos

Ovo de chocolate ao leite (2 cascas de molde 350g)

Ingredientes:

- 300g chocolate ao leite temperado
- 50g de mini confeitos coloridos de chocolate

Modo de preparo:

Coloque os confeitos no centro da forma do ovo. Derreta e tempere o chocolate ao leite e com auxílio de uma manga de confeitar, cubra os confeitos com o chocolate, fazendo movimentos de ziguezague. Deixe sobre a bancada para pré-cristalizar e após esse processo, com a técnica do giro, molde a casca. Repita a técnica do giro para a casca não ficar muito fina. Molde a outra banda do ovo sem os confetes. Recheie com mini ovinhos maciços.

Ovo Granulado Colorido

Casca de chocolate branco com granulado colorido e recheado com coelhinho.

Ovo de chocolate branco (2 cascas de molde 350g)

Ingredientes:

- 300g de chocolate ao branco temperado
- 70 g de granulado colorido

Bombom de coelhinho (2 unidades com cerca de 30g cada)

Ingredientes:

- 40g de chocolate branco temperado
- 50g recheio pronto
- corante lipossolúvel rosa

Modo de preparo:

Casca do ovo: Derreta e tempere o chocolate branco, adicione 50g de granulado colorido e molde as duas cascas do ovo.

Bombom coelhinho: tinja 10g de chocolate branco com o corante lipossolúvel rosa e preencha a parte interna do molde de 3 partes de acetato e em seguida molde o bombom. Com o recheio pronto preencha as cavidades, feche o molde com o chocolate e leve a geladeira.

Recheio o ovo com os bombons de coelho, feche e na junção das duas bandas passe chocolate e cole granulados coloridos para fazer o acabamento.

Cole o ovo sobre uma base de chocolate e decore com plaquinha de chocolate.

Ovos que são tendência:

Ovo Brigadeiro de Colher

Casca de chocolate ao leite recheado com brigadeiro cremoso e decorado com brigadeiros, confeitos e plaquinha de chocolate.

Ovo de chocolate ao leite (1 casca de molde 250g)

Ingredientes:

- 130g chocolate ao leite temperado

Recheio Brigadeiro Gourmet (rende o suficiente para dois ovos de colher)

Ingredientes:

- 1 leite condensado 395g
- 1 colher de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 100g de chocolate meio amargo
- 50g de creme de leite

Modo de preparo:

Brigadeiro Gourmet: Em uma panela, leve ao fogo o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó. Quando o doce começar a soltar do fundo da panela, acrescente o chocolate picado. Mexa até incorporar e quando começar a soltar do fundo da panela separe uma pequena porção para fazer alguns brigadeiros para decorar e no restante do brigadeiro acrescente o creme de leite. Ainda no fogo mexa até incorporar e deixe esfriar.

Com a parte reservada da massa de brigadeiro, modele brigadeiros para usar na decoração.

Casca do ovo: Derreta e tempere o chocolate ao leite e molde a casca do ovo. Faça também plaquinhas de chocolate para decorar.

Montagem:

Com a casca do ovo fixado na base, recheie com o brigadeiro frio. Se preferir pode fazer uma camada de outro recheio para deixar o ovo mais interessante, como creme de chocolate branco ou avelã. Decore o ovo com os brigadeiros reservados, plaquinha de chocolate e confeitos que preferir.

Ovo Pote de brigadeiro

Casca de chocolate ao leite com borda de creme de avelã, recheado com brigadeiro cremoso e decorado com brigadeiros e chocolates.

**Ovo de chocolate ao leite
(2 cascas de molde 350g)**

Ingredientes:

- 330g chocolate ao leite temperado

Recheio Brigadeiro Gourmet:

Ingredientes:

- 1 leite condensado 395g
- 1 colher de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 100g de chocolate meio amargo
- 50g de creme de leite

Modo de preparo:

Brigadeiro Gourmet: Em uma panela, leve ao fogo o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó. Quando o doce começar a soltar do fundo da panela, acrescente o chocolate picado. Mexa até incorporar e quando começar a soltar do fundo da panela acrescente o creme de leite. Mexa até incorporar e reserve.

Casca do ovo: Derreta e tempere o chocolate ao leite e molde as duas cascas do ovo. Faça também uma base de chocolate para o ovo.

Com o ovo colado e fixado na base, recheie com o brigadeiro frio e creme de avelã, fazendo camadas. Finalize com creme de avelã nas bordas e decore o ovo pote com ovinhos pequenos, trufas ou o que preferir.

Ovo Diferenciado:

Ovo Rendado

Ovo com uma banda de chocolate ao leite e outra banda rendada com cobertura caramelo.

Banda de chocolate ao leite (1 casca de molde 350g)

Ingredientes:

- 160g chocolate ao leite temperado

Banda de cobertura caramelo (1 casca de molde 350g)

Ingredientes:

- 150g de cobertura caramelo

- 20g de conhaque

Modo de preparo:

Molde uma banda de ovo 350g com o chocolate temperado ao leite e reserve.

Para moldar a outra metade use uma manga de confeitar, colocando a cobertura e gotinhas do conhaque. No molde do ovo faça movimentos de vai e vem rendando. Leve à geladeira por cerca de 15 minutos.

Para fazer a base, apoie o aro metálico em uma superfície forrada com papel-manteiga e despeje o que restou do chocolate dentro dele. Leve à geladeira, desinformando em seguida. Una as cascas encaixando a trama rendada sobre a metade da casca lisa. Coloque mais uma porção de chocolate sobre a base, para fixá-lo.

Decore com pó metálico dourado.

Obs: Para fazer um trabalho mais diferenciado, quando for moldar a banda rendada, coloque no centro do molde uma plaquinha decorada e faça os movimentos para render a casca por cima da plaquinha.

GRADUAÇÃO EM
**GASTRO
NOMIA**
TECNÓLOGO

Esperamos que este e-book inspire sua criatividade e paixão pela chocolataria de Páscoa. Lembre-se, a arte de trabalhar com chocolate é uma jornada de aprendizado contínuo e descobertas. Para levar suas habilidades ao próximo nível, convidamos você a explorar nosso curso completo de Gastronomia na Faculdade EnsinE, onde o sabor encontra a inovação. Junte-se a nós e transforme sua paixão pela gastronomia em uma carreira de sucesso!

Curso
Especial de
**PÁS
COA**





**Matrículas:
0800 702 9232**


Av. Barão do Rio Branco, 3480/301 - Passos
Juiz de Fora - Minas Gerais




ensine.com.br/gastronomia

 /ensine.edu

 /ensin-e

 @ensin.e

 @ensinefaculdade

Curso
Especial
de
PAS
COA