

**100%  
FREE**

**FAÇA E VENDA**

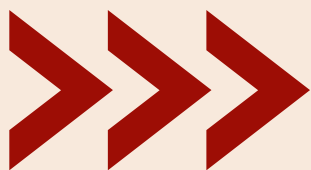
*Ovos de Páscoa  
Lucrativa*



**Um guia prático  
para todos!**

Contém receitas  
de ovos de páscoa  
para te  
ajudar a dar  
grandes passos  
lucrativos nessa  
páscoa

# INTRODUÇÃO



Bem-vindo(a) ao mundo encantado da Páscoa, onde a magia do chocolate se transforma em ovos irresistíveis! Este ebook foi cuidadosamente elaborado para todos os amantes de doces e entusiastas da Páscoa que desejam criar momentos especiais com deliciosos ovos de chocolate. Aqui, você encontrará receitas exclusivas que vão desde os clássicos até opções inovadoras para surpreender seus amigos e familiares. Prepare-se para embarcar em uma jornada culinária repleta de sabor e criatividade!



# Ovo Tradicional ao Leite

## Receita Passo a Passo

### Ingredientes:

- 500g de chocolate ao leite de boa qualidade
- Forma para ovo de Páscoa (de preferência de silicone)
- Termômetro culinário
- Pincel de silicone
- Papel-manteiga
- Fita para decorar (opcional)



## INSTRUÇÕES

### **Passo 1: Escolha do Chocolate**

Escolha um chocolate ao leite de boa qualidade, com pelo menos 30% de cacau. Isso garantirá um sabor mais rico e uma textura suave.

### **Passo 2: Quebrando e Derretendo o Chocolate**

1. Quebre o chocolate em pedaços pequenos e uniformes.
2. Coloque 2/3 do chocolate em um recipiente resistente ao calor.

### **Passo 3: Derretendo o Chocolate**

1. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas em intervalos de 20 segundos, mexendo a cada intervalo para evitar queimar.
2. Utilize um termômetro culinário para garantir que o chocolate atinja a temperatura correta de derretimento, geralmente entre 45°C e 50°C.

### **Passo 4: Resfriamento do Chocolate**

1. Adicione o 1/3 restante do chocolate reservado ao chocolate derretido.
2. Mexa continuamente até que todo o chocolate esteja completamente derretido.
3. Deixe o chocolate esfriar até atingir aproximadamente 30°C.

### **Passo 5: Temperagem (Opcional, mas recomendado para melhor textura e brilho)**

1. Aqueça levemente o chocolate resfriado até atingir 32°C.
2. Em seguida, resfrie novamente, mexendo constantemente, até que o chocolate atinja 29°C.

### **Passo 6: Preenchendo a Forma**

1. Pincele uma camada fina de chocolate derretido na forma de ovo usando um pincel de silicone.
2. Leve à geladeira por alguns minutos para que o chocolate forme uma casquinha.

### **Passo 7: Camadas Adicionais**

1. Repita o processo de pincelar e resfriar mais duas vezes para garantir uma espessura uniforme da casca de chocolate.

### **Passo 8: Unindo as Metades**

1. Desenforme cuidadosamente as duas metades do ovo de chocolate.
2. Aqueça levemente as bordas de uma metade e una-a à outra, pressionando suavemente para selar.
3. Limpe o excesso de chocolate na junção.

### **Passo 9: Finalização**

1. Deixe o ovo de Páscoa firmar completamente.
2. Se desejar, decore com fitas e embalagens personalizadas.

# Ovo de Colher com Brigadeiro Gourmet

## Receita Passo a Passo

### Para o Brigadeiro

#### Ingredientes: Gourmet:

- 1 lata de leite condensado
- Para o Ovo:**- 2 colheres de sopa de
- 400g de chocolate aocacau em pó
- leite de boa qualidade- 2 colheres de sopa de
- Forma para ovo de colherchocolate amargo picado
- (de preferência de silicone)- 1 colher de sopa de
- Termômetro culináriomanteiga sem sal
- Pincel de silicone- Granulado ou chocolate
- Papel-manteigaralado para decorar



## INSTRUÇÕES

### Parte 1: Ovo de Colher

#### Passo 1: Derretendo o Chocolate

1. Quebre o chocolate ao leite em pedaços pequenos e coloque 2/3 em um recipiente resistente ao calor.
2. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas, mexendo a cada 20 segundos para evitar queimar.
3. Utilize um termômetro culinário para verificar se o chocolate atinge entre 45°C e 50°C.

#### Passo 2: Resfriamento e Temperagem

1. Adicione o restante do chocolate ao derretido e mexa até que todo o chocolate esteja completamente derretido.
2. Resfrie o chocolate até atingir cerca de 30°C. Se desejar uma textura mais refinada, faça o processo de temperagem.

#### Passo 3: Preenchendo a Forma de Ovo de Colher

1. Com um pincel de silicone, pincele uma camada generosa de chocolate derretido nas cavidades da forma de ovo de colher.
2. Leve à geladeira por alguns minutos para formar uma camada firme.

#### Passo 4: Camadas Adicionais e Montagem

1. Repita o processo de pincelar e resfriar por mais duas vezes para garantir uma casquinha espessa.
2. Una as duas metades do ovo de colher, pressionando levemente para selar. Remova o excesso de chocolate nas bordas.

### Parte 2: Brigadeiro Gourmet

#### Passo 5: Preparo do Brigadeiro Gourmet

1. Em uma panela, misture o leite condensado, o cacau em pó, o chocolate amargo picado e a manteiga.
2. Cozinhe em fogo médio, mexendo constantemente, até que a mistura atinja o ponto de brigadeiro (quando começar a desgrudar do fundo da panela).

#### Passo 6: Resfriamento

1. Transfira o brigadeiro para um recipiente e deixe esfriar completamente.

#### Montagem Final:

1. Com o brigadeiro gourmet já frio, preencha a cavidade do ovo de colher.
2. Decore com granulado ou chocolate ralado.

**Agora, seu Ovo de Colher com Brigadeiro Gourmet está pronto para surpreender e encantar! Armazene na geladeira até a hora de servir. Feliz Páscoa!**

# Ovo Vegano de Chocolate Amargo

## Receita Passo a Passo

### Ingredientes:

#### Para o Ovo:

- 300g de chocolate vegano amargo (sem ingredientes de origem animal)
- Forma para ovo de Páscoa (de preferência de silicone)
- Pincel de silicone
- Papel-manteiga

#### Para o Recheio (Opcional):

- Ganache vegano de chocolate amargo (pode ser feito com leite vegetal)



## INSTRUÇÕES

### Parte 1: Ovo Vegano de Chocolate Amargo

#### Passo 1: Escolha do Chocolate

1. Certifique-se de escolher um chocolate vegano de boa qualidade, preferencialmente com teor de cacau superior a 70%.

#### Passo 2: Derretendo o Chocolate

1. Quebre o chocolate em pedaços pequenos e coloque 2/3 em um recipiente resistente ao calor.
2. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas, mexendo a cada 20 segundos para evitar queimar.
3. Utilize um termômetro culinário para verificar se o chocolate atinge entre 45°C e 50°C.

#### Passo 3: Resfriamento e Temperagem

1. Adicione o restante do chocolate ao derretido e mexa até que todo o chocolate esteja completamente derretido.
2. Resfrie o chocolate até atingir cerca de 30°C. Se desejar uma textura mais refinada, faça o processo de temperagem.

#### Passo 4: Preenchendo a Forma de Ovo

1. Com um pincel de silicone, pincele uma camada generosa de chocolate derretido nas cavidades da forma de ovo.
2. Leve à geladeira por alguns minutos para formar uma camada firme.

#### Passo 5: Camadas Adicionais e Montagem

1. Repita o processo de pincelar e resfriar por mais duas vezes para garantir uma casquinha espessa.
2. Una as duas metades do ovo, pressionando levemente para selar. Remova o excesso de chocolate nas bordas.

### Parte 2: Ganache Vegano (Opcional)

#### Passo 6: Preparo da Ganache Vegana de Chocolate Amargo

1. Aqueça 150g de chocolate vegano amargo com uma quantidade igual de leite vegetal, mexendo até obter uma mistura homogênea.
2. Deixe esfriar até atingir uma consistência cremosa.

#### Montagem Final:

1. Se optar pelo recheio, preencha a cavidade do ovo com a ganache vegana de chocolate amargo.
2. Feche o ovo, pressionando suavemente para selar.

#### Dicas Adicionais:

- Decore o ovo com nibs de cacau, frutas desidratadas ou frutos secos para adicionar textura e sabor.
- Armazene o ovo vegano na geladeira até a hora de servir.

**Agora, seu Ovo Vegano de Chocolate Amargo está pronto para ser desfrutado por veganos e amantes de chocolate! Feliz Páscoa!**

# E-BOOK COMPLETO

Temos um e-book completo para você com muito mais receitas, dicas de como escolher um ótimo chocolate, o passo a passo de como fazer, temperagem, fornecedores, dicas de vendas e muito mais bônus para essa temporada de páscoa. **LUCRE ATÉ 3.000\$ NESSA PÁSCOA!**

**O LINK ESTÁ ABAIXO PARA VOCÊ CONFERIR!**



**FAÇA OVOS DE PÁSCOA LUCRATIVOS**

# Feliz Páscoa



A Páscoa é um momento especial para compartilhar amor, alegria e, claro, deliciosos chocolates. Esperamos que essas receitas inspirem você a criar ovos de Páscoa incríveis e inesquecíveis. Celebre essa data especial com as pessoas queridas, presenteando-as com o melhor presente de todos: o sabor do chocolate feito com carinho e dedicação.

***NÓS DA COZINHA EMPREENDEDORA  
DESEJAMOS UMA PÁSCOA ADOCICADA  
E LUCRATIVAS PARA VOCÊ!!!***

