

CURSO DE CHOCOLATERIA GAROTO COM LU NEVES



CURSO DE

Chocolateria

Com Lu Neves

Garoto®

RECEITAS
Nestlé



Lu Neves é formada em gastronomia pela Universidade Anhembi Morumbi. Sua primeira formação foi em publicidade. Entre outros trabalhos, a chef esteve envolvida com a coordenação da Expo Brasil Chocolate por 7 anos, realizada no Centro de Convenções Frei Caneca, da Sugarcraft Show de Marcela Sanches por 4 anos, realizada no Centro de Convenções do Senac. Participou do projeto Pastry Lab realizado em São Paulo, do Comitê Sirha SP e, desde 2017, da Arena do Confeiteiro na Fipan. Ministrou também aulas de confeitaria artística para a Universidade Anhembi Morumbi. Sua confeitaria está localizada no Bairro de Perdizes, São Paulo. Neste espaço recebe os clientes para degustação e aulas de confeitaria. Alguns de seus trabalhos já foram publicados em revistas e ela também participa de aulas para a TV.



@chefluneves





ÍNDICE

1. Bombom de Tapioca.....6
2. Trufa de Pimenta e Especiarias.....8
3. Fudge de Bono Doce de Leite Coberto.....10
4. Brigadeiro de Bacon....12
5. Brigadeiro Trufado.....14
6. Bolo de Chocolate Amargo (Devil's Food Cake).....16
7. Bolo Piscininha.....18
8. Torta de Cacau.....20
9. Trufado Tricolor.....22

Chocolate



INTRODUÇÃO

Tópico 1: Segurança Alimentar

Quem cozinha em casa já é responsável pela saúde da família, mas quando nos propomos a vender algum produto precisamos ficar mais atentos pois somos responsáveis por uma pessoa que confiou em nós. Segurança alimentar passa por vários processos da produção, vamos pensar nos erros mais comuns!

A higiene da sua cozinha precisa ser feita com produtos que não tenham muito cheiro, principalmente nas bancadas onde serão manipulados os produtos para não haver contaminação com material de limpeza. Ainda falando de pias e bancadas se seu espaço ainda não é exclusivo para seus produtos, cuidado com a manipulação de carne, frangos, peixes...e outros produtos que possam contaminar sua produção se não for higienizado corretamente antes da mudança de produção. Procure estabelecer horários diferenciados entre comida caseira e produção para a venda.

Separe sua dispensa pessoal do estoque profissional, isso é muito importante para custos e controle.

Aventais nunca frequentam o banheiro, ele é a proteção e fica diretamente encostado na pia, fogão ou bancada.

Cabelos sempre limpos, presos e com touca ou bandana para não correr o risco de ter um no meio da sua produção. Não existe explicação que te salve disso.

Unhas sempre bem cortadas e sem bases ou esmaltes.

Bijoux também ficam fora da área de produção.

Separe utensílios como tábua de corte para carnes, frutas, legumes e chocolates, uma para cada finalidade. Por serem porosos e ficarem com a cavidade do corte é de difícil higienização e com alto risco de contaminação cruzada.

Não use a mesma vassoura e o pano de chão para limpar banheiros e cozinha.

Em geral produtos lácteos e com ovos duram em média 3 dias na geladeira enquanto ganaches duram 3 meses na geladeira. Não guarde nenhum produto sem etiquetar com a data de produção e data de validade. Isso ajuda muito para não ter perda desnecessária nem reaproveitamento de produto fora de condição de uso.

Não guarde produtos abertos nas caixas, transfira para um pote com bom fechamento sem esquecer de recortar o prazo de validade e fixar no pote.

Todo o processo de manipulação correta dos produtos aumenta muito a validade deles. Cuidado ao falar, tossir ou espirrar em cima da produção.

Feito isso, precisamos adequar nossos produtos ao tipo de produção. Essa é a hora de pensar se seu produto vai ficar na geladeira até a hora do serviço, se vai ser consumido de imediato ou precisa ter uma validade estendida. Isso vai influenciar diretamente na escolha do cardápio.

Venda muito e lembre-se de que o boca a boca é a melhor propaganda e cliente feliz é a garantia de aumento dos negócios. Acima de tudo faça com muito amor e cuidado. Fique sempre de olho em novas técnicas e produtos, seu cliente vai amar as novidades. Tenha sempre seu cardápio fixo com o clássico, mas fazer um cardápio sazonal onde priorize o uso de ingredientes da época que além de mais gostosos o preço é bem melhor.



INTRODUÇÃO

Tópico 2: Materiais Básicos para Trabalhar com Chocolates



Dentre os muitos utensílios existentes em cozinhas caseiras e/ou profissionais, destacamos alguns abaixo que são básicos para ter um produção de qualidade.

1. Balança com capacidade de 5 kg. Existem várias no mercado com preços acessíveis.
2. Medidores de xícaras, colheres e ml.
3. Espátulas de silicone sem emenda.
4. 1 conjunto de bolws, preferência inox, pois não retém cheiros ou bactérias.
5. Espátula reta.
6. Espátula de degrau.
7. Soprador
8. Termômetro
9. Formas de barras, bombons...
10. Micro ondas ou panela de banho maria.



BOMBOM DE TAPIOCA



Foto: Marcelo Resende



Tempo de Preparo:
90 minutos



Rendimento:
20 unidades

VOLTAR PARA O ÍNDICE

INGREDIENTES

RECHEIO DE TAPIOCA

- 4 colheres (sopa) de tapioca granulada
- meia xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral** quente
- meia xícara (chá) de leite de coco
- meia xícara (chá) de **Leite MOÇA®**
- meia xícara (chá) de coco ralado

CASQUINHA DE BOMBOM

- 250 g de Cobertura de **Chocolate Meio Amargo GAROTO®**



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



MODO DE PREPARO

RECHEIO DE TAPIOCA

1. Em um recipiente, misture todos os ingredientes, exceto o coco ralado e deixe descansar por cerca de 30 minutos, ou até que a tapioca granulada esteja macia. Reserve.
2. Na hora da montagem, adicione o coco ralado e misture bem.

CASQUINHA DE BOMBOM

3. Em um recipiente, coloque a Cobertura de Chocolate Meio Amargo e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.
4. Tempere a Cobertura conforme as orientações da embalagem.
5. Despeje a cobertura na forma de bombons, dê leves batidinhas para eliminar as bolhas de ar e leve para gelar por cerca de 10 minutos, ou até que a forma esteja com a aparência opaca.
6. Coloque o Recheio de tapioca reservado, cubra com a Cobertura temperada e leve à geladeira por cerca de 10 minutos.
7. Conserve na geladeira até o momento do consumo.

TRUFA DE PIMENTA E ESPECIARIAS



Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
230 minutos



Rendimento:
50 unidades

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

INGREDIENTES

GELEIA

- 3 pimentas vermelhas (dedo-de-moça) médias sem sementes, picadas
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de água

TRUFAS

- 200 g de **Cobertura de Chocolate Meio Amargo GAROTO®**
- 1 lata de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 100 g de manteiga em temperatura ambiente
- 2 colheres (sopa) de conhaque
- meia colher (chá) de cravo-da-índia em pó
- 1 xícara (chá) de **Chocolate em Pó GAROTO®**

TRUFAS

- 500 g de **Cobertura Chocolate ao Leite GAROTO®**
- 1 xícara (chá) de **Chocolate em Pó GAROTO®**
- meia colher (chá) de pimenta síria



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



MODO DE PREPARO

GELEIA

1. Em uma panela, misture a pimenta, o açúcar e a água e leve ao fogo, deixando ferver por cerca de 2 minutos para apurar. Reserve.
2. Na hora da montagem, adicione o coco ralado e misture bem.

TRUFAS

3. Derreta o Chocolate GAROTO em banho-maria.
4. Retire do fogo, junte o NESTLÉ Creme de Leite, a manteiga, o conhaque, o cravo, o Chocolate em Pó GAROTO, a Geleia reservada e misture bem até obter uma pasta homogênea.
5. Cubra com filme plástico e leve à geladeira até que esteja firme (cerca de 3 horas).
6. Faça bolinhas e reserve.

COBERTURA

7. Derreta o Chocolate GAROTO conforme as instruções da embalagem.
8. Banhe as trufas uma a uma.
9. Escorra o excesso e deixe secar sobre uma superfície forrada com papel de alumínio.
10. À parte, misture o Chocolate em Pó GAROTO e a pimenta e passe as trufas já banhadas e secas por esta mistura.
11. Coloque em forminhas de papel e conserve em local fresco.



FUDGE DE BONO DOCE DE LEITE COBERTO



Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
150 minutos



Rendimento:
16 porções

INGREDIENTES

- 1 Cobertura de **Chocolate Ao Leite GAROTO®** (300 g)
- 100 g de **Cobertura de Chocolate Branco GAROTO®**
- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395g
- 1 pacote de **BONO® Doce de Leite Coberto** triturado grosseiramente

VOLTAR PARA O ÍNDICE



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente pique e misture os dois chocolates GAROTO. Leve para derreter em banho-maria, misturando até que esteja completamente derretido. Adicione o Leite MOÇA e misture bem.
2. Em uma forma quadrada (20 x 20 cm) com papel manteiga despeje a mistura. Disponha o biscoito BONO Coberto triturado por cima, pressionando levemente para que ele se prenda ao Fudge e leve à geladeira por no mínimo 2 horas. Retire, corte em pedaços e sirva.

BRIGADEIRO DE BACON



Foto: Content Studio Ogilvy



Tempo de Preparo:
90 minutos



Rendimento:
25 unidades

INGREDIENTES

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 3 colheres (sopa) de Chocolate em Pó 50% GAROTO®
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 100 g de bacon picado, frito
- Granulado para enrolar

VOLTAR PARA O ÍNDICE



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture o Leite MOÇA, o chocolate em Pó, a manteiga e leve ao fogo médio, mexendo sempre, por cerca de 8-10 minutos, até começar a desgrudar.
2. Adicione o bacon frito e misture bem até atingir o ponto de enrolar. Transfira para um prato untado, cubra com plástico-filme e deixe esfriar.
3. Após esfriar, porcione quantidades do brigadeiro, faça bolinhas e passe-as no granulado. Coloque em forminhas e sirva.



BRIGADEIRO TRUFADO



Foto: JRG Comunicação



Tempo de Preparo:
120 minutos



Rendimento:
30 unidades

INGREDIENTES

- 1 Leite **MOÇA**® (lata ou caixinha) 395 g
- meia caixinha de **NESTLÉ**® Creme de Leite
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 200 g de **Cobertura de Chocolate Meio Amargo GAROTO**® picado

VOLTAR PARA O ÍNDICE

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela em fogo baixo, misture o Leite MÓÇA, o NESTLÉ Creme de Leite e a manteiga até o ponto desejado (cerca de 8 a 10 minutos). Desligue o fogo e junte a Cobertura de Chocolate Meio Amargo GAROTO. Deixe derreter e cubra com plástico colado e espere esfriar.
2. Faça as bolinhas e passe-as no granulado ou chocolate em pó.



CREME DE CHOCOLATE COM FRUTAS SECAS



Foto: Janaina Resende

INGREDIENTES



Tempo de Preparo:
135 minutos



Rendimento:
8 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

- 2 xícaras (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- meia xícara (chá) de **Chocolate em Pó GAROTO®**
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- meia xícara (chá) de açúcar
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 50 g de nozes picadas
- 100 g de damasco picado
- 50 g de **Cobertura de Chocolate Ao Leite GAROTO®** picado



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture ao Leite NINHO, o Chocolate em Pó GAROTO, o amido, a essência de baunilha e o açúcar.
2. Leve ao fogo médio, por cerca de 10 minutos ou até ficar cremoso.
3. Espere esfriar e misture o NESTLÉ Creme de Leite, as nozes, o damasco e Chocolate Ao Leite Garoto picado.
4. Coloque em taças e leve à geladeira por cerca de 2 horas. Sirva.

BOLO DE CHOCOLATE AMARGO (DEVIL'S FOOD CAKE)



Foto: Sheila Oliveira

INGREDIENTES



Tempo de Preparo:
65 minutos



Rendimento:
16 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

MASSA

- 150 g de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar mascavo
- 3 ovos
- meia xícara (chá) de **Chocolate em Pó GAROTO®**
- 1 xícara (chá) de água fervente
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher e meia (sopa) de bicarbonato de sódio
- 1 lata de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

COBERTURA

- 1 lata de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 200 g de **Cobertura de Chocolate Meio Amargo GAROTO®**
- 6 xícaras (chá) de Sorvete **NESTLÉ® Creme Tradicional** (950 g)



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



MODO DE PREPARO

MASSA

1. Em uma batedeira bata a manteiga até obter um creme. Junte o açúcar mascavo, os ovos um a um e o Chocolate dissolvido na água fervente. Adicione a farinha e o bicarbonato alternando com o NESTLÉ Creme de Leite e a essência de baunilha.
2. Despeje em uma forma redonda (24 cm de diâmetro) untada e enfarinhada e leve ao forno médio-alto (200°C) preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até que a massa esteja assada.

COBERTURA

3. Em um recipiente aqueça o NESTLÉ Creme de Leite em banho-maria e misture o Chocolate picado, mexendo até formar um creme homogêneo.
4. Sirva uma fatia de bolo com Sorvete de Creme e a cobertura de chocolate.



BOLO PISCININHA



Foto: JRG Comunicação

INGREDIENTES



Tempo de Preparo:
60 minutos



Rendimento:
20 porções

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

MASSA

- 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e meia xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de **Chocolate em Pó GAROTO®**
- meia colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de água fervente
- 2 ovos

COBERTURA

- 1 Leite **MOÇA®** (lata ou caixinha) 395g
- 4 colheres (sopa) de **Chocolate em Pó GAROTO®**
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de chocolate granulado



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



MODO DE PREPARO

MASSA

1. Em um recipiente, adicione a farinha de trigo, o açúcar, o Chocolate em Pó GAROTO, o fermento em pó e o bicarbonato, misture bem.
2. Adicione o óleo, os ovos e a água fervente e misture bem.
3. Despeje a massa em uma forma redonda tipo ballerine (22 cm de diâmetro), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 25 minutos.

COBERTURA

4. Em uma panela, coloque o Leite MOÇA com o Chocolate em Pó e a manteiga.
5. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por cerca de 6 minutos até ficar no ponto de brigadeiro de colher.
6. Despeje o brigadeiro em cima do bolo, decore com o chocolate granulado e sirva a seguir.



TORTA DE CACAU



Foto: JRG Comunicação



Tempo de Preparo:
115 minutos



Rendimento:
8 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

INGREDIENTES

MASSA

- 200 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de **Cacau em Pó GAROTO®**
- 1 ovo

RECHEIO

- 300 g de **Cobertura de Chocolate Meio Amargo GAROTO®** picado
- 1 lata de **NESTLÉ® Creme de Leite Extra Cremoso**
- 2 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente
- 1 xícara (chá) de **Cacau em Pó GAROTO®**



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



MODO DE PREPARO

MASSA

1. Em um recipiente, misture bem todos os ingredientes.
2. Cubra com filme plástico e deixe na geladeira por cerca de 30 minutos.
3. Em uma superfície limpa, polvilhada com farinha de trigo, abra a massa, forre uma forma de fundo removível (23 cm de diâmetro), fure o fundo com um garfo e asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 25 minutos. Reserve.

CASQUINHA DE BOMBOM

4. Em um recipiente, derreta o Chocolate GAROTO no micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo a cada intervalo até que ele fique liso.
5. Adicione o NESTLÉ Creme de Leite Extra cremoso, misturando bem até incorporar. Em seguida, adicione a manteiga e continue misturando até que ela derreta com o calor do chocolate.
6. Adicione o Cacau em Pó GAROTO e misture muito bem.
7. Recheie a Massa já assada e leve à geladeira por cerca de 30 minutos, para firmar o recheio.
8. Sirva polvilhado com Cacau em Pó ou raspas de Chocolate GAROTO.



TRUFADO TRICOLOR



Foto: JRG Comunicação



Tempo de Preparo:
120 minutos



Rendimento:
8 porções

INGREDIENTES

- 300 g de **Cobertura de Chocolate Meio Amargo GAROTO®**
- 2 caixinhas de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 400 g de **Cobertura de Chocolate Ao Leite GAROTO®**
- 1 lata de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 400g de **Chocolate Branco GAROTO®**
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)



MODO DE PREPARO

1. Derreta os Chocolates GAROTO separadamente em banho-maria ou no micro-ondas de acordo com cada recomendação nas embalagens. Em seguida misture as quantidades correspondentes de NESTLÉ Creme de Leite com cada Chocolate até obter ganaches lisas e homogêneas.
2. Em taças ou copos altos, monte a sobremesa começando pela ganache branca, seguida da ao leite e por fim a meia amarga, decore com raspas do Chocolate Garoto e leve para gelar por cerca de 1 hora. Sirva.

FICHA TÉCNICA, PRECIFICAÇÃO

Mais que uma coisa chata para fazer essa ficha pode resolver boa parte dos nossos problemas de produção.

Com as fichas transformadas para medidas padrão e de preferência em peso sua receita sempre dará certo, sem o risco de exagerar ou faltar algum ingrediente estragando sua produção. Isso evita muito desperdício e a necessidade de refazer o produto. Menos perda de ingrediente, tempo e recursos como luz, gás...

Padronização do sabor é muito importante pois uma vez que o cliente vem comer pela segunda vez seu produto ele tem na memória gustativa um sabor e é exatamente essa sensação que ele quer repetir. Será uma decepção se estiver mais doce, mais azedo ou mais ressecado. Precisamos também de uma foto desse produto para que qualquer pessoa da cozinha possa reproduzir sem dificuldade.

O rendimento é necessário para duas funções: saber o quanto preciso preparar para aquela encomenda e calcular o custo do produto.

É importante deixar disponível na cozinha uma pasta com todas as fichas dos seus produtos e as outras com os custos que podem ficar no computador e não tem necessidade de ser impressas. A cada 6 meses escolha algumas fichas e refaça os cálculos para ter certeza de que não esteja tendo prejuízo. Caso haja um aumento significativo defina uma porcentagem para o aumento e aplique em todo cardápio.

Precificação fácil para faça e venda

Existem inúmeras maneiras de calcular o preço de seu produto. Eu diria que a mais correta é fazer um cálculo de todos seus gastos como luz, aluguel, internet, água, material de limpeza, hora de sua ajudante se houver...enfim, todos os gastos envolvidos na produção, inclusive quanto custa sua hora de trabalho.

Porem esse cálculo é mais complexo principalmente se envolve a rotina casa. Bem difícil mensurar por exemplo sua conta de luz se ela se mistura com os gastos da casa. Vamos ver então um cálculo bem simples para ter certeza de que você está realmente conseguindo pagar seus custos e obter um bom lucro.

Some todos os insumos usados no preparo do produto e multiplique por 5, some a esse valor todo material de embalagens como caixa de transporte, forminhas, tapetinho, prato de bolo, bolsa para a entrega...

Insumos X 5 + embalagens = a preço mínimo.

Uma parte paga os custos fixos, a segunda os custos variáveis, a terceira os ingredientes, a quarta seu trabalho e a quinta seu lucro.

Á partir desse valor precisamos levar em consideração o preço da concorrência e em que região da sua cidade vai atender para chegar a um valor coerente aos similares da região e qualidade.



SABE QUAL É O ÚLTIMO PASSO DE TODA RECEITA? RECICLAR AS EMBALAGENS!

Você sabia que **97%** das embalagens dos produtos Nestlé já são produzidas para serem **re.cicladas**?

- 1** Separe embalagens secas dos materiais orgânicos, como sobras de alimentos.
- 2** Limpe e esvazie as embalagens. Se possível, use água de reuso caso precise retirar o excesso e deixe secar.
- 3** Possui dúvidas sobre como reciclar as embalagens de suas receitas?



CHAME O **ECOBOT** NO WHATSAPP

(11) 99714-0849, o nosso contatinho do bem que te ajuda **re.ciclar**.



A NESTLÉ ESTÁ EM UMA JORNADA PARA A REGENERAÇÃO E ESTABELECEU COMPROMISSOS COM O PLANETA:



CIRCULARIDADE

Vamos reciclar o equivalente a todo plástico que colocamos no mercado anualmente.



re.generar
é nutrir o
que faz bem



WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



O destino ideal para quem ama se inspirar e fazer receitas maravilhosas

ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:



Ingrediente / Produto

e ou

Ingrediente / Produto

e ou

Ingrediente / Produto

ver receitas

Foodlists temáticas onde sugerimos receitas deliciosas e você também pode criar a sua!

A ferramenta "O que tem em casa?" te ajuda a aproveitar os ingredientes que você tem na geladeira para inovar nas receitas do dia-a-dia.

Vídeos com passo-a-passo das receitas e programas de entretenimento.



O Blog tem sempre matérias fresquinhas e selecionadas para você!

E além disso, você pode nos acompanhar na sua rede social favorita e nas embalagens dos seus produtos queridinhos!



