

Páscoa Selecta®

ESPECIAL DE
PÁSCOA 2020
— SELECTA —
CHOCOLATES.COM

VALE CADA CENTAVO

*Lições para
agregar valor
aos seus
produtos
e lucrar
mais*

*+ CONFIRA AS TÉCNICAS
BÁSICAS PARA CRIAR A CASCA DE OVO PERFEITA*

O CHOCOLATE
ME ENSINOU...
TRÊS HISTÓRIAS DE
EMPREENDEDORISMO
PARA VOCÊ SE INSPIRAR

15
Receitas imperdíveis
PARA FAZER DA SUA PÁSCOA UM SUCESSO DE VENDAS!

**PÁSCOA
NA REDE**
Dicas para
vender on-line

Páscoa Selecta®

Utilize nossos produtos e garanta uma Páscoa perfeita! Conheça todas as nossas linhas:



Aromas



Lançamento

Corantes



Lançamento

Recheios e Coberturas



Lançamento

Chocolates em Barra



Chocolates em Pó



Lançamento



Coberturas em Barra



Coberturas em Lascas



Coberturas em Gotas



Lançamento

Recheios e Coberturas



Lançamento



Coberturas em Barra



Alô Sabor
0800 707 9500
www.duasrodas.com

www.selectachocolates.com

/selectachocolates

@selecta.chocolates





Coberturas, recheios,
corantes e muitos outros
produtos para incrementar
seus doces. Conheça todas
as nossas linhas:

Coberturas
e Recheios

Lançamento



Lançamento

Açúcares

Novas
embalagens



Lançamento

Confeitos e Granulados



Lançamento



Aromas



Aditivos

Corantes



Lançamento



Lançamento

Especialidades



Docepedia

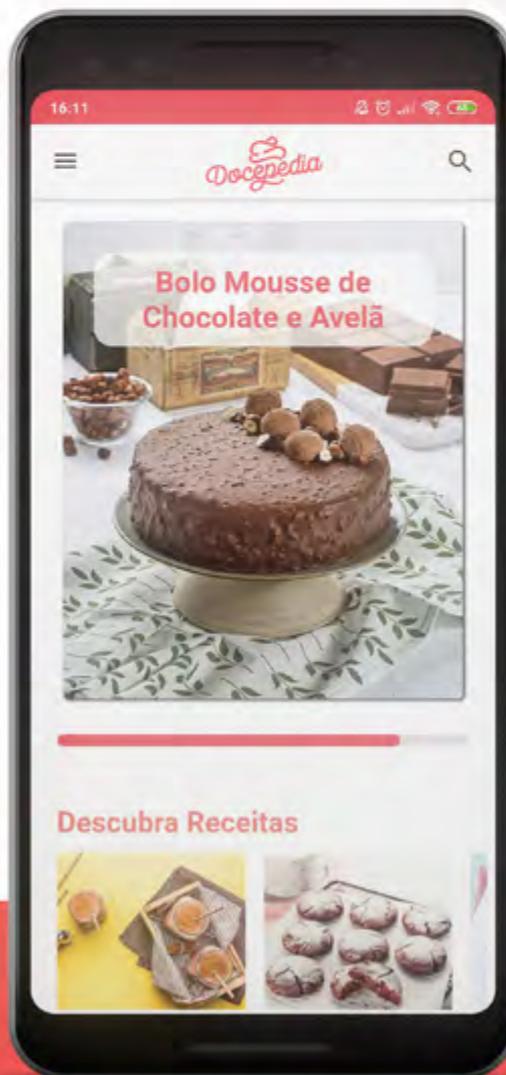
Selecta Chocolates e Mix lançam portal e app exclusivos

As duas marcas uniram suas experiências de mercado para criar o **Docepedia**, um portal de referência para quem quer aprender e se atualizar sobre o universo da chocolateria e confeitaria.

Fique por dentro de novidades, tendências do mercado e dicas para produzir doces e sobremesas ainda mais deliciosas.

E todas as receitas e técnicas serão disponibilizadas também no aplicativo em IOs e Android. Lá você ainda poderá favoritar seus doces preferidos.

Acesse docepedia.com e baixe o aplicativo em seu celular.





EXPEDIENTE

Páscoa com Selecta
é uma publicação
da Duas Rodas • 2020

JORNALISTA
RESPONSÁVEL
Suzana Klein

CONSELHO EDITORIAL
Rebeca Junkes da Silva
Adriane Gneipel

RECEITAS

Chef Ricardo Campos

- Ovo Cookies
Crocante
- Miniovo Marshmallow
com Castanhas
- Coelhinhos Trufados
- Ovo de Colher
Chocomalte
- Ovo Cocco Bianco
- Ovo Floresta Negra
- Colomba Trufada
de Limão e Merengue
- Ovo de Colher
Leitinho com Morango
- Pirulitos de Páscoa

Culinarista Karina Luiz

- Macarons
- Bombom Ganache
de Avelã
- Cone Recheado
Sabor Leitinho
- Pão de Mel
- Cupcake de cenoura
- Bolo de Chocolate

PROJETO GRÁFICO,
DIAGRAMAÇÃO
E REDAÇÃO
Estúdio Siamo

DIREÇÃO DE ARTE
Ana Paula Megda
EDITORAÇÃO
Fabiana Martins
e Rafael Busmayer

TEXTOS
Cristiane Schmitz
DIRETOR DE PLANEJAMENTO
Pedro Cizoto

FOTOS
Estúdio Panka e iStock
TIRAGEM DESTA EDIÇÃO
25.000 exemplares

IMPRESSÃO
E ACABAMENTO
Posigraf

PRONTOS PARA UMA Páscoa incrível?

A Páscoa é o momento mais esperado do ano para quem adora adoçar a vida das pessoas. E para a equipe da Selecta e Mix não é diferente. É um orgulho, para nós, reunir nesta edição tantas novidades e dicas valiosas para garantir que a sua Páscoa seja um sucesso de sabor e de vendas.

Começando pelas receitas, que neste ano contam com ingredientes inovadores de ambas as marcas. Nossos lançamentos inspiraram o *chef chocolatier* Ricardo Campos e nossos culinaristas a prepararem ovos de colher, recheados e trufados, bolos, tortas e até sofisticados macarons com produtos que farão a sua Páscoa muito mais fácil, prática e rentável.

Sabemos também que nosso papel nessa jornada doce é ir além do chocolate e levar a você novas ideias para garantir que esta época seja ainda mais lucrativa. Por isso, trouxemos dicas para agregar valor aos seus produtos e explicamos tudo o que você precisa saber para investir em vendas on-line e ampliar seu modelo de negócio.

Para você que ainda tem dúvidas se está no caminho certo, selecionamos três histórias inspiradoras de quem aprendeu, ensinou e se surpreendeu ao se dedicar a criar chocolates na Páscoa e ao longo de todo o ano.

E se você está começando agora a trabalhar com esse doce, esta revista também apresenta dicas técnicas para que seus ovos fiquem perfeitos e com textura impecável.

Preparamos uma edição recheada de informações e fomos além: você pode acessar mais conteúdos através dos QR Codes que espalhamos por toda a revista. Uma caça aos ovos para conferir mais dicas deliciosas, vídeos de passo a passo e materiais que ajudarão sua produção.

Desejamos a você uma Páscoa de muito sucesso e sabor.

DOCE LEITURA E FELIZ PÁSCOA!



**A família Namur cresceu!
Nossa linha nobre agora tem produtos para
deixar seus doces ainda mais especiais.
Confira nossos lançamentos:**

- Corantes para chocolate
- Aromas para chocolate
- Cacau em pó 70% e 100%
- Recheios prontos para aplicação nos sabores Chocomalte, Cocco Bianco, Leitininho e Trufa

Sumário

10

TÉCNICAS

Instruções para deixar seu chocolate perfeito e garantir muitos elogios dos seus clientes.

12

VALORIZE SEU PRODUTO

Sua dedicação pode valer muito. Confira dicas para ajudar você a agregar valor aos seus produtos.



14

RECEITAS

14. Ovo Cookies Crocante

16. Miniovo Marshmallow com Castanhas

17. Coelhoinhos Trufados

18. Ovo de Colher Chocomalte

19. Ovo Cocco Bianco

20. Macarons

21. Bombom Ganache de Avelã

22. Cone Recheado Sabor Leitinho

23. Ovo Floresta Negra



24. Colomba Trufada de Limão e Merengue

25. Ovo de Colher Leitinho com Morango

26. Pão de Mel

27. Cupcake de Cenoura

28. Pirulitos de Páscoa

29. Bolo de Chocolate



30

DOCE INSPIRAÇÃO

Três histórias de quem já aprendeu muito sobre trabalhar com chocolate e pode lhe ensinar também.

32

VENDAS ON-LINE

O que você precisa saber para investir em vendas pela internet nesta Páscoa.

34

PÁSCOA CRIATIVA

Scraps para você decorar suas receitas com muito estilo!



PRONTOS PARA FAZER UM chocolate perfeito?

Confira as técnicas básicas para derreter e temperar seu chocolate, criar cascas de ovo perfeitas e garantir sabor e textura impecáveis

Derretimento

Estas duas técnicas podem ser utilizadas para derreter as coberturas fracionadas Selecta Supreme ou os chocolates nobres da linha Namur.



MICRO-ONDAS

PASSO 1. Pique bem o chocolate, coloque em um recipiente adequado e leve ao micro-ondas em potência média (50%) por 30 segundos. Retire o chocolate e mexa vigorosamente, mesmo que ele ainda não esteja derretido.



PASSO 2. Volte o chocolate ao micro-ondas por mais 30 segundos e mexa novamente. Repita até que ele esteja completamente derretido. Este método impede que o produto queime ou adquira uma textura indesejada.



BANHO-MARIA

PASSO 1. Pique bem o chocolate, coloque em um refratário e posicione sobre uma panela com água aquecida a 45°C, sem ferver. O recipiente deve encaixar bem na panela para que o vapor não entre em contato com o chocolate.



PASSO 2. Mexa até que o chocolate derreta completamente.

ATENÇÃO: O NÍVEL DA ÁGUA NA PANELA NÃO DEVE TOCAR O FUNDO DO REFRATÁRIO, POIS SEU CHOCOLATE NÃO IRÁ DERRETER E FICARÁ GROSSO, NÃO PODENDO MAIS SER UTILIZADO PARA BANHOS, APENAS PARA GANACHE OU RECHEIOS.

Temperagem

O resfriamento da temperatura é obrigatório para que os ovos e as decorações de chocolate nobre não derretam. Durante a temperagem, o resfriamento deve ser feito o mais rápido possível até alcançar a temperatura mínima de 29°C.



NA PEDRA

PASSO 1. Despeje o chocolate derretido sobre uma pedra de mármore, lisa e totalmente seca.

PASSO 2. Faça movimentos, de um lado para o outro com uma espátula, até atingir a temperatura conforme o indicado na tabela acima. Utilize um termômetro para garantir a temperatura.



LEMBRE-SE:
O TERMÔMETRO CULINÁRIO É UM GRANDE ALIADO PARA ACOMPANHAR O AQUECIMENTO E O RESFRIAMENTO DO CHOCOLATE. O DERRETIMENTO DEVE SER FEITO AOS POUCOS, RESPEITANDO A TEMPERATURA MÁXIMA DE 50°C E A MÍNIMA DE 40°C. ACIMA DISSO, OS LÍQUIDOS DO CHOCOLATE EVAPORAM E FORMAM-SE GRUMOS.



GRAUS DE TEMPERAGEM
27°C - AD LEITE
28°C - BLEND
29°C - MEIO AMARGO
27°C - BRANCO

POR ADIÇÃO

PASSO 1. Corte a quantidade de chocolate que deseja utilizar em pedaços pequenos. Derreta somente 2/3 do chocolate que irá utilizar.

PASSO 2. Adicione o 1/3 restante do chocolate picado ao chocolate já derretido.

PASSO 3. Misture bem até que todo o chocolate derreta uniformemente e atinja a temperatura conforme indicado no destaque acima.

É chocolate branco. E agora?

O chocolate branco tem mais manteiga de cacau e açúcar na composição, por isso, queima facilmente. Para derreter de forma segura, basta seguir o que descrevemos nesta página. Se ainda tiver dúvida, confira o vídeo com o chef Alex Santos onde ele ensina os macetes para garantir um derretimento uniforme, sem risco de superaquecer ou queimar o produto. [Acesse o vídeo aqui.](#)



Quer saber mais?
Confira nossa playlist do YouTube de **Técnicas de Chocolate**. Lá você encontra tudo sobre derretimento, temperagem, decoração, transfers e mais.

MUITO mais QUE chocolate

Quem compra um produto artesanal não paga apenas pelo produto, mas por tudo o que ele proporciona. Saiba como fazer suas receitas de Páscoa valerem mais e garanta um lucro vantajoso – e, aos seus clientes, uma experiência mais completa.

1

CHOCOLATE OU PRESENTE?

Lembre-se: quem procura um ovo de Páscoa ou outro chocolate artesanal não está buscando só preço. É preciso que você – e o seu cliente, claro – enxerguem seu produto como um presente. Por isso, a apresentação precisa ser bem trabalhada. A embalagem, a finalização e a proposta do produto precisam estar em harmonia. Um ótimo exemplo são os Coelhozinhos Trufados que você confere na página 17 desta edição, tão fofos que você não quer comer tão cedo!

2

ADAPTE-SE AO QUE O MERCADO QUER

Alguns clientes buscam verdadeiros presentes especiais em forma de doce. Outros querem apenas pequenas lembranças. Conhecer o perfil de seus clientes e ter propostas diferenciadas – e para diferentes bolsos – vai garantir o sucesso das suas vendas.

3

Valorize o momento

Lembre-se: a pessoa não paga apenas pelo chocolate, mas sim por tudo o que ele vai proporcionar. Você pode agregar experiências sensoriais ao seu produto, investindo em texturas e dando ao consumidor um elemento-surpresa. Isso vai da embalagem às texturas e ingredientes que você acrescenta ao seu produto. Confira algumas dicas:

PERSONALIZE O SABOR

Esta tendência veio para ficar e, a cada ano, só aumentam as opções. Um grande diferencial dos doces artesanais é a possibilidade de customização. Ideias criativas, como o “monte seu ovo”, ovos temáticos no qual o cliente escolhe os ingredientes ou combos que agreguem mais produtos, são opções em alta no mercado.

APOSTE NOS NOVOS AROMAS DA LINHA NAMUR PARA GARANTIR UM TOQUE SOFISTICADO ÀS SUAS RECEITAS. PROPORCIONANDO AO CONSUMIDOR UMA RICA EXPERIÊNCIA SENSORIAL!

EMBALAGEM É IMPORTANTE

Crie uma embalagem que converse com a intenção do seu produto. Além de auxiliar na conservação e destacá-lo, ele valoriza a identidade da sua marca. Caixas de metal, acessórios, cestinhas, embalagens customizadas e uma boa papelaria podem ajudar você a personalizar a experiência.

CONFIRA NA PÁG. 34 NOSSA SELEÇÃO DE SCRAPS QUE VOCÊ PODE UTILIZAR EM SEUS PRODUTOS.

ALGUÉM FALOU... RECHEIO?

O recheio pode fazer toda a diferença na hora do cliente optar pelo seu produto, e opções super-indulgentes estão bem valorizadas neste mercado. Recheios com frutas típicas locais estão cada vez mais em alta, além de ser um jeito de prestigiar a sua região. Já os sabores tradicionais nunca saem de moda. Opte sempre pela diversidade.

PARA FACILITAR O SEU DIA A DIA, A SELECTA NAMUR CRIOU UMA LINHA DE RECHEIOS SUPER PRÁTICA E DELICIOSA. SAIBA MAIS.

4

ESCOLHA CERTEIRA

Invista em ingredientes que irão garantir muitos elogios e que serão fundamentais para a identidade e diferenciação de suas receitas. Preze pela alto padrão das matérias-primas, pois elas falarão por você. Por isso, seus insumos precisam ser de primeira qualidade. Conte com a Selecta Chocolates e a Mix para o sucesso da sua Páscoa!

Páscoa que
te quero doce



Quando o assunto é chocolate, a criatividade parece não ter fim. Confira as 15 receitas criadas exclusivamente pelo Chef Ricardo Campos e a Culinarista Karina Luiz para garantir uma Páscoa de muito sucesso e encomendas para você.

Ovo COOKIES CROCANTE

RENDIMENTO 2 UNIDADES
TEMPO DE PREPARO 40 MINUTOS

INGREDIENTES

- 500g ou 2 e ½ xícaras (chá) de Cobertura Sabor Chocolate Branco Selecta Supreme
- 200g ou 1 xícara (chá) de Cookies Crocantes Mix

PREPARO

Derreta a cobertura de chocolate branco seguindo as instruções descritas na embalagem. Misture os cookies crocantes. Em uma forma para ovos de Páscoa, faça uma camada com a cobertura derretida com os cookies. Leve para gelar por 15 minutos ou até que a cobertura cristalize.

NESTA
RECEITA



Miniovo MARSHMALLOW COM CASTANHAS

RENDIMENTO **24 UNIDADES**
TEMPO DE PREPARO **60 MINUTOS**

INGREDIENTES

- 600g ou 3 xícaras (chá) de Cobertura Sabor Chocolate Branco Selecta Supreme
- Corante para Chocolate Selecta Namur na cor vermelha
- 80ml ou 1/3 de xícara (chá) de água
- 200g de Marshmallow Mix
- 80g de castanhas de sua preferência (avelãs, do pará, pistache, etc.)

PREPARO

Miniovo

Derreta a cobertura sabor chocolate branco seguindo as instruções descritas na embalagem. Adicione o corante vermelho e misture bem. Em uma forma para miniovos de Páscoa, faça uma camada com a cobertura derretida e leve para gelar por 3 minutos.

Repita a operação se a casca ficar muito fina. Reserve.

Marshmallow

Misture a água ao marshmallow e bata em uma batedeira planetária em velocidade alta por aproximadamente 15 minutos. Misture as castanhas picadas e reserve.

FINALIZAÇÃO

Complete com marshmallow o interior de cada miniovo, deixando um pequeno espaço na borda. Preencha este espaço com a cobertura vermelha derretida. Leve para gelar por cerca de 15 minutos ou até que a cobertura cristalize. Desenforme em seguida.

NESTA
RECEITA



Coelhinhos Trufados

RENDIMENTO **18 UNIDADES**
TEMPO DE PREPARO **45 MINUTOS**

INGREDIENTES

- 500g ou 2 e ½ xícaras (chá) de **Chocolate ao Leite Selecta Namur**
- 400g ou 2 xícaras (chá) de **Recheio Sabor Trufa Selecta Namur**

PREPARO

Bombom

Derreta e tempere o chocolate ao leite seguindo as instruções descritas na embalagem. Em uma forma de bombom com formato de coelho, faça uma camada com o chocolate derretido e leve para gelar por 3 minutos. Repita a operação se a casca ficar muito fina. Reserve.

Recheio

Recheie com o recheio sabor trufa deixando um pequeno espaço na borda. Preencha este espaço com o chocolate derretido. Dê leves batidas com a forma sobre a mesa para tirar as bolhas de ar e retire o excesso raspando a forma com uma espátula. Leve para gelar por 15 minutos ou até que o chocolate cristalize. Desenforme em seguida.



NESTA
RECEITA



Ovo de colher CHOCOMALTE

RENDIMENTO
2 UNIDADES
TEMPO DE PREPARO
45 MINUTOS

INGREDIENTES

- 500g ou 2 e ½ xícaras (chá) de **Chocolate Blend Selecta Namur**
- 500g ou 2 e ½ xícaras (chá) de **Recheio Sabor Chocomalte Selecta Namur**
- Placa de textura de acetato para finalizar

PREPARO

Derreta e tempere o chocolate seguindo as instruções descritas na embalagem. Em uma forma para ovos de Páscoa, faça uma camada com o chocolate derretido e leve para gelar por 3 minutos. Repita a operação se a casca ficar muito fina. Recheie todo o interior dos ovos com o recheio sabor chocomalte, deixando um pequeno espaço na borda. Preencha este espaço com o chocolate derretido. Dê leves batidas com a forma sobre a mesa para tirar as bolhas de ar e retire o excesso raspando a forma com uma espátula. Cubra a superfície

com a placa de textura antes que o chocolate cristalice e para que grude bem. Leve para gelar por cerca de 15 minutos ou até que o chocolate cristalice. Retire a placa de textura e desenforme em seguida.

NESTA
RECEITA



RENDIMENTO
2 UNIDADES
TEMPO DE PREPARO
45 MINUTOS

INGREDIENTES

- 500g ou 2 e ½ xícaras (chá) de **Chocolate Meio Amargo Selecta Namur**
- 500g ou 2 e ½ xícaras (chá) de **Chocolate Branco Selecta Namur**
- 800g ou 4 xícaras (chá) de **Recheio Sabor Cocco Bianco Selecta Namur**
- 100g ou 1 xícara (chá) de coco ralado

PREPARO

Derreta e tempere o chocolate meio amargo e o chocolate branco seguindo as instruções descritas na embalagem. Em uma forma para ovos de Páscoa, faça uma camada com o chocolate meio amargo derretido e leve para gelar por 3 minutos. Repita a operação se a casca ficar muito fina.

FINALIZAÇÃO

Faça uma camada generosa com o recheio sabor cocco bianco em toda a parte interna do ovo. Em seguida, cubra com uma camada de chocolate branco temperado. Salpique o coco ralado em toda a parte interna do ovo. Leve para gelar por 5 minutos ou até que o chocolate cristalize. Desenforme em seguida.

Ovo

COCCO BIANCO

NESTA
RECEITA



MACARONS

RENDIMENTO **30 UNIDADES**
TEMPO DE PREPARO **50 MINUTOS**

INGREDIENTES

- 100g de claras
- 150g de açúcar refinado
- 125g de farinha de amêndoas
- 125g de açúcar impalpável
- **Corante em Pó Aveludado Mix** da sua cor de preferência

Recheio

- 300g ou 1 e ½ xícaras (chá) de **Ganache Sabor Chocolate Meio Amargo Selecta Supreme**

PREPARO

Misture a farinha de amêndoas com o açúcar impalpável. Passe no processador para deixar bem fininha e passe na peneira. Reserve. Junte as claras e o açúcar refinado, mexa e leve no microondas de dez em dez segundos, até aquecer. Para testar, coloque o dedo dentro. Deve estar morninho e sem grânulos de açúcar. Bata na batedeira por 10 minutos. Após bater as claras, pegue a mistura da farinha e açúcar e adicione as claras em 3 porções, mexendo sempre com espátula de baixo para cima. Nesse momento, adicione o corante em pó aveludado. O ponto ideal é quando a massa começar a ter brilho. Coloque a massa em uma manga de confeitar com bico Perle e, sobre um tapete de silicone, pingue a massa. O forno deve estar preaquecido entre 130 e 140°C. Leve para assar por, em média, de 15 a 18 minutos. Após assados e frios, recheie-os com a ganache meio amarga. Os macarons têm validade de uma semana em geladeira e podem ser congelados por até 4 meses.

NESTA
RECEITA



Bombom



GANACHE DE AVELÃ

RENDIMENTO 18 UNIDADES
TEMPO DE PREPARO 60 MINUTOS

INGREDIENTES

- 500g ou 2 e ½ xícaras (chá) de **Cobertura Sabor Chocolate Branco Selecta Supreme**
- 200g ou 1 xícara (chá) de **Ganache Sabor Chocolate com Avelã Selecta Supreme**

PREPARO

Bombom

Derreta a cobertura chocolate branco seguindo as instruções descritas na embalagem. Em uma forma de bombom, faça uma camada com a cobertura derretida e leve para gelar por 3 minutos. Repita a operação se a casca ficar muito fina.

Recheio

Recheie os bombons com a ganache de avelã deixando um pequeno espaço na borda. Preencha este espaço com a cobertura derretida. Dê leves batidas com a forma sobre a mesa para tirar as bolhas de ar e retire o excesso raspando a forma com uma espátula. Leve para gelar por 15 minutos ou até que o chocolate cristalice. Desenforme em seguida. Decore com coelhinhos feitos com pasta americana.

NESTA RECEITA



Cone Recheado

SABOR LEITINHO



←
NESTA
RECEITA

RENDIMENTO **12 CONES**
TEMPO DE PREPARO **60 MINUTOS**

INGREDIENTES

- 12 casquinhas de sorvete
- 400 gramas de **Cobertura Sabor Chocolate Branco Selecta Supreme**
- **Recheio Sabor Leiteinho Selecta Namur**

PREPARO

Derreta a cobertura chocolate branco seguindo as instruções descritas na embalagem. Coloque um pouco da cobertura dentro da casquinha de sorvete e, com ajuda de um palito de churrasco ou pincel, espalhe a cobertura.

Retire o excesso e coloque a casquinha virada para baixo em cima de um papel manteiga ou tapete de silicone. Preencha cada cone com o recheio sabor leiteinho. Após rechear, feche e banhe as casquinhas com a cobertura derretida.

SUGESTÃO DE DECORAÇÃO

Utilize nossa **PastaMix** para fazer lindas decorações.





DICA

Para a receita, a massa precisa ficar com cerca de 1 cm de altura. Caso asse em uma assadeira menor, a massa levará mais tempo para assar, cerca de 30 minutos como um bolo comum. Depois, basta cortar a massa em fatias para utilizar na montagem.

Ovo FLORESTA NEGRA

RENDIMENTO **2 UNIDADES**
TEMPO DE PREPARO **120 MINUTOS**

NESTA
RECEITA



INGREDIENTES

Massa de chocolate

- 4 ovos
- 125g ou 3/4 de xícara (chá) de açúcar refinado
- 75g ou 2/3 de xícara (chá) de farinha de trigo
- 30g ou 5 colheres (sopa) de
- **Chocolate em Pó Selecta Supreme 70% Cacau**
- 30g ou 2 colheres (sopa) de manteiga derretida

Montagem

- 600g ou 3 xícaras (chá) de **Cobertura Sabor Chocolate Blend Selecta Supreme**
- 200g de cerejas em calda
- 130g de **Chantilly Mix**
- 260ml de leite integral gelado

PREPARO

Massa

Em uma batedeira, bata os ovos até dobrarem de volume. Acrescente aos poucos o açúcar, batendo em velocidade baixa. Aumente a velocidade da batedeira e bata por mais 3 minutos aproximadamente. Desligue a batedeira e acrescente a farinha de trigo e o chocolate em pó aos poucos, misturando delicadamente. Por último, acrescente a manteiga derretida. Coloque em uma assadeira grande, forrada com papel manteiga e asse em forno preaquecido a 160°C por aproximadamente 18 minutos.

MONTAGEM

Derreta a cobertura seguindo as instruções descritas na embalagem. Em uma forma

para ovos de Páscoa, faça uma camada com o chocolate derretido e leve para gelar por 3 minutos. Repita a operação se a casca ficar muito fina. Em seguida, bata o chantilly com o leite gelado e separe as cerejas da calda. Com o ovo ainda na forma, faça uma camada com o chantilly na parte interna do ovo, espalhe pedaços de cereja e cubra com um pedaço da massa de chocolate. Umedeça com a calda de sua preferência e repita a operação até completar toda a forma, deixando um pequeno espaço na borda. Preencha este espaço com a cobertura derretida. Dê leves batidas com a forma sobre a mesa para tirar as bolhas de ar e retire o excesso raspando a forma com uma espátula. Leve para gelar por cerca de 15 minutos ou até que o chocolate cristalize. Desenforme em seguida.

Colomba Trufada DE LIMÃO E MERENGUE

RENDIMENTO 5 UNIDADES (APROX. 500G CADA)
TEMPO DE PREPARO 4 HORAS

INGREDIENTES

- 400g de Preparado para Massa tipo Panetone/Colomba Mix
- 200g de Big Granulado Mix

Recheio de limão

- 350g de Creme de Confeiteiro Mix (preparado seguindo as instruções da embalagem)
- 100g ou 1/2 xícara (chá) de suco de limão
- 100g ou 1/2 xícara (chá) de suco de laranja
- Raspas de 1 limão
- 150g ou 3/4 de xícara (chá) de Chocolate Branco Selecta Namur

Marshmallow

- 80ml ou 1/3 de xícara (chá) de água
- 200g de Marshmallow Mix

PREPARO

Colomba

Prepare a colomba seguindo as instruções descritas na embalagem, adicionando na 2ª etapa da massa o big granulado. Asse-as e reserve-as até esfriar.

Recheio de limão

Prepare o creme de confeiteiro seguindo as instruções da embalagem. Pese 350g do creme e misture com os demais ingredientes, lembrando-se de derreter o chocolate antes de misturar aos demais ingredientes. Passe pelo mixer e reserve.

Marshmallow

Misture a água ao marshmallow e bata em uma batedeira planetária em velocidade alta por aproximadamente 15 minutos.

FINALIZAÇÃO

Faça alguns furos na parte superior de cada colomba. Transfira o recheio de limão para um saco de confeitar e preencha cada furo com este recheio. Cubra a colomba com o marshmallow e doure em seguida com o auxílio de um maçarico culinário.

NESTA RECEITA



NESTA
RECEITA



RENDIMENTO 2 UNIDADES
TEMPO DE PREPARO 45 MINUTOS + 4 HORAS
DE REFRIGERAÇÃO

INGREDIENTES

Ovo

- 500g ou 2 e ½ xícaras (chá) de **Chocolate Meio Amargo Selecta Namur**
- 600g ou 3 xícaras (chá) de **Recheio Sabor Leiteinho Selecta Namur**
- 500g de morangos frescos

Ganache de leite em pó

- 200g ou 1 xícara (chá) de **Chocolate Branco Selecta Namur**
- 130g ou 9 colheres (sopa) de creme de leite
- 35g ou 5 colheres (sopa) de leite em pó

PREPARO

Casca e recheio

Derreta e tempere o chocolate meio amargo seguindo as instruções descritas na embalagem. Em uma forma para ovos de Páscoa, faça uma camada com o chocolate derretido e leve para gelar por 3 minutos. Repita a operação se a casca ficar muito fina. Separe alguns morangos para decorar e, então, recheie todo o interior, intercalando camadas de recheio leiteinho e morango picado. Leve

para gelar.

Ganache de leite em pó

Aqueça o creme de leite e misture ao chocolate branco previamente derretido. Passe pelo mixer, adicione o leite em pó, misture novamente e reserve.

Ovo DE COLHER LEITINHO COM MORANGO



FINALIZAÇÃO

Transfira a ganache para um saco de confeitar com um bico de sua preferência e decore a parte superior de cada ovo utilizando morangos frescos e pitangas de ganache.

Pão de Mel

RENDIMENTO **25 UNIDADES**

TEMPO DE PREPARO **120 MINUTOS**

INGREDIENTES

- 260g ou 2/3 de xícara (chá) de leite condensado
- 30g ou 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 130g ou 1/2 xícara (chá) de mel
- 75g ou 1 e 1/2 colheres (sopa) de manteiga
- 50g ou 1/2 xícara (chá) de **Chocolate em Pó Selecta Supreme 50% Cacau**
- 6g ou 1 colher (sopa) de canela em pó
- 6g ou 1 colher (sopa) de cravo em pó
- 1 pitada de noz moscada
- 125ml ou 1/2 xícara (chá) de leite
- 4 gemas

- 4 claras
- 10g ou 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 5g ou 1/2 colher (sopa) de bicarbonato de sódio
- 250g ou 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

Recheio

- **Recheio Sabor Chocomalte Selecta Namur** a gosto

Cobertura

- 600g ou 3 xícaras (chá) de **Cobertura Sabor Chocolate Branco Selecta Supreme em Lascas**
- **Corante Verde Selecta Namur**

PREPARO

Derreta a manteiga no micro-ondas e misture o leite condensado, o açúcar mascavo, o mel, o chocolate em pó, a canela, o cravo em pó, a noz moscada, o leite e as gemas. Mexa com um fouet. Adicione aos poucos a farinha de trigo peneirada, o fermento e o bicarbonato de sódio. Bata as 4 claras batidas em neve e agregue à massa. Asse em forno preaquecido a 170°C por em média 20 minutos.

Recheio

Corte os pães de mel em discos de 4 a 5cm de diâmetro com o auxílio de um cortador redondo. Recheie a gosto com o recheio sabor chocomalte. Leve para gelar enquanto prepara a cobertura para banhá-los.

Cobertura e Finalização

Derreta a cobertura sabor chocolate branco seguindo as instruções descritas na embalagem. Aplique o corante até chegar na tonalidade de verde desejada. Com o auxílio de um garfo, banhe na cobertura os pães de mel recheados e coloque sobre um papel manteiga até que a cobertura cristalice. Finalize decorando com tema de Páscoa utilizando pasta americana Mix.



NESTA
RECEITA



Cupcake DE CENOURA

RENDIMENTO **18 UNIDADES**

TEMPO DE PREPARO **50 MINUTOS**

NESTA
RECEITA



SUGESTÃO DE DECORAÇÃO

Utilize nossa
PastaMix para
fazer lindas
decorações.

INGREDIENTES

Massa

- 250g ou 2 cenouras médias
- 170ml ou 2/3 de xícara (chá) de iogurte natural
- 170ml ou 2/3 de xícara (chá) de óleo de canola
- 4 ovos
- 260g ou 1 e ½ xícaras (chá) de açúcar

- 350g ou 2 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
- 10g ou 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 150g ou 1 xícara (chá) de **Big Granulado Mix**

Recheio

- 200g ou 1 xícara de (chá) de **Recheio Sabor Trufa Selecta Namur**

PREPARO

Massa

No liquidificador bata por 3 minutos a cenoura, o iogurte natural e o óleo de canola. Reserve. Na batedeira, bata os 4 ovos com o açúcar até dobrar de volume. Após, acrescente o que foi batido no liquidificador e misture bem. Desligue a batedeira e adicione o trigo delicadamente mexendo com um fouet. Por último, acrescente o fermento e o granulado. Asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 35 minutos.

Recheio

Retire o miolo dos cupcakes e, com o auxílio de um saco de confeitar, recheie-os com o recheio sabor trufa.



Pirulitos DE PÁSCOA

RENDIMENTO 10 UNIDADES
TEMPO DE PREPARO 30 MINUTOS



INGREDIENTES

- 400g ou 2 xícaras (chá) de **Cobertura Selecta Supreme Sabor Chocolate Ao Leite**
- 200g ou 1 xícara (chá) de **Cobertura Selecta Supreme Sabor Chocolate Branco**
- **Corantes para Chocolate Selecta Namur** nas cores de sua preferência
- Formas para chocolate com o tema Páscoa

PREPARO

Derreta a cobertura sabor chocolate branco seguindo as instruções descritas na embalagem. Divida em pequenas porções e, utilizando os corantes para chocolate, dê a cor necessária. Pinte com o auxílio de um pincel os espaços da forma. Reserve até a cobertura cristalizar. Preencha toda a forma de chocolate no formato de pirulito com o tema Páscoa com a cobertura ao leite

e leve para gelar por aproximadamente 10 minutos. Desenforme em seguida.

NESTA RECEITA



Bolo de Chocolate

RENDIMENTO
1 UNIDADE DE 20CM DE DIÂMETRO
TEMPO DE PREPARO
120 MINUTOS

INGREDIENTES

Massa

- 350g ou 2 e ½ de xícaras (chá) de farinha de trigo
- 360g ou 2 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 100g ou 1 xícara (chá) de **Chocolate em Pó Selecta Namur 70% Cacau**
- 2 ovos
- 125ml ou 1/2 xícara (chá) de óleo
- 125ml ou 1 xícara (chá) de leite
- 7g ou 1 e ½ colheres (chá) de fermento em pó
- 7g ou 1 e ½ colheres (chá) de bicarbonato de sódio
- 125ml ou 1/2 xícara (chá) de água fervendo

PREPARO

Massa

Na batedeira, coloque primeiro os ingredientes secos, peneirando um a um. Misture e coloque o restante dos ingredientes, menos a água fervendo. Bata por uns 5 minutos. Em seguida, adicione a água fervendo mexendo com um fouet. A massa ficará mais líquida que o normal e bem úmida. Leve para assar dividindo a massa em duas assadeiras de 20cm de diâmetro. Asse em forno preaquecido a 170°C por, em média, 40 a 50 minutos. Espete um palito e, se sair limpo, o bolo estará assado.

MONTAGEM

Corte a massa em 3 discos, coloque o primeiro disco dentro da assadeira, umedeça com a calda de sua preferência. Cubra com o recheio. Coloque outro disco da massa, umedeça e espalhe novamente o recheio. Finalize com o último disco de massa. Leve para gelar.

FINALIZAÇÃO

Na batedeira, bata o chantilinho seguindo as instruções descritas na embalagem. Divida o preparo em 3 porções e tinja nas cores de sua preferência. Com um saco de confeitar com o bico pétala 124, faça a decoração de babadinho. Para finalizar a decoração, você pode utilizar um topo de bolo em scrap.

Recheio

Escolha um de nossos recheios Namur prontos para o uso:

Cocco Bianco, Chocomalte, Trufa ou Leitinho

Finalização

- Chantilinho Mix
- Corantes Soft Gel nas cores de sua preferência

NESTA RECEITA



Lições do MUNDO DOCE

Trabalhar com confeitaria é muito mais do que um negócio. É se inspirar diariamente com depoimentos de superação, talento e muita coragem. Confira histórias inspiradoras e cheias de aprendizado para quem quer investir neste mercado.



Tudo começou com 50 reais

Os vizinhos foram os primeiros a provar as novidades que Ângela criava quando se empolgava na cozinha. Seus primeiros “clientes” incentivaram esta mulher de muitas profissões a abraçar o universo dos brownies. “Profissões não faltam na minha vida”, brinca a pernambucana de Santa Cruz do Capibaribe. Ângela Maria Oliveira de França já foi técnica administrativa, técnica de indústria, mecânica de máquina industrial e até mecânica de moto. Desempregada, o incentivo dos vizinhos a fez investir 50 reais e vender doces pelas ruas da cidade.

Primeiro, começou com cookies integrais. Às vezes não vendia nenhum, mas jamais desistiu. Aí aprendeu a primeira lição de quem começa um negócio: dificuldades virão, mas o próximo dia pode ser melhor.

Dos cookies, Ângela passou a fazer brownies, mas eles ainda sobravam. Neste momento, reviu a sua estratégia. Deixava brownies de forma consignada em pontos de venda. A primeira semana foi difícil: voltaram quase todos. Seguiu firme na estratégia, e hoje a marca Ângela Gourmet produz de 400 a 500 brownies por semana.

Com o dinheiro dos brownies, ela investiu em uma cozinha industrial, comprou um ponto de conveniência e ampliou a linha de produtos – alfajores, cookies, picolés de brownie e até o criativo “brownie alfajor”.

Para o futuro, Ângela quer iniciar um curso avançado de confeitaria e concluir a faculdade de gastronomia que precisou trancar. Sua “fase doceira” já dura dois anos, mas tem tudo para ser definitiva. “Nunca trabalhei em algo que tenha feito eu me sentir tão bem como me sinto hoje, satisfeita em fazer algo que as pessoas gostam.”

Rei das trufas E DA SUPERAÇÃO

Desde os dez anos, Danilo Judoca, como é conhecido em Sergipe, sonha com uma medalha olímpica. No esporte, ele teve a chance de competir, conhecer países e entender que tinha outra paixão: o chocolate. Mas nunca imaginou que um dia este gosto teria um papel diferente em sua vida.

Danilo esteve em duas seleções pré-olímpicas, mas uma grave lesão o afastou definitivamente das competições. Após uma cirurgia delicada e uma longa recuperação, Danilo passou a viver uma realidade longe do sonho da infância. Sem dinheiro e sem o judô, recomeçou a vida na casa da mãe, com a esposa e a enteada.

Determinado, viu na paixão pelo chocolate uma maneira de ganhar dinheiro. Transformou a sala da mãe em cozinha improvisada para fazer trufas. O início foi árduo: andava 18 quilômetros por dia para vender e fazer as entregas. Hoje são feitas com carro próprio nos mais de 200 pontos de venda em Aracaju e região.

Aos 29 anos, o “Rei das Trufas” acredita que humildade, simplicidade e matérias-primas de qualidade são diferenciais. “Desde a primeira trufa que fiz, usei Selecta Chocolates. Para mim, a Selecta é uma das responsáveis pela minha trajetória de sucesso”, reflete. Com mais de meio milhão de trufas vendidas, seus próximos planos são realizar um curso de chocolatier no exterior e montar uma loja física, em homenagem à mãe, Maria Auxiliadora, que sempre acreditou em seu talento. Uma trajetória de medalha de ouro.



Fotos: Arquivo pessoal



Nem todos os dias são doces

Patrícia Guimarães nasceu em uma família de mulheres talentosas. Da vocação familiar com o artesanato, começou a criar enxovais para bebês. Mas a habilidade com as mãos a guiou para um doce caminho.

Os doces estão na vida de Patrícia há mais de 20 anos, de maneira informal. Há seis, a moradora de Feira de Santana (BA) resolveu que era hora de profissionalizar o que sabia. Com a ajuda das duas filhas, sua inspiração, criou A Brigadeirinha, loja de bolos, doces e, é claro, brigadeiros.

Mas o mundo doce tem partes nem tão doces, lembra Patrícia. A crise em 2015 a fez fechar a loja. Com serenidade, recomeçou. “A confeitaria faz toda a diferença na nossa vida. Mas é preciso ter amor, técnica, colocar em prática e, acima de tudo, ter muita coragem”, ressalta.

Sem a loja física e, novamente, com a ajuda das filhas, Patrícia investiu em redes sociais e criou uma loja virtual. Comprou uma boa câmera para fazer fotos melhores, prospectou a clientela, divulgou seu trabalho entre lojistas e promoveu degustações. Hoje, A Brigadeirinha tem quase 25 mil seguidores no Instagram.

Em 2017, já com uma clientela fiel, Patrícia resolveu desenvolver seu outro dom: o de ensinar. Há dois anos, a garagem da sua casa é uma sala de aula. Centenas de alunas já passaram por ali. “Sempre explico, nas aulas, que você não cresce na confeitaria e se destaca do nada. Tem um caminho a percorrer, obstáculos e dificuldades. É preciso levar a sério o negócio e ter paciência consigo mesma”, orienta.



TEM coelhinho

NA REDE

Vender pela internet parece um bicho de sete cabeças para você? Saiba que a Páscoa é uma ótima oportunidade para gerir vendas on-line. Se você tem dúvidas de como utilizar a rede como plataforma de vendas dos seus produtos, confira essas dicas para entrar com chocolate, recheio e tudo na internet.

O SEBRAE TEM CURSOS ESPECÍFICOS PARA QUEM QUER INVESTIR EM VENDAS NA ON-LINE. ACESSE O [LINK](#) PARA TER ACESSO GRATUITAMENTE A INFORMAÇÕES SOBRE O TEMA.



ORGANIZE SEU TEMPO

Para quem é empreendedor, gerir o próprio tempo é um desafio diário. Para vender pela internet, não é diferente. Deixe claro ao seu público os horários em que o atendimento on-line, seja pelas redes sociais ou outros aplicativos, estará ativo. Não adianta dizer que está disponível 24 horas e não conseguir atender bem o seu cliente.



MARQUE, CURTA, COMPARTILHE!

Uma rede social com conteúdo de primeira, além de destacar seus produtos, impulsiona as suas vendas. Invista tempo em atendimento e relacionamento por estes canais. Um diálogo eficiente ajuda a fidelizar a sua clientela a médio e longo prazo. Não se esqueça de disponibilizar na descrição da rede seu e-commerce ou telefone de WhatsApp.



MANDA O ZAP

Aplicativos como o WhatsApp mudaram a forma das pessoas se comunicarem. Mas você pode ir além dos grupos de família e mensagens de bom dia. O aplicativo tem o WhatsApp Business, versão exclusiva para empresas e empreendedores, com funcionalidades que atendem diretamente este público. Além de gratuito, o app permite registrar um telefone fixo, criar uma interface com sugestões de mensagens automáticas, etiquetas para organizar os *status* de cada contato e até criar um catálogo dos seus produtos. Você ainda pode criar conteúdos relacionados aos seus produtos que interessem aos seus clientes. Dicas de consumo, harmonização e informações sobre ingredientes, por exemplo, podem ser exploradas em períodos de maiores vendas, como Páscoa e datas comemorativas. Só não exagere na quantidade de envios para não correr o risco de sofrer um bloqueio de seu cliente.



O QUE O CLIENTE VÊ

Boas fotos são sua grande vitrine no universo digital. Elas são essenciais para seu cliente conferir detalhes do produto. Por isso, pense no enquadramento, luz, cor e ângulo. Suas delícias de Páscoa, por exemplo, podem ser apresentadas em uma bela mesa decorada temática. As pessoas gostam de “comer com os olhos” o que futuramente irão saborear.



COMBINADO É COMBINADO

Cumprir o prazo de entrega é super importante, principalmente se você quiser fidelizar a clientela. Se as suas vendas se limitarem a uma pequena região, você pode criar pontos de retirada dos produtos, facilitando e barateando sua logística.



HORA DO ENVIO

Escolha uma embalagem que proteja o seu produto, mas que também funcione como um cartão de visitas da sua marca. Chocolates são produtos presenteáveis, por isso vale investir em algo que encante o cliente que irá recebê-lo. Para determinar o material e forma da embalagem, considere peso, tamanho e fragilidade do produto.



MARKETPLACE É OPÇÃO PARA QUEM ESTÁ COMEÇANDO

Os *marketplaces* são como um grande shopping center de lojas virtuais, com diferentes lojistas em uma mesma plataforma. Elas usufruem da mesma estrutura tecnológica – ou seja, você não precisa se preocupar com o desenvolvimento de um site – e conta ainda com credibilidade da marca para atrair consumidores. O investimento é bem menor, pois o lojista paga uma comissão sobre o valor de cada venda realizada. Para criar uma loja em um canal como esse, basta acessar o serviço da plataforma escolhida e cadastrar os dados de sua empresa. Após o processo de informação, você poderá cadastrar os seus produtos. Lembrando que, ao realizar uma venda, você é o responsável por emitir a nota fiscal e entregar o produto. Seu pagamento será feito de acordo com os termos estabelecidos pelo *marketplace*.



A "cereja" do bolo

Já conquistou seus clientes pelo sabor, mas ainda precisa de um toque criativo? A Selecta selecionou estes três topos de bolo estilosos para você ganhar pontos com a clientela e valorizar suas encomendas.

PARA ACESSAR ESTES LINDOS TOPOS DE BOLO DE PÁSCOA EM TAMANHO REAL PARA IMPRESSÃO, [CLIQUE AQUI](#).

>>MUITO MAIS CONTEÚDO

Você deve ter percebido alguns QR Codes espalhados por esta edição. Estes códigos de barra levam a mais conteúdos que preparamos para você. Se ainda não sabe como usar, é fácil: aponte a câmera do seu celular para o código. Realizada a leitura, ele vai automaticamente para o endereço de destino. Caso o seu celular não possua leitor, você pode baixar o aplicativo para as versões Android ou IOs.



RECEITAS EXTRAS

Inspirações para uma Páscoa criativa.



INCENTIVO

A história completa dos que investiram em doces e tiveram sucesso.



SELECTA CHOCOLATES

Todos os produtos para quem trabalha com chocolate.



MIX INGREDIENTES

Portfólio completo para a confeitaria e panificação.



PRODUTO VALORIZADO

Dicas para agregar valor ao seu produto.



Os lançamentos da Mix Ingredientes são perfeitos para deixar suas receitas de Páscoa ainda mais surpreendentes!



A famosa mistura caseira de chantilly e leite em pó, agora pronta para sua praticidade.

Com fácil aplicação e acabamento liso, ela rende até 2,5 litros.



A nova linha de confeitos Cookies Crocantes traz sabor e crocância.

São 5 opções de texturas e tamanhos, oferecendo versatilidade e praticidade a suas receitas.

Alô Sabor
0800 333 4433
www.duasrodas.com

www.mix.ind.br
 /MixIngredientes

PROMOÇÃO

Páscoa
Selecta®

Receita
do seu
Sucesso



COMPRANDO 3
PRODUTOS SELECTA®
GANHE

1 REVISTA DIGITAL COM RECEITAS EXCLUSIVAS



E CONCORRA A

CENTENAS
DE PRÊMIOS INSTANTÂNEOS
DE ATÉ **R\$200***
PARA INVESTIR NO SEU NEGÓCIO

+

3 GANHADORES FINAIS DE
UMA RENDA MENSAL EXTRA DE
R\$500**
ATÉ A PÁScoa DO ANO QUE VEM!

CADASTRE-SE ENVIANDO A PALAVRA SELECTA E DEPOIS A FOTO
DO CUPOM FISCAL PARA O WHATSAPP (11) 97966-1007
OU NO SITE E BAIXE SUA REVISTA: WWW.PASCOASELECTA.COM

