

Receituário de Páscoa 2025



Selecta®



Docepedia

Todas as receitas que você vai ver por aqui, também estão disponíveis no **Docepedia**, o melhor portal de confeitaria do Brasil.



Cursos gratuitos



+1.000 receitas testadas



Blog com dicas e técnicas



Tendências e novidades do mundo doce



Inteligência Artificial para ajudar na sua confeitaria



Newsletter com conteúdos exclusivos

Confira tudo isso em **docepedia.com** agora mesmo!



Selecta®



Índice

Torta de Páscoa.....	04
Bolo de Caramelo Decorado para a Páscoa.....	06
Bolo de Coelhoinho.....	08
Torta Mil Folhas.....	10
Ovo Cookies Red Velvet.....	12
Ovo Recheio em Dose Dupla.....	15
Mini Ovinhos Dois Amores.....	18
Mini Ovinhos com Granulados Coloridos.....	20
Barrinha Recheada de Páscoa.....	22
Biscoito de Chocolate.....	24
Mini Bolo Coelhoinho.....	26
Ovo Recheado Cabeça de Coelho.....	28
Bolo de Cenoura Recheado.....	30
Ovo de Colher de Pistache.....	32
Sorvete de Chocolate com Flocos.....	34
Tartelete de Nozes e Caramelo.....	36
Ovo Casca Brownie com Recheio de Caramelo e Chocolate.....	38
Ovo Crocante.....	40
Trufas de Corte com Praliné de Amendoim.....	42
Cupcake com Pasta de Chocolate.....	44



Torta de Páscoa

Rendimento: 1 unidade de 20cm
Tempo de preparo: 2h



Selecta®

Torta de Páscoa

By Mari Javarez

ingredientes

Massa

- 400 g de farinha de trigo
- 10 g de **Cacau em Pó Mix 100%**
- 120 g de manteiga sem sal
- 45 g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 ovo
- **Aroma de Baunilha Mix**

Recheio de Creme de Nozes

- **Creme de Confeiteiro Mix**
- Leite integral
- 100g de nozes trituradas

Recheio de Creme de Nozes

- Retalhos da massa de torta
- **Creme Ganache Mix**

modo de preparo

Massa

Coloque a farinha, sal, manteiga, **Cacau em Pó Mix 100%** e açúcar em um bowl. Com a ponta dos dedos, vá misturando a manteiga afim de fazer uma farofinha. Acrescente o ovo batido com o garfo e o **Aroma de Baunilha Mix**, aos poucos até formar uma massa. Embale em filme plástico e leve para a geladeira. Estique a massa com rolo, coloque sobre a forma e com o rolo dê acabamento na lateral. Leve novamente na geladeira. Na hora de ir para forno, fure toda a massa com garfo e leve o assar em forno pré-aquecido 180°C por 25 minutos com um peso dentro. Retire do forno, espere esfriar e recheie.

Recheio de creme de nozes

Leve todos os ingredientes para o fogo até o ponto desejado. Espere esfriar e aplique na torta com um saco de confeitar.

Preparo dos biscoitos e decoração

Com a mesma massa da torta, corte os biscoitos e leve para gelar. Asse em forno pré-aquecido a 180 graus até ficarem levemente dourados. Finalize com decoração em **Creme Ganache Mix**, aplicando com auxílio do bico pétala 124. Cole os biscoitos na lateral da torta com creme ganache e leve para gelar.

Nesta receita:



Selecta





Bolo de Caramelo Decorado para a Páscoa

Rendimento: 1 unidade de 2kg
Tempo de preparo: 1h30min



Selecta

Bolo de Caramelo Decorado para a Páscoa

By Léo Anterio

ingredientes

Massa

- 6 ovos
- 300 g de açúcar refinado
- 100 g de óleo
- 215 ml de leite
- 280 g de farinha de trigo
- 10 g de **Fermento Químico Mix**
- 20 g de **Cacau em pó Mix**

Recheio

- 350 g de **Creme Ganache Branco Mix**
- 350 g de **Recheio Forneável Mix** de caramelo
- 250 g de calda para molhar bolo

Decoração

- 100 g de **Creme Ganache Branco Mix**
- **Corante Soft Gel Mix** Cor Laranja
- **Corante Soft Gel Mix** Cor Verde Folha

Nesta receita:



modo de preparo

Massa

Peneire a farinha e o **Fermento Químico Mix** e reserve. Bata os ovos e o açúcar na batedeira por 10 minutos. Ainda com a batedeira ligada, diminua a velocidade e acrescente o óleo e o leite quente caindo em fio. Desligue a batedeira. Acrescente os secos em 2 partes misturando delicadamente com um fuê ou espátula, misturando a massa levemente. Divida a massa em duas assadeiras de 20 cm de diâmetro já untadas. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

Recheio e montagem

Refile a massa em três partes e utilize a própria forma para ajudar na montagem. Coloque uma camada de massa e regue com a calda. Faça uma camada de recheio como **Creme Ganache Branco Mix**. Por cima, coloque a segunda camada de massa e regue com mais calda. Faça uma camada de recheio com o **Recheio Forneável Mix** de caramelo toffee. Finalize com o terceiro disco de massa e o restante da calda para o bolo. Embale o bolo com papel filme e leve à geladeira por cerca de 4 horas.

Decoração

Cubra o bolo com uma camada de **Creme Ganache Branco Mix**.



Selecta



Bolo de Coelhoinho

Rendimento: 1 unidade de 15 cm
Tempo de preparo: 2h



Bolo de Coelhoinho

By Mari Javarez

Nesta receita:

ingredientes

Massa

- 4 ovos
- 200g de açúcar refinado
- 200g de farinha de trigo
- 50g de óleo
- 140g de água
- 10g de **Fermento Químico Mix**
- **Aroma de Baunilha Mix** a gosto

Recheio e decoração

- 500g de **Recheio Creme Mix de Pistache**
- **Creme Ganache Mix** sabor Chocolate Branco
- **Chantilinho Mix**
- **Corante Soft Gel** nas cores desejadas

modo de preparo

Massa

Na batedeira, bata as claras em neve. Acrescente o açúcar, seguido das gemas e do **Aroma de Baunilha Mix**. Reduza a velocidade da batedeira e adicione a água e o óleo. Acrescente a farinha e o fermento peneirados e misture em velocidade baixa até homogeneizar. Asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

Montagem

Dentro de uma assadeira, disponha um disco de massa e regue com calda de água e açúcar. Aplique uma camada de **Recheio de Pistache Mix**. Repita o processo e finalize com um disco de massa. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por 4 horas.

Finalização e decoração

Aplique o **Recheio de Pistache Mix** sobre o bolo e nivele. Para a decoração, utilize os seguintes bicos de confeitar:

- Pitanga 21 – para o rodapé e a borda superior do bolo.
- Serra 47 ou 48 – para criar o efeito de cesta.
- Perle 2, 5 e 12 – para modelar o coelho, frutinhas, cenourinha e o miolo da flor.
- Pétala 103 – para confeitir as florezinhas.



Selecta



Torta Mil Folhas

Rendimento: 6 unidades
Tempo de preparo: 1h



Torta Mil Folhas

By Vinícios Laranjeira

Nesta receita:

ingredientes

- Massa folhada
- **Creme de Confeiteiro Mix**
- **PastaMix**
- **CMC Mix**
- **Corantes Soft Gel Mix** (vermelho e verde)
- Frutas vermelhas e morangos frescos



modo de preparo

Massa folhada

Corte a massa folhada no formato desejado (retângulos, círculos ou outro) e asse em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 minutos ou até dourar.

Creme de confeiteiro

Prepare o **Creme de Confeiteiro Mix** conforme as instruções da embalagem.

Massa folhada

Com as massas folhadas já assadas, utilize um bico de confeitaria perlê G para aplicar o **Creme de Confeiteiro Mix**, intercalando com camadas de morangos frescos. Finalize a camada superior repetindo o trabalho de bico e adicione apliques decorativos feitos com **PastaMix** colorida com os **Corantes Soft Gel Mix** (vermelho e verde). Para melhor fixação dos apliques, use cola de **CMC Mix**.



Selecta®



Ovo Cookies Red Velvet

Rendimento: 2 metades recheadas
Tempo de preparo: 3h



Selecta®

Ovo Cookies Red Velvet

ingredientes

Casca e cobertura

- 30g de **Creme Ganache Mix** Sabor Chocolate Meio Amargo
- 800g de **Cobertura Supreme em Gotas** Sabor Chocolate Blend

Massa Trufada

- 390g de açúcar mascavo
- 150g de manteiga
- 1 ovo
- 1 gema
- 150g de **Chocolate Namur Meio Amargo**
- **Corante Soft Gel Mix Vermelho**
- 15ml de **Aroma Hidroalcoólico de Baunilha Branca**
- 280g de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 15g de **Fermento Químico em pó**
- 40g de **Chocolate em Pó Namur 50% Cacau**
- 300g de **Choco Chips Supreme** Sabor Chocolate

Nesta receita:



Brigadeiro branco

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 50g de **Chocolate Namur Branco**



Recheio de cream cheese

- 50g de brigadeiro de chocolate branco
- 100g de **Chantilinho Mix** batido
- 50g de cream cheese



Modo de preparo na próxima página.



Selecta





modo de preparo

Casca e cobertura

Derreta a **cobertura** seguindo as instruções descritas na embalagem.

Em uma forma de acetato com silicone despeje o chocolate e leve para gelar até soltar da forma.

Cookies red velvet

Bata o açúcar e a manteiga até formar um creme, adicione o ovo e a gema e bata mais. Em seguida, adicione o **chocolate** derretido, o **corante**, a **essência**, o sal e o **chocolate em pó** bata até incorporar tudo. Por último, a farinha e o **fermento**.

Fora da batedeira adicione as gotas de **choco chips**.

Enrole a massa em filme plástico e leve à geladeira por uma hora.

Retire da geladeira, enrole as bolinhas de massa e asse em forma forrada com papel manteiga ou tapete de silicone. Forno a 180°C por aproximadamente 12 minutos.

Banhe alguns cookies na cobertura para utilizar na decoração.

Brigadeiro branco

Leve os ingredientes ao fogo em panela de fundo grosso com fogo médio até formar um creme. Deixe esfriar totalmente para poder utilizar no recheio.

Recheio de cream cheese

Na batedeira ou na mão, misture os ingredientes com delicadeza somente até homogeneizar.

Montagem e finalização

Forre o fundo da casca do ovo com o creme e cubra com pedaços de cookies quebrados. Vá alternando as camadas e por último, o creme.

Decore com cookies e a ganache meio amargo nas bordas.



Selecta



Ovo Recheio em Dose Dupla

Rendimento: 4 unidades recheadas
Tempo de preparo: 2h



Ovo Recheio em Dose Dupla

ingredientes

Casca

- 800g ou 4 xícaras (chá) de **Cobertura Mix em Gotas Sabor Chocolate ao Leite**

Brigadeiro cremoso de chocolate ao leite com avelã

- 100g ou 1/2 xícara (chá) de **Recheio Forneável de Chocolate com Avelã**
- 395g ou 1 lata de leite condensado
- 20g ou 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 200g ou 1 xícara (chá) de creme de leite

Brigadeiro de chocolate ao leite para enrolar

- 100g ou 1/2 xícara (chá) de **Chocolate Namur Ao Leite**
- 395g ou 1 lata de leite condensado
- 20g ou 1 colher (sopa) de manteiga sem sal

Montagem e finalização

- 600g ou 3 xícaras (chá) do Brigadeiro de Chocolate com Avelã
- **Miçanga Colorida Mix**

Nesta receita:



Modo de preparo na próxima página.



Selecta



 **modo de preparo****Casca**

Derreta a cobertura ao leite seguindo as instruções descritas na embalagem. Em uma forma para ovos de Páscoa de 350g, faça uma camada com a cobertura derretida e leve para gelar por 3 minutos, repita a operação se a casca ficar muito fina. Repita a operação para as demais cascas e reserve

Brigadeiro cremoso de chocolate ao leite com avelã

Leve ao fogo, em uma panela, o leite condensado e a manteiga. Cozinhe até dar ponto de brigadeiro ou até que a mistura esteja soltando do fundo da panela. Retire do fogo, acrescente o chocolate ao leite bem picado e misture até que ele derreta por completo. Adicione o creme de leite, mexa bem e reserve até esfriar.

Brigadeiro de chocolate ao leite para enrolar

Leve ao fogo, em uma panela, todos os ingredientes. Cozinhe até dar ponto de brigadeiro firme ou até que a mistura esteja soltando do fundo da panela. Reserve até esfriar.

Montagem e finalização

Faça uma camada generosa com o brigadeiro de avelã em toda a parte interna do ovo. Em seguida, cubra com uma camada da cobertura ao leite derretida. Leve para gelar por 10 a 15 minutos ou até que a cobertura cristalize. Recheie as cascas trufadas com o brigadeiro cremoso e leve para gelar. Enrole os brigadeiros e passe pelas miçangas coloridas. Em seguida, utilize-os para decorar os ovos

**Selecta**



Mini Ovinhos Dois Amores

Rendimento: 12 unidades
Tempo de preparo: 2h30min



Selecta

Mini Ovinhos Dois Amores

ingredientes

Massa dos ovinhos

- 500g de **Cobertura Sabor Chocolate Branco Selecta Supreme**
- **Pasta Americana PastaMix** para decoração

Brigadeiro de chocolate

- 395g ou 1 lata de leite condensado
- 100g ou 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 40g ou 3 colheres (sopa) de **Chocolate em Pó Selecta Namur 70% de Cacau**
- 50g ou 1/2 xícara (chá) de **Chocolate Meio Amargo Selecta Namur**

Brigadeiro de chocolate branco

- 395g ou 1 lata de leite condensado
- 100g ou 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 50g ou 1/2 xícara (chá) de **Chocolate Branco Selecta Namur**

modo de preparo

Massa dos ovinhos

Derreta a cobertura branca seguindo as instruções descritas na embalagem. Em uma forma de acetato com silicone para miniovinhos, faça uma camada com o chocolate derretido e leve para gelar por 10 a 15 minutos ou até que a cobertura cristalice.

Preparo dos brigadeiros

Coloque todos os ingredientes de cada tipo de recheio em uma panela e mexa em fogo médio até desgrudar do fundo da panela e ficar cremoso. Deixe esfriar antes de utilizar.

Montagem e finalização

Coloque os brigadeiros em sacos de confeitar e recheie os ovinhos com os brigadeiros. Coloque em cada metade do ovinho um tipo de brigadeiro e cole as duas partes com chocolate. Faça as decorações utilizando pasta americana.

Nesta receita:



Selecta



A close-up photograph of several round, white, soft-looking pastries (Mini Ovinhos) on a wooden surface. Some are whole, while two are cut in half, revealing a yellow, gelatinous filling. The pastries are decorated with small, colorful sprinkles (granulados) in shades of red, green, blue, and yellow. A purple text box is overlaid on the top left, and a white text box is overlaid on the top center. The background shows more pastries and a small white bowl containing more colorful sprinkles.

Mini Ovinhos com Granulados Coloridos

Rendimento: 10 unidades de 20g
Tempo de preparo: 1h

Mini Ovinhos com Granulados Coloridos

ingredientes

- 200g de **Chocolate Namur Branco**
- 20g de **Granulado Macio Mix Colorido** ou **Miçangas Coloridas Mix**
- 100g de **Creme Ganache Mix Sabor Chocolate Branco**

modo de preparo

Derreta e tempere o chocolate e misture os granulados delicadamente. Utilize forminhas de acetato com silicone para fazer as casquinhas. Recheie as casquinhas com o creme ganache e feche com o chocolate branco derretido e temperado. Leve à geladeira por cinco minutos até que o chocolate esteja cristalizado.

Nesta receita:



Selecta



Barrinha Recheada de Páscoa

Rendimento: 1 unidade
Tempo de preparo: 1 hora



Selecta

Barrinha Recheada de Páscoa

By Mari Javarez

ingredientes

Casca:

- 150 g de **Cobertura Mix em Gotas Ao Leite**

Trufa Cremosa de Chocolate Branco:

- 200 g de **Chocolate Branco Selecta Namur**
- 250 g de Creme de leite UHT 25% gordura
- 3 g de **Gelatina Mix** sem sabor hidratada em 15ml de água fria

Montagem e Decoração:

- Massa folhada já assada
- 50 g de **Cobertura Mix em Gotas Ao Leite**
- **Miçangas Mix**

Nesta receita:



modo de preparo

Recheio de Trufa Branca

Derreta o chocolate e adicione o creme de leite morno e a gelatina hidratada e aquecida. Passe tudo pelo mixer para homogeneizar bem. Deixe descansar por 24 horas antes de iniciar a montagem.

Montagem e Finalização

Derreta a **Cobertura Mix em Gotas Ao Leite** seguindo as instruções da embalagem. Despeje sobre a forma para criar a casquinha e leve para gelar por alguns minutos. Recheie e feche com uma camada final de cobertura. Decore conforme sua preferência.



Selecta®



Biscoito de Chocolate

Rendimento: Rende 20 biscoitos de 7cm
Tempo de preparo: 1 hora



Biscoitos de Chocolate

By Anne Collor

ingredientes

- 150 g açúcar refinado
- 50 ml melado de cana
- 10 ml **Aroma de Baunilha Mix**
- 5 g fermento
- 1 ovo
- 150 g manteiga sem sal
- 40 g **Chocolate em Pó 100% Cacau Mix**
- 300 g farinha de trigo

modo de preparo

Na mão ou na batedeira bata o açúcar, o melado de cana e a manteiga até virar um creme, adicione o ovo e a baunilha Mix e crie um creme fofo. Penere o fermento, farinha e o Cacau em pó Mix 100% Misture o creme sem sovar.

Abra a massa entre sacos plásticos deixe gelar por 1h e corte os biscoitos com cortadores.

Assar sobre papel manteiga forno a 180 graus.

Retire do forno assim que começar a escurecer as bordas.

Decoração

Glacê Real Mix e Corantes Softgel Mix.

Nesta receita:



Selecta®



Mini Bolo Coelhoinho

Rendimento: 1 unidade
Tempo de preparo: 1 hora



Selecta

Mini Bolo Coelhoinho

By Mari Javarez

ingredientes

Massa

- 3 ovos
- 180 g de açúcar refinado
- 35 g de óleo
- 125 g de água quente
- 180 g de farinha de trigo
- 20g de **Cacau em Pó Mix 100%**
- 8 g de fermento químico

Ganache de Chocolate Ao Leite

- 400 g de **Chocolate Ao Leite Selecta Namur**
- 200 g de creme de leite UHT
- 15 g de manteiga sem sal

Cobertura e Decoração

- 200 g de **Chantilinho**
- 225 g de Água Gelada
- **Corantes Soft Gel Mix** nas cores **Azul Pirulito** e **Rosa Algodão Doce**

modo de preparo

Preparo da Massa

Misture manualmente o óleo, a água e o chocolate. Bata os ovos inteiros com o açúcar até formar uma espuma firme. Misture com fouet, alternando os líquidos com a farinha de trigo e o fermento, peneirados. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

Preparo da Ganache de Chocolate Ao Leite

Derreta o chocolate. Adicione ao chocolate já derretido o creme de leite e a manteiga. Passe tudo pelo mixer para homogeneizar bem. Deixe descansar no mínimo 4 horas antes de iniciar a montagem.

Montagem e Finalização

Derreta a **Cobertura em Gotas Mix** seguindo as instruções da embalagem. Despeje sobre a forma para criar a casquinha e leve para gelar por alguns minutos. Recheie e feche com uma camada final de cobertura. Decore conforme sua preferência.

Nesta receita:



Selecta





Ovo Recheado Cabeça de Coelho

Rendimento: 1 unidade
Tempo de preparo: 2 horas



Selecta

Ovo Recheado Cabeça de Coelho

By Fabiano Tchunay

ingredientes

Casca e Decoração

- 300g g de Cobertura Gotas Mix Meio Amarga
- 200g de Cobertura Gotas Mix Branca
- PastaMix
- Corantes Soft Gel Mix

Recheio

- 200 g de Creme de Avelã com Cacau Mix
- 150 g de creme de Leite
- Massa folhada assada

modo de preparo

Preparo das Casca

Derreta a cobertura seguindo as instruções descritas na embalagem. Com a ajuda de uma forma de acetato com silicone de 350g molde duas cascas.

Preparo do Recheio

Intercale camadas do recheio e massa folhada já assada e crocante.

Decoração

Com formas de acetato com silicone, faça 02 partes redondas para formar uma bolinha e 02 cascas de mini ovos para fazer as orelhas do coelho. Os olhos, nariz e detalhe da orelha faça com a PastaMix e Corantes Soft Gel Mix.

Nesta receita:



Selecta



Bolo de Cenoura Recheado

Rendimento: 15 fatias

Tempo de preparo: Receita 50 minutos

Decoração tempo livre



Selecta

Bolo de Cenoura Recheado

By Luiz Toledo

ingredientes

Massa

- 1 xícara de óleo
- 3 cenouras, descascadas e picadas
- 2 xícaras de açúcar
- 4 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Recheio de creme de chocolate com coco

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara (240ml) de leite de coco
- 200 g de **Chocolate Meio Amargo Namur**, picado
- 1 colher de manteiga ou margarina sem sal
- 200 g coco fresco ralado

modo de preparo

Preparo da Massa

Pré-aqueça o forno a 180°C. No liquidificador, coloque o óleo e as cenouras. Bata até obter uma mistura homogênea e reserve.

Na batedeira, bata o açúcar com os ovos até ficar branquinho e dobrar de volume, depois acrescente a mistura do óleo com a cenoura e a farinha, misturando devagar.

Adicione o fermento em pó à massa e misture novamente, até que esteja completamente incorporado. Despeje a massa em 2 formas de 15cm de diâmetro, preparadas com desmoldante ou untadas com manteiga e farinha.

Leve ao forno por aproximadamente 40-50 minutos, ou até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo.

Retire do forno e deixe esfriar antes de desenformar.

Preparo do recheio

Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite, o leite de coco, a manteiga e o coco ralado.

Leve ao fogo médio, mexendo constantemente, até que a mistura comece a engrossar.

Adicione o chocolate meio amargo Namur picado à mistura, continuando a mexer até que o chocolate derreta completamente e a mistura fique homogênea.

Continue cozinhando até atingir a consistência de recheio.

Retire do fogo e deixe esfriar antes de utilizar como recheio para o bolo.

Montagem e Finalização

Corte os 2 bolos de cenoura ao meio, horizontalmente. Espalhe uniformemente o creme de coco com chocolate, empilhando 4 camadas de bolo intercaladas com 3 camadas de recheio. Use um acetato ou cinta de contenção para o bolo poder descansar na geladeira até que fique firme. Depois do bolo firme, passe um ganache em volta do bolo deixando bem lisinho. Depois aplique a Pastamix colorida com Corante Softgel Mix, os ovinhos foram feitos com a Cobertura Selecta Supreme branca e corantes para Chocolate MIX.

Nesta receita:



Selecta





Ovo de Colher de Pistache

Rendimento: 2 ovo de colher
Tempo de preparo: 1h20



Selecta

Ovo de Colher de Pistache

By Val Effgen

ingredientes

Casca de Pistache

- 200g Cobertura Gotas Mix Branca
- 20g de Creme de Pistache Mix
- 30g de pistache torrado e triturado

Recheio

- 1 Caixa de leite condensado
- 2 Caixas de creme de leite (17% de gordura)
- 100g de Chocolate Selecta Namur Branco
- 60g de pasta de Pistache

modo de preparo

Preparo da Casca

Leve a cobertura de 30 em 30 segundos no microondas até que esteja completamente derretido, adicione 20g do creme de pistache e coloque na forma de ovo de Páscoa de 3 partes até a marcação e leve para a geladeira até que a cobertura esteja cristalizada. Desenforme. Com um pincel, passe a cobertura de derretida na casquinha já pronta e vai colando o pistache triturado.

Preparo do Recheio

Em uma panela adicione o leite condensado, o creme de leite e o Chocolate Branco Selecta Namur e leve ao fogo médio mexendo sempre até engrossar (aproximadamente 13 minutos) Assim que estiver pronto, adicione a pasta de pistache, mexa bem até ficar homogêneo, transfira para outro bowl e deixe esfriar.

Decoração

Com a casca de pistache já pronta, adicione o recheio até a borda da casca, com o bico 1M faça rosetas e finalize com Pistache triturado. Com esse recheio você pode adicionar sabores e fazer vários recheios diferentes, use a criatividade e faça lindas decorações.

Nesta receita:



Selecta





Sorvete de Chocolate com Flocos

Rendimento: 2 unidades
Tempo de preparo: 3h30



Selecta

Sorvete de Chocolate com Flocos

By Fabiano Tchunay

ingredientes

Casca de Cacau

- 50g **Cobertura Gotas Mix Meio Amargo** para cada metade da casca do cacau.

Recheio de Sorvete

- 200g **Chocolate Selecta Namur Ao Leite**
- 100g creme de leite fresco
- 130g creme de leite fresco
- 50g **Granulado Macio MIX**

modo de preparo

Preparo da Casca

Derreter a **Cobertura Gotas Mix Meio Amargo** e preencher a forma de acetato até pesar 50g. Colocar o silicone (segunda parte da forma) sobre o chocolate e pressionar com a terceira parte que completa o molde de acetato. Pressionar para que o chocolate se espalhe uniformemente e levar para gelar por 10 minutos ou até cristalizar e conseguir desmoldar.

Preparo do Recheio de Sorvete

Derreta 200 g de chocolate **Selecta Namur ao leite** e misture ao creme de leite fresco para formar uma ganache. Levar para gelar por 1 hora. Bater à parte, com o globo da batedeira 130g de creme de leite fresco até aerar em ponto mole.

Por último, também com o globo da batedeira, bater o ganache e acrescentar o creme de leite batido. Misture os 2 preparos até se incorporarem.

Retire da batedeira e misture 50g granulado macio Mix . Cubra com um plástico e leve ao congelador por aproximadamente 2 horas. Vai virar um sorvete.

Recheiar as casquinhas de cacau ou pode e uni-las para formar um cacau completo que também fica delicioso!

Decoração

Para trazer um ar mais realista ao cacau, com pincéis fofos vá aplicando pó aveludado MIX nas cores necessárias, utilizando sempre uma imagem do produto real como referência. Aplique primeiro pó aveludado Mix na cor amarela em toda a superfície do cacau.

Nesta receita:



Selecta



Tartelete de Nozes e Caramelo

Rendimento: 1 Torta de 20cm

Tempo de preparo: A receita toda em 1 hora de preparo



Selecta

Tartelete de Nozes e Caramelo

By Mari Javarez

ingredientes

Massa Sablè Breton

- 250 g farinha
- 120 g manteiga
- 60 g **Açúcar Confeiteiro Mix**
- 50 g ovos inteiro
- 20 g gemas
- 2 g fermento

Recheio Caramelo

- 150 g de creme de leite 30% gordura ou fresco
- 30 g de manteiga
- 50 g de açúcar refiando
- 3 g de flor de sal
- 100g de nozes picadas grosseiramente

Trufa de Chocolate Meio Amargo Namur

- 400 g **Chocolate Meio Amargo Namur**
- 150 g creme de leite
- 15 g manteiga
- 10 ml de rum ou conhaque

modo de preparo

Preparo da Massa

Na batedeira, com a raquete, bater os ovos inteiros mais a gema com o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada. Depois, peneire o fermento, a farinha e bata até ficar homogêneo. Por fim, bata a manteiga em temperatura ambiente até obter uma textura homogênea. Leve para gelar por 20 minutos. Para abrir a massa, coloque-a entre duas folhas de papel manteiga, plástico ou tapete de silicone. Acomode na forma, e leve para gelar por 20 minutos. Antes de levar a massa para assar faça furos com um garfo. Coloque um peso para não fazer bolhas de ar em forno 180°C pré aquecido.

Preparo do Recheio de Caramelo

Em uma panela derreta o açúcar e as nozes e mexa até o ponto de caramelo. Em seguida acrescente o creme de leite aquecido, misture até ficar homogêneo. Acrescente a flor de sal e deixe resfriar.

Preparo da Trufa de Chocolate

Faça um ganache com chocolate meio amargo Namur derretido, acrescente o creme de leite e depois a bebida. Deixe descansar por no mínimo 4 horas.

Montagem

Com a massa já assada, faça um fundo com o caramelo e nozes e cubra com a trufa, decore com nozes, canela e t

Nesta receita:



Selecta



Ovo Casca Brownie com recheio de Caramelo e Chocolate.

Rendimento: 3 ovos com 250g de casca
Tempo de preparo: 1h30



Ovo Casca brownie com recheio de caramelo e chocolate.

By Vinícios Laranjeira

ingredientes

Casca Brownie

- 200 g de **Chocolate Selecta Namur Meio Amargo**
- 100 g de manteiga sem sal
- 30 g de **Cacau em Pó Mix 33%**
- 3 Ovos
- 150 g de açúcar refinado ou cristal
- 50 g de açúcar mascavo
- 10 ml de **Aroma de Baunilha MIX**
- 100 g de farinha de trigo
- 100 g de **Cobertura Gotas Mix Meio Amargo**

Recheio Brigadeiro de Caramelo

- 140 g de açúcar refinado
- 30 g de manteiga
- 200 g de creme de leite
- 375 g de leite condensado

modo de preparo

Preparo da Casca brownie

Derreta o **Chocolate Selecta Namur Meio Amargo**, em seguida derreta a manteiga. Em um recipiente acrescente os ovos, açúcar refinado, açúcar mascavo e o aroma de baunilha. Mexa bem e acrescente a mistura anterior de **Chocolate Selecta Namur Meio Amargo** com a manteiga. Acrescente a farinha de trigo e o **Cacau em Pó Mix** e misture novamente e leve para uma forma já untada. Leve ao forno pré-aquecido a 160° por aproximadamente 22 a 25 minutos, o tempo pode variar de acordo o forno. Antes de cortar, leve para gelar por 30 minutos

Para dar formato a casca use o tamanho de sua forma de acetato desejada modele o brownie pressionando até dar o formato do ovo. Para melhor estruturar a casca, derreta o **Cobertura Gotas Mix Meio Amargo** e pincele uma pequena camada na casca.

Preparo do Recheio de Brigadeiro de Caramelo

Primeiramente prepare o caramelo: derreta todo o açúcar em uma panela até ficar liso e na cor caramelo, adicione a manteiga e misture bem. Em seguida com cuidado adicione o creme de leite em fogo baixo mexendo sempre para dissolver todo caramelo. Adicione o leite condensado até o ponto de recheio.

Montagem

Com um saco de confeitar, posicione o brigadeiro de caramelo na casca de brownie fazendo camadas finas e intercalando com mini pedaços de brownie. Por fim, com o **Cobertura Gotas Mix Meio Amargo**, finalize fechando o ovo e leve para geladeira para cristalizar por 5 minutos.

Nesta receita:



Selecta



Ovo Crocante

Rendimento: 1 ovo com 250g de casca
Tempo de preparo: 50 minutos



Ovo Crocante

By Vinícios Laranjeira

ingredientes

Casca

- 250 g de **Cobertura em Gotas Mix Ao Leite**
- 100 g de biscoitos triturado

Recheio

- 395 g de leite condensado
- 30 g de **Chocolate em Pó Mix 50% Cacau**
- 100 g de creme de leite
- 70 g de **Chocolate Selecta Namur Blend**

modo de preparo

Preparo das Casca

Derreta a Cobertura em Gotas Mix ao Leite no micro-ondas de 30 em 30 segundos, em seguida adicione uma parte dos biscoitos triturado e mexa. Com uma forma de ovo de Páscoa 250 g coloque o chocolate derretido até a quantidade indicada na forma, dê umas leves batidas para retirar o ar, tampe com as outras partes, aperte bem e leve para geladeira por cerca de 10 minutos ou até as forminhas ficarem esbranquiçadas.

Preparo do Recheio

Em uma panela coloque o leite condensado, o creme de leite e o **Chocolate em Pó Mix 50% Cacau**. Mantenha no fogo sempre mexendo até desgrudar do fundo da panela, desligue o fogo e adicione o **Chocolate Selecta Namur Blend** picado e com o próprio calor do brigadeiro, mexa para derretê-lo, coloque em uma tigela para esfriar e reserve, só depois de frio adicione o restante do biscoito triturado para garantir a crocância.

Montagem

Com a forma do ovo já cristalizada e o recheio em um saco de confeitar, recheie a sua casca com o brigadeiro crocante de biscoito. Finalize com o biscoito triturado por cima.

Nesta receita:



Selecta



Trufas de Corte com Praliné de Amendoim

Rendimento: 24 unidades
Tempo de preparo: 2h30min



Selecta

Trufas de Corte com Praliné de Amendoim

By Diogo Duarte

ingredientes

Praliné de Amendoim

- 250g de açúcar refinado
- 150g de amendoim triturado

Massa Trufada

- 500g de **Chocolate Meio Amargo Selecta Namur**
- 200g de creme de leite UHT
- 1 colher de sopa de **Xarope de Glucose Mix**
- 1 colher de sopa de conhaque

Finalização

- **Cacau em Pó Mix 100%**
- 100g **Cobertura em Gotas Mix Meio Amargo**

modo de preparo

Preparo do Praliné

Coloque o açúcar refinado em uma panela, leve ao fogo mexendo até derreter. Adicione o amendoim e misture.

Retire do fogo e coloque sobre uma superfície untada, ou sobre uma manta de silicone. Quando já estiver frio triture e reserve.

Preparo da Massa Trufada

Derreta o chocolate, misture o creme de leite, o conhaque e o xarope de glucose. Misture até homogeneizar. Por último, adiciona o praliné. Coloque em uma forma quadrada de 18x18-cm forrada com papel manteiga. Leve para gelar por 2 horas.

Finalização

Retire a trufa da geladeira, corte em quadrados de 3,5x3,5cm e envolva no **Cacau em Pó Mix 100%**.

Nesta receita:



Selecta



Cupcake com Pasta de Chocolate

Rendimento: 12 unidades
Tempo de preparo: 1h30



Cupcake com Pasta de Chocolate

By Iasmyn Montenegro

Nesta receita:

ingredientes

Cupcake

- 150 g de farinha
- 15 g de fermento químico em pó
- 50 g de **Cacau em Pó Mix 100%**
- 150 g de açúcar refinado
- 150 g de margarina derretida
- 100 g de água morna
- 2 ovos
- 1 pitada de café

Recheio

- 395 g de leite condensado
- 400 g de creme de leite 17% de gordura
- 30 g de **Cacau em Pó Mix 50%**
- 30 g de **Chocolate Selecta Namur Meio Amargo**

Casquinha de Chocolate

- **Cobertura em Gotas Mix Meio Amargo** para fazer as casquinhas utilizando a forma BWB 1339. Para cada cavidade da forma, utilize 35g de chocolate.

Pasta de Chocolate

- 25 g de **Xarope de Glucose Mix**
- 100 g de **Cobertura em Gotas Mix Branca**
- 250 g de **PastaMix**
- **Corante Soft Gel** na cor desejada



Modo de preparo na próxima página.



Selecta



 **modo de preparo*****Preparo do Cupcake***

Aqueça a margarina e a água em um recipiente, reserve. Em um liquidificador coloque os ovos e o açúcar e bata até formar um creme homogêneo. Adicione ao creme a água e a margarina aquecidas. Adicione o **Cacau em Pó Mix 50%** e continue a bater até ficar uniforme. Coloque o creme em um bolw e com o auxílio de um fouet, adicione a farinha e o fermento até formar uma massa homogênea. Para cada cupcakes use 48 g de massa.

Preparo do Recheio

Em uma panela, leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo até que fique com um ponto firme.

Preparo da Pasta de Chocolate

Em um bowl derreta a Cobertura em Gotas Mix Branca e adicione o **Xarope de Glucose Mix**, misture até formar uma pasta.

Adicione essa mistura a **PastaMix** e sove até obter uma massa homogênea e lisa. Pode ser colorida no tom desejado utilizando o **Corante Soft Gel Mix**.

Montagem

Recheie as casquinhas de Cobertura em Gotas Mix meio amargo, utilizando um bico de confeitaria 1A. Em seguida, coloque o cupcake e ajuste com uma faca se precisar para retirar o excesso de massa. Faça a cobertura com o recheio e aplique as decorações usando a pasta de chocolate.

**Selecta**



Selecta®

www.selectachocolates.com



www.mixingredientes.com

 /selectachocolates
/MixIngredientes

 /selecta.chocolates
/mixingredientes

 /selectachocolates
/MIXingredientes

 /selectachocolates
/mixingredientes

Docepedia

docepedia.com