



COMO FAZER OVOS DE PÁSCOA



Modo de preparo:



1. Comece preparando o recheio de trufa (veja a receita abaixo). Em seguida, separe os ingredientes pedidos na receita.



2. Coloque o chocolate meio-amargo sobre uma tábua e pique em pedaços pequenos. Faça o mesmo com o chocolate branco.



3. Separe 1/3 do chocolate meio-amargo e coloque num recipiente. O restante (2/3) coloque em outro refratário.



4. Derreta os 2/3 de chocolate: pode ser em banho-maria (veja abaixo como fazer); ou leve o recipiente ao microondas, na potência alta, por 40 segundos.



5. Retire o recipiente do microondas e misture até o chocolate ficar homogêneo.



6. Acrescente o chocolate restante (em pedaços) ao derretido e misture até ficar lisinho, sem nenhum pedaço. Este processo chama-se "temperar" e é fundamental para que o ovo não se derreta posteriormente.



7. Segure a fôrma limpa na mão e coloque 3 colheres (sopa) de chocolate derretido dentro de cada buraco.



8. Com a própria colher espalhe o chocolate, do centro para fora, cobrindo toda a cavidade da fôrma.



9. Escorra o excesso de chocolate da fôrma virando-a sobre o recipiente com o chocolate derretido.



10. Desvire a fôrma e limpe o excesso de chocolate das bordas passando uma espátula ou uma faca sem serra.



11. Cubra uma tábua com papel alumínio e coloque a fôrma com a superfície plana voltada para baixo.



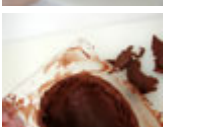
12. Leve à geladeira e deixe resfriar por 5 minutos.



13. Retire a fôrma da geladeira e repita o procedimento acima formando mais uma camada de chocolate.



14. Após a segunda camada, retire a fôrma da geladeira e aplique a pasta de trufa aberta sobre cada metade (veja receita abaixo).



15. Aperte delicadamente a massa de trufa contra a parede de chocolate. Retire o excesso das bordas e limpe a superfície da fôrma com a espátula, ou uma faca sem serra.



16. Leve a fôrma novamente à geladeira.



17. Enquanto o ovo resfria, derreta o chocolate branco: coloque 2/3 num recipiente e o 1/3 restante reserve.



18. Separe uma panela com água para o banho-maria. Leve ao fogo alto até ferver. Reduza para fogo baixo.



19. Coloque o recipiente com os 2/3 de chocolate branco sobre a panela do banho-maria. Escolha um recipiente que se encaixe perfeitamente sobre a panela para evitar o vazamento de vapor, que irá manchar o chocolate.



20. Mexa o chocolate com uma espátula até derreter. Cuidado para não deixar o vapor do banho-maria escapar.



21. Tempere o chocolate branco: retire o recipiente do banho-maria e acrescente o chocolate branco restante (em pedaços). Mexa até ficar bem lisinho, sem nenhum pedaço de chocolate.



22. Retire o ovo trufado da geladeira, vire a fôrma para cima e acrescente 3 colheres (sopa) de chocolate branco em cada metade.



23. Repita o procedimento anterior para fazer mais uma camada de chocolate branco. Limpe novamente as bordas da fôrma com uma faca.



24. Após a última camada, deixe a fôrma na geladeira (sobre a tábua forrada com papel alumínio) com a superfície plana virada para baixo. Espere cerca de 10 minutos até que se formem bolhas de ar e o ovo comece a desprender da fôrma.



25. Retire da geladeira e deixe o ovo sobre a tábua até que se desprenda da fôrma. Remova a fôrma e deixe o ovo secando por cerca de 12 horas, num ambiente seco e arejado.

26. Após a secagem do ovo, embrulhe cada metade com papel alumínio, próprio para bombons (papel chumbo). Recheie o ovo com bombons de sua preferência, junte as metades e finalize com papel celofane. Amarre uma fita e guarde em ambiente seco e arejado.

para o recheio de trufa:

Ingredientes:

- 250 g de chocolate ao leite
- ¼ xícara (chá) de cacau em pó
- 50 ml / 2 ½ colheres (sopa) de creme de leite
- ½ colher (sopa) de manteiga
- ½ colher (sopa) de glucose (xarope de milho)
- 1 colher (chá) de essência de amêndoa
- 1 colher (sopa) de conhaque ou whisky (opcional)

Modo de preparo:



1. Separe uma panela com água para o banho-maria. Leve ao fogo alto até ferver. Reduza para fogo baixo.



2. Coloque o chocolate picado num recipiente e derreta em banho-maria ou no microondas.



3. Mexa o chocolate com uma espátula até derreter. Cuidado para não deixar o vapor do banho-maria escapar.



4. Junte o cacau em pó, o creme de leite, a manteiga, a glucose, a essência de amêndoas e o conhaque em outro recipiente e leve ao banho-maria.



5. Acrescente a pasta de cacau ao chocolate derretido reservado.



6. Misture bem o recheio até obter uma pasta homogênea e consistente.



7. Leve o recheio à geladeira por cerca de 1 hora. No momento de rechear o ovo, retire a trufa da geladeira e espere amolecer um pouco.



8. Separe a massa em 2 porções. Se for preciso, aperte com as mãos a massa de trufa para ficar mais maleável. Coloque a massa sobre uma superfície limpa e lisa e abra com um rolo. Retire a massa com a ajuda de uma faca. Reserve até o momento de rechear o ovo.

Ovo de Páscoa rabiscado - passo a passo

Ingredientes:

350 g de chocolate ao leite ou ½ amargo

100 g de chocolate branco

1 forma de ovo de 250 g

papel alumínio, o quanto baste



Modo de preparo:



1. Coloque o chocolate ao leite sobre uma tábua e pique em pedaços pequenos. Faça o mesmo com o chocolate branco.



2. Separe 1/3 do chocolate branco e coloque num recipiente. O restante (2/3) coloque em outro recipiente.



3. Derreta os 2/3 de chocolate: pode ser no microondas (veja abaixo como fazer); ou separe uma panela com água para o banho-maria. Leve ao fogo alto até ferver. Reduza para fogo baixo.



4. Coloque o recipiente com os 2/3 de chocolate branco sobre a panela do banho-maria. Escolha um recipiente que se encaixe perfeitamente sobre a panela para evitar o vazamento de vapor, que irá manchar o chocolate.



5. Mexa o chocolate com uma espátula até derreter. Cuidado para não deixar o vapor do banho-maria escapar.



6. Tempere o chocolate branco: retire o recipiente do banho-maria e acrescente o chocolate branco restante (em pedaços). Mexa até ficar bem lisinho, sem nenhum

pedaço de chocolate.



7. Pegue um saco de confeitar com o bico liso, o mais fino possível. Coloque o chocolate branco dentro do saco de confeitar.



8. Segure a fôrma limpa com uma mão e com a outra segure o saco de confeitar. A uma certa distância da forma, aperte o saco de confeitar, fazendo movimentos de vai e vem.



9. Limpe o excesso de chocolate das bordas passando uma espátula ou uma faca sem serra.



10. Leve a forma à geladeira, com a superfície plana voltada para cima, e deixe resfriar por 5 minutos.



11. Enquanto a fôrma com o chocolate branco resfria, derreta o chocolate escuro: separe 1/3 do chocolate e coloque num recipiente. O restante (2/3) coloque em outro refratário.



12. Leve o recipiente com os 2/3 de chocolate ao microondas, na potência alta, por 40 segundos.



13. Retire o recipiente do microondas e misture até o chocolate ficar homogêneo.



14. Acrescente o chocolate restante (em pedaços) ao derretido e misture até ficar lisinho, sem nenhum pedaço. Este processo chama-se "temperar" e é fundamental para que o ovo não se derreta posteriormente.



15. Retire a forma da geladeira. Segure a fôrma com uma das mãos e coloque 3 colheres (sopa) de chocolate escuro derretido dentro de cada buraco.



16. Com a própria colher espalhe o chocolate, do centro para fora, cobrindo toda a cavidade da fôrma. Escorra o excesso de chocolate da fôrma virando-a sobre o recipiente com o chocolate derretido.



17. Desvire a fôrma e limpe o excesso de chocolate das bordas passando uma espátula ou uma faca sem serra.



18. Cubra uma tábua com papel alumínio e coloque a fôrma com a superfície plana voltada para baixo.



19. Leve a fôrma novamente à geladeira e deixe resfriar por 5 minutos.



20. Retire a fôrma da geladeira e repita todo o procedimento das camadas por 2 vezes. No total, serão feitas 3 camadas.



21. Após a última camada, deixe a fôrma na geladeira (sobre a tábua forrada com papel alumínio) com a superfície plana virada para baixo. Espere cerca de 10 minutos até que se formem bolhas de ar e o ovo comece a desprender da fôrma.



22. Retire a forma da geladeira e deixe o ovo se desprender da forma sobre uma tábua, forrada com papel alumínio.



23. Deixe secar por cerca de 12 horas, num ambiente seco e arejado.



24. Após a secagem do ovo, embrulhe cada metade com papel alumínio, próprio para bombons (papel chumbo).



25. Alise o papel chumbo, passando delicadamente um pano sobre o ovo.



26. Recheie o ovo com bombons de sua preferência, junte as metades e finalize com papel celofane. Amarre uma fita e guarde em ambiente seco e arejado.