



Brigadeiro Frescor

Ingredientes:

Geleia e Brigadeiro

- 1 xícara (chá) de folhas de manjeriçã
- ½ xícara (chá) de Recheio de Morango Confeiteiro Harald
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 colheres (sopa) de manteiga (30 g)
- 200 g de Chocolate Branco Melken Harald picado

Forminhas

- 250 g de Chocolate Branco Melken Harald temperado

Decoração

- folhas pequenas de manjeriçã

Preparo:

Geleia: em uma panela ferva ½ xícara (chá) de água (100 ml), desligue o fogo e adicione as folhas de manjeriçã. Tampe a panela e deixe repousar por cerca de 10 minutos. Coe a infusão. Em outra panela, coloque o Recheio de Morango e a infusão de manjeriçã, ferva mexendo sempre até que engrosse. Despeje em uma manga de confeitar e reserve.

Brigadeiro: misture o leite condensado, a manteiga, o chocolate branco e cozinhe em fogo médio/baixo, mexendo sempre, por cerca de 15 minutos, ou até que a mistura comece a desgrudar do fundo da panela. Transfira o brigadeiro para uma manga de confeitar com um bico pitanga e deixe esfriar.

Forminhas: preencha completamente o molde com o chocolate branco temperado e dê algumas batidinhas para eliminar bolhas de ar. Vire-o sobre um refratário para escorrer o excesso. Leve à geladeira por alguns minutos para que a primeira camada seque. Retire da geladeira e repita o processo. Leve à geladeira por cerca de 15 minutos ou até que o molde fique opaco e desenforme-as.

Montagem: preencha o fundo das forminhas de chocolate com o Recheio de Morango saborizado e coloque uma pitanga de brigadeiro branco. Finalize com uma folha de manjeriçã.

Tempo de preparo: 1h **Rendimento:** 50 unidades



Recheio de Frutas Confeiteiro Harald

Para recheios e finalizações com brilho e sabor!

Precisa aprender a temperar chocolate?

Veja as dicas no site da Harald: www.harald.com.br

Brigadeiro Gourmet

Essa invenção brasileira fica mais gostosa com Melken. A manteiga de cacau, ingrediente nobre do chocolate, dispensa o uso da gordura do creme de leite.

Faça sempre seguindo a seguinte proporção:

1 lata de leite condensado (395 g), 2 colheres (sopa) de manteiga (30 g) e 200 g de Chocolate Melken.

Recheios inovadores e forminhas feitas com chocolate vão dar o toque final para uma mesa de doce mais requintada



Brigadeiro Real

Ingredientes

Conserva:

- 70 pimentas biquinho frescas, lavadas e secas (100 g)
- 1 ½ xícara (chá) de açúcar refinado (240 g)

Brigadeiro:

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 colheres (sopa) de manteiga (30 g)
- 200 g de Chocolate Meio Amargo Melken Harald picado

Plaquinhas:

- 350 g de Chocolate Meio Amargo Melken Harald temperado
- 350 g de Chocolate Branco Melken Harald temperado

Decoração:

- 150 g de Granulê Fino Chocolate Intenso Unique Harald



Preparo:

Conserva: em uma panela alta coloque o açúcar e 1 e ½ xícara (chá) de água. Misture bem até dissolver o açúcar completamente. Junte as pimentas e cozinhe em fogo baixo até que fiquem transparentes e a calda levemente grossa. Retire do fogo, deixe esfriar e escorra.

Brigadeiro: misture o leite condensado, a manteiga, o chocolate meio amargo e cozinhe em fogo médio/baixo, mexendo sempre, por cerca de 15 minutos ou até que a mistura desgrude do fundo da panela. Transfira o brigadeiro para um prato ligeiramente untado com manteiga e deixe esfriar.

Plaquinhas: em um molde para chocolate quadrado (3,5 x 3,5 cm), despeje cuidadosamente uma parte de chocolate meio amargo temperado, preenchendo apenas metade da cavidade. Complete a outra metade com chocolate branco temperado. Dê algumas batidinhas no molde para mesclar os chocolates e retirar as bolhas de ar. Leve à geladeira por cerca de 20 minutos ou até que o molde esteja opaco. Desenforme as plaquinhas.

Montagem: unte as mãos com um pouco de manteiga e abra uma porção de brigadeiro em uma das palmas. Disponha uma pimenta no centro do brigadeiro e feche-o de modo a envolver toda a pimenta. Passe o brigadeiro recheado no Granulê Unique e pingue uma gotinha do chocolate temperado na plaquinha para colar o brigadeiro.

Tempo de preparo: 1h30m **Rendimento:** 70 unidades

Dica: a pimenta biquinho é um tipo de pimenta aromática e doce. Ela é encontrada fresca em feiras livres, hortifrutis ou mercados municipais.

Quer aprender mais?

Procure-nos no Facebook, no Instagram, no Twitter ou por telefone, de segunda a sexta, das 8h00 às 17h30!



Faça a festa:
**Cone Cake e
Brigadeiro Gourmett**

[/haraldchocolates](https://www.facebook.com/haraldchocolates) [/haraldchocolate](https://www.instagram.com/haraldchocolate) [/haraldchocolates](https://www.twitter.com/haraldchocolates)



Para todas as festas!

Essa receita é daquelas com mil e uma variações! Ideal para fazer e vender para festas! Os cone cakes ficam ainda mais bonitos com decorações feitas com a última novidade da Harald: **Top Colorido!** O mesmo sabor e facilidade da cobertura que você já conhece, nas cores verde, laranja e rosa. É só derreter e usar, sem se preocupar com corantes. Veja aqui como fazer cone cake com **Top Colorido!**



Primeiro Banho

Derreta Top Colorido até atingir 45°C a 50°C. Em banho-maria, use um refratário que se encaixe perfeitamente à panela para que o vapor d'água não entre em contato com o produto. No micro-ondas, use a potência média (50%). Despeje uma porção de cobertura derretida dentro do cone, gire para que cubra completamente a parte interna e vire para retirar o excesso. Coloque o cone em um suporte para secar. Repita o processo com os outros cones. Leve-os à geladeira por cerca de 10 minutos ou até que a cobertura esteja seca.

Segundo Banho

Coloque os cones virados para baixo sobre uma grade apoiada em um refratário ou forma. Despeje a cobertura sobre cada cone e dê leves batidinhas para retirar o excesso. Com a ajuda de uma espátula, retire os cones da grade, coloque-os sobre uma placa forrada com papel-manteiga e leve à geladeira por mais 10 minutos ou até que estejam secos.

Para banhar 12 cones, use 250 g da **Cobertura Top Colorida**.

Montagem

Preencha $\frac{3}{4}$ do cone com um recheio cremoso, encaixe um cupcake assado em forminha pequena e decore com o recheio.



Cone Cake de Cenoura e Chocolate e Chocolate

Ingredientes:

Bolo:

- 3 cenouras médias (400 g)
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo (200 ml)
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado (160 g)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (240 g)
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó (10 g)

Ganache

- 500 g de Chocolate **Meio Amargo Melken**
- 1 caixinha de creme de leite UHT (200 g)

Cones

- 45 cones de sorvete tipo biscoito doce banhados na cobertura **Top Colorida**

Preparo:

Bolo: bata no liquidificador as cenouras, ovos, óleo e açúcar. Despeje esta mistura sobre a farinha de trigo e fermento peneirados e misture bem. Preencha $\frac{3}{4}$ da capacidade de forminhas pequenas de cupcake. Asse em forno pré-aquecido, por cerca de 15 minutos ou até que, ao espetar um palito, ele saia limpo e seco. Retire e deixe esfriar sobre uma grade.

Ganache: aqueça o chocolate junto com o creme de leite no micro-ondas em potência média (50%), misturando a cada 30 segundos, até que o chocolate esteja completamente derretido. Misture bem até obter um creme homogêneo. Leve à geladeira por cerca de 2 horas ou até que esteja firme. Coloque em uma manga de confeitar com um bico pitanga e reserve.

Montagem: preencha cerca de $\frac{3}{4}$ da cavidade do cone com a ganache. Retire a forminha de papel dos bolinhos assados, encaixe-o dentro do cone deixando a parte superior para fora e finalize decorando com um espiral de ganache.

Tempo de preparo: 2 h **Rendimento:** 45 unidades

Variação: para as massas de cupcake, utilize outros sabores de bolo como, por exemplo, chocolate, coco ou laranja.



Cone Cake de Laranja e Brigadeiro

Ingredientes:

Bolo

- 1 laranja pera
- 3 ovos
- 1 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de açúcar (240 g)
- 1 xícara (chá) de óleo (200 ml)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (240 g)
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó (10 g)

Cones

- 45 cones de sorvete tipo biscoito doce banhados na cobertura **Top Colorida**

Recheio, cobertura e decoração

- 500 g de Brigadeiro sabor Chocolate Melken Harald
- 1 xícara (chá) suco de laranja (200 ml)
- raspas de laranja
- 1 xícara (chá) de **Granulado Macio** sabor Chocolate Confeiteiro Harald

Preparo:

Bolo: lave bem a laranja, seque e corte-a em quatro partes, retirando as sementes. Coloque no copo do liquidificador a laranja, os ovos, o açúcar e o óleo e bata bem até que a mistura esteja bem homogênea. Despeje a mistura sobre a farinha e o fermento peneirados e misture bem. Preencha $\frac{3}{4}$ da capacidade de forminhas pequenas de cupcake. Asse em forno pré-aquecido à 180°C, por cerca de 15 minutos ou até que, ao espetar um palito, ele saia limpo e seco. Retire e deixe esfriar sobre uma grade.

Recheio: bata o brigadeiro, o suco de laranja e as raspas de laranja na batedeira começando com velocidade baixa até que fique homogêneo. Aumente a velocidade e bata até que fique claro e aerado. Coloque em uma manga com um bico de confeitar e reserve.

Montagem: preencha cerca de $\frac{3}{4}$ da cavidade do cone com o creme de brigadeiro. Retire a forminha de papel dos bolinhos assados, encaixe-o dentro do cone deixando a parte superior para fora. Finalize, decorando com o creme de brigadeiro restante e polvilhando o granulado.

Tempo de preparo: 2 h

Rendimento: 45 unidades

Brigadeiro Melken

Além de fazer docinhos, pode ser um ótimo recheio de chocolate, leve e aerado, quando batido na batedeira.

