

Bombom de Caramelo

Ingredientes

- ¾ de xícara (chá) de açúcar (120 g)
- 3 colheres (sopa) de glucose de milho (45 g)
- 3 colheres (sopa) de manteiga (45 g)
- ¾ de xícara (chá) de leite condensado (150 ml)
- 1 e ¼ de xícara (chá) de creme de leite (250 ml)
- 1 colher (café) de sal
- 50 g de **Inovare Intenso Harald** temperado
- 350 g de **Inovare Caramelate Harald** temperado

Preparo

Misture o açúcar com a glucose em uma panela pequena. Leve ao fogo médio e mexa até caramelizar e ganhar cor dourada, semelhante à de guaraná. Abaixar o fogo e, cuidadosamente, acrescente a manteiga, o leite condensado, o creme de leite e o sal. Misture bem e deixe cozinhar por mais 5 minutos ou até o caramelo começar a soltar do fundo da panela. Passe por uma peneira e bata com um *mixer*, para ficar bem liso. Quando estiver em temperatura ambiente, transfira para uma manga de confeitar.

Decore os moldes dos bombons mergulhando o dedo no **Inovare Intenso** temperado e passando-o dentro das cavidades.

Leve os moldes para a geladeira por 5 minutos.

Molde as casquinhas com o **Inovare Caramelate**, despejando-o sobre o **Inovare Intenso** já seco. Escorra o excesso e leve os moldes à geladeira por mais 10 minutos. Recheie as casquinhas com o caramelo em temperatura ambiente.

Misture o **Inovare Intenso** que sobrou ao restante de **Inovare Caramelate** e feche os bombons. Leve-os para a geladeira por cerca de meia hora ou até o fundo dos moldes ficar opaco. Desenforme e guarde os bombons em ambiente seco e fresco.

Rendimento: 48 bombons de 12 g cada

Tempo de preparo: 1 hora



Trufa Recheada de Paçoquinha

Ingredientes

Para a ganache:

- 200 g de **Inovare ao Leite Harald** picado
- 3 colheres (sopa) de creme de leite (45 ml)
- 1 colher (sopa) de glucose de milho (15 g)

Para o recheio:

- 4 colheres (sopa) de **Paçoquinha Cremosa Melken Harald** (60 g)

Para o banho e a finalização:

- 300 g de **Cobertura Fracionada ao Leite Top Harald**
- ½ xícara (chá) de **Chocolate em Pó 50% Melken Harald**

Preparo

Faça a ganache: coloque em um refratário o **Inovare ao Leite**, o creme de leite e a glucose e derreta em banho-maria ou no micro-ondas, em potência média (50%), mexendo a cada minuto até formar um creme. Leve à geladeira por cerca de 3 horas para adquirir consistência mais firme.

Prepare o recheio: passe a **Paçoquinha Cremosa** para uma manga de confeitar e pingue pequenas bolinhas (de cerca de 3 g cada) sobre uma placa forrada com papel-manteiga. Leve para o congelador até endurecerem.

Monte: pegue porções de 10 g da ganache já firme, modele-as e abra-as com as palmas das mãos. Coloque o recheio de paçoquinha congelado no centro de cada trufa e torne a modelar, fechando-a. Repita o processo até a ganache acabar.

Faça a cobertura e finalize: banhe as trufas no **Top ao Leite** derretido, leve à geladeira para secar e finalize com o chocolate em pó. Coloque as trufas em forminhas individuais e acomode-as em caixas para presente.

Rendimento: 22 unidades

Tempo de preparo: 1 hora

Dica: você pode utilizar a técnica de congelar a **Paçoquinha Cremosa** para recheiar outros doces, como brigadeiros e crepes suíços.



Bombom Gelado

Ingredientes

- 20 morangos pequenos lavados sem os cabos
- 3 colheres (sopa) de açúcar (36 g)
- 3 colheres (sopa) de água (45 ml)
- 300 g de **Brigadeiro sabor Chocolate Melken Harald**
- 3 colheres (sopa) de creme de leite (45 ml)
- 3 colheres (sopa) de rum (45 ml)
- 300 g de **Cobertura Fracionada ao Leite Top Harald** derretida

Preparo

Cozinhe os morangos com o açúcar e a água em uma panela pequena, em fogo médio, por cerca de 5 minutos ou até que eles amoleçam levemente. Deixe esfriar.

Enquanto isso, bata o **Brigadeiro Melken** com o creme de leite e o rum na batedeira, em velocidade alta, por 3 minutos ou até o creme ficar mais claro e aerado. Passe o creme para uma manga de confeitar.

Faça as casquinhas com o **Top ao Leite** derretido em um molde de bombom grande. Preencha metade da cavidade dos bombons com o creme de brigadeiro. Depois, coloque um morango dentro de cada cavidade e termine de rechear com o creme de brigadeiro.

Feche o molde com o restante do **Top ao Leite**. Leve para a geladeira por cerca de 20 minutos ou até o molde ficar esbranquiçado. Desenforme os bombons, embale-os e guarde-os no congelador até o momento de consumo.

Rendimento: 20 bombons

Tempo de preparo: 45 minutos



Os clássicos: Bombons e Trufas



Quer aprender mais?

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



0800-177101
www.harald.com.br

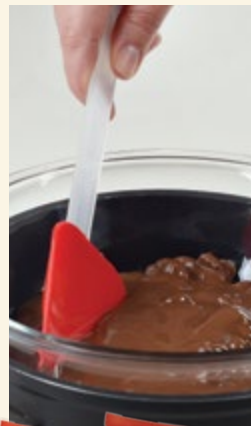


Têmpera sem segredos

A têmpera é necessária para transformar a barra de chocolate em bombons e trufas, formando casquinhas estáveis e brilhantes. Aprenda aqui como fazê-la, passo a passo:

Derretendo em banho-maria

Pique o chocolate e coloque-o em um refratário limpo e bem seco. Aqueça a água e desligue o fogo quando ela estiver quente, mas não borbulhante. Encaixe o refratário na panela. É importante que o encaixe seja bem justo para impedir o contato do vapor d'água com o chocolate. Movimente o chocolate constantemente até atingir entre 45 °C e 50 °C.



No micro-ondas, derreta na potência média (50%), mexendo a cada minuto, até atingir a temperatura indicada.

As versões em gotas do **Chocolate Melken** agilizam o trabalho, pois não precisam ser picadas. Basta derreter!



Utilize um termômetro culinário para verificar as temperaturas.

Fazendo a têmpera

O processo consiste em resfriar lentamente o chocolate, com movimentos constantes, até que atinja as temperaturas indicadas na tabela ao lado.

	Inovare	Melken
Ao Leite	28 °C a 29 °C	28 °C a 29 °C
Branco	27 °C a 28 °C	27 °C a 28 °C
Intenso	28 °C a 29 °C	–
Blend	–	28 °C a 29 °C
Meio Amargo	–	29 °C a 30 °C
Diet ao Leite	–	29 °C a 30 °C



A linha **Inovare** foi desenvolvida para proporcionar maior facilidade e segurança para iniciantes na temperagem. Experimente!

Resfrie o chocolate usando um destes métodos:

Banho-maria frio

Passa o chocolate derretido para um refratário limpo e bem seco. Apoie-o sobre um recipiente contendo água fria e movimente o chocolate até alcançar a temperatura indicada. Use essa técnica para temperar no máximo 500 g.

Tablagem

Despeje o chocolate derretido sobre uma superfície sem porosidades, limpa e bem seca. Movimente de um lado para o outro, com o auxílio de duas espátulas metálicas, até que atinja a temperatura certa.

Moldando bombons e trufas

Preencha o molde com o chocolate temperado. Dê algumas batidinhas para eliminar bolhas de ar e vire-o sobre um refratário para escorrer o excesso. Leve à geladeira para secar por alguns minutos.

Coloque o recheio

Preencha a cavidade com o recheio quase até a borda, deixando cerca de 2 a 3 mm sem recheio.

Importante: evite vazamentos e rachaduras usando o recheio na temperatura ambiente.



Feche os bombons

Cubra o molde com o chocolate temperado e remova o excesso com uma espátula.

Leve à geladeira para secar por cerca de 15 minutos ou até que o molde fique opaco. Desenforme em seguida.

Acabamento perfeito: deixe a tampa do bombom lisa e uniforme aplicando uma folha de acetato sobre o molde antes de escorrer o excesso.

Com a **Cobertura Fracionada Top** você molda e banha bombons e trufas sem precisar fazer a temperagem, formando cascas uniformes, brilhantes e com excelente rendimento!



Trufa Cappuccino de Corte

Ingredientes

Para a trufa de café:

- 200 g de Chocolate Meio Amargo Melken Harald picado
- ¼ de xícara (chá) de café forte coado (50 ml)

Para a trufa de canela:

- 250 g de Chocolate Branco Melken Harald picado
- ¼ de xícara (chá) de creme de leite fresco (50 ml)
- ½ colher (chá) de canela em pó (1 g)

Para o banho:

- 400 g de Chocolate Blend Melken Harald picado



Preparo

Faça a trufa de café: derreta o chocolate meio amargo com o café em banho-maria ou no micro-ondas, em potência média, mexendo a cada minuto até formar um creme uniforme.

Prepare a trufa de canela: derreta o chocolate branco com o creme de leite e a canela da mesma maneira descrita para o recheio de café.

Faça as duas camadas de trufa: forre o fundo de um refratário quadrado (20 cm x 20 cm) com papel-manteiga. Passe uma camada fina de chocolate blend derretido (cerca de 50 g) no papel-manteiga e despeje a trufa de café. Deixe gelar por meia hora para adquirir consistência. Sobre ela, espalhe a trufa de chocolate branco e canela, levando à geladeira de um dia para o outro para endurecer.

Retire o refratário da geladeira e solte as camadas de trufa solidificadas, puxando o papel-manteiga. Aqueça a lâmina de uma faca grande em água quente, seque-a e corte a trufa em retângulos de 2 cm x 4 cm.

Banhe as trufas: derreta e tempere o restante do chocolate blend. Banhe os retângulos de trufas um a um e passe-os para uma placa forrada com papel-manteiga.

Antes de levar à geladeira, decore as trufas encostando um garfo próprio para banhar chocolate gentilmente sobre a superfície de cada uma. Retire o garfo puxando-o para cima, e então, para a frente. Leve a placa com as trufas banhadas e decoradas para secar em geladeira por 10 a 15 minutos. Retire-as do papel-manteiga, acomodando-as em forminhas para bombons. Guarde em local fresco e seco.

Rendimento: 30 unidades
Tempo de preparo: 2 horas

Dica: a trufa de textura mais firme, própria para corte, pode ser feita em diversos sabores – ganache de chocolate meio amargo com trufa branca de maracujá e ganache de coco com trufa de abacaxi são boas opções.

