

-- RECEITUÁRIO DE --

Páscoa

Amorix

Alimentos



@amorixalimentos

[www.amorix.com.br](http://www.amorix.com.br)



## BARRA DE CHOCOLATE RECHEADA COM CREME DE DAMASCO

### Insumos:

- 150g de Cobertura Fracionada Chocolate Branco CARAT (Puratos)
- 100g Decorcrem Branco CARAT (Puratos)
  - 50g de Chantypak (Puratos)
- 20g de Variegato de Damasco (Specialitá)
- Molde para chocolate modelo barra

### Modo de preparo:

1. Derreta a cobertura fracionada no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo com frequência até derreter completamente. Coloque a cobertura derretida no molde e leve a geladeira para secar.
2. Em uma batedeira planetária coloque o Decorcrem Branco e o Chantiypak, e bata por 5 minutos em velocidade média. Depois acrescente o Variegato Damasco e misture manualmente.
3. Posteriormente, desenforme a barra de chocolate e recheie com o creme de damasco. Em seguida cubra com o restante da cobertura derretida e leve a geladeira novamente por 5 minutos.

*Amorix*  
Alimentos



@amorixalimentos

[www.amorix.com.br](http://www.amorix.com.br)



## BARRA DE CHOCOLATE RECHEADA COM CREME DE AVELÃ

### Insumos:

- 150g de Cobertura fracionada meio amargo CARAT (Puratos)
- 100g Decorcrem Avelã CARAT (Puratos)
  - 50g de Chantypak (Puratos)
- Molde para chocolate modelo barra

### Modo de preparo:

1. Derreta a cobertura fracionada no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo com frequência até derreter completamente. Coloque a cobertura derretida no molde e leve a geladeira para secar.
2. Em uma batedeira planetária coloque o Decorcrem Avelã e o Chantiypak, e bata por 5 minutos em velocidade média.
3. Posteriormente, desenforme a barra de chocolate e recheie com o creme de avelã. Em seguida cubra com o restante da cobertura derretida e leve a geladeira novamente por 5 minutos.

*Amorix*  
Alimentos



@amorixalimentos

[www.amorix.com.br](http://www.amorix.com.br)



#### Insumos:

- 150g de Cobertura Fracionada Chocolate Branco CARAT (Puratos)
  - 20g de Castanha de caju
  - 100g Decorcrem Branco CARAT (Puratos)
  - 50g de Chantypak (Puratos)
- 25g de Variegato de Frutas do Bosque Specialitá (Puratos)
- Molde de ovo de páscoa de 150g

#### Modo de preparo:

1. Derreta a cobertura fracionada no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo com frequência até derreter completamente. Misture a castanha de caju à cobertura derretida. Coloque a cobertura derretida no molde de ovo de páscoa de 150g e leve a geladeira para secar.
2. Em uma batedeira planetária coloque o Decorcrem Branco e o Chantypak, e bata por 5 minutos em velocidade média. Depois acrescente o Variegato de Frutas do Bosque e misture manualmente.
3. Posteriormente, desenforme os ovos de páscoa, cole as duas metades e quebre a ponta. Recheie com o creme de frutas vermelhas. Decore de acordo com a sua preferência.

*Amorix*  
Alimentos



@amorixalimentos

www.amorix.com.br



## OVO NO POTE DE CREME DE LIMÃO

### Insumos:

- 250g de Cobertura Fracionada Chocolate Branco CARAT (Puratos)
  - 20g de Castanha de caju
- 200g Decorrem Branco CARAT (Puratos)
  - 100g de Chantypak (Puratos)
- 50g de Creme de Torta de Limão (Specialitá)
  - Molde de ovo de páscoa de 250g

### Modo de preparo:

1. Derreta a cobertura fracionada no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo com frequência até derreter completamente. Misture a castanha de caju à cobertura derretida. Coloque a cobertura derretida no molde de ovo de páscoa de 250g e leve a geladeira para secar.
2. Em uma batedeira planetária coloque o Decorrem Branco e o Chantypak, e bata por 5 minutos em velocidade média. Depois acrescente o Creme de Torta de Limão e misture manualmente.
3. Posteriormente, desenforme os ovos de páscoa, corte as pontas dos ovos e cole formando um pote. Em seguida faça uma base para o pote com restante do chocolate. Recheie com o creme de torta de limão. Decore de acordo com a sua preferência.

*Amorix*  
Alimentos



@amorixalimentos

www.amorix.com.br



## OVO NO POTE SABOR AVELÃ

### Insumos:

- 250g de Cobertura Fracionada Chocolate Meio Amargo CARAT (Puratos)
- 200g Decorcrem Avelã CARAT (Puratos)
  - 100g de Chantypak (Puratos)
- Molde de ovo de páscoa de 250g

### Modo de preparo:


1. Derreta a cobertura fracionada no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo com frequência até derreter completamente. Coloque a cobertura derretida no molde de ovo de páscoa de 250g e leve a geladeira para secar.
2. Em uma batedeira planetária coloque o Decorcrem Avelã e o Chantypak, e bata por 5 minutos em velocidade média.
3. Posteriormente, desenforme os ovos de páscoa, corte as pontas dos ovos e cole formando um pote. Em seguida faça uma base para o pote com restante do chocolate. Recheie com o creme de avelã. Decore de acordo com a sua preferência.

*Amorix*  
Alimentos



@amorixalimentos

www.amorix.com.br



## BOMBOM DE GIANDUÏA

### Ingredientes da casquinha:

- 300g de Cobertura Fracionada Meio Amargo CARAT (Puratos)
- 20g de Cobertura Fracionada Chocolate Branco CARAT (Puratos)

### Ingredientes do recheio:

- 100g Chocoolanté ao leite (Puratos)
- 200g de Chantypak (Puratos)
- 100g de Pasta Chocolat Gianduia (Specialité)
- 50g de Amendoim Triturado

### Preparo do recheio:

1. Derreta o chocoolanté ao leite no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo com frequência até derreter completamente.
2. Em um recipiente misture manualmente o chocoolanté derretido, o chantypak, a pasta chocolat gianduia e o amendoim triturado. Reserve.

### Preparo da casquinha:


1. Derreta a cobertura fracionada no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo com frequência até derreter completamente. Faça riscos com a cobertura branca derretida nas formas de bombom, espere cristalizar e coloque a cobertura meio amargo derretida na forma e leve a geladeira até cristalizar.
2. Recheie o bombom e cubra o restante da cobertura fracionada derretida. Leve a geladeira até chegar o ponto de desenformar.

*Amorix*  
Alimentos



@amorixalimentos

[www.amorix.com.br](http://www.amorix.com.br)



## BOMBOM DE AMARENA

Ingredientes da casquinha:

- 300g de Cobertura Fracionada Chocolate Branco CARAT (Puratos)
  - 5g de Color Bits vermelho
- Ingredientes do recheio:
- 200g de Chocoolanté branco (Puratos)
  - 200g de Chantypak (Puratos)
  - 50g de Variegato de Amarena (Duas Rodas)

Preparo do recheio:

1. Derreta o chocoolanté branco no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo com frequência até derreter completamente.
2. Em um recipiente misture manualmente o chocoolanté derretido e o Chantypak. E reserve.

Preparo da casquinha:

1. Aqueça o color bits no micro-ondas, até que o mesmo fique líquido. Aplicar nas formas e esperar cristalizar.
2. Derreta a cobertura fracionada no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo com frequência até derreter completamente. Coloque a cobertura derretida na forma de bombom e leve a geladeira para cristalizar.
3. Para rechear os bombons aplique o variegato de amarena até 1/3 da forma e depois complete com a trufa preparada, cubra com a cobertura fracionada derretida. Leve a geladeira até chegar o ponto de desenformar.

*Amerix*  
Alimentos



@amorixalimentos

[www.amorix.com.br](http://www.amorix.com.br)





## OVO RECHEADO COM LEITINHO E CHOCOLATE COM AVELÃ

### Insumos da casquinha:

- 300g de Cobertura Fracionada ao Leite CARAT (Puratos)
- Forma para ovo de páscoa de 500g

### Insumos do recheio:

- 400g de Chocoolanté Branco (Puratos)
- 400g de Chantypak (Puratos)
- 200g de Creme de Leiteinho (Specialitá)
- 100g de Leite em Pó
- 100g de Supercrem Avelã (Puratos)

### Decoração:

- Flocos sabor chocolate ao leite (Caravella)

### Preparo do recheio:

1. Derreta o chocoolanté branco no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo com frequência até derreter completamente.
2. Em um recipiente misture manualmente o chocoolanté derretido, o chantypak, o creme de leiteinho e o leite em pó. E reserve.

### Preparo da casquinha:


1. Derreta a cobertura fracionada ao leite no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo com frequência até derreter completamente. Coloque a cobertura derretida na forma e leve a geladeira para cristalizar.
2. Posteriormente, desenforme e aplique o recheio de leiteinho intercalando com o recheio supercrem avelã. Leve para geladeira por aproximadamente 10 minutos. Em seguida cole as duas partes com a cobertura derretida, passe a cobertura por toda a superfície do ovo e passe no flocos sabor chocolate ao leite (Caravella).

*Amorix*  
Alimentos



@amorixalimentos

www.amorix.com.br



## OVO RECHEADO COM LAKA OREO

### Insumos da casquinha:

- 250g de Cobertura Fracionada Chocolate Branco CARAT (Puratos)
- 50g de Gotas de biscoito oreo (Mondeléz)

### Insumos do recheio:

- 150g do Laka Oreo (Mondeléz)
- 150g Chantypak semi batido (Puratos)

### Cobertura:

- 200g de Decorcrem Branco (Puratos)
- 100g de Chantypak (Puratos)
- Biscoitos Mini oreo (Mondeléz)

### Preparo do recheio:

1. Bata o chantypak na batedeira por 6 minutos em velocidade média.
2. Misture manualmente o chantypak batido com o recheio laka oreo.

### Preparo da casquinha:

1. Derreta a cobertura fracionada no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo com frequência até derreter completamente. Acrescente as gotas de biscoito oreo. Coloque a cobertura com as gotas de biscoito na forma e leve a geladeira para cristalizar.
2. Posteriormente, desenforme e aplique o recheio.

### Preparo da cobertura:

1. Misture manualmente o chantypack e o decorcrem branco.
2. Aplique a cobertura e decore com os biscoitos mini oreo.

*Amorix*  
Alimentos



@amorixalimentos

[www.amorix.com.br](http://www.amorix.com.br)



## PRODUTOS UTILIZADOS

### BARRA DE CHOCOLATE RECHEADA COM CREME DE DAMASCO



### BARRA DE CHOCOLATE RECHEADA COM CREME DE AVELÃ



### OVO RECHEADO



### OVO NO POTE DE CREME DE LIMÃO



### OVO NO POTE SABOR AVELÃ



*Amerix*  
ALIMENTOS



@amorixalimentos

www.amorix.com.br



## PRODUTOS UTILIZADOS

### BOMBOM DE GIANDUÏA



### BOMBOM DE AMARELA



### OVO RECHEADO COM LEITINHO E CHOCOLATE COM AVELÃ



### OVO RECHEADO COM LAKA OREO



*Amorix*  
Alimentos



@amorixalimentos

[www.amorix.com.br](http://www.amorix.com.br)