



MÉTODO Chocou

© 2026 - CHOCOU - TODOS OS DIREITOS RESERVADOS.

64.370.768/0001-30



COOKIES PERFEITOS:

10 RECEITAS PARA VENDER E LUCRAR

CARLA CANDIDO PACHECO

HIGOR CANDIDO PACHECO

QUEM SOMOS?

A CHOCOU CONFEITARIA É UMA EMPRESA FAMILIAR FUNDADA EM 2024 POR MIM, CARLA, AO LADO DO MEU IRMÃO HIGOR E DA NOSSA MÃE, ROSÂNGELA. SOU FORMADA EM NUTRIÇÃO E APAIXONADA POR CONFEITARIA DESDE A ADOLESCÊNCIA. TUDO COMEÇOU NA COZINHA DA MINHA CASA, QUANDO PASSEI A PRODUZIR DOCES PARA GERAR UMA RENDA EXTRA. O QUE ERA APENAS UMA FORMA DE COMPLEMENTAR A RENDA LOGO SE TRANSFORMOU NA PROFISSÃO QUE EU SEMPRE SONHEI EM EXERCER.

COM O TEMPO, CRIEI MEU PRIMEIRO DELIVERY, OFERECENDO BOLOS NO POTE, BROWNIES RECHEADOS, BRIGADEIROS E TORTAS. MAIS TARDE, REALIZAMOS O SONHO DE ABRIR NOSSA LOJA FÍSICA E FOI NESSE MOMENTO QUE OS COOKIES ENTRARAM PARA O CARDÁPIO. A PROCURA CRESCERU RAPIDAMENTE E, AOS POUCOS, ELES SE TORNARAM O PRODUTO MAIS QUERIDO PELOS NOSSOS CLIENTES.

A CHOCOU CONFEITARIA É UMA EMPRESA FAMILIAR FUNDADA EM 2024 POR MIM, CARLA, AO LADO DO MEU IRMÃO HIGOR E DA NOSSA MÃE, ROSÂNGELA. SOU FORMADA EM NUTRIÇÃO E APAIXONADA POR CONFEITARIA DESDE A ADOLESCÊNCIA. TUDO COMEÇOU NA COZINHA DA MINHA CASA, QUANDO PASSEI A PRODUZIR DOCES PARA GERAR UMA RENDA EXTRA. O QUE ERA APENAS UMA FORMA DE COMPLEMENTAR A RENDA LOGO SE TRANSFORMOU NA PROFISSÃO QUE EU SEMPRE SONHEI EM EXERCER.

COM O TEMPO, CRIEI MEU PRIMEIRO DELIVERY, OFERECENDO BOLOS NO POTE, BROWNIES RECHEADOS, BRIGADEIROS E TORTAS. MAIS TARDE, REALIZAMOS O SONHO DE ABRIR NOSSA LOJA FÍSICA E FOI NESSE MOMENTO QUE OS COOKIES ENTRARAM PARA O CARDÁPIO. A PROCURA CRESCERU RAPIDAMENTE E, AOS POUCOS, ELES SE TORNARAM O PRODUTO MAIS QUERIDO PELOS NOSSOS CLIENTES.

NADA DISSO TERIA SIDO POSSÍVEL SEM O APOIO DA MINHA MÃE E DO HIGOR. ELES ACREDITARAM EM MIM DESDE O INÍCIO, ME INCENTIVARAM NOS MOMENTOS DIFÍCEIS E FORAM FUNDAMENTAIS PARA A CONSTRUÇÃO DA NOSSA HISTÓRIA. SÃO O MEU PORTO SEGURO E A PROVA DE QUE GRANDES SONHOS PODEM SER REALIZADOS QUANDO TEMOS PESSOAS QUE ACREDITAM EM NÓS.

ESTE E-BOOK REÚNE OS CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS QUE ADQUIRIMOS AO LONGO DESSA JORNADA. MEU OBJETIVO É AJUDAR VOCÊ A PREPARAR COOKIES INCRÍVEIS, SEJA PARA SUA FAMÍLIA, PARA CONQUISTAR UMA RENDA EXTRA OU ATÉ MESMO PARA INICIAR O SEU PRÓPRIO NEGÓCIO. SE NÓS CONSEGUIMOS COMEÇAR COM POUCOS RECURSOS, MUITA DEDICAÇÃO E VONTADE DE APRENDER, VOCÊ TAMBÉM PODE. ESPERO QUE ESTAS RECEITAS FAÇAM PARTE DA SUA HISTÓRIA ASSIM COMO FIZERAM DA NOSSA.

SUMÁRIO

- 1. COMO CADA INGREDIENTE ATUA NO COOKIE
- 2. EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS
- 3. MANTEIGA EM PONTO POMADA E MANTEIGA NOISETTE

SUMÁRIO DAS RECEITAS

- 1. NUTELLA
- 2. KINDER BUENO
- 3. PISTACHE COM FRUTAS VERMELHAS
- 4. OREO
- 5. RED VELVET
- 6. FERRERO ROCHER
- 7. LOTUS
- 8. TRADICIONAL
- 9. TRIPLO CHOCOLATE
- 10. MARACUJÁ

BÔNUS

1. COOKIE CROCANTE DE NUTELLA COM SUCRILHOS
2. RECEITA DE CHOCOLATE QUENTE/GELADO CREMOSO
3. TÉCNICAS ESSENCIAIS PARA NÃO ERRAR
4. COMO CADA INGREDIENTE ATUA NO COOKIE
5. FOTOS DO CÁRDAPIO
6. ARTES PARA REDE SOCIAL
7. ACESSO A UM GRUPO EXCLUSIVO

MANTEIGA

FUNÇÕES



1. DÁ SABOR E AROMA

CARACTERÍSTICOS.

2. CONTRIBUI PARA A TEXTURA MACIA E AMANTEIGADA.

3. AJUDA O COOKIE A ESPALHAR DURANTE O FORNO.

4. REVESTE PARTÍCULAS DE FARINHA, REDUZINDO A FORMAÇÃO DE GLÚTEN.

5. A ÁGUA PRESENTE NA MANTEIGA GERA VAPOR, AUXILIANDO NA EXPANSÃO INICIAL DA MASSA.

EFEITOS DE AJUSTE

1. MAIS MANTEIGA: COOKIE MAIS

ESPALHADO, MACIO E RICO EM SABOR.

2. MENOS MANTEIGA: COOKIE MAIS

SECO, FIRME E ALTO.

3. MANTEIGA DERRETIDA: MAIOR

ESPALHAMENTO E TEXTURA MAIS

MASTIGÁVEL.

4. MANTEIGA EM PONTO DE POMADA:

MAIOR INCORPORAÇÃO DE AR E

TEXTURA MAIS LEVE.



AÇÚCAR MASCAVO

FUNÇÕES



1. ACRESCENTA DOÇURA E SABOR CARMELIZADO.
2. RETÉM UMIDADE DEVIDO AO MELAÇO PRESENTE EM SUA COMPOSIÇÃO.
3. DEIXA OS COOKIES MAIS MACIOS E MASTIGÁVEIS.
4. CONTRIBUI PARA UMA COLORAÇÃO MAIS ESCURA.
5. AUXILIA NA REAÇÃO DO BICARBONATO POR APRESENTAR LEVE ACIDEZ.

EFEITOS DE AJUSTE

1. MAIS AÇÚCAR MASCADO:

INTERIOR MAIS ÚMIDO, MACIO E
CHEWY.

2. MENOS AÇÚCAR MASCADO:

COOKIE MAIS SECO E
QUEBRADIÇO.



AÇÚCAR REFINADO

FUNÇÕES



- ACRESCENTA DOÇURA.
- FAVORECE O ESPALHAMENTO DA MASSA.
- CONTRIBUI PARA UMA TEXTURA MAIS CROCANTE.
- PARTICIPA DA CARMELIZAÇÃO DURANTE O COZIMENTO.
- AJUDA NA FORMAÇÃO DE UMA SUPERFÍCIE LEVEMENTE CROCANTE.

EFEITOS DE AJUSTE

- **MAIS AÇÚCAR REFINADO: COOKIE MAIS FINO, ESPALHADO E CROCANTE.**
- **MENOS AÇÚCAR REFINADO: COOKIE MAIS ESPESSO E MACIO.**



OVOS

FUNÇÕES



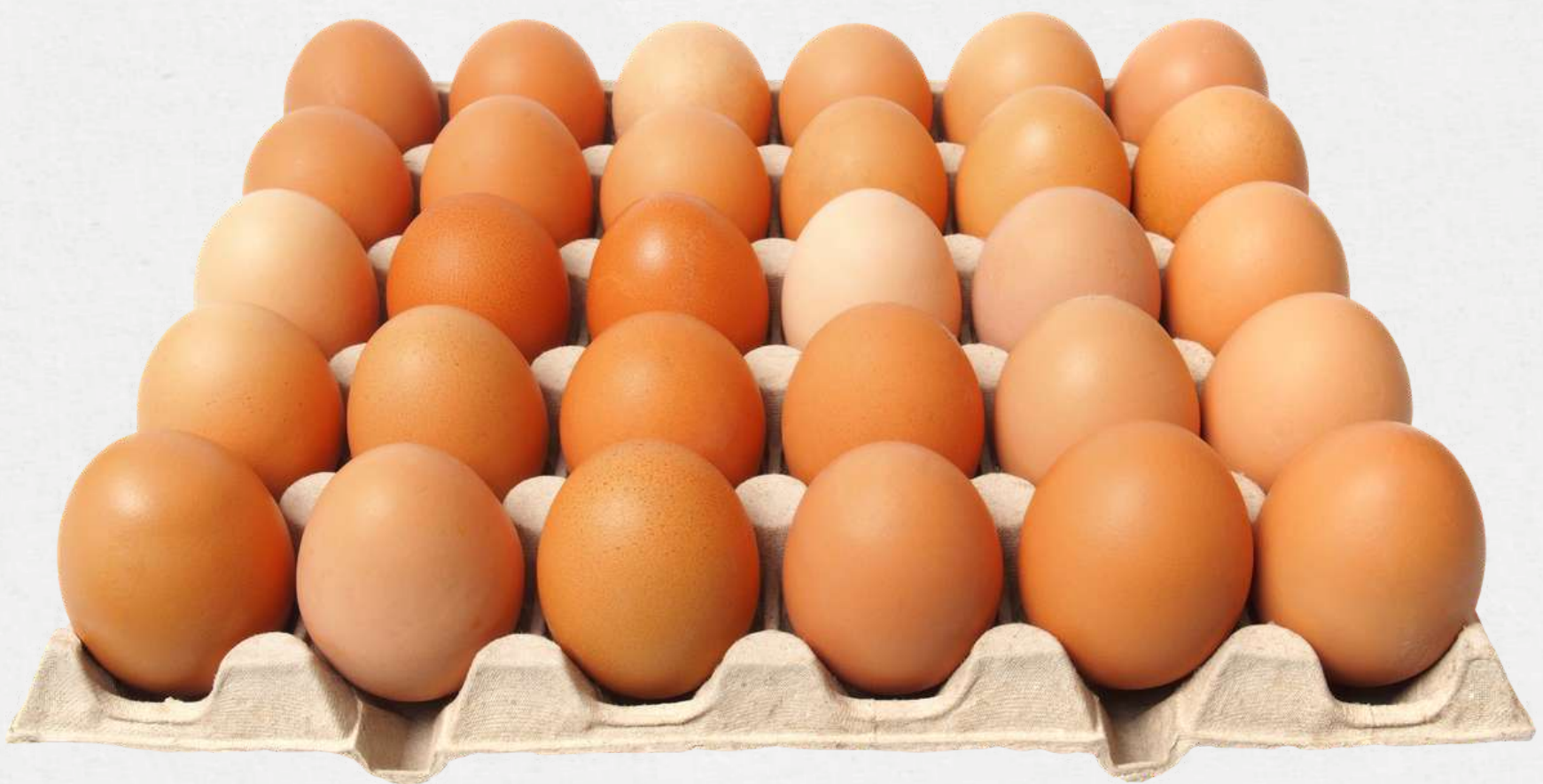
1. FUNCIONAM COMO AGENTE DE LIGAÇÃO ENTRE OS INGREDIENTES.
2. FORNECEM ESTRUTURA POR MEIO DAS PROTEÍNAS.
3. ACRESCENTAM UMIDADE À MASSA.
4. A GEMA FORNECE GORDURA E EMULSIFICANTES NATURAIS.
5. AJUDAM NA RETENÇÃO DE GASES E NA ESTABILIDADE DA ESTRUTURA.

EFEITOS DE AJUSTE

**1. MAIS OVOS: MAIOR ESTRUTURA,
MASTIGABILIDADE E VOLUME.**

**2. MAIS GEMAS: COOKIE MAIS MACIO,
RICO E ÚMIDO.**

**3. MAIS CLARAS: TEXTURA MAIS
FIRME E SECA.**



FARINHA DE TRIGO

FUNÇÕES

1. É A BASE ESTRUTURAL DA RECEITA.
2. FORMA GLÚTEN QUANDO HIDRATADA.
3. SUSTENTA O FORMATO DO COOKIE DURANTE O COZIMENTO.
4. O AMIDO GELATINIZA NO FORNO E ESTABILIZA A ESTRUTURA.



EFEITOS DE AJUSTE

1. MAIS FARINHA: MENOR
ESPALHAMENTO E MAIOR
ESTRUTURA.

2. MENOS FARINHA: MAIOR
ESPALHAMENTO E MENOR
SUSTENTAÇÃO.

3. FARINHA MAIS PROTEICA: COOKIE
MAIS FIRME E MASTIGÁVEL.

4. FARINHA MENOS PROTEICA:
COOKIE MAIS DELICADO E MACIO.



BICARBONATO DE SÓDIO

FUNÇÕES



1. ATUA COMO AGENTE DE CRESCIMENTO.
2. REAGE COM INGREDIENTES ÁCIDOS DA MASSA.
3. PRODUZ DIÓXIDO DE CARBONO (CO_2), AUXILIANDO NA EXPANSÃO.
4. FAVORECE O ESPALHAMENTO.
5. INTENSIFICA A COLORAÇÃO POR AUMENTAR O PH DA MASSA.

EFEITOS DE AJUSTE

**1. MAIS BICARBONATO: MAIOR
ESPALHAMENTO E
ESCURECIMENTO.**

**2. EXCESSO: SABOR ALCALINO
DESAGRADÁVEL E POSSÍVEL
DEFORMAÇÃO DA ESTRUTURA.**



FERMENTO QUÍMICO

FUNÇÕES

- PRODUZ GASES DURANTE O COZIMENTO.
- CONTRIBUI PARA COOKIES MAIS ALTOS E VOLUMOSOS.
- PROPORCIONA TEXTURA MAIS LEVE.
- CONTROLA A EXPANSÃO DE FORMA MAIS GRADUAL QUE O BICARBONATO.



EFEITOS DE AJUSTE

**1. MAIS FERMENTO: COOKIE MAIS
ALTO E AERADO.**

**2. MENOS FERMENTO: COOKIE MAIS
DENSO E COMPACTO.**



CACAU EM PÓ

FUNÇÕES

1. FORNECE SABOR DE CHOCOLATE.
2. ACRESCENTA COR À MASSA.
3. ABSORVE PARTE DA UMIDADE DA FORMULAÇÃO.
4. ATUA COMO INGREDIENTE SECO, CONTRIBUINDO PARA A ESTRUTURA.



EFEITOS DE AJUSTE

1. FORNECE SABOR DE CHOCOLATE.
2. ACRESCENTA COR À MASSA.
3. ABSORVE PARTE DA UMIDADE DA FORMULAÇÃO.
4. ATUA COMO INGREDIENTE SECO, CONTRIBUINDO PARA A ESTRUTURA.



CACAU BLACK

FUNÇÕES

1. INTENSIFICA A COR, DEIXANDO O COOKIE MUITO ESCURO.
2. CONFERE SABOR MAIS INTENSO E MENOS DOCE.
3. PRODUZ NOTAS CARACTERÍSTICAS SEMELHANTES ÀS DE BISCOITOS TIPO OREO.
4. POSSUI BAIXA ACIDEZ DEVIDO AO PROCESSO DE ALCALINIZAÇÃO.



EFEITOS DE AJUSTE

1. MAIS CACAU BLACK: COR MAIS INTENSA E SABOR MAIS PROFUNDO.

2. USO EXCESSIVO: PODE EXIGIR AJUSTES NOS AGENTES QUÍMICOS DE CRESCIMENTO DEVIDO À MENOR ACIDEZ DA MASSA.



AMIDO DE MILHO

FUNÇÕES

1. REDUZ A FORMAÇÃO DE GLÚTEN.
2. CONTRIBUI PARA UMA TEXTURA MAIS MACIA.
3. DEIXA O INTERIOR MAIS DELICADO E MENOS ELÁSTICO.
4. AUXILIA NA SENSAÇÃO DE "DERRETER NA BOCA".



EFEITOS DE AJUSTE

**1. MAIS AMIDO: COOKIE MAIS MACIO
E DELICADO.**

**2. EXCESSO: TEXTURA QUEBRADIÇA
OU FARINÁCEA.**



CHOCOLATE

FUNÇÕES

1. ACRESCENTA SABOR E TEXTURA.
2. CRIA PONTOS DE CREMOSIDADE QUANDO DERRETIDO.
3. INFLUENCIA A PERCEPÇÃO DE DOÇURA DA RECEITA.
4. DEPENDENDO DO TIPO, ADICIONA GORDURA E SÓLIDOS À FORMULAÇÃO.



EFEITOS DE AJUSTE

1. MAIS CHOCOLATE: MAIOR SENSAÇÃO DE RIQUEZA, MACIEZ E SABOR.
2. CHOCOLATE AMARGO: REDUZ A PERCEPÇÃO DE DOÇURA.
3. CHOCOLATE AO LEITE: AUMENTA A DOÇURA E A CREMOSIDADE.



RESUMO DOS PRINCIPAIS

EFEITOS NA TEXTURA

CARACTERÍSTICA

1. ESPALHAMENTO
2. ALTURA
3. MACIEZ
4. CROCÂNCIA
5. MASTIGABILIDADE (CHEWY)
6. ESTRUTURA
7. RETENÇÃO DE UMIDADE
8. COR ESCURA
9. SABOR INTENSO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES QUE AUMENTAM

1. MANTEIGA, AÇÚCAR REFINADO, BICARBONATO
2. FARINHA, FERMENTO QUÍMICO
3. AÇÚCAR MASCADO, AMIDO DE MILHO, GEMA
4. AÇÚCAR REFINADO, MENOR UMIDADE
5. AÇÚCAR MASCADO, MANTEIGA DERRETIDA, OVOS
6. FARINHA, OVOS
7. AÇÚCAR MASCADO, GEMA, CHOCOLATE
8. CACAU BLACK, AÇÚCAR MASCADO, BICARBONATO
9. CACAU EM PÓ, CACAU BLACK E CHOCOLATE

UTENSÍLIOS ESSENCIAIS

SÃO OS ITENS MÍNIMOS PARA PRODUZIR
COOKIES DE FORMA CONSISTENTE.

BALANÇA DIGITAL

- FUNDAMENTAL PARA PESAR
INGREDIENTES COM PRECISÃO.
- MAIS IMPORTANTE QUE XÍCARAS
MEDIDORAS PARA CONFEITARIA.
- EVITA VARIAÇÕES ENTRE RECEITAS.

TIGELAS (BOWLS)

- PELO MENOS 2 OU 3 TAMANHOS
DIFERENTES.
- UMA PARA INGREDIENTES SECOS,
OUTRA PARA INGREDIENTES ÚMIDOS
E UMA PARA MISTURA FINAL.

ESPÁTULA DE SILICONE

- IDEAL PARA INCORPORAR INGREDIENTES.
- PERMITE APROVEITAR TODA A MASSA SEM DESPERDÍCIO.

FOUET (BATEDOR DE ARAME)

- UTILIZADO PARA MISTURAR INGREDIENTES SECOS.
- AJUDA A DISTRIBUIR FERMENTO, BICARBONATO E CACAU UNIFORMEMENTE.

COLHERES E COPOS MEDIDORES

- ÚTEIS PARA PEQUENAS QUANTIDADES.
- COMPLEMENTAM A BALANÇA.

ASSADEIRAS

- PREFERENCIALMENTE DE ALUMÍNIO.
- DISTRIBUEM O CALOR DE FORMA UNIFORME.

PAPEL MANTEIGA OU TAPETE DE SILICONE

- EVITAM QUE OS COOKIES GRUDEM.
- FACILITAM A LIMPEZA.
- PROMOVEM COZIMENTO MAIS UNIFORME.

UTENSÍLIOS RECOMENDADOS

MELHORAM A PRODUTIVIDADE E A
PADRONIZAÇÃO.

BATEDEIRA PLANETÁRIA

- FACILITA A ETAPA DE CREME ENTRE MANTEIGA E AÇÚCARES.
- IDEAL PARA LOTES MAIORES.

FREEZER OU CONGELADOR DEDICADO

- PERMITE ARMAZENAR PORÇÕES DE MASSA CONGELADAS.
- FACILITA A PRODUÇÃO SOB DEMANDA.

GRADE DE RESFRIAMENTO

- PERMITE A CIRCULAÇÃO DE AR.
- EVITA CONDENSAÇÃO NA BASE DOS COOKIES.

FORNO CONFIÁVEL

- O EQUIPAMENTO MAIS IMPORTANTE DA PRODUÇÃO.
- A ESTABILIDADE DA TEMPERATURA INFLUENCIA DIRETAMENTE NO RESULTADO.

CHECKLIST BÁSICO PARA COMEÇAR

- ✓ BALANÇA DIGITAL
- ✓ BOWLS
- ✓ ESPÁTULA DE SILICONE
- ✓ FOUET
- ✓ PAPEL MANTEIGA OU TAPETE DE SILICONE
- ✓ GRADE DE RESFRIAMENTO
- ✓ FORNO
- ✓ TERMÔMETRO DE FORNO
- ✓ COLHER DOSADORA DE SORVETE

COM APENAS ESSES ITENS, JÁ É POSSÍVEL
PRODUZIR COOKIES COM EXCELENTE PADRÃO DE
QUALIDADE E CONSISTÊNCIA, SEJA PARA
CONSUMO PRÓPRIO OU PARA INICIAR VENDAS EM
PEQUENA ESCALA.

MANTEIGA EM PONTO POMADA E MANTEIGA NOISETTE

PONTOS DA MANTEIGA NA PRODUÇÃO DE COOKIES

A MANTEIGA É UM DOS INGREDIENTES MAIS IMPORTANTES NA FORMULAÇÃO DE COOKIES. DEPENDENDO DO SEU ESTADO FÍSICO E DO TRATAMENTO TÉRMICO APLICADO, ELA PODE ALTERAR SIGNIFICATIVAMENTE A TEXTURA, O SABOR, O ESPALHAMENTO E A ESTRUTURA DO PRODUTO FINAL.



MANTEIGA EM PUNTO POMADA

PUNTO POMADA

É O ESTADO EM QUE A MANTEIGA ESTÁ MACIA, PORÉM AINDA MANTÉM SUA ESTRUTURA SÓLIDA. ELA DEVE CEDER FACILMENTE À PRESSÃO DO DEDO SEM ESTAR DERRETIDA.

COMO OBTER O PUNTO POMADA

- RETIRE A MANTEIGA DA GELADEIRA ENTRE 30 E 60 MINUTOS ANTES DO USO.
- A TEMPERATURA IDEAL FICA ENTRE 18°C E 21°C.
- A MANTEIGA DEVE ESTAR MALEÁVEL, MAS NÃO BRILHANTE OU LÍQUIDA.



MANTEIGA EM PUNTO POMADA

FUNÇÃO NO COOKIE

- PERMITE A INCORPORAÇÃO DE AR DURANTE A MISTURA COM OS AÇÚCARES.
- CONTRIBUI PARA COOKIES MAIS ALTOS E UNIFORMES.
- FAVORECE UMA TEXTURA EQUILIBRADA ENTRE MACIEZ E ESTRUTURA.



MANTEIGA QUEIMADA (BROWN BUTTER / BEURRE NOISETTE).

COMO IDENTIFICAR CADA ETAPA

1. MANTEIGA DERRETIDA

- COR AMARELO-CLARA.
- AINDA NÃO HÁ AROMA DE NOZ.
- APENAS COMEÇOU A DERRETER.

2. FASE DE ESPUMA

- FORMA BASTANTE ESPUMA BRANCA.
- A ÁGUA DA MANTEIGA ESTÁ EVAPORANDO.
- CONTINUE MEXENDO.

3. INÍCIO DO DOURAMENTO

- SURGEM PEQUENOS PONTINHOS DOURADOS NO FUNDO DA PANELA.
- O AROMA COMEÇA A FICAR AMANTEIGADO E LEVEMENTE TOSTADO.
- É A FASE EM QUE OS SÓLIDOS DO LEITE COMEÇAM A CARMELIZAR.

4. MANTEIGA QUEIMADA NO PONTO IDEAL

- COR ÂMBAR/DOURADO-ESCURO.
- PONTINHOS MARRONS VISÍVEIS NO FUNDO.
- CHEIRO INTENSO DE AVELÃ OU CASTANHAS.
- RETIRE IMEDIATAMENTE DO FOGO





RECEITAS

COOKIE LOTUS

RENDIMENTO:

APROXIMADAMENTE 27 UNIDADES DE 100G.

RECHEIO:

PORCIONE 27 UNIDADES DE 20 G DA PASTA PRONTA DE RECHEIO LÓTUS CREAMY EM UMA FORMA UNTADA E LEVE AO CONGELADOR ATÉ FIRMAREM. COMO ALTERNATIVA, UTILIZE BRIGADEIRO, PORCIONANDO DA MESMA FORMA OU EM PORÇÕES DE ATÉ 30 G, DEVIDO AO SEU MENOR CUSTO DE PRODUÇÃO.



BRIGADEIRO DE LOTUS



INGREDIENTES

- 395 G DE LEITE CONDENSADO (1 LATA)
- 100 G DE CREME DE LEITE
- 120 G DE PASTA LOTUS BISCOFF (LOTUS CREAMY)
- 15 G DE MANTEIGA SEM SAL
- 1 PITADA DE SAL (OPCIONAL)

MODO DE PREPARO

- EM UMA PANELA, MISTURE O LEITE CONDENSADO, O CREME DE LEITE, A PASTA LOTUS E A MANTEIGA.
- COZINHE EM FOGO BAIXO, MEXENDO CONSTANTEMENTE.
- QUANDO COMEÇAR A DESGRUDAR DO FUNDO DA PANELA E ATINGIR PONTO DE BRIGADEIRO FIRME, COZINHE POR MAIS 1 A 2 MINUTOS.
- TRANSFIRA PARA UM RECIPIENTE, CUBRA COM PLÁSTICO FILME EM CONTATO E DEIXE ESFRIAR COMPLETAMENTE.

PONTO DE BRIGADEIRO

— *para recheio de cookie* —

✓ Cozido o suficiente para desgrudar do fundo da panela.

✓ Cai em blocos pesados da espátula.

✓ Massa firme e consistente, que mantém o formato.

✓ Cremoso e brilhante, porém mais encorpado para dar estrutura.

✓ Ideal para rechear cookies, pois não escorre e não espalha demais.

Ao levantar a espátula, o brigadeiro cai em blocos pesados e demora a se desmanchar.

Ponto ideal: firme e cremoso, perfeito para rechear cookies sem escorrer.

Ao espalhar:

Desliza com resistência, mantém o formato e não escorre.



DICA EXTRA

Esse ponto garante um recheio estável, que não vaza pelos cookies e fica perfeito mesmo após assados.

RENDIMENTO

- APROXIMADAMENTE 600 G DE BRIGADEIRO.
- RENDE CERCA DE 30 PORÇÕES DE 20 G OU 20 PORÇÕES DE 30

MASSA:

- 560G DE MANTEIGA QUEIMADA
- 160G DE AÇÚCAR MASCAVO
- 210G DE AÇÚCAR REFINADO
- 168G DE OVO
- 8G ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 932G DE FARINHA DE TRIGO
- 12G DE FERMENTO
- 12G DE BICARBONATO
- 700G DE CHOCOLATE AO LEITE PICADO GROSSEIRAMENTE
- 2G DE CANELA

MODO DE PREPARO

1. EM UMA PANELA, DERRETA 800G DE MANTEIGA EM FOGO MÉDIO ATÉ ELA ADQUIRIR UM TOM DOURADO-AMARRONZADO E AROMA DE CAMELO E AVELÃ. RESERVE ATÉ AMORNAR. NÃO SE ESQUEÇA DE PESAR 560G DA MANTEIGA APÓS QUEIMADA.

2. EM UMA TIGELA GRANDE, MISTURE A MANTEIGA QUEIMADA MORNA COM O AÇÚCAR MASCAVO E O AÇÚCAR REFINADO ATÉ FORMAR UM CREME BRILHANTE E HOMOGÊNEO.

3. ADICIONE OS OVOS E MISTURE NOVAMENTE ATÉ INCORPORAR BEM.

4. EM OUTRO RECIPIENTE, MISTURE A FARINHA DE TRIGO, O FERMENTO, A CANELA E O BICARBONATO.

5. ACRESCE OS INGREDIENTES SECOS À MISTURA LÍQUIDA AOS POUCOS, MEXENDO APENAS ATÉ A MASSA FICAR UNIFORME. EVITE BATER DEMAIS PARA O COOKIE NÃO FICAR “PÃOZINHO DISFARÇADO”. 🍞



MODOS DE PREPARO

6. ADICIONE O CHOCOLATE AO LEITE PICADO GROSSEIRAMENTE E MISTURE DELICADAMENTE PARA DISTRIBUIR BEM OS PEDAÇOS.

7. MODELE BOLAS DE APROXIMADAMENTE 100G DE MASSA E RECHEIE COM 20G DO RECHEIO CONGELADO E DISPONHA EM ASSADEIRA FORRADA, DEIXANDO ESPAÇO ENTRE ELAS.

8. COLOQUE NO CONGELADOR POR PELO MENOS QUATRO ANTES DE LEVAR PARA ASSAR.

9. ASSE EM FORNO PREAQUECIDO A 220 °C POR CERCA DE 12 MINUTOS, OU ATÉ AS BORDAS FICAREM DOURADAS E O CENTRO AINDA LEVEMENTE MACIO.

10. RETIRE DO FORNO E DEIXE DESCANSAR NA ASSADEIRA POR 10 MINUTOS ANTES DE MOVER. O COOKIE TERMINA DE ASSAR NO PRÓPRIO CALOR, COMO UM PEQUENO VULCÃO DE CHOCOLATE ENTRANDO EM PAZ. 

MODOS DE PREPARO

6. ADICIONE O CHOCOLATE AO LEITE PICADO GROSSEIRAMENTE E MISTURE DELICADAMENTE PARA DISTRIBUIR BEM OS PEDAÇOS.

7. MODELE BOLAS DE APROXIMADAMENTE 100G DE MASSA E RECHEIE COM 20G DO RECHEIO CONGELADO E DISPONHA EM ASSADEIRA FORRADA, DEIXANDO ESPAÇO ENTRE ELAS.

8. COLOQUE NO CONGELADOR POR PELO MENOS QUATRO ANTES DE LEVAR PARA ASSAR.

9. ASSE EM FORNO PREAQUECIDO A 220 °C POR CERCA DE 12 MINUTOS, OU ATÉ AS BORDAS FICAREM DOURADAS E O CENTRO AINDA LEVEMENTE MACIO.

10. RETIRE DO FORNO E DEIXE DESCANSAR NA ASSADEIRA POR 10 MINUTOS ANTES DE MOVER. O COOKIE TERMINA DE ASSAR NO PRÓPRIO CALOR, COMO UM PEQUENO VULCÃO DE CHOCOLATE ENTRANDO EM PAZ. 

RECEITAS

COOKIE RED VELVET

RENDIMENTO:



RENDIMENTO: APROXIMADAMENTE 28 COOKIES DE 130G.

RECHEIO:

CREME DE CREAM CHEESE

INGREDIENTES

- 2 CAIXAS DE LEITE CONDENSADO (395G CADA)
- 120G DE LEITE EM PÓ
- 2 CAIXAS DE CREME DE LEITE (200G CADA)
- 120G DE CHOCOLATE BRANCO
- 250G DE CREAM CHEESE

MODO DE PREPARO

1. EM UMA PANELA DE FUNDO GROSSO, ADICIONE O LEITE CONDENSADO E O LEITE EM PÓ. MISTURE BEM ATÉ DISSOLVER COMPLETAMENTE E FORMAR UMA BASE LISA.
2. ACRESCENTE O CHOCOLATE BRANCO E O CREME DE LEITE.
3. COZINHE EM FOGO MÉDIO BAIXO, MEXENDO SEM PARAR, ATÉ ATINGIR PONTO DE RECHEIO FIRME. O CREME DEVE DESGRUDAR LEVEMENTE DO FUNDO DA PANELA E CAIR DA ESPATULA EM BLOCOS PESADOS E BRILHANTES.
4. TRANSFIRA PARA UM RECIPIENTE, CUBRA

© 2026 - CHOCOUL - TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

64.370.768/0001-30

COOKIE RED VELVET



MODO DE PREPARO

1. EM UMA PANELA DE FUNDO GROSSO, ADICIONE O LEITE CONDENSADO E O LEITE EM PÓ. MISTURE BEM ATÉ DISSOLVER COMPLETAMENTE E FORMAR UMA BASE LISA.
2. ACRESCENTE O CHOCOLATE BRANCO E O CREME DE LEITE.
3. COZINHE EM FOGO MÉDIO BAIXO, MEXENDO SEM PARAR, ATÉ ATINGIR PONTO DE RECHEIO FIRME. O CREME DEVE DESGRUDAR LEVEMENTE DO FUNDO DA PANELA E CAIR DA ESPÁTULA EM BLOCOS PESADOS E BRILHANTES.
4. TRANSFIRA PARA UM RECIPIENTE, CUBRA COM PLÁSTICO FILME EM CONTATO COM O CREME E DEIXE ESFRIAR COMPLETAMENTE.
5. APÓS FRIO, COLOQUE O RECHEIO NA BATEDEIRA JUNTO COM O CREAM CHEESE.
6. BATA COM O FOUET ATÉ OBTER UM CREME LISO, AERADO E HOMOGÊNEO. O RESULTADO FICA SEDOSO.

PONTO DE BRIGADEIRO FIRME

- ✓ Desgruda do fundo da panela
- ✓ Forma uma massa pesada e brilhante
- ✓ Ao passar a espátula, o brigadeiro demora a voltar
- ✓ Ideal para enrolar

Ao levantar a espátula, o brigadeiro cai em bloco e demora a se romper.

Massa pesada, que se solta do fundo da panela.

Ao inclinar a espátula, o brigadeiro desce bem devagar.

GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

- 750G DE FRUTAS VERMELHAS CONGELADAS
- 200G DE AÇÚCAR
- SUCO DE 1 LIMÃO



© 2026 - CHOCOU - TODOS OS DIREITOS RESERVADOS.

64.370.768/0001-30

MODO DE PREPARO

1. EM UMA PANELA DE FUNDO GROSSO, COLOQUE AS FRUTAS VERMELHAS CONGELADAS, O AÇÚCAR E O SUCO DE LIMÃO.
2. LEVE AO FOGO MÉDIO E MEXA OCASIONALMENTE ATÉ AS FRUTAS DESCONGELAREM COMPLETAMENTE E COMEÇAREM A LIBERAR BASTANTE LÍQUIDO.
3. QUANDO INICIAR FERVURA, ABAIXE LEVEMENTE O FOGO E COZINHE, MEXENDO DE TEMPOS EM TEMPOS, ATÉ A GELEIA ENGROSSAR.
4. DURANTE O COZIMENTO, AMASSE ALGUMAS FRUTAS COM A ESPÁTULA PARA CRIAR UMA TEXTURA MAIS CREMOSA, MANTENDO ALGUNS PEDAÇOS PARA DAR RUSTICIDADE.
5. O PONTO IDEAL É QUANDO A GELEIA FICA BRILHANTE, ENCORPADA E ESCORRE LENTAMENTE DA ESPÁTULA. AO PASSAR A COLHER NO FUNDO DA PANELA, O CAMINHO DEMORA ALGUNS SEGUNDOS PARA SE FECHAR.
6. TRANSFIRA PARA UM RECIPIENTE E CUBRA COM PLÁSTICO FILME EM CONTATO. DEIXE ESFRIAR COMPLETAMENTE ANTES DE UTILIZAR.

DEPOIS DE FRIA, ELA GANHA CONSISTÊNCIA PERFEITA.

MASSA RED VELVET COM CHOCOLATE BRANCO 🍪❤️



© 2026 - CHOCOU - TODOS OS DIREITOS RESERVADOS.

64.370.768/0001-30

INGREDIENTES

- 460G DE MANTEIGA SEM SAL
- 190G DE AÇÚCAR MASCAVO
- 216G DE AÇÚCAR REFINADO
- 160G DE OVOS
- 24G DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 24G DE CORANTE VERMELHO HIDROSSOLÚVEL
- 970G DE FARINHA DE TRIGO
- 12G DE FERMENTO QUÍMICO EM PÓ
- 12G DE BICARBONATO DE SÓDIO
- 56G DE CACAU EM PÓ
- 700G DE CHOCOLATE BRANCO PICADO

MODO DE PREPARO

- EM UMA TIGELA GRANDE, MISTURE A MANTEIGA EM PONTO POMADA COM O AÇÚCAR MASCAVO E O AÇÚCAR REFINADO ATÉ OBTER UMA MISTURA CREMOSA E BRILHANTE.
- ACRESCE OS OVOS, A BAUNILHA E O CORANTE VERMELHO HIDROSSOLÚVEL. MISTURE ATÉ A MASSA FICAR UNIFORME E COM A COR BEM DISTRIBUÍDA.
- EM OUTRO RECIPIENTE, MISTURE A FARINHA DE TRIGO, O FERMENTO, O BICARBONATO E O CACAU EM PÓ.



- ADICIONE OS INGREDIENTES SECOS AOS POUCOS NA MISTURA LÍQUIDA, MEXENDO APENAS ATÉ INCORPORAR.
- ADICIONE OS INGREDIENTES SECOS AOS POUCOS NA MISTURA LÍQUIDA, MEXENDO APENAS ATÉ INCORPORAR.
- ADICIONE OS INGREDIENTES SECOS AOS POUCOS NA MISTURA LÍQUIDA, MEXENDO APENAS ATÉ INCORPORAR.
- DISPONHA EM ASSADEIRA FORRADA COM PAPEL MANTEIGA, DEIXANDO ESPAÇO ENTRE ELES.
- ASSE EM FORNO PREAQUECIDO A 220 °C POR CERCA DE 12 MINUTOS, ATÉ AS BORDAS ESTAREM FIRMES E O CENTRO AINDA LEVEMENTE MACIO.
- RETIRE DO FORNO E DEIXE DESCANSAR NA ASSADEIRA POR 10 MINUTOS ANTES DE MOVER. O COOKIE SAI TÍMIDO E TERMINA DE ESTRUTURAR.



COOKIE DENUTELLA

- RENDIMENTO: APROXIMADAMENTE 32 COOKIES DE 130G.

RECHEIO



- PRIMEIRO, UNTE UM TABULEIRO COM SPRAY DESMOLDANTE E PORCIONE A NUTELLA EM BOLINHAS DE 30 G. LEVE AO FREEZER ATÉ FICAREM COMPLETAMENTE CONGELADAS.

MASSA

INGREDIENTES

- 550G DE MANTEIGA
- 570G DE AÇÚCAR MASCADO
- 230G DE AÇÚCAR REFINADO
- 6 OVOS
- 12G DE BAUNILHA
- 1KG DE FARINHA DE TRIGO
- 12G DE BICARBONATO
- 20G DE AMIDO DE MILHO
- 700G DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

MODO DE PREPARO

- NÃO É NECESSÁRIO PESAR 550G DA MANTEIGA QUEIMADA, APENAS COLOQUE PARA DOURAR 550G DE MANTEIGA E DEPOIS DE PRONTA, COLOQUE ELA TODA NO BOWL PARA FAZER O COOKIE. NA TIGELA DA BATEDEIRA, ADICIONE A MANTEIGA DOURADA AINDA DERRETIDA JUNTO COM OS AÇÚCARES. COM A PÁ DA BATEDEIRA, MISTURE EM VELOCIDADE MÉDIA-BAIXA ATÉ OBTER UMA TEXTURA SEMELHANTE A AREIA ÚMIDA.
- EM OUTRA TIGELA, QUEBRE OS OVOS UM A UM, ACRESCE A BAUNILHA E MISTURE LEVEMENTE. ADICIONE ESSA MISTURA À MASSA EM DUAS OU TRÊS ETAPAS, BATENDO APENAS ATÉ INCORPORAR.
- .EM OUTRA TIGELA, QUEBRE OS OVOS UM A UM, ACRESCE A BAUNILHA E MISTURE LEVEMENTE. ADICIONE ESSA MISTURA À MASSA EM DUAS OU TRÊS ETAPAS, BATENDO APENAS ATÉ INCORPORAR.





- .ADICIONE TODO O CHOCOLATE À MASSA DE UMA SÓ VEZ E BATA POR APENAS 3 SEGUNDOS EM VELOCIDADE ALTA, APENAS PARA DISTRIBUIR OS PEDAÇOS UNIFORMEMENTE.
- DIVIDA A MASSA EM PORÇÕES DE 100 G. ABRA CADA PORÇÃO, COLOQUE UMA BOLINHA DE NUTELLA CONGELADA NO CENTRO E FECHÉ BEM A MASSA, MODELANDO EM FORMATO DE BOLA.
- LEVE OS COOKIES AO CONGELADOR POR, NO MÍNIMO, 4 HORAS ANTES DE ASSAR. PREAQUEÇA O FORNO A 220 °C POR 10 MINUTOS. ASSE OS COOKIES POR 12 MINUTOS.
- RETIRE DO FORNO E DEIXE DESCANSAR NA ASSADEIRA POR 10 MINUTOS ANTES DE MOVER. O COOKIE SAI TÍMIDO E TERMINA DE ESTRUTURAR.

COOKIE KINDER BUENO

- RENDIMENTO: APROXIMADAMENTE 28 COOKIES DE 130G

RECHEIO



- 320G DE KINDER BUENO
- 320G DE CHOCOLATE BRANCO

FORMA DE PREPARO:

- TRITURE 320 G DE KINDER BUENO ATÉ OBTER PEDAÇOS PEQUENOS. EM SEGUIDA, DERRETA 320 G DE CHOCOLATE BRANCO E MISTURE AO KINDER BUENO TRITURADO ATÉ FORMAR UM RECHEIO CREMOSO E HOMOGÊNEO.
- DISTRIBUA O RECHEIO EM FORMINHAS DE GELO, UTILIZANDO APROXIMADAMENTE 25 G EM CADA CAVIDADE, E LEVE AO CONGELADOR ATÉ FIRMAR. CASO DESEJE FAZER UMA QUANTIDADE MAIOR OU MENOR DE RECHEIO, SIGA O PADRÃO DE A MESMA QUANTIDADE DE KINDER BUENO IRÁ SER A MESMA QUANTIDADE DO CHOCOLATE BRANCO.

MASSA

- RENDIMENTO: APROXIMADAMENTE 28 COOKIES DE 130G



INGREDIENTES

- 520G DE MANTEIGA
- 140G DE AÇÚCAR MASCADO
- 240G DE AÇÚCAR REFINADO
- 150G DE OVOS APROX. 3 UNIDADES
- 890G DE FARINHA DE TRIGO
- 12G DE FERMENTO QUÍMICO
- 12G DE BICARBONATO DE SÓDIO
- 200G DE CHOCOLATE BRANCO EM GOTAS
- 200G DE CHOCOLATE AO LEITE EM GOTAS

MODO DE PREPARO

- NA TIGELA DA BATEDEIRA, COLOQUE A MANTEIGA EM PONTO DE POMADA JUNTO COM O AÇÚCAR MASCADO E O AÇÚCAR REFINADO. BATA EM VELOCIDADE BAIXA ATÉ OBTER UMA MISTURA CLARA, LEVE E CREMOSA.
- ADICIONE O OVO E CONTINUE BATENDO EM VELOCIDADE BAIXA ATÉ A MASSA FICAR HOMOGÊNEA.

- ADICIONE O OVO E CONTINUE BATENDO EM VELOCIDADE BAIXA ATÉ A MASSA FICAR HOMOGÊNEA.
- PARA MONTAR OS COOKIES, PORCIONE 100 G DE MASSA, ABRA DELICADAMENTE COM AS MÃOS E COLOQUE O RECHEIO CONGELADO NO CENTRO. FECHÉ BEM A MASSA, MODELE EM FORMATO DE BOLA E LEVE NOVAMENTE AO CONGELADOR ANTES DE ASSAR.
- APÓS ASSADOS E FRIOS, DECORE OS COOKIES COM CHOCOLATE BRANCO E CHOCOLATE AO LEITE.
- DEPOIS DE ASSADOS, DECORE OS COOKIES COM PEDAÇOS DE KINDER BUENO.

COMO ASSAR:

- PREAQUEÇA O FORNO A 220 °C POR 10 MINUTOS. ASSE OS COOKIES POR APROXIMADAMENTE 12 MINUTOS.



COOKIE DE OREO

- RENDIMENTO: 32 COOKIES DE 130G



RECHEIO

CREME DE CREAM CHEESE

- 2 CAIXAS DE LEITE CONDENSADO (395G CADA)
- 120G DE LEITE EM PÓ
- 2 CAIXAS DE CREME DE LEITE (200G CADA)
- 120G DE CHOCOLATE BRANCO
- 250G DE CREAM CHEESE
- 3 PACOTES DE BOLACHA OREO

FORMA DE PREPARO:

- EM UMA PANELA DE FUNDO GROSSO, ADICIONE O LEITE CONDENSADO E O LEITE EM PÓ. MISTURE BEM ATÉ DISSOLVER COMPLETAMENTE E FORMAR UMA BASE LISA.
- ACRESCE O CHOCOLATE BRANCO E O CREME DE LEITE.
- COZINHE EM FOGO MÉDIO BAIXO, MEXENDO SEM PARAR, ATÉ ATINGIR PONTO DE RECHEIO FIRME. O CREME DEVE DESGRUDAR LEVEMENTE DO FUNDO DA PANELA E CAIR DA ESPÁTULA EM BLOCOS PESADOS E BRILHANTES..

- TRANSFIRA PARA UM RECIPIENTE, CUBRA COM PLÁSTICO FILME EM CONTATO COM O CREME E DEIXE ESFRIAR COMPLETAMENTE.
- APÓS FRIO, COLOQUE O RECHEIO NA BATEDEIRA JUNTO COM O CREAM CHEESE.
- BATA COM O FOUET ATÉ OBTER UM CREME LISO, AERADO E HOMOGÊNEO. O RESULTADO FICA SEDOSO.
- ACRESCENTE AS BOLACHAS PICADAS E MISTURE LEVEMENTE ATÉ INCORPORAR AO RECHEIO.
- PARA UTILIZAR COMO RECHEIO DOS COOKIES, PORCIONE EM BOLINHAS DE 30G E LEVE AO CONGELADOR.

PONTO DE **BRIGADEIRO FIRME**

- ✓ Desgruda do fundo da panela
- ✓ Forma uma massa pesada e brilhante
- ✓ Ao passar a espátula, o brigadeiro demora a voltar
- ✓ Ideal para enrolar

Ao levantar a espátula, o brigadeiro cai em bloco e demora a se romper.

Massa pesada, que se solta do fundo da panela.

Ao inclinar a espátula, o brigadeiro desce bem devagar.

© 2026 - CHOCOU - TODOS OS DIREITOS RESERVADOS.

64.370.768/0001-30

MASSA

- RENDIMENTO: APROXIMADAMENTE 28 COOKIES DE 130G

INGREDIENTES

- 520G DE MANTEIGA
- 140G DE AÇÚCAR MASCADO
- 240G DE AÇÚCAR REFINADO
- 150G DE OVOS APROX. 3 UNIDADES
- 890G DE FARINHA DE TRIGO
- 12G DE FERMENTO QUÍMICO
- 12G DE BICARBONATO DE SÓDIO
- 200G DE CHOCOLATE BRANCO EM GOTAS
- 200G DE CHOCOLATE AO LEITE EM GOTAS



MODO DE PREPARO

- EM UMA PANELA, DERRETA A MANTEIGA EM FOGO MÉDIO ATÉ Atingir um tom dourado e aroma levemente amendoado. RESERVE ATÉ AMORNAR.
- EM UMA TIGELA GRANDE, MISTURE A MANTEIGA MORNA COM O AÇÚCAR MASCADO E O AÇÚCAR REFINADO ATÉ FORMAR UMA MISTURA CREMOSA E BRILHANTE.

- ACRESCENTE OS OVOS E A ESSÊNCIA DE BAUNILHA, MISTURANDO BEM ATÉ INCORPORAR COMPLETAMENTE.
- EM OUTRO RECIPIENTE, MISTURE A FARINHA DE TRIGO, O CACAU BLACK, O CACAU 100% E O BICARBONATO DE SÓDIO.
- ADICIONE OS INGREDIENTES SECOS AOS POUCOS NA MISTURA LÍQUIDA, MEXENDO APENAS ATÉ FORMAR UMA MASSA HOMOGÊNEA.
- ACRESCENTE O CHOCOLATE BRANCO E AS BOLACHAS OREO PICADAS, MISTURANDO DELICADAMENTE PARA DISTRIBUIR BEM OS PEDAÇOS NA MASSA.

MODELAGEM

- SEPRE PORÇÕES DE MASSA E ABRA LEVEMENTE NAS MÃOS.
- COLOQUE NO CENTRO 30G DO RECHEIO DE OREO.
- FECHER A MASSA AO REDOR DO RECHEIO, MODELANDO BOLAS DE APROXIMADAMENTE 100G. CERTIFIQUE-SE DE VEDAR BEM PARA O RECHEIO NÃO ESCAPAR DURANTE O FORNO.



- PARA FINALIZAR, PRESSIONE ALGUNS PEDAÇOS EXTRAS DE CHOCOLATE BRANCO E OREO SOBRE OS COOKIES ANTES DE ASSAR.

ASSANDO

- DISPONHA OS COOKIES EM ASSADEIRA FORRADA COM PAPEL MANTEIGA, DEIXANDO ESPAÇO ENTRE ELES.
- ASSE EM FORNO PRAQUECIDO A 220 °C POR CERCA DE 12 MINUTOS, ATÉ AS BORDAS FICAREM FIRMES E O CENTRO AINDA LEVEMENTE MACIO.
- RETIRE DO FORNO E DEIXE DESCANSAR NA ASSADEIRA POR 10 MINUTOS ANTES DE MOVER.



COOKIE TRADICIONAL

- RENDIMENTO:
APROXIMADAMENTE 28
COOKIES DE 130G



RECHEIO

O RECHEIO DO NOSSO COOKIE TRADICIONAL É CUBOS DE CHOCOLATE AO LEITE E CHOCOLATE MEIO AMARGO PICADO. MAS, PODE USAR A CRIATIVIDADE E UTILIZAR OUTROS RECHEIOS PARA COMBINAR COM ESSA MASSA. LEMBRE-SE DE UTILIZAR RECHEIOS FIRMES E/OU CONGELADOS PARA RECHEAR. A PROPOSTA DESSE COOKIE TRADICIONAL É TRAZER MUITO CHOCOLATE NA MASSA, QUE QUANDO O COOKIE É PARTIDO AO MEIO O CHOCOLATE ESCORRE. AS NOZES TAMBÉM SÃO OPCIONAIS.

MASSA



- 550G DE MANTEIGA
- 570G DE AÇÚCAR MASCADO
- 230G DE AÇÚCAR REFINADO
- 6 OVOS
- 12G DE BAUNILHA
- 1KG DE FARINHA DE TRIGO
- 12G DE BICARBONATO
- 20G DE AMIDO DE MILHO
- 500G DE CHOCOLATE MEIO AMARGO
- 500G DE CHOCOLATE AO LEITE
- 300G DE NOZES QUEBRADINHAS

MODO DE PREPARO

- VAMOS TOSTAR AS NOZES PRIMEIRO. COLOQUE AS NOZES EM UMA FORMA UNTADA COM MANTEIGA E LEVE AO FORNO PREAQUECIDO POR 10 MINUTOS NA TEMPERATURA DE 200 GRAUS. DEIXE AS NOZES TOSTAREM POR 10 MINUTOS, NA METADE DO TEMPO ABRA O FORNO E MEXA PARA QUE DOUREM POR COMPLETO.

- NÃO É NECESSÁRIO PESAR 550G DA MANTEIGA QUEIMADA, APENAS COLOQUE PARA DOURAR 550G DE MANTEIGA E DEPOIS DE PRONTA, COLOQUE ELA TODA NO BOWL PARA FAZER O COOKIE. NA TIGELA DA BATEDEIRA, ADICIONE A MANTEIGA DOURADA AINDA DERRETIDA JUNTO COM OS AÇÚCARES. COM A PÁ DA BATEDEIRA, MISTURE EM VELOCIDADE MÉDIA-BAIXA ATÉ OBTER UMA TEXTURA SEMELHANTE A AREIA ÚMIDA.
- EM OUTRA TIGELA, QUEBRE OS OVOS UM A UM, ACRESCENTE A BAUNILHA E MISTURE LEVEMENTE. ADICIONE ESSA MISTURA À MASSA EM DUAS OU TRÊS ETAPAS, BATENDO APENAS ATÉ INCORPORAR.
- SEPARADAMENTE, MISTURE A FARINHA, O AMIDO, O SAL E O BICARBONATO DE SÓDIO. ACRESCENTE OS INGREDIENTES SECOS AOS POUCOS À MASSA, BATENDO EM VELOCIDADE BAIXA SOMENTE ATÉ HOMOGENEIZAR. ATENÇÃO: NÃO MISTURE EM EXCESSO.
- ADICIONE TODO O CHOCOLATE À MASSA DE UMA SÓ VEZ E BATA POR APENAS 3 SEGUNDOS EM VELOCIDADE ALTA, APENAS PARA DISTRIBUIR OS PEDAÇOS UNIFORMEMENTE. CASO SUA BATEDEIRA NÃO AGUENTE O VOLUME DO CHOCOLATE, COLOQUE EM UMA BANCADA E MISTURE COM AS MÃOS, CUIDADO PARA NÃO SOVAR A MASSA.



- DIVIDA A MASSA EM PORÇÕES DE 110 G. ABRA CADA PORÇÃO, COLOQUE MAIS VINTE GRAMAS DE CHOCOLATE PICADO AO CENTRO E FECHÉ BEM A MASSA, MODELANDO EM FORMATO DE BOLA
- DIVIDA A MASSA EM PORÇÕES DE 110 G. ABRA CADA PORÇÃO, COLOQUE MAIS VINTE GRAMAS DE CHOCOLATE PICADO AO CENTRO E FECHÉ BEM A MASSA, MODELANDO EM FORMATO DE BOLA



COOKIE FERRERO ROCHER

- RENDIMENTO: 28 COOKIES DE 130G



RECHEIO

INGREDIENTES

- BOMBONS FERRERO ROCHER
- NUTELLA

PREPARO DO RECHEIO

- EM FORMAS DE GELO SILICONADAS, COLOQUE APROXIMADAMENTE 16G DE NUTELLA EM CADA CAVIDADE.
- POSICIONE UM BOMBOM FERRERO ROCHER NO CENTRO E CUBRA LEVEMENTE COM MAIS NUTELLA, SE DESEJAR.
- LEVE AO CONGELADOR ATÉ FICAREM COMPLETAMENTE FIRMES. ESSE RECHEIO CONGELADO AJUDA O CENTRO A PERMANECER CREMOSO DURANTE A FORNADA.

MASSA DO COOKIE

INGREDIENTES

- 550G DE MANTEIGA SEM SAL
- 570G DE AÇÚCAR MASCADO
- 230G DE AÇÚCAR REFINADO
- 6 OVOS
- 12G DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 820G DE FARINHA DE TRIGO
- 12G DE BICARBONATO DE SÓDIO
- 180G DE CACAU EM PÓ 100%
- 400G DE CHOCOLATE MEIO AMARGO PICADO
- 400G DE CHOCOLATE AO LEITE PICADO



MODO DE PREPARO

- EM UMA PANELA, DERRETA A MANTEIGA EM FOGO MÉDIO ATÉ FICAR DOURADA E COM AROMA AMANTEIGADO E LEVEMENTE CARMELIZADO. RESERVE ATÉ AMORNAR.
- EM UMA TIGELA GRANDE, MISTURE A MANTEIGA MORNA COM O AÇÚCAR MASCADO E O AÇÚCAR REFINADO ATÉ OBTER UMA MISTURA HOMOGÊNEA E BRILHANTE.
- ACRESCE OS OVOS E A ESSÊNCIA DE BAUNILHA, MISTURANDO BEM ATÉ INCORPORAR.

- EM OUTRO RECIPIENTE, MISTURE A FARINHA DE TRIGO, O BICARBONATO DE SÓDIO E O CACAU EM PÓ 100%.
- ADICIONE OS INGREDIENTES SECOS AOS POUCOS NA MISTURA LÍQUIDA, MEXENDO APENAS ATÉ FORMAR UMA MASSA UNIFORME.
- ACRESCENTE O CHOCOLATE MEIO AMARGO E O CHOCOLATE AO LEITE PICADOS GROSSEIRAMENTE, MISTURANDO DELICADAMENTE PARA DISTRIBUIR BEM OS PEDAÇOS.

MODELAGEM



- SEPRE PORÇÕES DE 100G DE MASSA E ABRA LEVEMENTE NAS MÃOS.
- COLOQUE O RECHEIO CONGELADO DE NUTELLA COM FERRERO ROCHER NO CENTRO.
- FECHÉ A MASSA AO REDOR DO RECHEIO, MODELANDO DE FORMA “MAIS RÚSTICA”. CERTIFIQUE-SE DE QUE O RECHEIO ESTEJA TOTALMENTE COBERTO PARA EVITAR VAZAMENTOS DURANTE O FORNO.
- DISPONHA OS COOKIES EM ASSADEIRA FORRADA COM PAPEL MANTEIGA, DEIXANDO ESPAÇO ENTRE ELES.

- CONGELE POR NO MÍNIMO 4 HORAS.

ASSANDO

- ASSE EM FORNO PREAQUECIDO A 220 °C POR CERCA DE 12 A 16 MINUTOS, OU ATÉ AS BORDAS ESTAREM DOURADAS E O CENTRO AINDA LEVEMENTE MACIO.
- RETIRE DO FORNO E DEIXE DESCANSAR NA ASSADEIRA POR 10 MINUTOS ANTES DE MOVER.
- QUANDO ABRE, O CENTRO VIRA UM PEQUENO ECLIPSE DE NUTELLA DERRETIDA COM CROCÂNCIA DE AVELÃ E CHOCOLATE ESCORRENDO SEM QUALQUER DIGNIDADE.



COOKIE PISTACHE E FRUTAS VERMELHAS



RECHEIO

INGREDIENTES

- 1 CAIXA DE LEITE CONDENSADO (395G)
- 50G DE PASTA DE PISTACHE
- 100G DE CREME DE LEITE
- 50G DE LEITE INTEGRAL

MODO DE PREPARO

- EM UMA PANELA DE FUNDO GROSSO, ADICIONE O LEITE CONDENSADO, A PASTA DE PISTACHE, O CREME DE LEITE E O LEITE INTEGRAL.
- MISTURE BEM ANTES DE LEVAR AO FOGO, ATÉ A PASTA DE PISTACHE ESTAR COMPLETAMENTE INCORPORADA.

- COZINHE EM FOGO MÉDIO BAIXO, MEXENDO SEM PARAR PARA EVITAR QUE O RECHEIO GRUDE OU COZINHE DE FORMA DESIGUAL.



- CONTINUE MEXENDO ATÉ ATINGIR PONTO DE RECHEIO FIRME: O CREME DEVE FICAR BRILHANTE, ENCORPADO E CAIR DA ESPÁTULA EM BLOCOS PESADOS.
- TRANSFIRA PARA UM RECIPIENTE E CUBRA COM PLÁSTICO FILME EM CONTATO COM O CREME.
- DEIXE ESFRIAR COMPLETAMENTE ANTES DE UTILIZAR.

DEPOIS DE FRIO, O RECHEIO FICA EXTREMAMENTE CREMOSO, COM SABOR AMANTEIGADO DO PISTACHE EQUILIBRADO PELA SUAVIDADE DO LEITE CONDENSADO.

GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES



- 750G DE FRUTAS VERMELHAS CONGELADAS
- 200G DE AÇÚCAR
- SUCO DE 1 LIMÃO

MODO DE PREPARO

- EM UMA PANELA DE FUNDO GROSSO, COLOQUE AS FRUTAS VERMELHAS CONGELADAS, O AÇÚCAR E O SUCO DE LIMÃO.
- LEVE AO FOGO MÉDIO E MEXA OCASIONALMENTE ATÉ AS FRUTAS DESCONGELAREM COMPLETAMENTE E COMEÇAREM A LIBERAR BASTANTE LÍQUIDO.
- QUANDO INICIAR FERVURA, ABAIXE LEVEMENTE O FOGO E COZINHE, MEXENDO DE TEMPOS EM TEMPOS, ATÉ A GELEIA ENGROSSAR.

- DURANTE O COZIMENTO, AMASSE ALGUMAS FRUTAS COM A ESPÁTULA PARA CRIAR UMA TEXTURA MAIS CREMOSA, MANTENDO ALGUNS PEDAÇOS PARA DAR RUSTICIDADE.
- O PONTO IDEAL É QUANDO A GELEIA FICA BRILHANTE, ENCORPADA E ESCORRE LENTAMENTE DA ESPÁTULA. AO PASSAR A COLHER NO FUNDO DA PANELA, O CAMINHO DEMORA ALGUNS SEGUNDOS PARA SE FECHAR.
- TRANSFIRA PARA UM RECIPIENTE E CUBRA COM PLÁSTICO FILME EM CONTATO. DEIXE ESFRIAR COMPLETAMENTE ANTES DE UTILIZAR.



MASSA DO COOKIE

- 560G DE MANTEIGA QUEIMADA
- 160G DE AÇÚCAR MASCAVO
- 210G DE AÇÚCAR REFINADO
- 168G DE OVO
- 932G DE FARINHA DE TRIGO
- 12G DE FERMENTO
- 12G DE BICARBONATO
- 700G DE CHOCOLATE BRANCO PICADO GROSSEIRAMENTE

- EM UMA PANELA, DERRETA 800G DE MANTEIGA EM FOGO MÉDIO ATÉ ELA ADQUIRIR UM TOM DOURADO-AMARRONZADO E AROMA DE CARAMELO E AVELÃ. RESERVE ATÉ AMORNAR. A COZINHA FICA COM CHEIRO DE CONFEITARIA EM DIA DE CHUVA. ☁️ NÃO SE ESQUEÇA DE PESAR 560G DA MANTEIGA APÓS QUEIMADA.
- EM UMA PANELA, DERRETA 800G DE MANTEIGA EM FOGO MÉDIO ATÉ ELA ADQUIRIR UM TOM DOURADO-AMARRONZADO E AROMA DE CARAMELO E AVELÃ. RESERVE ATÉ AMORNAR. A COZINHA FICA COM CHEIRO DE CONFEITARIA EM DIA DE CHUVA. ☁️ NÃO SE ESQUEÇA DE PESAR 560G DA MANTEIGA APÓS QUEIMADA.
- ADICIONE OS OVOS E MISTURE NOVAMENTE ATÉ INCORPORAR BEM.
- EM OUTRO RECIPIENTE, MISTURE A FARINHA DE TRIGO, O FERMENTO E O BICARBONATO.
- ACRESCEnte OS INGREDIENTES SECOS À MISTURA LÍQUIDA AOS POUCOS, MEXENDO APENAS ATÉ A MASSA FICAR UNIFORME. EVITE BATER DEMAIS PARA O COOKIE NÃO FICAR “PÃOZINHO DISFARÇADO”. 🍞🚫
- ADICIONE O CHOCOLATE BRANCO PICADO GROSSEIRAMENTE E MISTURE DELICADAMENTE PARA DISTRIBUIR BEM OS PEDAÇOS.



- MODELE BOLAS DE APROXIMADAMENTE 100G DE MASSA E RECHEIE COM 20G DO RECHEIO DE PISTACHE E 10G DA GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS E DISPONHA EM ASSADEIRA FORRADA, DEIXANDO ESPAÇO ENTRE ELAS.
- LEVE AO CONGELADOR POR NO MÍNIMO QUATRO HORAS ANTES DE ASSAR.
- ASSE EM FORNO PREAQUECIDO A 220 °C POR CERCA DE 12 MINUTOS, OU ATÉ AS BORDAS FICAREM DOURADAS E O CENTRO AINDA LEVEMENTE MACIO.
- RETIRE DO FORNO E DEIXE DESCANSAR NA ASSADEIRA POR 10 MINUTOS ANTES DE MOVER. O COOKIE TERMINA DE ASSAR NO PRÓPRIO CALOR, COMO UM PEQUENO VULCÃO DE CHOCOLATE ENTRANDO EM PAZ. 🍫



COOKIE TRIPLA CHOCOLATE

RENDIMENTO

32 COOKIES DE 130G.



RECHEIO:

- O RECHEIO DO NOSSO COOKIE TRIPLA CHOCOLATE É CUBOS DE CHOCOLATE AO LEITE, CHOCOLATE MEIO AMARGO E CHOCOLATE BRANCO. A PROPOSTA DESSE COOKIE É TRAZER MUITO CHOCOLATE NA MASSA, QUE QUANDO O COOKIE É PARTIDO AO MEIO O CHOCOLATE ESCORRE.

MASSA:

- 550G DE MANTEIGA
 - 570G DE AÇÚCAR MASCADO
 - 230G DE AÇÚCAR REFINADO
 - 6 OVOS
 - 12G DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
 - 800G DE FARINHA DE TRIGO
-
- 160G DE CACAU EM PÓ 100%
 - 40G DE CACAU BLACK
 - 12G DE BICARBONATO DE SÓDIO
 - 400G DE CHOCOLATE BRANCO
 - 300G DE CHOCOLATE MEIO AMARGO
 - 300G DE CHOCOLATE AO LEITE

MODO DE PREPARO

- EM UMA PANELA, DERRETA A MANTEIGA EM FOGO MÉDIO ATÉ ATINGIR UM TOM DOURADO E AROMA LEVEMENTE AMENDOADO. RESERVE ATÉ AMORNAR.
- EM UMA TIGELA GRANDE, MISTURE A MANTEIGA MORNA COM O AÇÚCAR MASCADO E O AÇÚCAR REFINADO ATÉ FORMAR UMA MISTURA CREMOSA E BRILHANTE.
- ACRESCE OS OVOS E A ESSÊNCIA DE BAUNILHA, MISTURANDO BEM ATÉ INCORPORAR COMPLETAMENTE.
- EM OUTRO RECIPIENTE, MISTURE A FARINHA DE TRIGO, O CACAU BLACK, O CACAU 100% E O BICARBONATO DE SÓDIO.
- ADICIONE OS INGREDIENTES SECOS AOS POUCOS NA MISTURA LÍQUIDA, MEXENDO APENAS ATÉ FORMAR UMA MASSA HOMOGÊNEA
- ACRESCE TODOS OS CHOCOLATES PICADOS, MISTURANDO DELICADAMENTE PARA DISTRIBUIR BEM OS PEDAÇOS NA MASSA.



MODELAGEM

- SEPARE PORÇÕES DE 100G DE MASSA E ABRA LEVEMENTE NAS MÃOS.
- COLOQUE NO CENTRO 30G DE CHOCOLATE PICADO.
- FECHÉ A MASSA AO REDOR DO RECHEIO. CERTIFIQUE-SE DE VEDAR BEM PARA O RECHEIO NÃO ESCAPAR DURANTE O FORNO.

ASSANDO

- DISPONHA OS COOKIES EM ASSADEIRA FORRADA COM PAPEL MANTEIGA, DEIXANDO ESPAÇO ENTRE ELES.
- ASSE EM FORNO PREAQUECIDO A 220 °C POR CERCA DE 12 A 16 MINUTOS, ATÉ AS BORDAS FICAREM FIRMES E O CENTRO AINDA LEVEMENTE MACIO.
- RETIRE DO FORNO E DEIXE DESCANSAR NA ASSADEIRA POR 10 MINUTOS ANTES DE MOVER.



COOKIE DE MARACUJÁ



RENDIMENTO:

28 UNIDADES DE 130G.

RECHEIO:

BRIGADEIRO DE MARACUJÁ

PASSO 1: FAZER A REDUÇÃO DE MARACUJÁ

1. RETIRE A POLPA DE 4 MARACUJÁS E COLOQUE NO LIQUIDIFICADOR.
2. BATA BEM ATÉ QUE AS SEMENTES FIQUEM COMPLETAMENTE TRITURADAS.
3. TRANSFIRA PARA UMA PANELA E COZINHE EM FOGO BAIXO A MÉDIO, MEXENDO DE VEZ EM QUANDO, ATÉ REDUZIR E FICAR MAIS CONCENTRADO.
4. RESERVE E DEIXE ESFRIAR.

PASSO 2: FAZER O BRIGADEIRO

1. 2 LATAS (395 G CADA) DE LEITE CONDENSADO
2. 400 G DE CREME DE LEITE
3. 160 G DE CHOCOLATE BRANCO
4. 100 G DA REDUÇÃO DE MARACUJÁ



MODO DE PREPARO

1. COLOQUE O LEITE CONDENSADO, O CREME DE LEITE, O CHOCOLATE BRANCO E A REDUÇÃO DE MARACUJÁ EM UMA PANELA.
2. COZINHE EM FOGO MÉDIO, MEXENDO SEMPRE, ATÉ ATINGIR PONTO DE BRIGADEIRO FIRME.
3. DESLIGUE O FOGO.
4. DIVIDA O BRIGADEIRO EM 3 PARTES E MISTURE DELICADAMENTE PARA DEIXAR A TEXTURA HOMOGÊNEA. FAÇA ISSO COM CALMA PARA EVITAR QUE O RECHEIO FIQUE TALHADO OU COM APARÊNCIA ARENOSA.
5. CUBRA COM PLÁSTICO-FILME EM CONTATO DIRETO COM A SUPERFÍCIE DO BRIGADEIRO.
6. DEIXE ESFRIAR COMPLETAMENTE.
7. DEPOIS DE FRIO, FAÇA PORÇÕES DE 20 G E MODELE EM BOLINHAS.
8. LEVE AO CONGELADOR ATÉ FIRMAREM.

GELEIA DE MARACUJÁ



INGREDIENTES

1. 6 MARACUJÁS GRANDES
2. 300 ML DE ÁGUA
3. 300 G DE AÇÚCAR REFINADO

MODO DE PREPARO

1. RETIRE A POLPA DOS MARACUJÁS E BATA COM A ÁGUA NO LIQUIDIFICADOR POR CERCA DE 10 A 15 SEGUNDOS.
2. COE EM UMA PENEIRA, PRESSIONANDO BEM PARA APROVEITAR TODO O LÍQUIDO.
3. COLOQUE O LÍQUIDO COADO EM UMA PANELA E ADICIONE O AÇÚCAR E A ÁGUA.
4. COZINHE EM FOGO MÉDIO ATÉ FERVER.
5. ABAIXE O FOGO E COZINHE POR CERCA DE 25 A 35 MINUTOS, MEXENDO OCASIONALMENTE, ATÉ ATINGIR O PONTO DE GELEIA.
6. DEIXE ESFRIAR COMPLETAMENTE ANTES DE USAR.

RENDIMENTO



1. APROXIMADAMENTE 350 G DE GELEIA PRONTA.
2. SUFICIENTE PARA RECHEAR 32 COOKIES COM 10 G CADA (320 G NO TOTAL), SOBRANDO UMA PEQUENA MARGEM PARA PERDAS DURANTE O MANUSEIO.

MASSA

INGREDIENTES

1. 520G DE MANTEIGA
2. 140G DE AÇÚCAR MASCAVO
3. 240G DE AÇÚCAR REFINADO
4. 150G DE OVOS APROX. 3 UNIDADES
5. 890G DE FARINHA DE TRIGO
6. 12G DE FERMENTO QUÍMICO
7. 12G DE BICARBONATO DE SÓDIO
8. 700G DE CHOCOLATE BRANCO EM GOTAS

MODO DE PREPARO



1. NA TIGELA DA BATEDEIRA, COLOQUE A MANTEIGA EM PONTO DE POMADA JUNTO COM O AÇÚCAR MASCADO E O AÇÚCAR REFINADO. BATA EM VELOCIDADE BAIXA ATÉ OBTER UMA MISTURA CLARA, LEVE E CREMOSA.
2. ADICIONE O OVO E CONTINUE BATENDO EM VELOCIDADE BAIXA ATÉ A MASSA FICAR HOMOGÊNEA.
3. EM SEGUIDA, ACRESCENTE A FARINHA DE TRIGO, O FERMENTO QUÍMICO, O BICARBONATO DE SÓDIO E O SAL. MISTURE EM VELOCIDADE BAIXA APENAS ATÉ OS INGREDIENTES SECOS SE INCORPORAREM À MASSA.
4. ADICIONE O CHOCOLATE BRANCO, MISTURANDO DELICADAMENTE PARA DISTRIBUIR OS PEDAÇOS DE MANEIRA UNIFORME.
5. PARA MONTAR OS COOKIES, PORCIONE 100 G DE MASSA, ABRA DELICADAMENTE COM AS MÃOS E COLOQUE O RECHEIO DE BRIGADEIRO CONGELADO NO CENTRO, ACRESCENTE 10G DE GELEIA DE MARACUJÁ. FECHÉ BEM A MASSA, MODELE EM FORMATO DE BOLA E LEVE NOVAMENTE AO CONGELADOR ANTES DE ASSAR. PINCELE GELEIA POR CIMA.
6. APÓS ASSADOS E FRIOS, DECORE OS COOKIES COMO PREFERIR.
7. DEPOIS DE ASSADOS, DECORE OS COOKIES COM PEDAÇOS DE KINDER BUENO.
8. COMO ASSAR:
9. PREAQUEÇA O FORNO A 220 °C POR 10 MINUTOS. ASSE OS COOKIES POR APROXIMADAMENTE 12 MINUTOS.



BÔNUS



© 2026 - CHOCOU - TODOS OS DIREITOS RESERVADOS.

64.370.768/0001-30

COOKIE CROCANTE DE NUTELLA



- PREPARE OS COOKIES DE NUTELLA CONFORME A RECEITA E DEIXE-OS ESFRIAR COMPLETAMENTE ANTES DE FINALIZAR.

COBERTURA CROCANTE DE CHOCOLATE

1. PRÉ-AQUEÇA O FORNO A 180°C.
2. ESPALHE 100 G DE SUCRILHOS® EM UMA ASSADEIRA E LEVE AO FORNO POR APROXIMADAMENTE 10 MINUTOS.
3. FIQUE ATENTO, POIS ELES QUEIMAM RAPIDAMENTE. NA METADE DO TEMPO, RETIRE A ASSADEIRA, MEXA OS SUCRILHOS E LEVE-OS AO FORNO NOVAMENTE.
4. ASSIM QUE ESTIVEREM LEVEMENTE DOURADOS, RETIRE DO FORNO E DEIXE ESFRIAR COMPLETAMENTE.

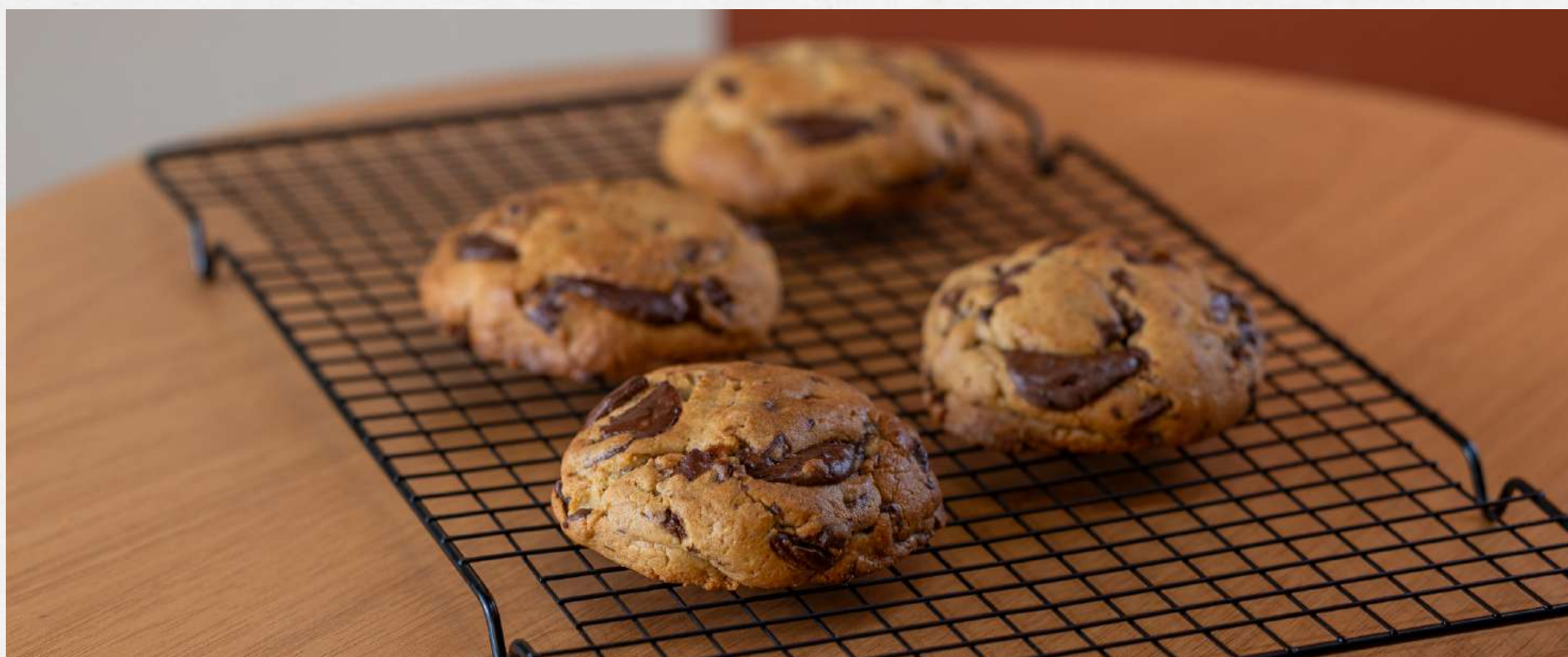
MISTURA DE CHOCOLATE



- DERRETA 480 G DE COBERTURA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO NO MICRO-ONDAS, AQUECENDO DE 30 EM 30 SEGUNDOS E MEXENDO A CADA INTERVALO PARA EVITAR QUE O CHOCOLATE QUEIME.
- QUANDO OS SUCRILHOS ESTIVEREM FRIOS, MISTURE-OS AO CHOCOLATE DERRETIDO ATÉ QUE ESTEJAM BEM ENVOLVIDOS

FINALIZAÇÃO

1. COM O AUXÍLIO DE UMA COLHER, DISTRIBUA A MISTURA DE CHOCOLATE E SUCRILHOS SOBRE OS COOKIES JÁ FRIOS.
2. LEVE À GELADEIRA OU AO FREEZER ATÉ QUE A COBERTURA ESTEJA FIRME.
3. SIRVA EM SEGUIDA.



CHOCOLATE QUENTE CREMOSO

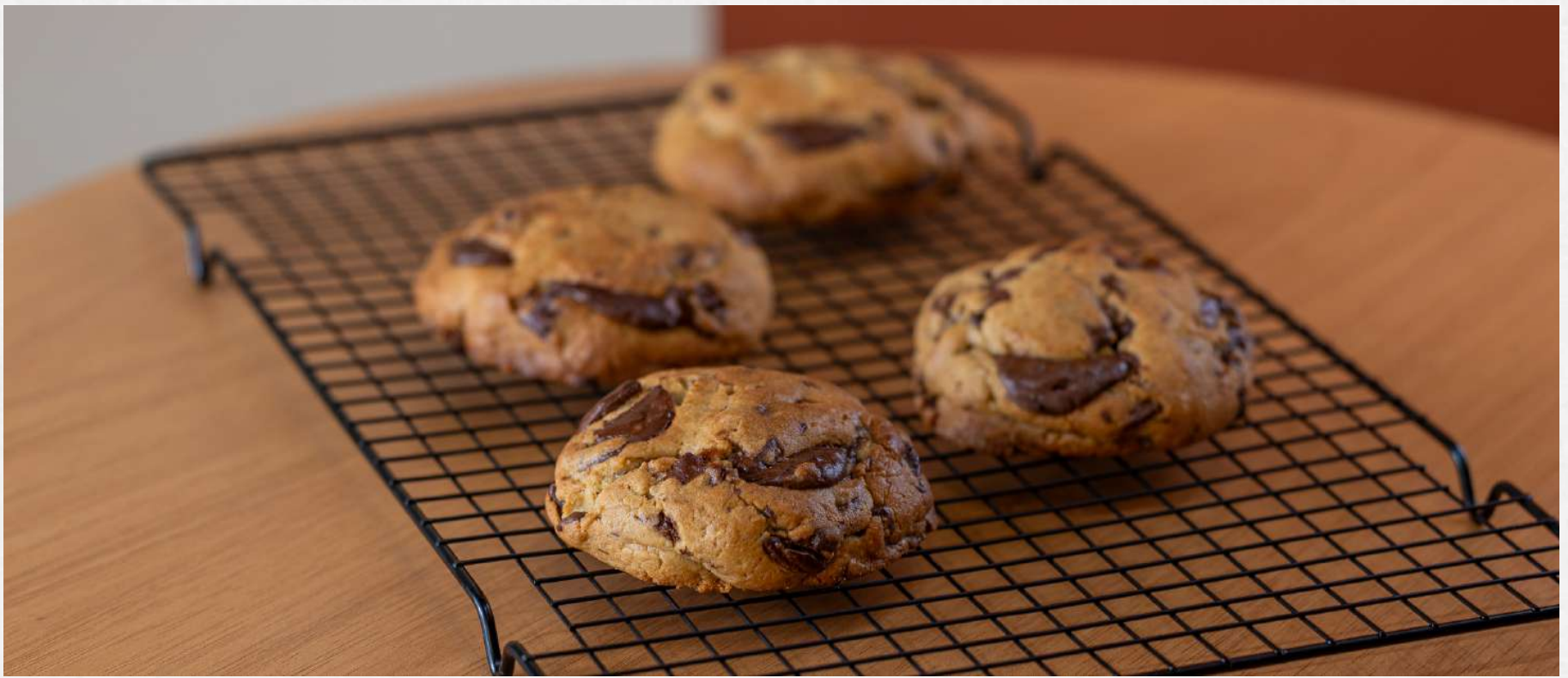
INGREDIENTES

- 350 G DE LEITE
- 100 G DE CREME DE LEITE
- 90 G DE CHOCOLATE MEIO AMARGO PICADO
- 10 G DE CHOCOLATE EM PÓ
- QUANDO OS SUCRILHOS ESTIVEREM FRIOS,
MISTURE-OS AO CHOCOLATE DERRETIDO ATÉ
QUE ESTEJAM BEM ENVOLVIDOS



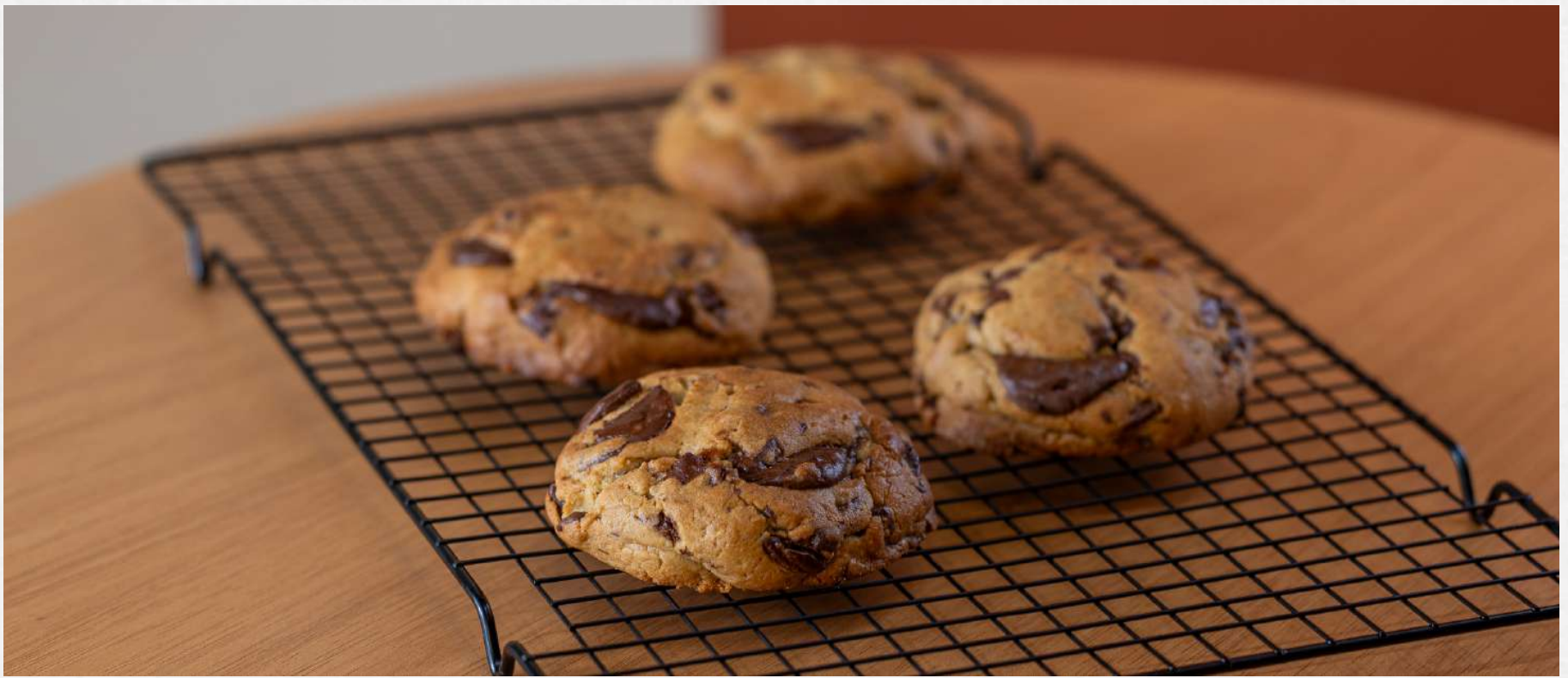
MODO DE PREPARO

- EM UMA PANELA, ADICIONE O LEITE E O CHOCOLATE EM PÓ. MISTURE BEM COM UM FOUET (BATEDOR DE ARAME) ATÉ DISSOLVER COMPLETAMENTE.
- LEVE A PANELA AO FOGO BAIXO E AQUEÇA A MISTURA ATÉ COMEÇAR A LIBERAR VAPOR, SEM DEIXAR FERVER.
- ACRESCENTE O CHOCOLATE MEIO AMARGO PICADO E MEXA CONTINUAMENTE ATÉ QUE ELE ESTEJA TOTALMENTE DERRETIDO E INCORPORADO AO LEITE.
- ADICIONE O CREME DE LEITE E CONTINUE MEXENDO ATÉ OBTER UMA MISTURA LISA, HOMOGÊNEA E BRILHANTE.
- COZINHE POR MAIS 2 A 3 MINUTOS EM FOGO BAIXO, MEXENDO SEMPRE. NÃO DEIXE A MISTURA FERVER PARA PRESERVAR A CREMOSIDADE.
- RETIRE DO FOGO E SIRVA IMEDIATAMENTE.



DICAS

- PARA UM CHOCOLATE QUENTE MAIS INTENSO, UTILIZE CHOCOLATE MEIO AMARGO COM TEOR DE CACAU ENTRE 50% E 70%.
- SE DESEJAR UMA TEXTURA AINDA MAIS AVELUDADA, BATA A BEBIDA COM UM MIXER POR ALGUNS SEGUNDOS ANTES DE SERVIR.
- FINALIZE COM RASPAS DE CHOCOLATE OU UMA LEVE POLVILHADA DE CHOCOLATE EM PÓ.



TÉCNICAS ESSENCIAIS PARA NÃO ERRAR

1. NÃO TRABALHE DEMAIS A MASSA

APÓS ADICIONAR A FARINHA, MISTURE APENAS ATÉ OS INGREDIENTES ESTAREM INCORPORADOS. O EXCESSO DE MISTURA DESENVOLVE O GLÚTEN, DEIXANDO OS COOKIES MAIS DENSOS E FAVORECENDO O ESPALHAMENTO DURANTE O FORNO

2. RESFRIE A MASSA ANTES DE ASSAR

LEVAR OS COOKIES AO FREEZER POR PELO MENOS 4 HORAS AJUDA A SOLIDIFICAR A GORDURA E HIDRATAR OS INGREDIENTES SECOS. COMO RESULTADO, OS COOKIES MANTÊM MELHOR O FORMATO E FICAM MAIS ALTOS.

3. FAÇA BOLAS ALTAS, NÃO ACHATADAS

MODELE A MASSA EM FORMATO DE TORRE OU CILINDRO ALTO EM VEZ DE BOLAS ACHATADAS. ESSA SIMPLES TÉCNICA CONTRIBUI PARA UM CENTRO MAIS ESPESSO E UMA APARÊNCIA MAIS PROFISSIONAL.

4. RESPEITE A TEMPERATURA DO FORNO

UM FORNO MUITO FRIO FAZ OS COOKIES SE ESPALHAREM ANTES DE FIRMAREM A ESTRUTURA. SEMPRE PRÉ-AQUEÇA O FORNO E UTILIZE UM TERMÔMETRO, SE POSSÍVEL, PARA GARANTIR A TEMPERATURA CORRETA.

5. PESE OS INGREDIENTES

A CONFEITARIA DEPENDE DE PRECISÃO. MEDIDAS EM GRAMAS GARANTEM CONSISTÊNCIA E REDUZEM ERROS CAUSADOS POR XÍCARAS E COLHERES MAL PREENCHIDAS.

6. NÃO ASSE ALÉM DO PONTO

RETIRE OS COOKIES QUANDO AS BORDAS ESTIVEREM FIRMES E O CENTRO AINDA PARECER LEVEMENTE MACIO. ELES CONTINUAM COZINHANDO COM O CALOR RESIDUAL DA ASSADEIRA.

7. USE CHOCOLATE EM PEDAÇOS GRANDES

PEDAÇOS MAIORES DE CHOCOLATE AJUDAM A SUSTENTAR A ESTRUTURA DA MASSA DURANTE O ASSAMENTO, ALÉM DE CRIAR UM VISUAL MAIS ATRAENTE.

8. DEIXE ESPAÇO ENTRE OS COOKIES

MESMO COOKIES ALTOS PRECISAM DE ESPAÇO PARA EXPANDIR. O EXCESSO DE UNIDADES NA MESMA ASSADEIRA PODE COMPROMETER A CIRCULAÇÃO DE CALOR E O RESULTADO FINAL.

9. BATA CORRETAMENTE A MANTEIGA E OS AÇÚCARES

O PROCESSO DE BATER MANTEIGA E AÇÚCAR INCORPORA AR À MASSA. ESSE AR AUXILIA NA ESTRUTURA E CONTRIBUI PARA COOKIES MAIS ALTOS E LEVES.

POR TRÁS DE CADA COOKIE, EXISTEM PESSOAS.

NÓS SOMOS OS FUNDADORES DA
CHOCOU E COLOCAMOS MUITO MAIS DO
QUE INGREDIENTES EM CADA RECEITA.

OBRIGADO POR FAZER PARTE DA NOSSA HISTÓRIA.



CARLA CANDIDO



HIGOR CANDIDO