



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.

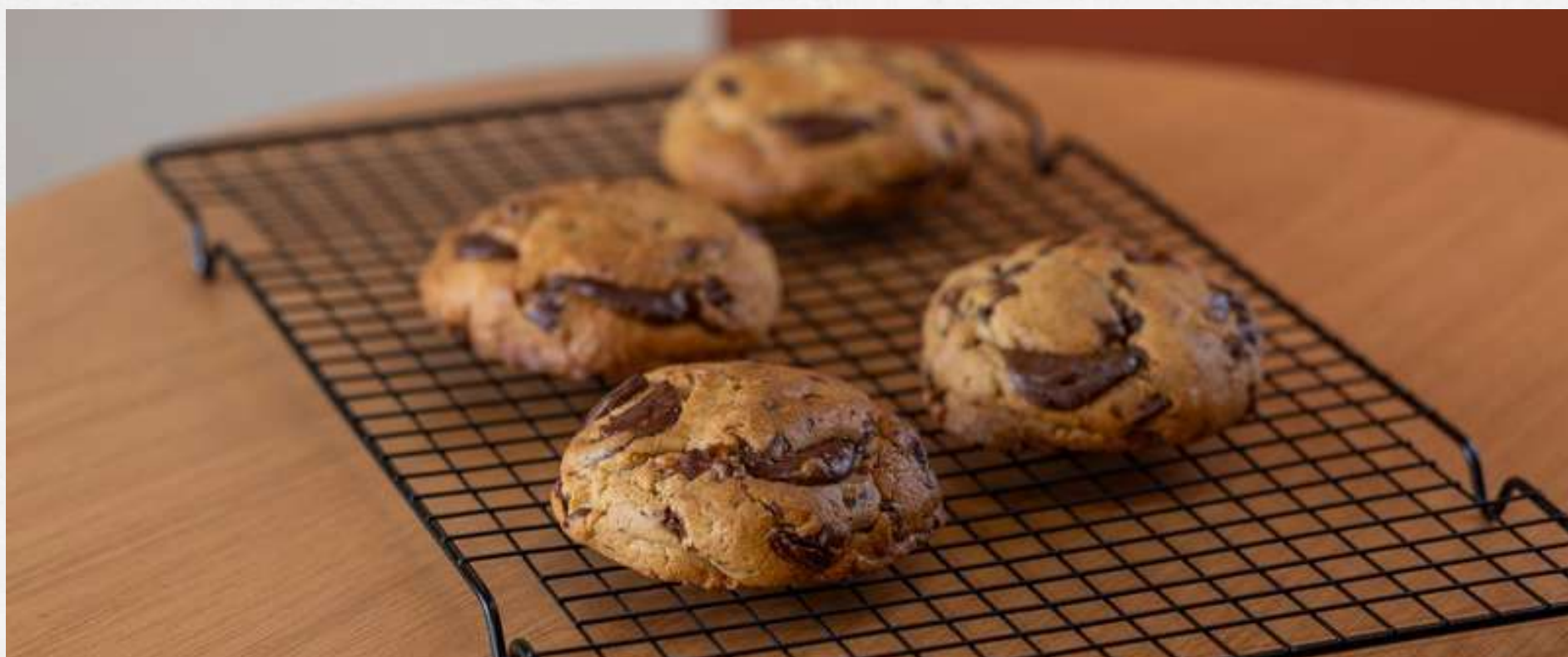
MISTURA DE CHOCOLATE



- 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

© 2026 - CHOCOU - TODOS OS DIREITOS RESERVADOS.

64.370.768/0001-30