



GUIA DOS INGREDIENTES

Chocou

© 2026 - CHOCOU - TODOS OS DIREITOS RESERVADOS.

624370.768/0001330



SUMÁRIO

1 - COMO CADA INGREDIENTE
ATUA NO COOKIE

2 - EQUIPAMENTOS
NECESSÁRIOS

3 - MANTEIGA EM PONTO
POMADA E MANTEIGA NOISETTE

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. ACRESCEM DOÇURA E SABOR CARAMELIZADO.
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



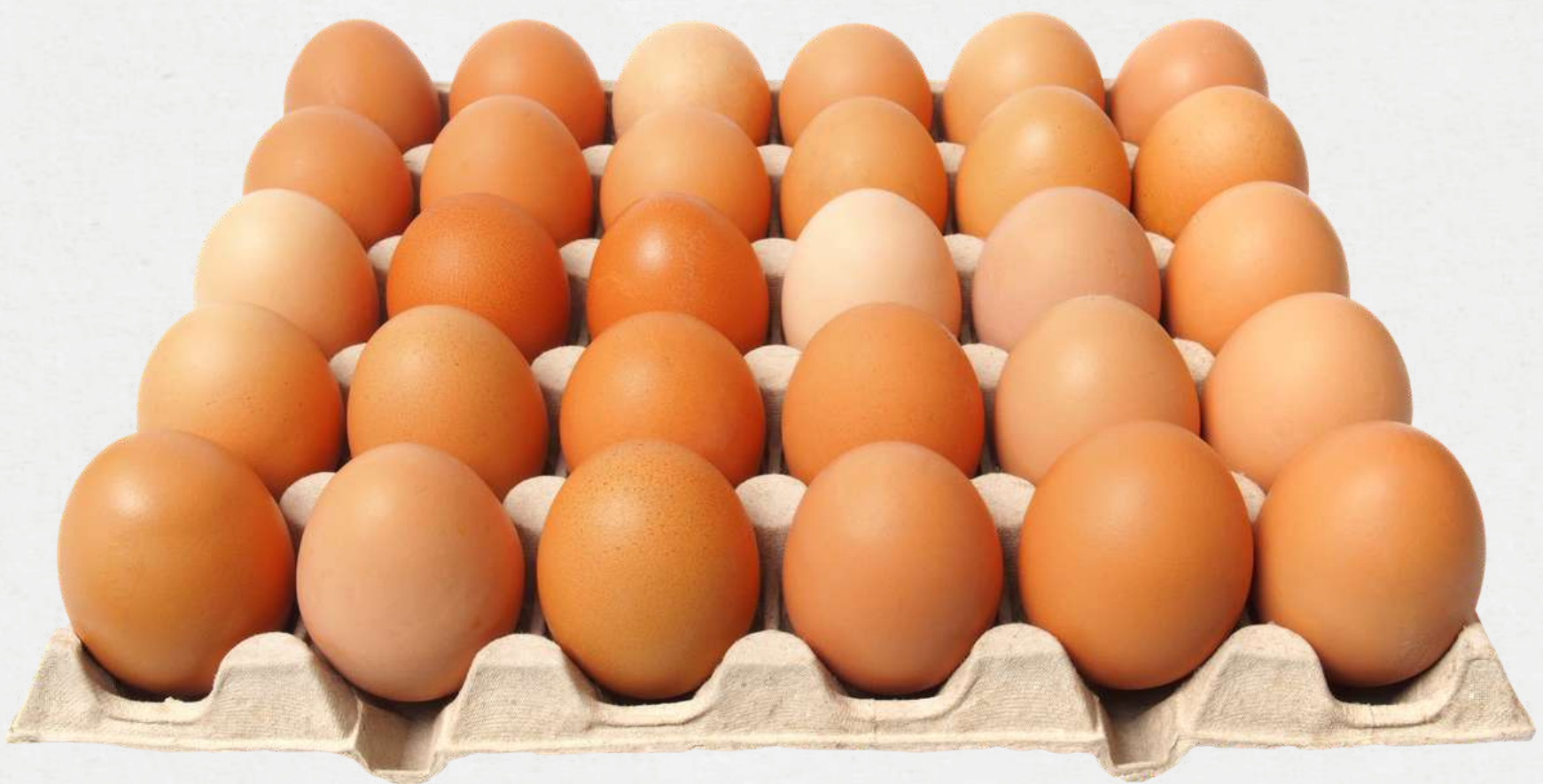
1. FUNCIONAM COMO AGENTE DE LIGAÇÃO ENTRE OS INGREDIENTES.
2. FORNECEM ESTRUTURA POR MEIO DAS PROTEÍNAS.
3. ACRESCENTAM UMIDADE À MASSA.
4. A GEMA FORNECE GORDURA E EMULSIFICANTES NATURAIS.
5. AJUDAM NA RETENÇÃO DE GASES E NA ESTABILIDADE DA ESTRUTURA.

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



