



Higor Candido & Carla Candido
Chocou Cookies



MASSA DARK BLACK + MONTAGEM + CONGELAMENTO

Método Completo Profissional Para Cookies Altos e Macios

O OBJETIVO DESSA MASSA



FUNDAÇÃO TÉCNICA: INGREDIENTES & UTENSÍLIOS



Base da Massa

- 550g manteiga sem sal
- 570g açúcar mascavo
- 230g açúcar refinado
- 6 ovos
- 12g essência de baunilha



Secos

- 800g farinha
- 160g cacau 100%
- 40g cacau black
- 12g bicarbonato



Finalização

- 700g chocolate branco picado
- 2 pacotes Oreo picados

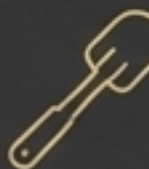
UTENSÍLIOS



Balança digital



Tigelas grandes



Espátula



Papel manteiga



Assadeira



Freezer

PASSO 1 — A MANTEIGA NOISETTE

SEGREDO CHOCOU

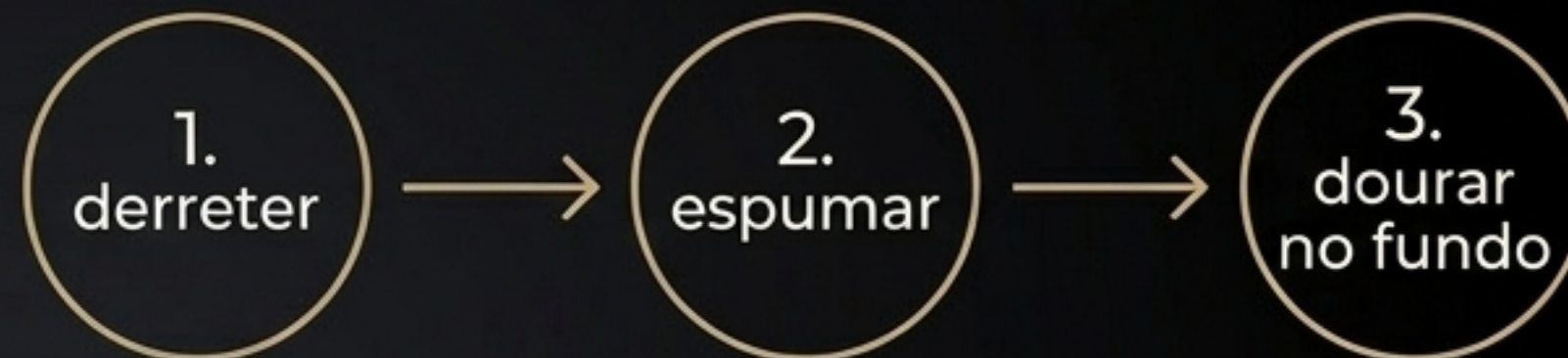
Esse é um dos maiores segredos do sabor.

O QUE É NOISETTE?

É uma manteiga levemente dourada.

- ✓ sabor amanteigado premium
- ✓ cheiro incrível
- ✓ profundidade no sabor

COMO FAZER (fogo médio)



O PONTO CERTO



MUITO IMPORTANTE

Depois de pronta: deixe **MORNAR**. ⚠ **NÃO** use quente.

PASSO 2 — MISTURA DOS AÇÚCARES

Misture: manteiga morna + açúcar mascavo + açúcar refinado.



Mexa até:

- ✓ virar pasta brilhante
- ✓ açúcar parcialmente dissolvido

PASSO 3 — OVOS

Adicione: ovos + baunilha.

Misture até ficar homogêneo.



PASSO 4 — MISTURA DOS SECOS

Em outra tigela
coloque:
farinha,
cacau 100%,
cacau black,
bicarbonato.

Misture
MUITO bem.



POR QUE ISSO É
IMPORTANTE?

Se misturar errado:

- ✗ partes amargas
- ✗ excesso de bicarbonato
- ✗ manchas

PASSO 5 — FORMANDO A MASSA

Adicione os secos aos poucos. Mexa SOMENTE até sumir a farinha.

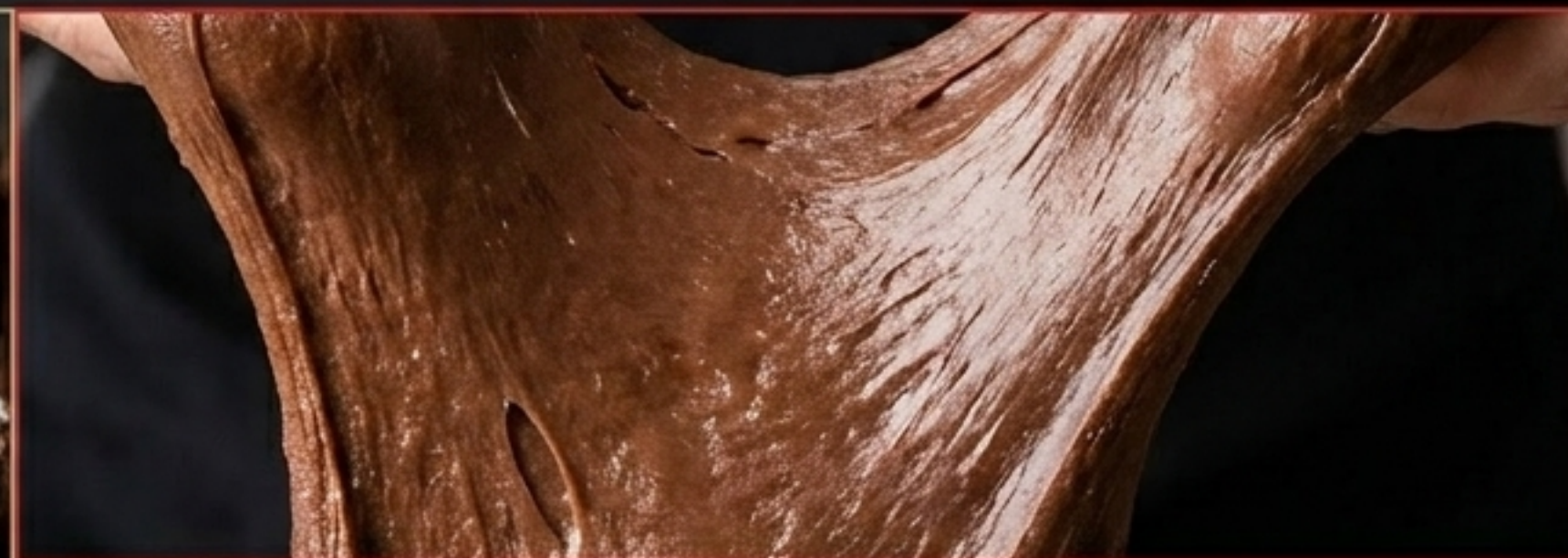


NÃO BATA DEMAIS.

O QUE ACONTECE SE BATER DEMAIS? Forma glúten.
Resultado: ❌ cookie duro ❌ cookie borrachudo.



✅ **CERTO:** massa pesada e macia



❌ **ERRADO:** massa lisa igual pão

PASSO 6 — CHOCOLATE E OREO

Adicione: chocolate branco + Oreo.



Misture delicadamente.

PASSO 7 — DESCANSO DA MASSA

Cubra a tigela. Leve para geladeira: 30 minutos a 1 hora.

DICA PROFISSIONAL:
POR QUE ISSO É IMPORTANTE?

Isso:

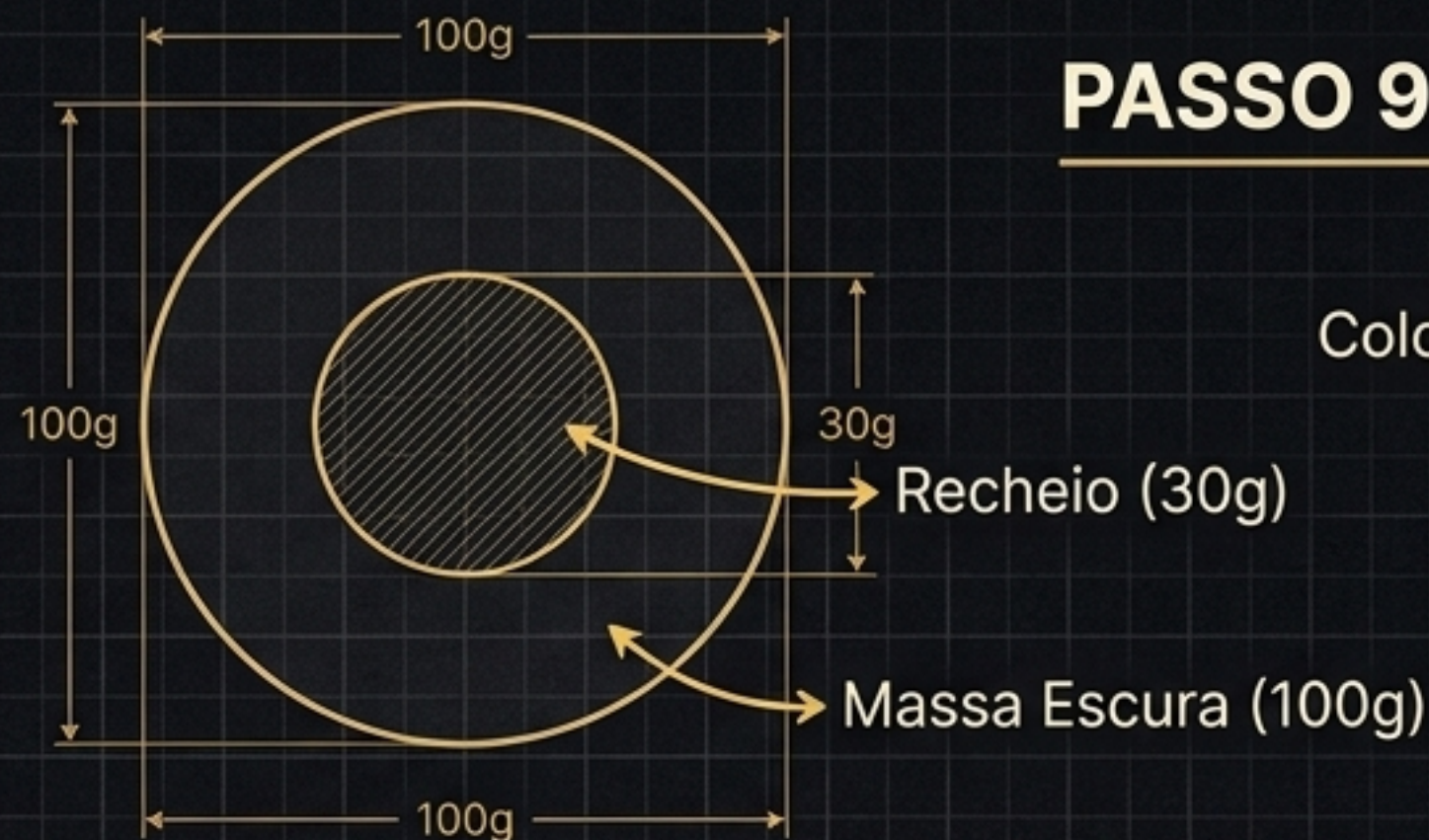
- ✓ melhora sabor
- ✓ hidrata farinha
- ✓ evita espalhar
- ✓ deixa mais estruturado



PASSO 8 — PESAGEM

Cada cookie:
100g massa + 30g recheio.

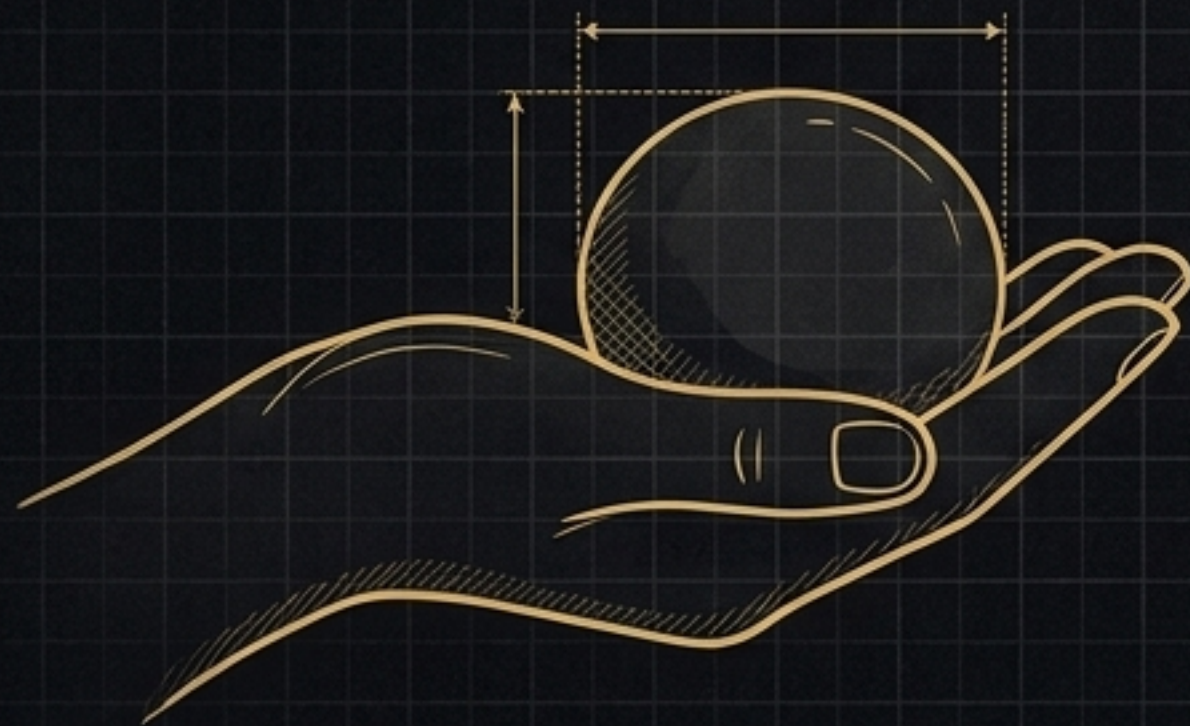
⚠ USE BALANÇA.
Cookie premium precisa padrão.



PASSO 9 — MONTAGEM

Abra a massa na mão.
Coloque o recheio no meio.
Feche totalmente.

✓ **CERTO:** recheio totalmente fechado



✗ **ERRADO:** fissuras e buracos



**O QUE ACONTECE
SE ABRIR FURO?**

- ✗ recheio vaza
- ✗ cookie desmonta

PASSO 10 — TOPO PREMIUM

Antes de assar coloque:
Oreo extra + chocolate branco extra
pressionados levemente no topo.

RESULTADO

Isso cria:

- ✓ aparência premium
- ✓ visual artesanal
- ✓ mais desejo



PASSO 11 — CONGELAMENTO

Coloque os cookies na assadeira. Leve ao freezer: mínimo 4 horas.

O COOKIE PRECISA FICAR: DURO COMO PEDRA



POR QUE CONGELAR?

Porque isso:

- ✓ deixa o cookie alto
- ✓ impede espalhar
- ✓ cria centro macio
- ✓ ajuda produção em escala

PASSO 12 — ARMAZENAMENTO

Depois de congelados: saco Ziploc OU plástico filme. Retire o ar. **VALIDADE:** Até 90 dias abaixo de -18°C.

PASSO 13 — O CHOQUE TÉRMICO



PASSO 14 — FORNO

Preaqueça: 220°C.

Espere: 15 a 20 minutos.

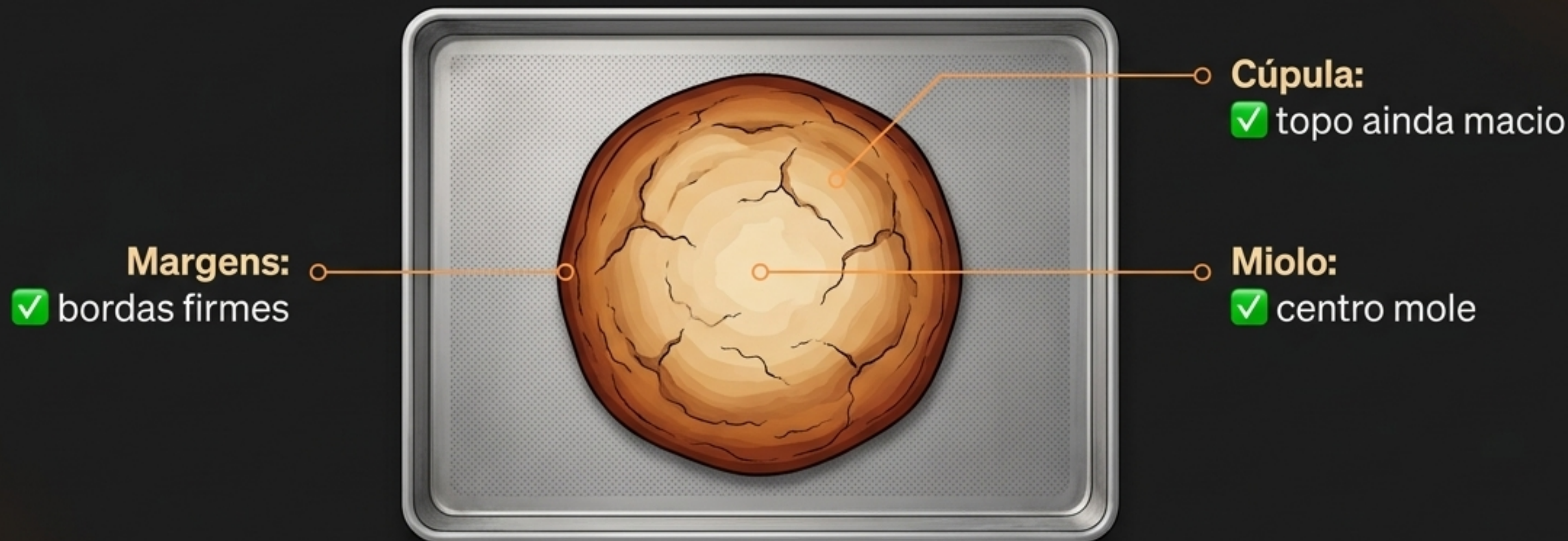
Forno frio destrói o cookie.

O QUE ISSO FAZ?

- ✓ mantém altura
- ✓ mantém centro cremoso
- ✓ evita espalhar

PASSO 15 — TEMPO E PONTO CORRETO

Asse: 12 a 16 minutos.



ATENÇÃO: O cookie NÃO sai pronto do forno. Ele termina na assadeira.

PASSO 16 — DESCANSO FINAL



Depois de sair: NÃO MOVA. Espere: 10 minutos.

O QUE ACONTECE NESSES 10 MINUTOS?

- ✓ cria casquinha
- ✓ firma estrutura
- ✓ mantém centro cremoso

O PADRÃO CHOCOU

O cookie perfeito é: alto • pesado • macio • cremoso • intenso • artesanal • absurdamente rechado.



O cookie da Chocou NÃO é:

- ✗ seco
- ✗ baixo
- ✗ duro

Ele precisa ser:

- ✓ exagerado
- ✓ visualmente impactante
- ✓ extremamente macio
- ✓ viciante