



empreenda
saudável



TARTUFOS E CREMES

FEITO COM CARINHO POR:
VICA DIAS



FATURE COM MAIS SABORES

Sabemos que a grande dificuldade das chocolateiras e confeitadeiras é **diversificar seu portfólio de produtos**, por isso estamos aqui para ajudar vocês.

Eu sou Vica Dias, CEO da VRG Foods e fundadora das marcas Chocolife, Snew, Loov e Empreenda Saudável.

Comecei minha jornada na chocolateria ainda muito jovem, aos 14 anos na cozinha de casa fazendo chocolates, os recheios duráveis eram sempre um grande desafio... os recheios me deixavam escrava de não conseguir manter estoque de produtos pronta entrega.

Mas por isso, resolvi estudar e então como Engenheira de Alimentos desenvolvi o primeiro chocolate saudável do Brasil, **todos os nossos recheios com validade para que você possa trabalhar com tranquilidade, sem ter medo do seu produto estragar antes de seu cliente consumir.**

Nossos produtos são veganos com certificação pela SBV. Nossa linha Loov, além dos chocolates branco e ao leite de coco, conta com estes cremes maravilhosos que vão deixar sua vida muito prática.

Desenvolvi esse e-book com muito carinho, recheado de receitas deliciosas e fáceis de serem feitas e tenho certeza que vocês irão fazer muito sucesso na sua confeitaria saudável.

Vamos às receitas!

TARTUFOS

TARTUFOS COOKIES & CREAM	5
GIANDUIA AO LEITE COM CACAU E CANELA.....	6
LIMÃO COM MORANGO	7
PISTACHE COM LIMÃO	8
BROWNIE	9

RECHEIOS

BICHO DE PÉ	14
CREME TRUFADO PARA BOLO.....	15
CRÈME PÂTISSIÈRI AU CHOCOLAT	16

TARTUFOS

Ah, eu pesquisei tanto sobre trufas, que era meu produto carro chefe quando eu comecei minha vida chocolateira.

E quando eu descobri que as trufas eram inspiradas nos tartufos de Piemonte eu resolvi criar uma receita autoral, um tartufo, irregular, finalizados em pózinhos e que são um verdadeiro charme.

Mas além do charme, estes produtos possuem baixa atividade de água, ou seja, não tem umidade alta no produto fazendo com que ele tenha uma vida de prateleira de 3 meses intactos.

Produtos com uma boa validade são ideais para você usar não só no seu dia a dia, mas também em datas sazonais como Natal, Páscoa, dia dos namorados. Produtos que você pode deixar na sua prateleira para quando o cliente chegar, se surpreender!



1

TARTUFO COOKIES & CREAM

RECHEIO



Ingredientes:

- 100g de **Chocolate Loov Branco**

ao leite de coco

- 100g de **Creme Blondie Loov**

ao leite de coco

- 20g de **Gotas de Cookies Empreenda Saudável**



Modo de preparo:

1 - Derreta o chocolate e tempere, misture o creme Blondie e então as gotas de cookies.

2 - Deixe descansar rapidamente na geladeira até que a massa fique como uma massinha de modelar.

3 - Neste ponto você vai formar o tartufo de forma irregular, para que ele fique com uma característica rustica.

COBERTURA



Ingredientes:

- 100g de chocolate **51% cacau Premium Chocolife** derretido e temperado para banho.

- 100g de **gotas de cookies trituradas**



Modo de preparo:

1 - Derreta e tempere o chocolate **51% cacau Premium Chocolife**

2 - Banhe os tartufos na técnica da cobertura das mãos e na sequência cubra com as gotas de cookies trituradas.

Pronto, seus tartufos estão prontos!



2

TARTUFO GIANDUIA AO LEITE COM CACAU E CANELA

RECHEIO



Ingredientes:

- 100g de Creme de Gianduia Loov ao leite de coco
- 100g de chocolate 51% cacau Premium Chocolife
- Uma pitada de canela



Modo de preparo:

- 1 - Derreta o **chocolate 51% cacau Premium Chocolife** e tempere, logo em seguida adicione o creme de Gianduia Loov ao leite de coco e a canela.
- 2 - Misture e leve a geladeira por alguns minutos até que a massa fique como uma massinha de modelar.
- 3 - Modele nas mãos de forma irregular para que ele fique com uma característica rústica.

COBERTURA



Ingredientes:

- 50g de **cacau em pós 100%**
- 100g de **chocolate 51% Premium Chocolife**
- 1 pitada de canela



Modo de preparo:

- 1 - Misture uma pitada de canela em 50g de **cacau em pó 100% Chocolife** e reserve.
- 2 - Derreta **100g de chocolate 51% cacau Premium Chocolife** e tempere para banho.
- 3 - Banhe os tartufos na técnica da cobertura das mãos e logo em seguida passe no **cacau em pó 100%** chocolife com o toque de canela.



3

TARTUFO DE LIMÃO COM MORANGO

RECHEIO



Ingredientes:

- **100g de Creme Blondie Loov** ao leite de coco
- **100g de chocolate Loov branco** ao leite de coco
- Raspas de 1 limão Tahiti



Modo de preparo:

- 1 - Derreta o chocolate e tempere,
- 2 - Em seguida adicione o **creme Blondie Loov ao leite de coco** e as raspas de limão,
- 3 - Misture e leve a geladeira por alguns minutos até que a massa fique como uma massinha de modelar.
- 4 - Modele nas mãos de forma irregular para que ele fique com uma característica rústica.

COBERTURA



Ingredientes:

- **100g de chocolate Loov branco** ao leite de coco derretido e temperado para banho
- **50g de Morango em pó Empreenda Saudável**



Modo de preparo:

- 1 - Banhe os tartufos com **chocolate Loov Branco ao leite de coco** na técnica da cobertura das mãos
- 2 - Na sequência cubra o tartufo com **morango em pó**.



4

TARTUFO DE PISTACHE COM LIMÃO

RECHEIO



Ingredientes:

- 100g de Creme Blondie Loov ao leite de coco
- 100g de Chocolate Loov Branco ao leite de coco
- Raspas de Limão Tahiti ou siciliano



Modo de preparo:

- 1 - Derreta o **chocolate Loov Branco ao leite de coco** e tempere,
- 2 - Em seguida adicione o **creme Blondie Loov ao leite de coco** e as raspas de limão,
- 3 - Misture e leve a geladeira por alguns minutos até que a massa fique como uma massinha de modelar.
- 4 - Modele nas mãos de forma

COBERTURA



Ingredientes:

- 100g de chocolate Loov branco ao leite de coco derretido e temperado para banho
- 100g de pistache moida



Modo de preparo:

- 1 - **Banhe os tartufos com chocolate Loov Branco ao leite de coco** na técnica da cobertura das mãos
- 2 - Na sequência cubra o tartufo om pistache moido.



5

TARTUFO BROWNIE

RECHEIO



Ingredientes:

- 100g de Creme Brown Loov ao leite de coco
- 100g de chocolate 51% cacau Premium Chocolife



Modo de preparo:

1 - Derreta o **chocolate 51% cacau Premium Chocolife** e tempere, logo em seguida adicione o **creme Brown Loov ao leite de coco**

2 - Misture e leve a geladeira por alguns minutos até que a massa fique como uma massinha de modelar.

3 - Neste ponto você vai formar o tartufo de forma irregular, para que ele fique com uma característica rustica.

COBERTURA



Ingredientes:

- 150g de chocolate 51% derretido e temperado para banho
- 100g de nozes moidas



Modo de preparo:

1 - Banhe os tartufos com **chocolate Loov Branco ao leite de coco** na técnica da cobertura das mãos

2 - Na sequência cubra o tartufo com nozes moidas.



RECHEIOS



RECHEIO DE BICHO DE PÉ

RECHEIO



Ingredientes:

- 100g de Creme Loov Blondie
- 40 g de Chocolate Loov branco ao leite de coco
- 20g de morango em pó
- 50g de geléia de morango



Modo de preparo:

1 - Derreta e tempere o **chocolate loov branco**, misture os outros ingredientes e use o recheio para recheio de bolo, recheio de barras de chocolate, bombons, ovos de páscoa.

GELÉIA



Ingredientes:

- 100g de morangos frescos ou congelados
- 50g de Adoçante Snw



Modo de preparo:

1 - Leve ao fogo e deixe reduzir desmanchando os morangos



7

CREME TRUFADO PARA BOLO

RECHEIO



Ingredientes:

- 450g de Creme Loov Brown
- 100 g de Manteiga de Theobromas Empreenda Saudável
- 500g de creme de leite zero lactose ou creme de leite vegetal



Modo de preparo:

- 1- Coloque o **Creme Brown** no liquidificador e deixe reservado.
- 2- Leve ao fogo o creme de leite até ferver.
- 3- Coloque no liquidificador em cima do **creme brown** e bata por aproximadamente 4 minutos adicionando lentamente a **manteiga de theobromas** em pedaços pequenos.
- 4- Coloque em um bowl, cubra com filme em cima do creme para não formar película e deixe descansar por no mínimo 4 horas. O ideal é de um dia para o outro.

Este creme é ideal para recheio de tortas e bolos inclusive para colocar no bico de confeitar.

Este creme é ideal para recheio de tortas e bolos inclusive para colocar no bico de confeitar.



8

CRÈME PÂTISSIÈRI AU CHOCOLAT

Nada mais é do que deixar o nosso amado creme de confeiteiro com chocolate para ser usado como recheio dos bolos de chocolate, para sobremesas em taças ou como recheio dos nossos docinhos.

RECHEIO



Ingredientes:

- 4 gemas
- 80g de **Snew**
- 50g de amido de milho
- 500ml de leite de vegetal ou zero lactose
- 1 fava de baunilha ou 1 colher de chá de extrato de baunilha.
- **150 gr de Creme Brown Loov ao leite de coco**



Modo de preparo:

1 - Corte ao meio a fava da baunilha e retire a polpa colocando para ferver junto com o leite - pode colocar a fava também. Tampe a panela e deixe essa infusão enquanto prepara o creme das gemas.

2 - Leve a um bowl as gemas, o **Snew** e o amido de milho batendo bem com um fouet até que a mistura fique bem clara e volumosa.

3- Retire a fava do leite e adicione em colheradas o leite ao creme de gemas mexendo sempre com o fouet. É necessário que seja gradativo para que as gemas não cozinhem. Chamamos de temperagem.

4- Após temperadas as gemas, adicione o restante do leite e leve ao fogo mexendo sempre até que comece a subir bolhas. Baixe o fogo e cozinhe por proximadamente 3 minutos.

Desligue o fogo. Leve a um bowl cobrindo com filme diretamente no creme para não formar película.

Deixe esfriar e então use da forma como você preferir.



SIGA-NOS NAS REDES

Estamos sempre em busca de novidades para te proporcionar uma vida mais saudável.

Acompanhe as redes de nossas marcas e parceiros para ficar por dentro das novidades de nossos produtos, receitas super gostosas, dicas para sua saúde e muito mais!

NOSSAS MARCAS



@chocolife.br



@snew.br



@empreendasaudavel