



BomPrincípio®  
ALIMENTOS



Feliz  
Páscoa



COLEÇÃO  
*Quas de colher e de corte*



## Dicas



Escolha o tipo de forma para ovos de chocolate que mais lhe agrada. Existem formas de uma única parte que precisa ser banhada ao menos duas vezes e a cada "banho" precisa ser refrigerada. Há também formas de três partes, um molde, uma película de silicone e uma base. Esta última é mais prática e não espalhará chocolate por toda a sua cozinha ou produção.

Outro ponto muito importante é a escolha do chocolate. Chocolates com gordura hidrogenada dispensam a temperagem e são geralmente um pouco mais baratos, mas perdem no sabor e na saudabilidade. Os chocolates com manteiga de cacau são um pouco mais caros e precisam ser temperados, mas possuem sabor inigualável e fazem bem a saúde se consumidos com parcimônia, pois há uma quantidade significativa de antioxidantes.

O motivo para temperar o chocolate consiste em pré-cristalizar a manteiga de cacau que ele contém, o que é importante para que seu chocolate fique pronto para ser trabalhado. Durante a temperagem, a manteiga de cacau do chocolate assume uma forma cristalina estável. Isso garante um acabamento perfeito do produto com um brilho intenso e uma crocância deliciosa. Isso também faz o chocolate contrair durante o resfriamento, o que facilita bastante para desenformar. Busque por mais informações sobre os tipos de temperagem, os utensílios necessários e processos que eles envolvem. Escolha o que mais lhe agrada e inicie seus ovos fazendo várias cascas antes de partir para os recheios. Assim você manterá seu local de trabalho bem organizado e limpo.

### *Como fazer as cascas dos ovos*

Derreta o chocolate em banho maria ou no micro-ondas. Cuidado sempre para não queimar o chocolate. Espalhe na forma de sua escolha e refrigere com a parte arredondada para cima até que o chocolate se solte da forma. Desenforme e deixe que as cascas viradas para baixo em uma superfície plana até a hora de rechear. Lembre sempre que a casca ficará marcada a cada toque no chocolate, assim, quanto menos for manipulada depois de desenformada, mais brilhosa ela ficará.



## Ovos de colher

1. Ovo Cappuccino
2. Ovo Avelãno
3. Ovo Chocomousse e Pasta de Morango
4. Ovo Paçoca rolha
5. Ovo Black and White Cookies
6. Ovo Bem-casado
7. Ovo Morango com Chocolate
8. Ovo Brigadeiro de Colher com Geleia de Morango com Pimenta
9. Ovo Damasco
10. Ovo Brownie
11. Ovo Cheesecake
12. Ovo Nhá Benta
13. Ovo Cocada e Brigadeiro de Colher
14. Ovo Chocolate branco, damasco e nozes
15. Ovo Alfajor e Bocadoito





# Ovo Cappuccino



## Ingredientes:

- \*Meia casca de ovo de chocolate meio amargo de 300g;
- \***150g de Recheio sabor Creme Bombom Bom Princípio Alimentos;**
- \***100g de Recheio Pâtissier sabor Leite Condensado Bom Princípio Alimentos;**
- \***100g de Recheio Pâtissier sabor Chocolate Bom Princípio Alimentos;**
- \*30g de café solúvel diluídos em uma colher de sopa de água ou leite bem quente.

## Modo de prepara:

Misture o café com o creme bombom e coloque em uma manga de confeitar, cubra o fundo da casca de ovo com este creme e vá intercalando camadas com o recheio de leite condensado e o recheio de chocolate. Preencha toda a cavidade da casca do ovo e finalize com bicos dos recheio de formatos diferentes para um visual moderno e texturizado. Se tiver disponível utilize grãos de café para finalizar.





## Ovo Avelã

### *Ingredientes:*

- \*Meia casca de ovo de chocolate de 300g;
- \***250g de Creme de Avelã com pedaços Bom Princípio Alimentos;**
- \*30g de avelãs sem pele e levemente tostadas;
- \*3un de bombom de avelã;
- \*Um pedaço de bolo de chocolate no tamanho da casca do ovo com 1 cm de espessura.



### *Modo de prepara:*

Coloque metade do creme de avelã na cavidade da casca do ovo. Sobre o creme coloque o bolo de chocolate e sobre o bolo o restante do creme de avelã. Decore com os bombons e com as avelãs tostadas e levemente picadas.



# Ovo Choco Mousse e Pasta de Morangos



## Ingredientes:

- \*Meia casca de ovo de chocolate de 300g;
- \***200g de Recheio de Chocolate meio amargo Bom Princípio Alimentos;**
- \*70g de creme de leite fresco ou chantilly;
- \***200g de Pasta de Frutas de Morango Bom Princípio Alimentos;**
- \*Morangos frescos para decorar.

## Modo de prepara:

Bata o creme de leite fresco ou o chantilly até formar picos firmes, em seguida misture o recheio de chocolate meio amargo BP e torne a bater em velocidade rápida até homogeneizar e ganhar uma consistência aerada. Coloque uma camada do mousse de chocolate no fundo da cavidade do ovo de chocolate e vá intercalando com porções de Pasta de Frutas de Morango Bom Princípio Alimentos até preencher toda a cavidade da casca do ovo. Decore com bicos de mousse e morangos frescos.





*Ovo Paçoca Rolha*

### *Ingredientes:*

- \*Meia casca de ovo de chocolate branco de 300g;
- \***250g de Doce de Leite para Confeitaria sem amido Bom Princípio Alimentos;**
- \***90g de Castanha de Caju Bom Princípio Alimentos;**
- \*30g de amendoim picado;
- \*5un de paçoca rolha;
- \*Uma pitada de sal (cerca de 2g).

### *Modo de prepara:*

Misture o sal no doce de leite e faça uma pequena camada no fundo da cavidade do ovo. Pique as castanhas de caju e misture com duas ou três unidades de paçoca rolha esfareladas e o amendoim. Intercale camadas do doce de leite com a mistura de paçoca, castanha e amendoim. Decore com o restante das paçocas rolha restantes e bicos de doce de leite.





# Ovo Black and White Cookies



## Ingredientes:

- \*Meia casca de ovo de chocolate branco de 300g;
- \*100g de chocolate branco em barra;
- \*100g de chocolate ao leite em barra;
- \***100g de Recheio Pâtissier sabor Chocolate Bom Princípio Alimentos;**
- \***100g de Recheio Pâtissier sabor Leite Condensado Bom Princípio Alimentos;**
- \***250g de Recheio de Chocolate ao Leite Bom Princípio Alimentos;**
- \***250g de Recheio de Chocolate Branco Bom Princípio Alimentos;**
- \*4un de biscoitos de chocolate com recheio de baunilha;
- \*4un de cookies tradicionais.

## Modo de preparo:

Derreta o chocolate em barra ao leite e misture com o Recheio Pâtissier sabor Chocolate Bom Princípio até formar uma massa homogênea e reserve. Repita o mesmo com o chocolate branco e o Recheio Pâtissier sabor Leite Condensado Bom Princípio. Leve ao refrigerador por 20 min ou em temperatura ambiente até ficar bem firme. Faça uma bola de uns 35g com a massa obtida, com a palma da mão abra essa massinha e coloque o biscoito ou cookie no centro, suba as bordas até cobrir por completo o biscoito. Finalize com leite ou cacau em pó e, se preferir, também podem ser banhados no chocolate. Faça duas unidades de cada sabor, corte em quatro partes e reserve para decoração. Pique e misture os biscoitos e cookies restantes. Vá preenchendo a cavidade da casca do ovo intercalando os Recheios de Chocolate ao Leite e Chocolate Branco Bom Princípio com os biscoitos triturados. Por fim, decore com os biscoitos e os cookies.





### *Ingredientes:*

- \*Meia casca de ovo de chocolate branco 300g;
- \***400g de Doce de Leite para Confeitaria sem amido Bom Princípio;**
- \*Dois discos de bolo neutro.

#### **Calda:**

- \*100ml de leite;
  - \*Extrato de baunilha a gosto.
- Apenas misture os dois.

#### **Quase pão de ló (bolo neutro):**

- \*3 ovos;
- \*150g de açúcar;
- \*250g de farinha de trigo;
- \*50ml de óleo de girassol.

### *Modo de prepara.*

Bata os ovos e o açúcar em velocidade média até formar um creme bem fofo e homogêneo. Em seguida peneire a farinha e misture delicadamente para não perder a fofura da mistura. Unte uma forma com manteiga e farinha e asse em forno pré-aquecido a 180°C por 20 min. **Montagem:** Inicie com o Doce de Leite Bom Princípio, disponha uma fatia de espessura fina sobre o doce e umedeça com a calda de leite, repita a operação até preencher toda a cavidade da casca do ovo. Finalize com bem-casados e decoração em chocolate branco.





# Ovo Marango com Chocolate



## *Ingredientes:*

- \*Meia casca de ovo de chocolate 300g;
- \***200g de Brigadeiro Sabor Morango Bom Princípio;**
- \***300g de Recheio de Chocolate Meio Amargo Bom Princípio;**
- \*100ml de creme de leite.

## *Modo de preparo:*

Para obter um recheio mais cremoso, misture o Brigadeiro Sabor Morango com 50ml de creme de leite e 200g de Recheio Chocolate Meio Amargo com o restante. Misture bem para um creme homogêneo e brilhante. Inicie com o Brigadeiro Sabor Morango e vá intercalando camadas com o creme de Chocolate Meio Amargo. Sele o ovo com chocolate derretido, decore com o Recheio de Chocolate Meio Amargo Bom Princípio e confeitos a seu gosto.





# *Uma Brigadeiro de Colher com Geleia de Morango com Pimenta*

## *Ingredientes:*

- \*Meia casca de ovo de chocolate preto de 300g;
- \***300g de Brigadeiro de Colher Bom Princípio;**
- \***50g de Geleia Gourmet de Morango com Pimenta Bom Princípio;**
- \*100g de morangos frescos;
- \*Pimenta dedo de moça.

## *Modo de prepara:*

Preencha toda a cavidade da casca de chocolate com o Brigadeiro de Colher Bom Princípio, deixando sempre uma borda de 1 cm pelo menos. Sele o topo com chocolate derretido e leve ao refrigerador para endurecer. Sobre o chocolate disponha a Geleia Gourmet de Morango com Pimenta Bom Princípio e decore com morangos frescos e pimenta dedo de moça.





# Ovo Damasco



## Ingredientes:

- \*Meia casca de ovo de chocolate meio amargo de 300g;
- \*30g de damascos desidratados;
- \*250g de chocolate meio amargo em barra;
- \***500g de Recheio de Chocolate Trufado ao Rum Bom Princípio;**
- \***250g de Recheio de Damasco Bom Princípio;**
- \*100g de chocolate em pó.

## Modo de prepara:

**Para rechear:** Derreta o chocolate utilizando sua técnica favorita, em seguida adicione 300g de Recheio de Chocolate Trufado ao Rum e misture até obter uma mistura firme e homogênea. Reserve e mantenha em temperatura ambiente. Vá montando as camadas dos recheios intercalando o creme de chocolate trufado com o Recheio de Damascos. Para um visual bonito, as camadas devem ter entre 1 e 1,5 cm de espessura. Inicie com o damasco e finalize com o chocolate, leve a geladeira por 15min. **Para decorar:** Mesmo que você recheie bem o seu ovo, irá sobrar uma pequena quantidade do creme de chocolate em barra com o trufado ao rum, faça bolinhas e passe no cacau em pó para fazer suas trufas empoeiradas. E com o restante do Recheio de Chocolate Trufado ao Rum faça bicos decorativos sobre o ovo já levemente refrigerado, cole suas trufas empoeiradas e os damascos desidratados.





## *Ingredientes:*

- \*Casca de ovo de chocolate de 300g;
- \*30g de nozes chilenas;
- \*50g do mesmo chocolate da casca;
- \***400g de Recheio de Chocolate com Avelã Bom Princípio;**
- \*200g de brownie de chocolate meio amargo.
- Para o Brownie:**
- \*400g de Recheio de Chocolate Meio Amargo Bom Princípio;
- \*50g de açúcar mascavo;
- \*150g de manteiga;
- \*4 ovos;
- \*350 g de farinha de trigo peneirada;
- \*30g de nozes chilenas.

## *Modo de prepara:*

**Para a montagem:** Derreta 50g de chocolate em barra e pincele sobre a superfície externa da casca do ovo, cole as nozes a seu gosto. No interior da casca de chocolate, intercale camadas de brownie com Chocolate com Avelã. Importante: inicie e finalize com Chocolate com Avelã para poder colar sua decoração e para que seu ovo tenha cremosidade e umidade. Para decorar faça bicos com o Chocolate com Avelã, cubinhos de brownie e nozes. **Brownie:** Em um recipiente próprio, coloque o chocolate meio amargo, o açúcar mascavo e a manteiga. Leve ao micro-ondas em ciclos de 30s até derreter a manteiga e que você consiga misturar tudo muito bem. Adicione sobre a mistura as nozes picadas, os ovos levemente batidos e misture até homogenizar. Por último, acrescente a farinha de trigo misturando tudo sem deixar grumos. Forre o fundo de uma assadeira com papel manteiga e espalhe a mistura do brownie de modo que fique em uma espessura de no máximo 2cm de altura. Leve ao forno pré-aquecido a 160°C por cerca de 25min. Deixe esfriar completamente antes de tentar desenformar.





## Ovo Cheesecake



### Ingredientes:

- \*Casca de ovo de chocolate branco de 300g;
- \*50g de morango frescos;
- \***100g de Recheio de Chocolate Branco Bom Princípio;**
- \*100g de cream cheese;
- \*150g de creme de leite fresco;
- \***300g de Recheio de Frutas Vermelhas Bom Princípio.**

### Modo de preparo:

Em uma batedeira, coloque o creme de leite fresco e o cream cheese bem gelados e bata em velocidade média até atingir picos médios. Adicione o Recheio de Chocolate Branco e bata mais um pouco até homogenizar. Coloque em uma manga de confeitar com o seu bico favorito. Inicie a montagem do ovo com o Recheio de Frutas Vermelhas e vá intercalando com o creme de chocolate branco. Decore com os morangos frescos e com as frutas de polpa vermelhas que mais gostar.





## *Ingredientes:*

- \*Meia casca de ovo de chocolate branco de 300g;
- \***300g de Recheio de Chocolate Branco Bom Princípio;**
- \*30g de suspiros;
- \*300g de Nhá Benta;
- \*20g de chocolate preto.

### **Para a Nhá Benta:**

- \*100ml de água;
- \*260g de açúcar;
- \*6g de gelatina incolor;
- \*3 claras;
- \*1 colher de chá de essência de baunilha.

## *Modo de prepara:*

Hidrate a gelatina com duas colheres de água fria. Com a água e o açúcar, faça uma calda com ponto de bala mole e adicione sobre as claras batidas em neve e bata até diminuir a temperatura. Aqueça a gelatina até dissolver e junte ao merengue sem parar de bater. Por fim junte a essência de baunilha e reserve. Para a montagem, intercale camadas de Nhá Benta e o Recheio de Chocolate Branco. Finalize com suspiros e riscos de chocolate preto.

*Ovo Nhá Benta*





# Ovo Casaca e Brigadeiro de Colher



## Ingredientes:

- \*Casca de ovo de chocolate de 300g;
- \***200g de Pasta de Frutas de Coco Bom Princípio;**
- \***250g de Brigadeiro de Colher Bom Princípio;**
- \*50g de coco seco desidratado;
- \*50g de chocolate igual ao da casca.

## Modo de preparo:

Derreta o chocolate, pincele na parte exterior da casca de chocolate e cole o coco desidratado. Intercale no interior do ovo a Pasta de Frutas de Coco com o Brigadeiro de Colher. Finalize com decoração com bico de confeitar de sua escolha.





# Quase Chocolate branco, Damasca e Nozes

## Ingredientes:

- \*Casca de chocolate branco de 300g;
- \***300g de Recheio de Damasco Bom Princípio;**
- \***60g de Nozes Chilenas Bom Princípio;**
- \***20g de Damascos Desidratados Bom Princípio;**
- \*50g de chocolate identico ao da casca;
- \***200g de Recheio de Chocolate Branco Bom Princípio;**
- \*Um disco de bolo neutro.

### Calda:

- \*100ml de leite;
- \*Extrato de baunilha a gosto;
- \*Misture e leve à geladeira.

### Quase pão de ló (bolo neutro):

- \*3 ovos;
- \*150g de açúcar;
- \*250g de farinha de trigo;
- \*50ml de óleo de girassol.

## Modo de prepara:

Bata os ovos e o açúcar em velocidade média até formar um creme bem fofo e homogêneo. Em seguida peneire a farinha e misture delicadamente para não perder a fofura da mistura. Unte uma forma com manteiga e farinha e asse em forno pré aquecido a 180°C por 20 min. **Para montar o ovo:** Inicie derretendo o chocolate branco em barra e pincelando na parte externa da casca do ovo de chocolate, cole as nozes inteiras ou picadas, como você achar melhor. Faça camadas finas com o Recheio de Damasco, intercale com o bolo regado com a calda e o Recheio de Chocolate Branco. Finalize decorando com as nozes, o Recheio de Damasco e os damascos desidratados.





# Ovo Alfajor e Bocadoito



## Ingredientes:

- \*Casca de ovo de chocolate de 300g;
- \*100g de bolacha tipo Maria de chocolate;
- \***400g de Doce de Leite para Confeitaria sem Amido Bom Princípio;**
- \*100 ml de leite;
- \*100g de chocolate em barra;
- \*Alfajor e bocadoito.

## Modo de preparo:

**Para montar o alfajor:** Separe três bolachas tipo Maria e coloque uma pequena porção de Doce de Leite bem no centro de duas delas, algo em torno de 15 a 20g. Disponha uma sobre a outra e finalize com a bolacha sem recheio. Pressione bem no centro de modo que o Doce de Leite se espalhe até as bordas das bolachas. Deixe descansar por uma hora e meia e banhe totalmente no chocolate derretido. **Para montar o ovo:** Inicie com uma camada fina de Doce de Leite, umedeça as bolachas no leite e disponha sobre o doce, repita a operação até que chegue bem perto da borda superior da casca do ovo de chocolate. Com o chocolate derretido que sobrou do seu alfajor e sele o topo do ovo. Leve ao refrigerador por meia hora, decora com bicos de Doce de Leite e com alfajor, bocadoito e com pedaços da bolacha.





## *Quas de corte*

1. Romeu e Julieta
2. Cocofudge com biscoitos
3. Damasco, nozes e ameixa
4. Choco Cookies





# Ovo Rameu e Julieta



## Ingredientes:

- \*Meia casca de ovo de 300g;
- \***200g de Goiabada Cremosa Bom Princípio Alimentos;**
- \***150g de Recheio Pâtissier sabor Leite Condensado Bom Princípio Alimentos;**
- \*200g chocolate branco em barra;
- \*50g de queijo tipo grana ralado ou parmesão.

## Modo de preparo:

Derreta 150g do chocolate em barra e em seguida misture com o recheio patissier sabor leite condensado e o queijo ralado até formar uma massa homogênea, leve ao refrigerador por 15 min ou deixe resfriar em temperatura ambiente até ficar firme. Divida a massa obtida em três partes, modele com a ponta dos dedos uma das partes no formato do fundo da casca do ovo, acomode esta porção com cuidado para não deixar bolhas de ar. Em seguida aplique metade da goiabada cremosa. Repita estes processos até rechear toda a cavidade da casca do ovo de chocolate, deixe apenas um pouco de espaço para finalizar com o restante do chocolate em barra derretido para selar seu ovo de corte.





*Ovo Chocofudge com biscoitos*

### *Ingredientes:*

- \*Meia casca de ovo de chocolate de 300g;
  - \***200g de Recheio Pâtissier sabor Chocolate Intenso Bom Princípio Alimentos;**
  - \*200g de chocolate em barra meio amargo;
  - \*Biscoitos de chocolate com recheio de baunilha;
- Opção: para a opção branca, substitua os chocolates pelo chocolate branco e o **Recheio Pâtissier pelo Recheio sabor Leite Condensado.**

### *Modo de prepara:*

Derreta o chocolate em barra e em seguida misture com o recheio patissier sabor chocolate intenso até formar uma massa homogênea, leve ao refrigerador por 15 min ou deixe resfriar em temperatura ambiente até ficar firme. Coloque uma pequena porção da massa de fudge cobrindo todo o fundo da casca do ovo, em seguida encaixe os biscoitos e preencha os espaços vazios com a massa, repita a operação até preencher toda a cavidade e deixe um pequeno espaço para selar seu ovo com mais chocolate derretido. Para a decoração faça uma bolinha de massa de fudge e aperte com a palma da mão, coloque um biscoito a cubra com a massa, enrole e modele no formato do biscoito, banhe no chocolate derretido ou passe no cacau em pó. Para a versão com chocolate branco, passe no leite em pó.





# Ovo de corte de Damasco, Nozes e Ameixa

## Ingredientes:

- \*Meia casca de ovo de chocolate branco de 300g;
- \*200g de Recheio e Cobertura sabor Creme Bombom Bom Princípio Alimentos;
- \*60g de Nozes Chilenas Bom Princípio Alimentos;
- \*60g de Ameixa Seca Bom Princípio Alimentos;
- \*60g de Damascos desidratados Bom Princípio Alimentos;
- \*200g de chocolate branco em barra.

## Modo de preparo:

Derreta o chocolate em barra e em seguida misture com o Recheio sabor Creme Bombom até formar uma massa homogênea, leve ao refrigerador por 15 min ou deixe resfriar em temperatura ambiente até ficar firme. Cubra o fundo com uma pequena porção da massa, distribua aleatoriamente as nozes, as ameixas e os damascos intercalando com camadas de massa de fudge branco até preencher a cavidade da casca do ovo, sele com chocolate derretido e decore com nozes e damascos.





### *Ingredientes:*

- \*Meia casca de ovo de chocolate ao leite de 300g;
  - \*200g de chocolate ao leite em barra;
  - \*200g de Recheio Pâtissier sabor Chocolate**
- Bom Princípio Alimentos;**
- \*6 un de cookies pequenos;
  - \*20g de cacau em pó.

### *Modo de prepara:*

Derreta o chocolate em barra e em seguida misture com o recheio patissier sabor chocolate até formar uma massa homogênea, leve ao refrigerador por 15 min ou deixe resfriar em temperatura ambiente até ficar firme. Coloque uma pequena porção da massa de fudge cobrindo todo o fundo da casca do ovo e, em seguida, encaixe os cookies e preencha os espaços vazios com a massa. Repita a operação até preencher toda a cavidade e deixe um pequeno espaço para selar seu ovo com mais chocolate derretido. Para decoração deste ovo, pincele chocolate derretido na parte externa da casca do ovo de chocolate e peneire cacau em pó. Se preferir cole farelos de cookies para uma apresentação mais rústica.





Bom Princípio®  
ALIMENTOS



*Caia em tentação!*



*Confira estas e outras deliciosas receitas no site:*  
[www.bomprincípioalimentos.com.br/receitas](http://www.bomprincípioalimentos.com.br/receitas)