

TRUFAS E BOMBONS

Artesanais

Receitas de bombons e trufas
irresistíveis para adoçar a vida



Introdução

Bem-vindo ao seu ebook exclusivo de trufas e bombons artesanais. Aqui você encontrará receitas práticas, saborosas e com resultados profissionais, ideais para quem deseja produzir para vender ou simplesmente encantar a família.

As receitas foram elaboradas com cuidado, trazendo ingredientes acessíveis, técnicas detalhadas e dicas especiais para garantir brilho, textura e sabor impecáveis em cada doce.

Prepare seus utensílios, organize seus ingredientes e aproveite esta jornada pelo mundo da confeitaria artesanal.



Sumário

Trufas

- Trufa Clássica de Chocolate Meio Amargo
- Trufa de Maracujá
- Trufa de Leite Ninho
- Trufa de Limão
- Trufa de Café Cremoso
- Trufa de Morango
- Trufa de Doce de Leite

Bombons

- Bombom Recheado de Coco (Estilo Prestígio)
- Bombom de Amendoim
- Bombom de Brigadeiro Gourmet
- Bombom de Ninho com Nutella
- Bombom de Paçoca
- Bombom de Maracujá
- Bombom Crocante com Castanhas

Receitas de Trufas



1. Trufa Clássica de Chocolate Meio Amargo



Ingredientes

- 300 g de chocolate meio amargo picado
- 200 g de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Cacau em pó para finalizar

Modo de Preparo

1. Derreta o chocolate em banho-maria ou micro-ondas.
2. Misture o creme de leite até formar um ganache liso.
3. Acrescente a manteiga e mexa até incorporar.
4. Leve à geladeira por 3 horas.
5. Modele as trufas e finalize passando no cacau em pó.

Dicas

- Para trufas mais firmes, adicione 50 g a mais de chocolate.

2. Trufa de Maracujá



Ingredientes

- 300 g de chocolate branco
- 150 g de creme de leite
- 60 ml de suco concentrado de maracujá
- 1 colher (chá) de manteiga

Modo de Preparo

1. Derreta o chocolate branco.
2. Misture o creme de leite, o suco de maracujá e a manteiga.
3. Leve à geladeira até firmar.
4. Modele as trufas e finalize conforme desejar.

Dicas

- O suco concentrado garante sabor mais intenso.
- Também pode ser usado como recheio de bombons.

3. Trufa de Leite Ninho



Ingredientes

- 300 g de chocolate branco
- 200 g de creme de leite
- 6 colheres (sopa) de leite Ninho

Modo de Preparo

1. Misture o chocolate branco derretido com o creme de leite.
2. Acrescente o leite Ninho.
3. Leve à geladeira até firmar e enrole.
4. Passe no leite Ninho para finalizar.

Dicas

Recheie com Nutella para uma versão gourmet.

4. Trufa de Limão



Ingredientes

- 300 g de chocolate branco
- 200 g de creme de leite
- Suco e raspas de 1 limão

Modo de Preparo

1. Misture o chocolate branco com o creme de leite.
2. Acrescente o suco e as raspas de limão.
3. Leve à geladeira por 2 horas.
4. Modele as trufas.

Dicas

Evite adicionar muito suco para não talhar o ganache.

5. Trufa de Café Cremoso



Ingredientes

- 300 g de chocolate ao leite
- 150 g de creme de leite
- 1 colher (sopa) de café solúvel dissolvido em 1 colher de água quente

Modo de Preparo

1. Adicione o café ao ganache de chocolate ainda morno.
2. Leve à geladeira até firmar.
3. Enrole e finalize com cacau em pó.

Dicas

Para sabor mais forte, use café extraforte.

6. Trufa de Morango



Ingredientes

- 300 g de chocolate branco
- 200 g de creme de leite
- 1 colher (sopa) de gelatina de morango em pó

Modo de Preparo

1. Misture a gelatina ao ganache ainda morno.
2. Leve à geladeira até ficar moldável.
3. Enrole e finalize com leite Ninho ou açúcar fino.

Dicas

Adicione morango desidratado picado para intensificar o sabor.

7. Trufa de Doce de Leite



Ingredientes

- 200 g de doce de leite firme
- 300 g de chocolate meio amargo
- 100 g de creme de leite

Modo de Preparo

1. Misture o doce de leite ao ganache de chocolate.
2. Leve à geladeira até firmar.
3. Modele as trufas.

Dicas

Use doce de leite argentino para textura e sabor superiores.

Receitas de Bombons



1. Bombom Recheado de Coco (Prestígio)



Ingredientes

Recheio:

- 200 g de coco ralado
- 100 g de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga

Casquinha:

- 300 g de chocolate ao leite fracionado

Modo de Preparo

1. Misture o coco com o leite condensado e a manteiga e leve ao fogo até soltar do fundo.
2. Deixe esfriar.
3. Faça casquinhas de chocolate nas forminhas.
4. Recheie e cubra com mais chocolate.
5. Leve à geladeira até endurecer.

Dicas

Utilizar formas com silicone ajuda a garantir acabamento perfeito.

2. Bombom de Amendoim



Ingredientes

- 1 xícara de amendoim torrado e triturado
- 1/2 lata de leite condensado
- 300 g de chocolate ao leite

Modo de Preparo

1. Misture o amendoim com leite condensado.
2. Preencha as casquinhas de chocolate.
3. Cubra e leve para gelar.

Dicas

Uma pitada de sal realça o sabor do amendoim.

3. Bombom de Brigadeiro Gourmet



Ingredientes

Brigadeiro:

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de cacau
- 1 colher (sopa) de manteiga

Casquinha:

- 300 g de chocolate meio amargo

Modo de Preparo

1. Prepare o brigadeiro até o ponto firme.
2. Modele pequenas bolinhas.
3. Monte as casquinhas, recheie e cubra.

Dicas

Utilize cacau 100% para um sabor mais intenso.

4. Bombom de Ninho com Nutella



Ingredientes

- 4 colheres de leite Ninho
- 2 colheres de manteiga
- 1/2 lata de leite condensado
- Nutella para o centro
- 300 g de chocolate branco

Modo de Preparo

1. Prepare o brigadeiro de Ninho em ponto firme.
2. Modele bolinhas com Nutella no interior.
3. Recheie as casquinhas de chocolate e cubra.

Dicas

Deixe a Nutella gelar para facilitar a modelagem.

5. Bombom de Paçoca



Ingredientes

- 4 paçocas esfareladas
- 1/2 lata de leite condensado
- 300 g de chocolate ao leite

Modo de Preparo

1. Misture a paçoca com leite condensado até formar massa.
2. Recheie as casquinhas.
3. Cubra e leve à geladeira.

Dicas

Finalize com farelo de paçoca para um toque especial.

6. Bombom de Maracujá



Ingredientes

- 150 g de creme de leite
- 300 g de chocolate branco
- 50 ml de suco concentrado de maracujá

Modo de Preparo

1. Prepare o ganache com chocolate e creme de leite.
2. Acrescente o suco.
3. Recheie as casquinhas e cubra.

Dicas

Fica excelente com casquinha de chocolate meio amargo.

7. Bombom Crocante com Castanhas



Ingredientes

- 200 g de castanhas picadas
- 300 g de chocolate ao leite
- 1 colher (sopa) de manteiga

Modo de Preparo

1. Misture castanhas ao chocolate derretido.
2. Coloque em forminhas ou porções individuais.
3. Leve à geladeira até endurecer.

Dicas

Castanha de caju torrada proporciona efeito crocante gourmet.

Parabéns!

Parabéns por chegar ao final deste ebook. Você agora possui uma coleção de receitas práticas e saborosas de trufas e bombons, acompanhadas de técnicas e dicas que podem elevar o nível da sua produção caseira ou profissional.

Para continuar evoluindo e recebendo conteúdos diários, tenho um convite especial:

Comunidade Exclusiva de Culinária

Participe da minha comunidade gratuita de culinária, onde compartilho diariamente:



Receitas exclusivas



**Dicas de chefs
profissionais**



Técnicas de confeitaria



**Comunidade 100%
GRATUITA**

Clique no link botão abaixo e venha agora mesmo participar da Comunidade Exclusiva e 100% Gratuita.



ENTRAR NA COMUNIDADE