



# CONFECÇÃO DE BOMBONS







# CONFECÇÃO DE BOMBONS

# CFPSA

CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR

- 2008 -





## FICHA TÉCNICA

MANUAL  
**CONFECÇÃO DE BOMBONS**

IDEALIZAÇÃO, CONCEPÇÃO, COMPOSIÇÃO E EDIÇÃO  
**CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR**

TODOS OS DIREITOS DESTA PUBLICAÇÃO RESERVADOS POR **CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR**.

É PROIBIDA A REPRODUÇÃO, TOTAL OU PARCIAL, DA PRESENTE PUBLICAÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E POR ESCRITO DO **CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR**.

AS TRANSGRESSÕES SÃO PASSÍVEIS DE PROCEDIMENTO JUDICIAL DE ACORDO COM A LEI EM VIGOR.

**CONFECÇÃO DE BOMBONS****Índice****INTRODUÇÃO**

• O Deus do chocolate	07
• Chocolate na Europa	07
• A tablete de chocolate	08
• Composição e valor nutritivo	08
• Processo de fabrico do chocolate	09
• Curiosidades sobre o chocolate	09
• O bom chocolate	09
• Como manter a qualidade do chocolate	09

<b>TIPOS DE CHOCOLATE</b>	<b>11</b>
---------------------------	-----------

<b>TRABALHAR O CHOCOLATE</b>	<b>12</b>
------------------------------	-----------

<b>OUTROS PRODUTOS UTILIZADOS NA CONFECÇÃO DE BOMBONS</b>	<b>13</b>
<b>CONSERVAÇÃO DOS PRODUTOS ACABADOS</b>	<b>14</b>

**TRUFAS**

Clássica	15
Ao Licor	16
Laranja	17
Canela	18
Pérola de Cristal	19
Framboesa	20

**BOMBONS DE MOLDE**

Sache de Caramelo c/ Baileys	21
Caramelo	22
Café	23
Castanha	24
Vinho do Porto Doce	25
Baunilha	26
Maracujá	27
Ganache de Amendoim	28

**CONFEÇÃO DE BOMBONS****Índice**

<b>Kiwi Ganache</b>	<b>29</b>
<b>Noz</b>	<b>30</b>
<b>Ganache de Menta</b>	<b>31</b>
<b>Ganache de Lúcia-lima</b>	<b>32</b>
<b>Recheio de Limão</b>	<b>33</b>
<b>Recheio de Marasquino</b>	<b>34</b>
<b>Frutos do Mar</b>	<b>35</b>

**BOMBONS DE CORTE**

<b>Gia de Café</b>	<b>36</b>
<b>Cubo Panache</b>	<b>37</b>
<b>Carioca</b>	<b>38</b>
<b>Maçapão Praliné</b>	<b>39</b>
<b>Squares de Maçapão</b>	<b>40</b>
<b>Bombons de Laranja</b>	<b>41</b>
<b>Marasquino (Licor)</b>	<b>42</b>
<b>Brasil</b>	<b>43</b>

**BOMBONS DE COMPOSTOS**

<b>Patrícia</b>	<b>44</b>
<b>Oval de Café</b>	<b>45</b>
<b>Pistácio Notew</b>	<b>46</b>
<b>Maçapão de Laranja</b>	<b>47</b>
<b>Maçapão de Fruta</b>	<b>48</b>
<b>Dressé de Café</b>	<b>49</b>
<b>Gia Stars</b>	<b>50</b>
<b>Dressé Avelã</b>	<b>51</b>
<b>Dressé de Noz</b>	<b>52</b>
<b>Manon</b>	<b>53</b>



### O deus do chocolate

O chocolate fabrica-se a partir da semente do cacauero, uma árvore tropical originária da América do Sul e cultivada pelo menos há três milénios na América Central e no México. A maioria dos povos que viviam nesta região antes da chegada dos europeus, incluindo os Maias e os Astecas, faziam uma bebida a que chamavam *xocolāti*, palavra nauatle (uma das línguas faladas por estes povos) que significa “água amarga”. Com efeito, as sementes de cacau têm um gosto amargo muito intenso, gosto este que é ainda mais acentuado pelo processo de fermentação a que o cacau é sujeito. Depois da fermentação, as sementes de cacau são secas, limpas, torradas e descascadas, para se obter a pasta a partir da qual se produz uma grande variedade de alimentos.

Diz uma lenda dos Astecas que o cacau foi uma dádiva do deus Quetzalcoatl, para lhes dar vigor e poderes benéficos. Expulso pelo deus supremo Tezcatlipoca, que dominava sobre a vida e a morte, Quetzalcoatl prometeu regressar das terras do Oriente. Em 1519, quando Hernán Cortés desembarcou em território de Montezuma, Imperador Asteca, foi recebido como se fosse um deus, pois a sua chegada coincidiu com o período de retorno, a cada 52 anos, de Quetzalcoatl. Foi por isto que, segundo os defensores desta teoria, Cortés, com um número reduzido de homens, conseguiu tomar e destruir a capital Asteca, Tenochtitlán, e posteriormente conquistar, com relativa facilidade, todo o império.

Ao ser recebido pelo Imperador Montezuma, este terá oferecido a *xocolāti* a Cortés. O fascínio que esta bebida exerceu sobre o conquistador espanhol ficou bem expresso numa das suas cartas, que dizia: “uma só taça desta bebida fortalece tanto um soldado, que este pode caminhar todo o dia sem necessidade de tomar nenhum outro alimento”.

### Chocolate na Europa

Quando Cortés regressou a Espanha, em 1528, trazia consigo uma grande quantidade de sementes de cacau, utensílios e a receita para preparar a bebida de chocolate.

Naquela época, as sementes eram fermentadas e secas ao sol. Depois, eram moídas entre duas pedras até se transformarem numa pasta aromática, à qual se adicionava água, açúcar ou mel e algumas especiarias. Os espanhóis estavam fascinados com esta nova bebida que, por muito tempo, devido aos elevados impostos, foi um privilégio das classes altas. Entretanto, o contrabando, as visitas à Corte espanhola e o casamento, em 1615, da Infanta Ana de Áustria com o rei francês Luís XIII, provocaram a disseminação do cacau por outros países da Europa.



## CONFECÇÃO DE BOMBONS

### Introdução

#### A tablete de chocolate

A transição de bebida para tablete começou com a tentativa de encontrar uma bebida mais leve, dado que a original era rica em gordura e de difícil digestão.

Em 1828, um fabricante de chocolate holandês, Casparus van Houten, inventou uma prensa capaz de separar e reduzir o teor de gordura da manteiga de cacau, o que permitia obter uma pasta de cacau que, por sua vez, se conseguia reduzir a pó, combinar com açúcar e voltar a misturar com manteiga de cacau. Pode afirmar-se que foi então que se “descobriu” o chocolate, apesar de ele ser ainda muito diferente do que é hoje.

A primeira produção mecanizada de chocolate surge em Barcelona, por volta de 1780; era o princípio da Revolução Industrial para este produto.

A partir do século XIX, o chocolate, confeccionado por artesãos, deixa de ser um luxo, acessível apenas a alguns. Os pioneiros no desenvolvimento das tabletes de chocolate estavam sediados em França, Suíça e Bélgica.

#### Composição e valor nutritivo

O chocolate contém três componentes essenciais, hidratos de carbono, gorduras e proteínas, bem como vitaminas A, B1, B2, D e E, e ainda alguns minerais (cálcio, fósforo, potássio, magnésio e traços de ferro e cobre). É extremamente rico em ácidos gordos polinsaturados, especialmente quando associado a óleos de sementes como as nozes, as avelãs e as amêndoas. O conteúdo da gordura do chocolate é essencialmente de origem vegetal, o que significa que é pobre em colesterol, uma vez que o chocolate de leite contém apenas cerca de 3,5% de gordura láctica.

A presença de teobromina e vestígios de cafeína proporciona um moderado efeito estimulante nos sistemas nervoso e muscular.

O facto de o seu valor energético se encontrar à volta de 450-550 Kcal por cada cem gramas faz do chocolate um alimento altamente energético. A associação do chocolate aos cereais (pão, biscoitos, corn-flakes ou arroz tufado) faz com que a absorção dos hidratos de carbono presentes no chocolate aconteça de forma mais natural e mais gradual, tornando o seu consumo mais saudável.

Na verdade, do ponto de vista nutricional, não há dúvida que o chocolate é altamente energético, pois contém quantidades variáveis de açúcar e cerca de 30% de gordura, mas também contém proteínas e potássio.

A sensação de bem estar que o chocolate provoca está relacionada com a presença de substâncias como a feniletilamina, que existe naturalmente no nosso cérebro e que é libertada em condições de excitação emocional. O chocolate também contém estimulantes como a teobromina e a cafeína que





aumentam o estado de vigília. A associação do efeito calmante ao chocolate tem como base o facto de o associarmos desde crianças, a conforto e recompensa.

O chocolate não é utilizado apenas pelo seu valor nutricional, mas também pelo prazer, comemoração, como presente e recompensa pela gratidão, pelo que o seu valor psicológico não é inferior ao nutricional.

A união do leite com o chocolate, aumenta sensivelmente o conteúdo em cálcio e permite conseguir um melhor equilíbrio entre este e o fósforo.

### PROCESSO DE FABRICO DO CHOCOLATE

Antes de iniciar o processo de fabricação, a primeira etapa é a limpeza a fundo das favas de cacau, através de peneiras. Por forma a eliminar os últimos resíduos de madeira, fibras de juta, areia e o pó mais fino.

Após a limpeza, as favas de cacau são triturados e eliminando-se a casca. As trituradoras reduzem-nos a fracções de tamanho mediano, que caem em cascata sobre uma espécie de escada metálica.

Após a trituração, passa-se para a torrefacção, que tem como objectivo desenvolver o aroma e facilitar o descascamento dos favos de cacau. Conforme a finalidade a que se destinam, os favos tostam-se durante mais ou menos tempo.

As favas de cacau trituradas e torradas passam, então, a um moinho que as convertem numa massa pastosa. As membranas de celulose dos favos estalam e libertam a manteiga de cacau do seu interior. O calor gerado pela fricção derrete a manteiga de cacau, formando uma espécie de massa espessa, que coagula ao arrefecer: estamos então perante a pasta de cacau.

A mistura, que se denomina de pasta de chocolate, passa para uma refinadora que através da pressão de cilindros de aço, dão um último retoque às partículas de cacau e açúcar.

De seguida, numa outra máquina, denominada concha, a mistura fica a remexer lentamente durante horas, ou mesmo dias, a fim de obter o aroma e sabor desejados.

Conforme a especialidade, adiciona-se ou não à mistura frutos secos ou arroz tufado.

A massa obtida passa para o moldador, onde as tabletes e os bombons tomam a sua forma definitiva. Uma banda transportadora faz passar os moldes por um túnel de refrigeração em que a temperatura do chocolate alcança o grau de solidificação necessário.

Por fim, numa outra máquina envolvem-se as tabletes com papel de alumínio e uma etiqueta onde estão descritas as características específicas do chocolate.

A garantia da qualidade dos chocolates parte de uma matéria-prima de primeiríssima qualidade, efectuando os controlos adequados, durante todo o processo de elaboração.



## CONFECÇÃO DE BOMBONS

### Introdução

#### Curiosidades sobre o chocolate

Cacau e o chocolate são obtidos do fruto da árvore do cacau (*Theobroma cacao*). O cacaueiro é uma planta tropical, com uma fruta semelhante ao melão. A sua casca é áspera e contém vinte a quarenta sementes. As sementes são fermentadas para eliminar a membrana viscosa que as envolve. Com este processo, consegue-se reduzir o seu teor de tanino e obter o seu aroma típico. A seguir, as sementes são submetidas a processos de secagem para manter o aroma e só após este tratamento são comercializadas para a indústria.

Os quatro elementos básicos usados na elaboração do chocolate são: a pasta de cacau, a manteiga de cacau, o açúcar e o leite. Existem três tipos básicos de chocolate:

- Chocolate escuro: composto por pasta de cacau, manteiga de cacau e açúcar.
- Chocolate com leite: composto por pasta de cacau, manteiga de cacau, açúcar e leite.
- Chocolate branco: composto por manteiga de cacau, açúcar e leite.

A partir destes três tipos básicos de chocolate elabora-se uma grande variedade de produtos tais como:

- Barras de chocolate com todo o tipo de aditivos;
- Barras de chocolate recheadas;
- Bombons e bocadinhos de chocolate.

#### O bom chocolate

É extremamente difícil, mesmo para os especialistas, identificar a “olho nu” as diferenças de qualidade entre um chocolate e outro. Mas uma boa forma de detectar um bom chocolate é quando se parte um pedaço de chocolate. Se for de qualidade parte-se de uma forma firme e crocante e as extremidades estão sempre limpas.

Também o olfacto nos pode guiar no reconhecimento do bom chocolate: este cheira realmente a chocolate e não a cacau.

Mas se pusermos um pedaço de chocolate na boca, então os sinais são ainda mais evidentes: o chocolate de qualidade derrete-se como manteiga e tem um sabor delicado e único.

#### Como manter a qualidade do chocolate

Chocolate pode ser guardado por muito tempo, desde que esteja num local fresco, mas sem humidade e sempre envolvido na embalagem.

É necessário que o produto esteja protegido da luz, odores e a uma temperatura uniforme entre os 12º e os 18º graus. Altas temperaturas não são aconselháveis e manter o chocolate no frigorífico pode alterar o sabor do chocolate.

**CONFEÇÃO DE BOMBONS****Tipos de Chocolate** ↙**COBERTURA NEGRA**

**Características:** Consoante a sua aplicação, assim os chocolates estão disponíveis com uma viscosidade menor ou maior, sendo esta ajustada alterando o teor de gordura.

**Composição:** Açúcar, licor de cacau, manteiga de cacau, emulsionante: lecitina, vanilina.

**Utilização:** Derreter a cobertura a  $\pm 45^{\circ}\text{C}$ ; após a têmpera, trabalhar entre  $31^{\circ}$  a  $32^{\circ}\text{C}$ .

**COBERTURA DE LEITE**

**Características:** Consoante a sua aplicação, assim os chocolates estão disponíveis com uma viscosidade menor ou maior, sendo esta ajustada alterando o teor de gordura.

**Composição:** Açúcar, Leite gordo em pó, licor de cacau, manteiga de cacau, emulsionante: lecitina, vanilina.

**Utilização:** Derreter a cobertura a  $\pm 45^{\circ}\text{C}$ ; após a têmpera, trabalhar entre  $29^{\circ}$  a  $30^{\circ}\text{C}$ .

**Diferença entre chocolate e cobertura:**

- **Chocolate** – Composição: 50% de pasta de cacau e 50% de açúcar.
- **Cobertura** – Composição: 60% de pasta de cacau e 40% de açúcar.

**COBERTURA BRANCA**

**Características:** É uma cobertura que não contém sólidos de cacau e, por isso, há mesmo que não a considere uma cobertura.

**Composição:** Manteiga de cacau, açúcar, leite em pó, essência de baunilha e lecitina.

**Utilização:** Derreter a cobertura a  $\pm 45^{\circ}\text{C}$ ; após a têmpera, trabalhar entre  $28^{\circ}$  a  $29^{\circ}\text{C}$ .



## CONFECÇÃO DE BOMBONS

### Trabalhar o Chocolate

#### Derreter o chocolate:

- Derreter o chocolate de preferência a uma temperatura entre 40° a 45° C.
- O chocolate nunca deve entrar em contacto directo com uma fonte de calor. Por isso, utiliza-se de preferência uma estufa, ou um banho-maria, que se regulam de tal modo que o chocolate atinja uma temperatura homogénea de 40° a 45° C.
- Esta temperatura é a temperatura ideal para começar o processo da têmpera ou pré-cristalização.

#### Têmpera ou Pré-Cristalização:

- A temperatura é de extrema importância, porque é a principal responsável pelo brilho, dureza e contracção do chocolate.
- A têmpera consiste em levar o chocolate a uma temperatura definida.
- Desse modo, a manteiga de cacau, contida no chocolate, é levada à forma de cristalização mais estável, resultando um chocolate brilhante e duro.
- Para um trabalho perfeito, a temperatura inicial da massa de chocolate não deve ultrapassar os 31° a 32° C (para o chocolate de leite e branco; menos 2° a 4° C de acordo com a gordura de leite presente), se a temperatura ainda for muito alta, tem que se trabalhar outra vez uma parte do chocolate, na mesa de arrefecida, para que se chegue à temperatura de 31° a 32° C no recipiente.
- Na mesa arrefecida (ou mármore), deitar 2/3 do chocolate derretido na mesa; espalhar essa massa e trabalhar, utilizando uma espátula, até o chocolate atingir a temperatura de mais ou menos 27° C.
- A têmpera também se pode fazer adicionando cristais estáveis do chocolate derretido. Para tal, existe no mercado, chocolate em forma de pastilhas, designadas por “callets”. A quantidade dos “callets” a juntar, depende da temperatura do chocolate derretido e da temperatura dos “callets”. No caso do chocolate estar a uma temperatura de 40° C e os “callets” à temperatura ambiente, tem que se juntar, mais ou menos, 15% a 20% de “callets”.
- Adicione o chocolate temperado ao não temperado e misturá-lo até que a temperatura seja completamente uniforme.
- Existe também uma máquina para efectuar a têmpera do chocolate. Deita-se o chocolate derretido, a mais ou menos 40° C, na máquina e esta encarregar-se-á do resto do trabalho, para, exactamente da mesma maneira como se faz à mão, temperar o chocolate.

#### Verificação da Têmpera:

- Uma maneira simples de verificar a temperatura consiste em colocar uma pequena quantidade

**Outros Produtos Utilizados na Confeção de Bombons** ↙

de chocolate num papel ou na ponta de uma faca. Se tiver sido correctamente temperado, endurecerá em 5 minutos, de modo igual, e mostrará um bom brilho.

**Gianduja**

A gianduja, ou Gianduja, é uma mistura de chocolate e creme de avelã, originária de Itália, mais concretamente do Piemonte, uma região do norte, cuja maior cidade e capital é Turim.

Existem no mercado dois tipos de gianduja:

- Gianduja de chocolate negro (chocolate de avelã).
- Gianduja de chocolate de leite.

**Pasta de avelã:**

- Pasta negra de avelã.
- Pasta light de avelã.

**Diversos:**

- Pasta líquida de avelã e açúcar.
- Praliné líquido (pasta de avelã).
- Praliné líquido (pasta de avelã) à base de amêndoas e açúcar.
- Praliné líquido (pasta de avelã) à base de amêndoas, avelãs e açúcar.
- Pedacos de avelãs envolvidos em açúcar caramelizado.
- Fondant – cobertura de açúcar.
- Maçapão – massa de amêndoa e açúcar (também designada, às vezes, por “massepain” ou “marzapane” ou “mazapán”).
- Crocante de caramelo – açúcar caramellizado triturado.
- Pastas de frutos – concentrado sólido de frutos.



## CONFEÇÃO DE BOMBONS

### Conservação dos Produtos Acabados

Tal como o chocolate, o produto acabado é igualmente sensível à temperatura, outros cheiros e aromas, à luz, ao ar, à humidade e ao tempo.

#### Anomalias típicas dos produtos de chocolate durante a conservação:

- **Fatbloom** – É causado pela recristalização das gorduras e/ou pela migração das gorduras do recheio para a camada de chocolate. Este fenómeno manifesta-se como uma camada fina de cristais de gordura na superfície do chocolate. Assim, o chocolate perde o seu brilho e aparece uma camada branca e macia que dá um aspecto desagradável ao produto. Não se deve confundir com bolor.
- **Sugarbloom** – Ao contrario do “fatbloom”, o “sugarbloom” consiste numa camada rugosa e irregular por cima do chocolate. O “sugarbloom” é causado por condensação, por exemplo, ao tirar o chocolate do frigorífico. Esta humidade dissolve o açúcar do chocolate, quando a água se evapora, o açúcar fica na superfície em forma de cristais grossos e irregulares, conferindo um aspecto desagradável ao chocolate.
- **Temperatura** – A temperatura de conservação ideal do chocolate anda à volta de 12 a 20° C. Temperaturas mais altas provocam o amolecimento do chocolate e a perda do brilho.
- **Ambiente** – O chocolate é muito sensível a cheiros estranhos. É por esse motivo que o chocolate tem que ser armazenado num espaço isento de cheiros abafados ou estranhos e com um bom arejamento.
- **Luz e Ar** – Sob a influência da luz e do ar, o chocolate oxida mais depressa e sofre alterações de gosto.
- **Humidade** – O chocolate deve ser protegido contra a humidade. Por isso, a humidade relativa do ar no local de armazenamento nunca deve ser superior a 70%.
- **Parasitas** – O chocolate não é, infelizmente, agradável apenas para os seres humanos. Com efeito, o seu cheiro pode atrair todo o tipo de pragas. Por isso, é necessário guardá-lo em local protegido contra os ataques de pragas.

**RECEITA BASE****COMPONENTES**

Natas.....	0.250 kg
Vagem de baunilha.....	q.b.
Cobertura negra.....	0.600 kg
Pasta de café.....	0.075 kg
Cacau em pó.....	q.b.

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Ferva as natas com a vagem de baunilha.
- Verta as natas fervidas sobre a cobertura cortada miudinha.
- Adicione a pasta de café e mexa com uma varinha mágica.
- Deixe arrefecer a ganache.
- Tenda pequenas bolas, leve ao frio para endurecer.  
Ou encha bolas vazadas.
- Passe as bolas por cobertura negra.
- Role-as em cacau em pó.



## CONFEÇÃO DE BOMBONS

### Trufas ao Licor



#### RECEITA BASE

#### COMPONENTES

Manteiga.....	0,300 kg
Açúcar em pó.....	0,100 kg
Cobertura Branca.....	0,600 kg
Licor concentrado.....	0,070 kg
Cobertura negra.....	q.b.
Cacau em pó.....	q.b.
Flocos de chocolate.....	q.b.

#### MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Bata a manteiga com o açúcar.
- Adicione a cobertura e o licor.
- Deixe endurecer um pouco.
- Tenda pequenas bolas, leve ao frio para endurecer.  
Ou encha bolas vazadas.
- Passe as bolas por cobertura negra.
- Role-as em cacau em pó ou flocos de chocolate



**RECEITA BASE****COMPONENTES**

Natas.....	0,250 kg
Cobertura de Leite.....	0,400 kg
Cobertura Negra.....	0,250 kg
Laranja Confitada.....	0,150 kg

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Ferva as natas .
- Verta as natas fervidas sobre as coberturas.
- Mexa com uma varinha mágica.
- Adicione a laranja cortada miudinha.
- Tenda pequenas bolas, leve ao frio para endurecer.  
Ou encha bolas vazadas.
- Passe as bolas por cobertura leite.
- Role-as sobre uma rede com ajuda de um garfo.



## CONFEÇÃO DE BOMBONS

### Trufas de Canela



#### RECEITA BASE COMPONENTES

Natas.....	0,375 kg
Pau de Canela.....	0,010 kg
Cobertura de Leite.....	0,650 kg
Pasta de Avelã.....	0,050 kg
Manteiga.....	0,135 kg
Kirsch*.....	0,050 kg
Cacau em pó.....	q. b.
Canela.....	q. b.

#### MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Ferva as natas com o pau de canela.
- Misture a cobertura, pasta e manteiga.
- Verta a infusão sobre os mesmos.
- Adicione o kirsch.
- Rechei bolas vazadas com o recheio.
- Passe as bolas por cobertura leite.
- Role-as numa mistura de cacau e canela.

\* Aguardente de cereja originária da Alemanha, da Alsácia e da Suíça.

**RECEITA BASE****COMPONENTES**

Mel.....	0,125 kg
Natas.....	0,350 kg
Cobertura de Leite.....	0,350 kg
Manteiga de Cacau.....	0,125 kg
Cobertura branca.....	q.b.
Açúcar mascavado.....	q.b.

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Coza o mel a 130° C, junte as natas e deixe ferver o conjunto.
- Misture a cobertura com a manteiga de cacau.
- Junte as duas misturas e deixe arrefecer.
- Recheie bolas vazadas com o recheio.
- Passe as bolas por cobertura branca.
- Role-as por açúcar mascavado granulado.

**CONFEÇÃO DE BOMBONS****Trufas de Framboesa****RECEITA BASE****COMPONENTES**

Polpa de Framboesa.....	0,240 kg
Licor de Framboesa.....	0,030 kg
Cobertura de leite.....	0,500 kg
Manteiga.....	0,150 kg
Açúcar invertido.....	0,100 kg
Cobertura negra.....	q. b.
Cacau em pó.....	q. b.

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Ferva a polpa com o açúcar invertido.
- Derreta a cobertura e misture o conjunto anterior aos poucos.
- Adicione o licor, seguindo-se a manteiga.
- Encha bolas vazadas com a ganache.
- Passe as bolas por cobertura negra.
- Role-as por cacau em pó.

## CONFEÇÃO DE BOMBONS



## Bombons de Molde - Sache Caramelo Baileys ↙

## RECEITA BASE

## COMPONENTES

Açúcar.....	0,375 kg
Baileys*.....	0,050 kg
Glucose.....	0,065 kg
Natas.....	0,250 kg
Manteiga.....	0,040 kg
Cobertura de leite.....	0,375 kg
Cobertura negra.....	0,100 kg



## MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Leve ao lume até caramelo o açúcar, glucose e Baileys .
- Adicione as natas, e deixe Ferva.
- Junte as coberturas e mexa com a varinha.
- Adicione a manteiga.
- Recheie moldes a gosto revestidos com cobertura de leite.

\* Licor de natas e whiskey originário da Irlanda.

**CONFEÇÃO DE BOMBONS****Bombons de Caramelo****RECEITA BASE****COMPONENTES**

Açúcar.....	0,350 kg
Glucose.....	0,150 kg
Natas.....	0,500 kg
Manteiga.....	0,050 kg
Baunilha.....	q. b.
Cobertura de leite.....	q. b.

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Leve ao lume até caramelo o açúcar e glucose.
- Adicione as natas, e deixe Ferva.
- Adicione a manteiga e a baunilha.
- Recheie moldes a gosto revestidos com cobertura de leite.

**RECEITA BASE****COMPONENTES**

Natas.....	0,250 kg
Glucose.....	0,250 kg
Cobertura de leite.....	0,375 kg
Rum.....	0,050 kg
Café solúvel em pó.....	q.b.
Cobertura negra.....	q.b.

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Ferva as natas com a glucose.
- Adicione a cobertura e o café diluído com um pouco de Rum.
- Recheie moldes, revestidos com cobertura de leite e o grão o negro.

**CONFEÇÃO DE BOMBONS****Bombons de Castanha****RECEITA BASE  
COMPONENTES**

Pasta de castanha.....	0,500 kg
Glucose.....	0,075 kg
Cobertura de leite.....	0,125 kg
Manteiga de cacau.....	0,075 kg
Cobertura negra.....	q. b.

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Misture a pasta com a glucose.
- Derreta a cobertura com a manteiga e junte ao anterior preparado.
- Recheie moldes a gosto, revestidos com cobertura negra.

# CFPSA



## CONFEÇÃO DE BOMBONS



Vinho do Porto Doce ↙

**RECEITA BASE**  
**COMPONENTES**

Cobertura negra.....	0,300 kg
Cobertura leite.....	0,100 kg
Vinho do Porto.....	0,150 kg
Natas.....	0,050 kg

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Misture as coberturas previamente derretidas.
- Ligue as natas e o vinho do porto.
- Recheie moldes a gosto, revestidos com cobertura de leite.

CFPSA

**CONFEÇÃO DE BOMBONS****Bombons de Baunilha****RECEITA BASE  
COMPONENTES**

Cobertura negra.....	0,500 kg
Natas.....	0,175 kg
Vagem de baunilha.....	2
Manteiga.....	0,050 kg
Fondant.....	0,125 kg

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Ferva as natas com a vagem.
- Adicione a cobertura às natas e mexa com a varinha.
- Junte o fondant e a manteiga.
- Recheie moldes a gosto, revestidos com cobertura negra.

**RECEITA BASE**  
**COMPONENTES**

Natas.....	0,300 kg
Cobertura Branca.....	0,150 kg
Pasta de maracujá.....	0,040 kg
Álcool.....	0,015 kg

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Ferva as natas.
- Verta as natas sobre a cobertura e mexa com a varinha.
- Adicione a pasta e o álcool.
- Recheie moldes a gosto, revestidos com cobertura negra.

**CONFEÇÃO DE BOMBONS****➤ Ganache de Amendoim****RECEITA BASE****COMPONENTES**

Manteiga de Amendoim.....	0,250 kg
Natas.....	0,250 kg
Cobertura de leite.....	0,500 kg
Cobertura negra.....	0,250 kg
Cobertura branca.....	q.b.

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Ferva as natas.
- Misture a manteiga com as coberturas derretidas.
- Verta as natas e misture o conjunto.
- Recheie moldes a gosto, revestidos com cobertura branca e negra

**RECEITA BASE****COMPONENTES**

Natas.....	0,250 kg
Cobertura branca.....	0,500 kg
Glucose.....	0,175 kg
Álcool.....	0,030 kg
Pasta de kiwi.....	0,030 kg
Cobertura negra.....	q.b.

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Ferva as natas com a glucose.
- Verta a mistura sobre a cobertura.
- Adicione o álcool e a pasta.
- Recheie moldes a gosto, revestidos com cobertura negra.

CFPSA

**CONFEÇÃO DE BOMBONS****Bombons de Nóz****RECEITA BASE  
COMPONENTES**

Pasta de noz.....	0,400 kg
Glucose.....	0,150 kg
Cobertura de leite.....	0,250 kg
Manteiga.....	0,100 kg
Cobertura negra.....	q. b.
Noz (metades).....	q. b.

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Misture a pasta com a glucose.
- Adicione á mistura a cobertura derretida.
- Junte a manteiga previamente amolecida.
- Recheie moldes de nozes, revestidos com cobertura de leite e negra e coloque meia noz em cima.

## CONFEÇÃO DE BOMBONS



Ganache de Menta ↙

## RECEITA BASE

## COMPONENTES

Natas.....	0,500 kg
Pasta de menta.....	0,050 kg
Cobertura branca.....	0,750 kg
Açúcar invertido.....	0,150 kg
Cobertura negra.....	q.b.



## MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Ferva as natas.
- Adicione as natas á cobertura.
- Junte o açúcar e a pasta.
- Recheie moldes a gosto, revestidos com cobertura negra.

CFPSA



## CONFEÇÃO DE BOMBONS

### ➤ Ganache Lúcia-lima



#### RECEITA BASE

#### COMPONENTES

Natas.....	0,200 kg
Manteiga.....	0,050 kg
Cobertura branca.....	0,450 kg
Açúcar invertido.....	0,040 kg
Folhas de lúcia-lima.....	q. b.
Cobertura branca.....	q. b.

#### MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Ferva as natas com o açúcar e a lúcia-lima
- Adicione a mistura à cobertura.
- Junte a manteiga aos poucos.
- Recheie moldes a gosto, revestidos com cobertura branca.



**CONFEÇÃO DE BOMBONS****Recheio de Limão** ↙**RECEITA BASE****COMPONENTES**

Cobertura de Leite.....	0,420 kg
Polpa de limão.....	0,100 kg
Natas.....	0,070 kg
Açúcar invertido.....	0,020 kg
Manteiga.....	0,035 kg
Açúcar.....	0,042 kg
Cobertura negra.....	q.b.

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Ferva as natas, a polpa e os açúcares.
- Adicione as natas à cobertura.
- Junte a manteiga.
- Recheie moldes a gosto, revestidos com cobertura negra.



## CONFECÇÃO DE BOMBONS

### Recheio de Marasquino



#### RECEITA BASE COMPONENTES

Natas.....	0,250 kg
Gemas.....	0,060 kg
Cobertura branca.....	0,500 kg
Marasquino*.....	0,075 kg
Cobertura negra.....	q. b.

#### MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Ferva as natas, e verta sobre as gemas batidas
- Adicione a cobertura previamente derretida.
- Junte o licor.
- Recheie moldes a gosto, revestidos com cobertura negra.

\* Marasquino ou Maraschino - licor de cerejas amargas, originário da Croácia, mas produzido também em Itália.

**RECEITA BASE****COMPONENTES**

Praliné de avelã.....	0,250 kg
Cobertura branca.....	0,250 kg
Pasta de laranja.....	0,010 kg
Cobertura negra.....	q. b.
Cobertura branca.....	q. b.
Cobertura de leite.....	q. b.

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Misture o praliné com a cobertura derretida.
- Ligue a pasta.
- Recheie moldes (frutos do mar), revestidos com cobertura negra, leite e branca.

**CONFEÇÃO DE BOMBONS****✂ Bombons de Corte - Gia de Café****RECEITA BASE  
COMPONENTES**

Gianduja.....	1 kg
Manteiga.....	0,250 kg
Praliné líquido (pasta de avelã)....	0,250 kg
Pasta de café.....	0,030 kg
Cobertura de leite.....	q.b.
Grão de café.....	q.b.

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Misture a gianduja derretida com os restantes componentes e a manteiga batida.
- Coloque a massa num tabuleiro para fazer uma pasta com aprox. 12 mm de altura.
- Corte bombons ovais e cubra-os com cobertura de leite.
- Decore com um grão de café.

**RECEITA BASE****COMPONENTES**

Manteiga.....	0,500 kg
Leite condensado.....	0,450 kg
Cobertura negra.....	0,800 kg
Praliné de avelã.....	0,100 kg
Maçapão.....	q.b.

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Trabalhe a manteiga, junte o leite condensado e o praliné.
- Adicione a cobertura derretida.
- Estenda a maçapão e coloque-a num tabuleiro para fazer uma pasta com aprox. 12 mm de altura, coloque em cima o creme e tape este com outra parte de maçapão.
- Passe uma camada de cobertura de leite e risque na diagonal com uma régua.
- Corte com a guitarra 15x35 mm
- Banhe os bombons na cobertura negra, sem tapar a superfície.



## CONFEÇÃO DE BOMBONS

Carioca



### RECEITA BASE

#### COMPONENTES

Cobertura negra 1.....	0,500 kg
Cobertura negra 2.....	0,700 kg
Manteiga.....	0,500 kg
Café solúvel.....	0,005 kg
Cacau.....	0,010 kg
Noz-moscada.....	q. b.

### MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe a manteiga, junte a primeira cobertura, seguindo-se o cacau, a noz e o café.
- Adicione a segunda cobertura e misture o conjunto.
- Coloque a massa num tabuleiro para fazer uma pasta com aprox. 12 mm de altura.
- Corte com a guitarra 25x25 mm
- Banhe os bombons com cobertura leite e decore com ouro.

**RECEITA BASE****COMPONENTES**

Praliné de avelã.....	0,500 kg
Gianduja de chocolate e leite.....	0,500 kg
Cobertura de leite.....	0,300 kg
Avelã picada.....	0,250 kg
Maçapão.....	q. b.

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Misture a gianduja derretida com os restantes componentes.
- Coloque a massa num tabuleiro para fazer uma pasta com aprox. 12 mm de altura.
- Estenda a maçapão e passe com um rolo frisado.
- Una as duas placas com clara e licor.
- Passe manteiga de cacau a 40° C, sobre a maçapão.
- Corte com guitarra 15x35 mm e banhe-os com cobertura de leite ou negra.

**CONFEÇÃO DE BOMBONS****▾ Squares de Maçapão****RECEITA BASE  
COMPONENTES**

Maçapão.....	q. b.
Praliné líquido (pasta de avelã).....	1 kg
Cobertura negra.....	0,150 kg

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Adicione um pouco de corante verde à maçapão.
- Misture os restantes componentes e coloque-os em cima da maçapão para fazer uma pasta com 12mm de altura.
- Estenda a restante Maçapão e passe com o rolo frisado e coloque em cima.
- Corte com a guitarra 15x35 mm.



**CONFECÇÃO DE BOMBONS****Bombons de Laranja** ↙**RECEITA BASE****COMPONENTES**

Praliné líquido (pasta de avelã).....	1 kg
Cobertura negra.....	0,550 kg
Casca de laranja.....	0,300 kg
Licor.....	q. b.
Cobertura branca.....	q. b.

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Misture o praliné com a cobertura e a laranja picada.
- Faça uma pasta com 12 mm de altura.
- Aplique uma camada de cobertura branca em cima para decoração.
- Corte com a guitarra 15x35 mm e banhe com cobertura negra.

**CONFEÇÃO DE BOMBONS****Marasquino (licor)****RECEITA BASE  
COMPONENTES**

Maçapão.....	0,300 kg
Natas.....	0,100 kg
Marasquino.....	0,070 kg
Cobertura branca.....	0,600 kg
Nozes picadas.....	0,150 kg
Cobertura de leite.....	q.b.
Cobertura negra.....	q.b.

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Misture a maçapão com a cobertura derretida e as natas.
- Adicione as nozes picadas e o licor.
- Faça uma pasta com 12 mm de altura.
- Aplique uma camada de cobertura de leite na superfície.
- Risque com cobertura negra.
- Corte com a guitarra 15x35 mm e banhe com cobertura negra.

**RECEITA BASE****COMPONENTES**

Praliné líquido (pasta de avelã).....	1 kg
Cobertura de leite.....	0,400 kg
Pedaços de avelã envolvidos em açúcar caramelizado.....	0,150 kg

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Misture o praliné com a cobertura e as avelãs.
- Faça uma pasta com 12 mm de altura.
- Corte com a guitarra 15x35 mm e banhe com cobertura leite.
- Faça uma decoração com o garfo.

**CONFEÇÃO DE BOMBONS** **Bombons Compostos - Patrícia****RECEITA BASE  
COMPONENTES**

Maçapão.....	1 kg
Avelã Moída.....	0,250 kg
Crocante de caramelo.....	0,050 kg
Cobertura negra.....	q. b.
Noz.....	q. b.

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Misture a maçapão com a avelã e o crocante.
- Estenda a massa a 10 mm de altura.
- Corte-a com um cortante a gosto.
- Banhe os bombons com cobertura negra e coloque uma noz a decorar.

**RECEITA BASE****COMPONENTES**

Gianduja.....	0,500 kg
Praliné.....	0,500 kg
Cobertura de leite.....	0,500 kg
Café.....	0,005 kg
Cobertura negra.....	q.b.
Grão de café.....	q.b.

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Derreta a gianduja, adicione o praliné, o café e a cobertura.
- Faça uma pasta com 12 mm de altura.
- Corte-a com um cortante oval.
- Banhe os bombons com cobertura negra ou leite.
- Decore com um grão de café.

**CONFEÇÃO DE BOMBONS****✎ Pistácio Notew****RECEITA BASE  
COMPONENTES**

Maçapão.....	1 kg
Pasta de Pistácio.....	0,025 kg
Licor.....	0,010 kg
Cobertura de leite.....	q.b.
Pinhões.....	q.b.

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Misture a maçapão a pasta e o licor.
- Estenda a massa a 10 mm de altura.
- Corte-a com um cortante oval.
- Banhe os bombons com cobertura leite e coloque pinhão a decorar.

## CONFECÇÃO DE BOMBONS



## Maçapão de Laranja ↙

**RECEITA BASE**  
**COMPONENTES**

Maçapão.....	1 kg
Casca de laranja.....	0,100 kg
Licor.....	0,050 kg
Cobertura de leite.....	q. b.
Cobertura negra.....	q. b.

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Misture os ingredientes.
- Faça pequenas bolas, e molde com o polegar e o indicador.
- Banhe com cobertura leite ou negra e aplique um risco negro ou de leite.

**CONFEÇÃO DE BOMBONS****Maçapão de Fruta****RECEITA BASE  
COMPONENTES**

Maçapão.....	1 kg
Pasta de Laranja.....	0,015 kg
Licor.....	0,050 kg
Casca de Laranja.....	0,250 kg
Cobertura de leite.....	q.b.

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Misture os ingredientes.
- Faça pequenas bolas .
- Banhe com cobertura de leite e role-as numa rede.



## CONFEÇÃO DE BOMBONS



Dressé Café ↙

## RECEITA BASE

## COMPONENTES

Manteiga.....	0,250 kg
Fondant.....	0,150 kg
Cobertura negra.....	0,500 kg
Pasta de café.....	0,015 kg
Café solúvel.....	0,015 kg
Cobertura branca.....	q.b.



## MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe a manteiga com o fondant.
- Junte a cobertura derretida, seguindo-se a pasta e o café.
- Tenda com boquilha frisada, dando-lhe forma de dupla lágrima.
- Banhe 2/3 com cobertura negra e risque a branco.

**CONFEÇÃO DE BOMBONS****Gia Stars****RECEITA BASE  
COMPONENTES**

Açúcar.....	0,200 kg
Natas.....	0,150 kg
Manteiga.....	0,175 kg
Cobertura de leite.....	0,400 kg
Cobertura negra.....	q. b.

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Caramelize o açúcar e adicione as natas.
- Em morno, adicione a manteiga e a cobertura.
- Tenda pequenos pontos com o saco e boquilha.
- Banhe com cobertura negra e risque com cobertura de leite.

**RECEITA BASE****COMPONENTES**

Manteiga.....	0,250 kg
Praliné de avelã.....	0,250 kg
Cobertura negra.....	0,250 kg
Cobertura de leite.....	0,250 kg
Avelãs.....	q. b,

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Trabalhe a manteiga e adicione o praliné.
- Junte as coberturas derretidas.
- Tenda com boquilha frisada uma roseta e coloque no meio uma avelã.
- Banhe 2/3 com cobertura negra



## CONFEÇÃO DE BOMBONS

### 👉 Dressé Noz



#### RECEITA BASE

#### COMPONENTES

Manteiga.....	0,250 kg
Fondant.....	0,150 kg
Cobertura negra.....	0,250 kg
Cobertura de leite.....	0,250 kg
Baunilha.....	q. b.
Maçapão.....	q. b.
Noz.....	q. b.

#### MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe a manteiga com o fondant.
- Junte as coberturas derretidas e o aroma.
- Em cima de maçapão, tenda bolas e coloque meia noz em cima.
- Banhe com cobertura de leite e risque com cobertura negra.



### RECEITA BASE

### COMPONENTES

Manteiga.....	0,250 kg
Açúcar em pó.....	0,200 kg
Cobertura Branca.....	0,100 kg
Pasta de Café.....	0,005 kg
Noz.....	q.b.



### MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe a manteiga com o açúcar.
- Junte a cobertura derretida e o aroma.
- Tenda bolas e coloque meia noz em cima.
- Banhe com cobertura branca.



CFPSA





# CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR

## SEDE

Avenida 25 de Abril, nº 22  
1679-015 - **PONTINHA**  
Tel. 214 789 500 • Fax. 214 796 120  
APARTADO 308 • 1679-901 PONTINHA

## Delegação Norte

Pç. Gen. Humberto Delgado, 325 -2º  
4000-288 **Porto**  
Tel. 222 007 353  
Fax. 222 008 749

## Delegação Centro

Zona Industrial da Pedrulha  
3000-317 **Coimbra**  
Tel. 239 493 709  
Fax. 239 822 191

## Delegação Sul

Zona Industrial de Loulé  
Lote 41- R/C DTº  
8100-272 **Loulé**  
Tel. 269 400 160  
Fax. 269 400 169

www. **cfpsa**. pt  
e-mail: **cfpsa@cfpsa.pt**  
Nº VERDE: **800 222 210**

Centro Protocolar entre:

