

Receituário

Inovare

Desenvolvido para quem
busca evolução constante



é profissional.



A versatilidade do chocolate com o rendimento que a sua produção precisa

Inovare foi desenvolvida para atender às necessidades da confeitaria atual, unindo desempenho técnico, praticidade e qualidade sensorial.

Sua formulação entrega sabor autêntico do chocolate, com textura equilibrada e derretimento adequado para diferentes aplicações. Por meio de uma tecnologia exclusiva, Inovare apresenta um comportamento próximo ao do chocolate, com excelente fluidez e estabilidade durante o uso.

Versátil, pode ser aplicada em diversas preparações, como bombons, ganaches, recheios e coberturas, mantendo consistência de resultado e facilitando a execução no dia a dia. Sua performance permite maior controle na produção, com melhor rendimento e redução de perdas.

Outro diferencial está na temperagem, que oferece maior flexibilidade de temperatura, tornando o processo mais seguro e eficiente, especialmente em rotinas produtivas mais intensas.

O produto se posiciona como uma solução que equilibra qualidade e custo-benefício, contribuindo para a padronização das receitas e para a otimização dos processos na confeitaria.



é profissional.

Informações de uso

Inovare pode ser utilizada em qualquer receita que leve chocolate, adaptando-se facilmente a diferentes aplicações e rotinas produtivas. Sua excelente fluidez permite a criação de casquinhas mais finas, com bom acabamento e menor desperdício, garantindo maior rendimento em comparação ao chocolate tradicional.

Sua formulação, com ingredientes como leite integral, cacau em pó e manteiga de cacau equivalente (CBE), contribui para um perfil de sabor equilibrado e uma performance consistente, inclusive em aplicações geladas

Faixas de têmpera

Ao leite: 29°C – 31°C

Intenso: 29°C – 31°C

Branco: 28°C – 30°C



é profissional.



🕒 Preparo

1h30



Rendimento

Até 35 unidades

Fácil

Médio

Difícil

Nível

Bombom de Palito de Doce de Leite

Uma alternativa prática para ampliar o portfólio com um produto de preparo simples e alto potencial de vendas. O bombom no palito traz massa de chocolate com recheio cremoso de doce de leite e cobertura com Inovare Intenso, formando um doce equilibrado, visualmente atrativo e ideal para comercialização por unidade ou em kits.

Ingredientes

Massa do bolo

- 200 g de açúcar refinado (1 xícara)
- 120 g de água quente (½ xícara)
- 32 g de Cacau em Pó Melken 100% (1/3 xícara)
- 250 g de farinha de trigo (2 xícaras)
- 1,5 g de sal (¼ colher de chá)
- 110 g de óleo vegetal (½ xícara)
- 100 g de ovos (2 unidades)
- 2,5 g de bicarbonato de sódio (½ colher de chá)

Montagem

- 150 g de coco em lascas (1 ½ xícara)
- 175 g de doce de leite (¾ xícara)
- 35 palitos para pirulito

Acabamento e finalização

- 500 g de Inovare Intenso
- 100 g de Inovare Branco



é profissional.

Modo de Preparo

Massa do bolo

1. Em uma tigela, misture a farinha de trigo, o bicarbonato de sódio e o sal. Reserve.
2. No liquidificador, bata o açúcar, a água quente, o cacau em pó, o óleo e os ovos até obter uma mistura homogênea.
3. Despeje a mistura líquida sobre os ingredientes secos e mexa até incorporar completamente.
4. Distribua a massa em duas assadeiras de 20 cm, forradas com papel-manteiga, e leve ao forno preaquecido a 180 °C por 25 a 30 minutos.
5. Retire do forno, aguarde cerca de 10 minutos, desenforme e deixe esfriar completamente sobre uma grade.

Montagem

6. Esfarele o bolo com as mãos até obter uma textura de farofa úmida.
7. Adicione o coco em lascas e misture bem.
8. Separe porções de aproximadamente 30 g (2 colheres de sopa cheias), abra levemente na mão e adicione cerca de 5 g de doce de leite (1 colher de chá) no centro.
9. Feche modelando em formato de bolinha, garantindo que o recheio fique bem vedado.
10. Disponha em uma assadeira e leve à geladeira por aproximadamente 30 minutos para firmar.

Acabamento e finalização

11. Derreta e tempere o Inovare Intenso conforme as instruções da embalagem.
12. Retire as bolinhas da geladeira, mergulhe a ponta dos palitos no Inovare Intenso e espete nas unidades.
13. Banhe completamente os bombons, retire o excesso e deixe cristalizar sobre papel-manteiga ou suporte apropriado.
14. Derreta e tempere o Inovare Branco e utilize para fazer riscos decorativos sobre os bombons já cristalizados.

Dicas

- Para padronizar o tamanho e facilitar a precificação, utilize uma balança para porcionar as unidades.
- Se quiser otimizar a produção, modele todas as bolinhas antes de iniciar o banho, garantindo mais agilidade no processo.
- O coco pode ser substituído por castanhas ou biscoito triturado, criando novas versões sem alterar a base da receita.
- Para venda, aposte em unidades individuais ou kits (3, 5 ou 10 unidades), aumentando o ticket médio.
- No formato perfeito para vendas rápidas.

Feito com



Ideal para



Confeitaria



Padaria



Faça e venda



é profissional.



🕒 Preparo
1h

🍴 Rendimento
Até 25 unidades

Fácil Médio Difícil
Nível

Bites de Palha Italiana

Um clássico da confeitaria que se destaca ainda mais quando apresentado de forma estratégica. Nesta versão, a palha italiana leva brigadeiro branco preparado com Inovare Branco, combinado com biscoito e nozes, resultando em um doce com contraste de texturas, sabor equilibrado e ótima aceitação para vendas em kits.

Ingredientes

Brigadeiro branco

- 790 g de leite condensado (2 caixas)
- 150 g de Inovare Branco (1 xícara)
- 20 g de manteiga sem sal (1 colher de sopa)

Acabamento e finalização

- 500 g de Inovare Branco
- 150 g de Inovare Ao Leite

Montagem

- 150 g de biscoito maisena (aprox. 1 pacote)
- 100 g de nozes pecan picadas (1 xícara)



é profissional.

Modo de Preparo

Preparo do brigadeiro branco

1. Em uma panela de fundo grosso, adicione o leite condensado, a manteiga e o Inovare Branco.
2. Leve ao fogo médio-baixo, mexendo constantemente com uma espátula, raspando bem o fundo e as laterais.
3. Cozinhe até atingir ponto de brigadeiro cremoso: espesso, porém ainda fluido o suficiente para espalhar.
4. Desligue o fogo e reserve até amornar.

Montagem da palha italiana

5. Forre uma forma de aproximadamente 20 x 20 cm com papel manteiga ou plástico filme, deixando sobras nas laterais para facilitar a retirada.
6. Despeje metade do brigadeiro branco e espalhe formando uma camada uniforme.
7. Distribua os biscoitos maisena lado a lado, cobrindo toda a superfície.
8. Espalhe as nozes picadas por cima.
9. Finalize com o restante do brigadeiro, nivelando bem.
10. Leve à geladeira por cerca de 30 minutos, ou até firmar completamente.

Corte e banho

11. Retire da forma e corte em quadrados de aproximadamente 5 x 5 cm.
12. Derreta e tempere o Inovare Branco conforme as instruções da embalagem.
13. Com auxílio de um garfo, mergulhe cada pedaço no Inovare Branco, garantindo que fique completamente envolvido.
14. Retire o excesso e disponha sobre papel manteiga para cristalizar.

Finalização

15. Derreta e tempere o Inovare Ao Leite.
16. Coloque em um saco de confeitar ou cartucho de papel e finalize com riscos sobre os pedaços já cristalizados.

Dicas

- Para cortes mais precisos e padronizados, utilize uma faca aquecida e limpa entre os cortes.
- Se quiser otimizar a produção, corte em tamanhos menores (bites), aumentando o rendimento e facilitando a venda em kits.
- As nozes podem ser substituídas por amendoim, castanhas ou até mesmo omitidas, criando versões mais econômicas.
- Pode ser comercializada em unidades individuais, kits ou caixas para presente, agregando valor ao produto.
- Ótima opção para vitrines, com apelo visual e boa durabilidade.

Ideal para



Confeitaria



Padaria



Faça e venda

Feito com



é profissional.



🕒 Preparo
1h30

📦 Rendimento
Até 30 unidades

📊 Fácil Médio Difícil
Nível

Drageados de Macadâmia e Castanha de Caju

Perfeitas para agregar valor ao portfólio, as drageas são uma solução prática com alta durabilidade e excelente aceitação. A combinação de macadâmias e castanhas de caju envolvidas em Inovare Ao Leite, finalizadas com cacau, entrega um produto crocante, equilibrado e ideal para venda a granel ou em embalagens presenteáveis.

Ingredientes

- 250 g de macadâmias tostadas (2 xícaras)
- 250 g de castanhas de caju tostadas (2 xícaras)
- 1kg de Inovare Ao Leite
- 50 g de Cacau em Pó Melken 100% (½ xícara)



é profissional.

Modo de Preparo

1. Coloque as macadâmias e as castanhas de caju tostadas em uma tigela grande.
2. Derreta e tempere o Inovare Ao Leite conforme as instruções da embalagem.
3. Adicione uma pequena quantidade de Inovare Ao Leite adicionando aos poucos sobre as castanhas e misture bem com uma espátula, iniciando a formação da primeira camada.
4. Repita o processo, adicionando o Inovare Ao Leite e movimentando a tigela constantemente, para garantir que as drágeas fiquem bem envolvidas e com camadas uniformes.
5. Quando a maior parte do Inovare já estiver incorporada, finalize a mistura com as mãos (utilizando luvas), soltando as unidades para evitar que grudem entre si.
6. Na última adição de Inovare Ao Leite, misture até obter um aspecto levemente úmido. Em seguida, polvilhe o cacau em pó por toda a superfície.
7. Mexa bem até que as drágeas cristalizem completamente, formando uma camada seca e aveludada.
8. Deixe descansar por aproximadamente 4 horas antes de embalar.

Finalização e Aplicações

9. As drágeas apresentam acabamento rústico e sofisticado, com textura crocante das castanhas e cobertura equilibrada.
10. O toque final de cacau traz contraste visual, reduz a pegajosidade e melhora a conservação, garantindo um produto com aparência profissional e fácil manuseio.

Dicas

- Para melhor resultado, adicione o Inovare sempre aos poucos, isso garante camadas mais finas e uniformes.
- Movimentar constantemente a tigela é essencial para evitar que as drágeas grudem e formem blocos.
- Se desejar variações, substitua parte das castanhas por amendoim, avelã ou mix de nuts, criando diferentes versões do produto.
- Pode ser comercializado a granel, em potes ou embalagens presenteáveis, com excelente giro e boa margem.
- Produto ideal para vitrines secas, sem necessidade de refrigeração.

Ideal para



Confeitaria



Padaria



Cafeterias

Feito com



é profissional.



🕒 Preparo
2h30

🍴 Rendimento
4 unidades de 350g

Fácil Médio Difícil
Nível

Bolo Tijolo de Brigadeiro

Com forte apelo visual, o bolo tijolo é uma opção estratégica para vendas por unidade. A receita combina camadas de massa de chocolate com recheio de brigadeiro feito com Inovare Ao Leite, finalizado com Inovare e granulado, resultando em um produto indulgente e com alto valor percebido.

Ingredientes

Massa do bolo

- 200 g de açúcar refinado (1 xícara)
- 120 g de água quente (½ xícara)
- 32 g de Cacau em Pó Melken 100% (1/3 xícara)
- 250 g de farinha de trigo (2 xícaras)
- 1,5 g de sal (¼ colher de chá)
- 110 g de óleo vegetal (½ xícara)
- 100 g de ovos (2 unidades)
- 2,5 g de bicarbonato de sódio (½ colher de chá)

Brigadeiro ao leite

- 790 g de leite condensado (2 caixas)
- 300 g de Inovare Ao Leite (2 xícaras)
- 20 g de manteiga sem sal (1 colher de sopa)

Acabamento e finalização

- 600 g de Inovare Ao Leite
- 150 g de granulado macio sabor chocolate (1 xícara)



é profissional.

Modo de Preparo

Massa do bolo

1. Em uma tigela, misture a farinha de trigo, o bicarbonato de sódio e o sal. Reserve.
2. No liquidificador, bata o açúcar, a água quente, o cacau em pó, o óleo e os ovos até obter uma mistura homogênea.
3. Despeje a mistura líquida sobre os ingredientes secos e mexa até incorporar completamente.
4. Distribua a massa em duas assadeiras de 20 cm, forradas com papel-manteiga, e leve ao forno preaquecido a 180 °C por 25 a 30 minutos.
5. Retire do forno, aguarde cerca de 10 minutos, desenforme e deixe esfriar completamente.

Brigadeiro ao leite (recheio)

6. Em uma panela de fundo grosso, adicione o leite condensado, a manteiga e o Inovare Ao leite.
7. Leve ao fogo médio-baixo, mexendo constantemente até atingir ponto de brigadeiro firme, ideal para recheio (mais consistente, porém ainda cremoso).
8. Desligue o fogo e deixe esfriar até atingir consistência adequada para montagem.

Montagem

9. Corte os bolos em camadas e, em seguida, ajuste para formar blocos retangulares.
10. Intercale camadas de massa e brigadeiro, pressionando levemente para nivelar e garantir estrutura.
11. Finalize com uma camada de massa.
12. Leve à geladeira por cerca de 2 horas para firmar.
13. Após esse tempo, corte e porcione em aproximadamente 4 unidades no formato "tijolo", ajustando as laterais para ficarem retas e uniformes.

Acabamento e finalização

14. Derreta e tempere o Inovare Ao Leite conforme as instruções da embalagem.
15. Banhe os bolos completamente, garantindo uma camada uniforme.
16. Antes da completa cristalização, aplique o granulado por toda a superfície.
17. Deixe cristalizar completamente antes de servir ou embalar.

Dicas

- Para um acabamento mais profissional, nivele bem as laterais antes do banho, garantindo formato uniforme.
- Utilizar o brigadeiro em ponto mais firme facilita a montagem e melhora a estrutura do produto final.
- Pode ser vendido por unidade ou em versões menores (mini tijolos), aumentando o giro e facilitando o consumo individual.
- Para variações, substitua o granulado por raspas de chocolate ou finalize com riscos de Inovare branco.
- Produto com forte apelo visual, ideal para vitrines.

Ideal para



Confeitaria



Padaria



Faça e venda

Feito com



é profissional.



🕒 Preparo
2h30

🍷 Rendimento
1 bolo de 1,8kg

Fácil Médio Difícil
Nível

Bolo Matilda

Reconhecido pelo visual marcante, o bolo Matilda é uma escolha certa para vitrines e ocasiões especiais. Com camadas de massa de chocolate intensa, recheio e cobertura feitos com Inovare Ao Leite, além da finalização com calda e brigadeiros, o resultado é um produto indulgente e de alto valor percebido.

Ingredientes

Massa do bolo

- 240 g de farinha de trigo (2 xícaras)
- 400 g de açúcar (2 xícaras)
- 75 g de Cacau em Pó Melken 100% (¾ xícara)
- 7 g de fermento em pó (1 colher de sopa)
- 2 ovos grandes
- 240 ml de leite (1 xícara)
- 120 ml de óleo (½ xícara)
- 240 ml de água fervente (1 xícara)

Ganache (recheio e cobertura)

- 500 g de Inovare Ao Leite (3 xícaras)
- 200 g de creme de leite (1 caixa)

Ganache (calda)

- 200 g de Inovare Ao Leite (1 xícara)
- 120 g de creme de leite (½ caixa)

Decoração

- Granulado macio sabor chocolate (1 xícara)
- Brigadeiro pronto Melken sabor chocolate (200 g)



é profissional.

Modo de Preparo

Ganache (recheio e cobertura)

1. Derreta o Inovare ao leite conforme as instruções da embalagem.
2. Acrescente o creme de leite e misture até obter uma ganache lisa, brilhante e homogênea.
3. Reserve até atingir consistência firme, ideal para rechear e cobrir.

Ganache (calda)

4. Derreta o Inovare ao leite.
5. Adicione o creme de leite e misture até obter uma textura lisa e fluida.
6. Deixe esfriar levemente até atingir consistência de calda encorpada.

Massa do bolo

7. Em uma tigela grande, misture a farinha de trigo, o açúcar, o cacau em pó e o fermento.
8. Adicione os ovos, o leite e o óleo, misturando até obter uma massa homogênea.
9. Acrescente a água fervente e misture delicadamente até incorporar.
10. Despeje a massa em formas redondas de aproximadamente 20 cm, forradas com papel-manteiga.
11. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 30 a 35 minutos, ou até que o palito saia limpo.
12. Deixe esfriar completamente antes da montagem.

Montagem

13. Corte o bolo em camadas uniformes.
14. Intercale camadas de massa e ganache, garantindo um recheio bem distribuído.
15. Finalize com uma camada de massa e leve à geladeira por cerca de 2 horas para firmar.

Acabamento e decoração

16. Cubra todo o bolo com a ganache, criando um acabamento levemente rústico.
17. Modele porções do brigadeiro em formato de bolinhas.
18. Passe no granulado e disponha sobre o topo do bolo.
19. Finalize despejando a ganache de calda sobre o topo, deixando escorrer naturalmente pelas laterais

Dicas

- Para um acabamento mais uniforme, nivele as camadas antes da montagem.
- A ganache deve estar em ponto firme para facilitar a estrutura do bolo.
- Se quiser otimizar a produção, monte o bolo no dia anterior e finalize no dia da venda.
- Pode ser vendido inteiro ou em fatias, aumentando o giro e o ticket médio.
- Produto ideal para vitrines e datas comemorativas, com forte apelo visual.

Ideal para



Confeitaria



Padaria



Cafeterias

Feito com



é profissional.



🕒 Preparo
1h30

🍴 Rendimento
Até 24 unidades

Fácil Médio Difícil
Nível

Cannoli Intenso

Tradicional e versátil, o cannoli é uma opção que combina textura e cremosidade em um só preparo. Nesta versão, o recheio à base de Inovare Intenso traz mais praticidade ao processo, garantindo um resultado equilibrado e ideal para compor vitrines com produtos diferenciados.

Ingredientes

Massa dos cannoli

- 250 g de farinha de trigo (2 xícaras)
- 60 g de manteiga (3 colheres de sopa)
- 100 ml de água (½ xícara)
- 30 g de açúcar (2 colheres de sopa)
- Óleo para fritura

Recheio

- 200 g de Inovare Intenso (1 xícara)
- 200 g de creme de leite (1 caixa)
- 200 g de chantilly batido (1 xícara)

Finalização

- Açúcar impalpável para polvilhar (½ xícara)



é profissional.

Modo de Preparo

Massa

1. Em uma tigela, misture a farinha, o açúcar e a manteiga até obter uma textura de farofa.
2. Adicione a água aos poucos, misturando até formar uma massa homogênea e lisa.
3. Abra a massa com auxílio de um rolo até ficar bem fina.
4. Corte em círculos e modele nos tubos próprios para cannoli.
5. Frite em óleo quente até dourar levemente.
6. Retire e deixe escorrer sobre papel absorvente até esfriar completamente.

Recheio

7. Derreta o Inovare intenso conforme as instruções da embalagem.
8. Adicione o creme de leite e misture até obter uma ganache lisa e homogênea.
9. Deixe esfriar até atingir temperatura ambiente.
10. Incorpore o chantilly batido delicadamente, até obter um creme leve e aerado.
11. Se necessário, leve à geladeira por alguns minutos para ganhar consistência.

Montagem

12. Coloque o recheio em um saco de confeitar.
13. Recheie os cannoli apenas no momento da finalização, para manter a crocância da massa.

Finalização

14. Polvilhe açúcar impalpável sobre os cannoli já recheados.

Dicas

- Abra a massa o mais fina possível para garantir leveza e crocância após a fritura.
- Recheie somente próximo ao momento da venda ou consumo, evitando que a umidade comprometa a textura da casquinha.
- Para variações, finalize com pistache, raspas de chocolate ou frutas secas nas extremidades.
- Pode ser comercializado por unidade ou em kits, agregando valor ao produto.
- Excelente opção para vitrines, com apelo visual e posicionamento premium.

Ideal para



Confeitaria



Padaria



Cafeterias

Feito com



é profissional.



🕒 **Preparo**
1h30

🍴 **Rendimento**
Até 8 unidades

Fácil Médio Difícil
Nível

Bolo de Pote de Frutas Amarelas

Prático e com alto potencial de giro, o bolo de pote é uma escolha estratégica para o dia a dia. A receita combina camadas de farofa crocante, bolo de baunilha, ganache feita com Inovare Branco e geleia de frutas amarelas, entregando um produto equilibrado e com diversidade de texturas e sabores.

Ingredientes

Farofa crocante

- 100 g de biscoito maisena (aprox. 1 xícara)
- 30 g de manteiga derretida (2 colheres de sopa)

Ganache

- 300 g de Inovare Branco (2 xícaras)
- 200 g de creme de leite (1 caixa)

Bolo de baunilha

- 150 g de farinha de trigo (1 xícara)
- 150 g de açúcar ($\frac{3}{4}$ xícara)
- 2 ovos
- 100 ml de leite ($\frac{1}{2}$ xícara)
- 50 ml de óleo ($\frac{1}{4}$ xícara)
- 1 colher (chá) de baunilha
- 1 colher (chá) de fermento em pó

Geleia de frutas amarelas

- 300 g de manga picada (2 xícaras)
- 100 ml de suco de maracujá ($\frac{1}{2}$ xícara)
- 100 g de açúcar ($\frac{1}{2}$ xícara)



é profissional.

Modo de Preparo

Farofa crocante

1. Triture o biscoito até formar uma farofa fina.
2. Misture com a manteiga derretida até obter uma textura levemente úmida e soltinha.
3. Reserve.

Bolo de baunilha

4. Em uma tigela, misture os ovos com o açúcar até homogeneizar.
5. Adicione o leite, o óleo e a baunilha, misturando bem.
6. Incorpore a farinha de trigo e o fermento até obter uma massa lisa.
7. Despeje em uma forma e leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 25 minutos.
8. Deixe esfriar completamente e esfarele o bolo.

Ganache

9. Derreta o Inovare Branco conforme as instruções da embalagem.
10. Adicione o creme de leite e misture até obter uma ganache lisa e homogênea.
11. Reserve até atingir textura cremosa.

Geleia de manga com maracujá

12. Em uma panela, cozinhe a manga com o suco de maracujá e o açúcar.
13. Mexa até engrossar e atingir consistência de geleia.
14. Deixe esfriar completamente antes de utilizar.

Montagem

15. Em potes individuais, faça uma camada de farofa crocante no fundo.
16. Adicione uma camada de ganache.
17. Acrescente a geleia de manga com maracujá.
18. Coloque uma camada de bolo esfarelado.
19. Finalize com ganache por cima.
20. Leve à geladeira até firmar.

Dicas

- Monte em potes transparentes para valorizar as camadas e aumentar o apelo visual.
- Padronizar o peso por unidade facilita a precificação e o controle de produção.
- Pode ser produzido com antecedência e mantido refrigerado por alguns dias.
- Para variações, substitua a fruta por morango, maracujá puro ou frutas vermelhas.
- Produto ideal para delivery e vendas rápidas, com excelente giro.

Ideal para



Confeitaria



Padaria



Cafeterias

Feito com





🕒 **Preparo**
1h30

🍷 **Rendimento**
12 fatias de 125g

Fácil Médio Difícil
Nível

Torta de Limão com Chocolate Branco

Sempre presente nas vitrines, a torta de limão é um clássico que mantém alta demanda. Com base crocante, recheio cremoso preparado com Inovare Branco e cobertura de merengue, o resultado é um preparo equilibrado, com contraste entre acidez e doçura, ideal para venda por fatias ou inteira.

Ingredientes

Base

- 200 g de biscoito maisena (2 xícaras)
- 100 g de manteiga derretida (5 colheres de sopa)

Cobertura (merengue)

- 3 claras
- 150 g de açúcar ($\frac{3}{4}$ xícara)

Recheio

- 400 g de Inovare Branco (3 xícaras)
- 200 g de creme de leite (1 caixa)
- 120 ml de suco de limão ($\frac{1}{2}$ xícara)
- Raspas de limão (1 colher de sopa)



é profissional.

Modo de Preparo

Base

1. Triture o biscoito até formar uma farofa fina.
2. Misture com a manteiga derretida até obter uma massa úmida.
3. Forre o fundo de uma forma (aprox. 20 cm), pressionando bem para compactar.
4. Leve à geladeira até firmar.

Ganache

5. Derreta o Inovare branco conforme as instruções da embalagem.
6. Adicione o creme de leite e misture até obter uma ganache lisa e homogênea.
7. Acrescente o suco e as raspas de limão, misturando bem até incorporar completamente.
8. Despeje sobre a base já firme e leve à geladeira até obter consistência firme.

Cobertura (merengue)

9. Bata as claras em neve até formar picos leves.
10. Adicione o açúcar aos poucos, batendo até obter um merengue firme, brilhante e estável.

Montagem

11. Espalhe o merengue sobre a torta já firme, criando picos ou acabamento liso.
12. Leve ao forno alto por alguns minutos para dourar levemente ou utilize maçarico para finalizar.

Dicas

- Para um corte mais limpo, leve a torta à geladeira por pelo menos 2 horas antes de servir.
- O equilíbrio entre limão e chocolate branco pode ser ajustado conforme o público — mais limão para um perfil mais refrescante.
- Utilizar forma com fundo removível facilita a apresentação e valorização do produto.
- Pode ser comercializada inteira ou em fatias, aumentando o giro e a versatilidade de venda.

Ideal para



Confeitaria



Padaria



Cafeterias

Feito com



é profissional.



🕒 Preparo
1h30

🍴 Rendimento
Até 25 unidades

Fácil Médio Difícil
Nível

Brownie de Chocolate com Pistache

Para quem busca diferenciação no portfólio, o brownie de chocolate com pistache é uma excelente aposta. A base intensa feita com Inovare Intenso, combinada com ganache de Cobertura TOP sabor Pistache e ganache intensa, resulta em um produto com contraste de texturas, sabor marcante e alto apelo para vitrines e vendas especiais.

Ingredientes

Brownie

- 250 g de Inovare Intenso (1 ½ xícara)
- 250 g de manteiga (12 colheres de sopa)
- 150 g de açúcar (¾ xícara)
- 50 g de açúcar mascavo (¼ xícara)
- 4 ovos
- 100 g de farinha de trigo (¾ xícara)
- 1 pitada de sal
- 100 g de pistache triturado (1 xícara)

Ganache intensa

- 150 g de Inovare Intenso (1 xícara)
- 100 g de creme de leite (½ caixa)

Ganache de pistache

- 500 g de Cobertura TOP sabor Pistache (3 xícaras)
- 20 g de creme de leite (½ caixa)

Finalização

- 30 g de pistache tostado (¼ xícara)



é profissional.

Modo de Preparo

Brownie

1. Derreta o Inovare Intenso com a manteiga até obter uma mistura lisa.
2. Em outro recipiente, misture os açúcares com os ovos até formar um creme homogêneo.
3. Adicione a mistura de chocolate e mexa bem até incorporar.
4. Acrescente a farinha, o sal e o pistache, misturando até obter uma massa uniforme.
5. Despeje em uma forma forrada com papel manteiga e espalhe bem.
6. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 25 a 30 minutos.
7. Deixe esfriar completamente antes de seguir para as próximas etapas.

Ganache intensa

8. Derreta o Inovare Intenso conforme as instruções da embalagem.
9. Adicione o creme de leite e misture até obter uma ganache lisa e homogênea.
10. Espalhe uma camada fina sobre o brownie já frio.
11. Leve à geladeira até firmar levemente.

Ganache de pistache

12. Derreta a cobertura sabor pistache.
13. Adicione o creme de leite e misture até obter um creme liso e uniforme.
14. Espalhe sobre a camada de ganache já firme, nivelando bem.

Finalização

15. Finalize com o pistache tostado por cima.
16. Leve à geladeira até firmar completamente.
17. Corte em quadrados para servir.

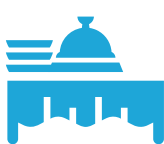
Dicas

- Para cortes mais uniformes, utilize uma faca aquecida e limpa entre cada corte.
- O brownie deve permanecer levemente úmido no centro para manter a característica do produto.
- Pode ser vendido em pedaços individuais ou em porções menores (bites), aumentando o giro.
- O pistache agrega valor ao produto, tornando-o ideal para linhas premium ou datas especiais.
- Excelente opção para vitrines, com forte apelo visual e diferenciação no cardápio.

Ideal para



Confeitaria



Buffet



Cafeterias

Feito com



é profissional.



🕒 Preparo
1h30

🍴 Rendimento
12 fatias de 125g

Fácil Médio Difícil
Nível

Quebra-Quebra de Cocada Recheado

Com proposta moderna e alto apelo visual, o quebra-quebra é uma alternativa atrativa para diversificar o portfólio. A combinação de camadas de Inovare Ao Leite com recheio cremoso de beijinho e finalização com coco tostado resulta em um contraste de texturas e excelente aceitação.

Ingredientes

Base e cobertura

- 800 g de Inovare Ao Leite

Recheio

- 500 g de Beijinho Pronto Melken sabor Coco (1/2 pote)

Finalização

- 200 g de coco em lâminas tostado (2 xícaras)



é profissional.

Modo de Preparo

Base

1. Derreta metade do Inovare Ao Leite conforme as instruções da embalagem.
2. Despeje em uma forma forrada com papel manteiga e espalhe formando uma camada uniforme.
3. Leve à geladeira até firmar completamente.

Recheio

4. Utilize o beijinho pronto diretamente ou misture levemente para deixá-lo mais cremoso e fácil de espalhar.

Montagem

5. Espalhe o beijinho sobre a base já firme, formando uma camada uniforme.
6. Derreta o restante do Inovare Ao Leite e faça a temperagem conforme indicado na embalagem.
7. Cubra todo o recheio, espalhando bem para nivelar.
8. Finalize com o coco tostado por toda a superfície.
9. Leve à geladeira até cristalizar completamente.

Finalização

10. Retire da forma e quebre em pedaços irregulares, criando o efeito rústico característico do produto.

Dicas

- Para um acabamento mais uniforme, espalhe bem as camadas com uma espátula, garantindo espessura equilibrada.
- Quebrar em pedaços irregulares valoriza o aspecto artesanal e aumenta o apelo visual.
- Pode ser vendido a granel ou em embalagens por peso, facilitando a comercialização.
- Para variações, substitua o coco por castanhas ou finalize com fios de chocolate branco.
- Produto ideal para vitrines secas, com boa durabilidade e fácil reposição.

Ideal para



Confeitaria



Padaria



Faça e venda

Feito com



é profissional.

Agora é a sua vez de inovar!

Harald
Inovare



é profissional.