

The logo for Damare features the brand name in a blue, rounded, sans-serif font with a white outline. The text is set against a green, swoosh-like background element that curves under the letters. Above the logo, there are decorative green leaf-like shapes and small green dots.

Damare

On the left side of the image, there are two chocolate Easter eggs. The top one is filled with a light-colored filling, drizzled with white chocolate, and topped with chocolate shavings. The bottom one is filled with a yellow filling and topped with chocolate shavings.

**Gostosuras
de
Páscoa**

On the right side, a stack of various truffles is presented on a round wooden cutting board. The truffles include dark chocolate ones, some dusted with cocoa powder, and one with a white filling. Two truffles are shown in cross-section at the bottom, revealing their dark centers.

Seleção das mais deliciosas receitas
feitas com a família de produtos Damare



Calda

para bolos e sobremesas

+ sabor
+ absorção
+ rendimento

A melhor solução para deixar seus bolos molhadinhos e com o delicioso *sabor de leite condensado*, o preferido da confeitaria.

Alta absorção!
Pode ser diluída!



Gostosuras de Páscoa

Seleção das mais deliciosas receitas
feitas com a família de produtos Damare



Índice:

Casca dos Ovos de Chocolate	4
Ovo Bolo de cenoura	5
Ovo Brigadeiro da vovó	6
Ovo Leitinho cremoso	7
Ovo Maracujá	8
Ovo Supremo	9
Ovo de Limão	10
Bolo Choco Drip	11
Bolo Drip Belga	13
Bolo na taça	15
Bolo Pascoal	17
Bolo Vulcão	18
Ganache	19
Mousse de pitaya e limão	20
Trufas	21



Receita para casca dos ovos de chocolate



- Chocolate meio amargo derrete em banho maria ou no micro-ondas, com a temperatura de 45°C a 50°C mexendo com espátulas até chegar na temperatura de 29°C a 30°C.
- Chocolate branco derrete em banho maria ou no micro-ondas, com uma temperatura de 45°C a 50°C mexendo com espátulas até chegar na temperatura de 28°C a 29°C.

Observações: Para as receitas que elaboramos sugerimos coberturas fracionadas, por serem mais práticas e por ter um melhor custo benefício. Mas se deseja fazer com chocolate nobre necessitará de fazer uma temperagem para cada chocolate, sendo assim você precisará de um termômetro.



Ovo Bolo de cenoura



Produtos Damare
utilizados nessa receita:



Ingredientes:

- 5 ovos
- 250ml de óleo de soja
- 300g de cenoura picada
- 270g de açúcar refinado
- 300g de farinha de trigo sem fermento
- 50g de amido de milho
- 15g de fermento
- 1 pitada de sal

Bolo de cenoura

Modo de Preparo:

Separe as claras e bata na batedeira com uma pitada de sal até o ponto de neve. Bata no liquidificador as gemas, o açúcar, a cenoura e o óleo. Despeje em uma bacia a mistura do liquidificador e junte a farinha, o amido e o fermento. Por fim adicione as claras em neve mexendo delicadamente até que tudo esteja homogêneo. Unte uma assadeira com manteiga e farinha. Despeje a massa na assadeira e asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos.

Recheio de brigadeiro

Ingredientes:

- 200g de *Leite Condensado Damare*
- 400g de *Creme Culinário Damare*
- 45g de *Chocolate em Pó 50% cacau Damare*
- 30g de *Manteiga Damare*

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes na panela e cozinhe até obter ponto de blocos. Cubra com um papel filme e deixe esfriar.

Brigadeiro (docinho)

Ingredientes:

- 200g de *Leite Condensado Damare*
- 40g de *Creme Culinário Damare*
- 35g de *Chocolate em Pó 50% cacau Damare*
- 10g de *Manteiga Damare*

Modo de Preparo:

Misture tudo na panela e leve ao fogo, cozinhe até soltar do fundo da panela, cubra com plástico filme e deixe esfriar. Depois de frios enrole os docinhos com o peso de 10g cada um, passado no granulado de sua preferência.

Montagem

Com o auxílio de uma manga de confeitar coloque primeiro 50g do recheio, e por cima 30g de bolo de cenoura, vá intercalando o recheio e o bolo. Decore com os brigadeiros e com o bolo esfarelado.

Ovo Brigadeiro da vovó



Produtos Damare
utilizados nessa receita:



Recheio de brigadeiro

Ingredientes:

- 200g de *Leite Condensado Damare*
- 400g de *Creme Culinário Damare*
- 45g de *Chocolate em Pó 50% cacau Damare*
- 30g de *Manteiga Damare*

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes na panela e cozinhe até obter ponto de blocos. Cubra com um papel filme e deixe esfriar.

Brigadeiro (docinho)

Ingredientes:

- 200g de *Leite Condensado Damare*
- 40g de *Creme Culinário Damare*
- 35g de *Chocolate em Pó 50% cacau Damare*
- 10g de *Manteiga Damare*

Modo de Preparo:

Misture tudo na panela e leve ao fogo, cozinhe até soltar do fundo da panela, cubra com plástico filme e deixe esfriar. Depois de frios enrole os docinhos com o peso de 10g cada um, passado no granulado de sua preferência.

Montagem

Com uma manga de confeitar coloque na casca do ovo 170g do recheio de brigadeiro. Depois adicione por cima do recheio 15g de granulado de sua preferência. Com uma manga de confeitar e um bico de pitanga de sua preferência faça pitangas em volta do ovo. Coloque 2 docinhos para decorar. Essa montagem rende um ovo de 280g.

Ovo Leitinho cremoso



Recheio de leitinho cremoso

Ingredientes:

- 200g de *Leite Condensado Damare*
- 400g de *Creme Culinário Damare*
- 80g de *Leite em Pó Damare*
- 30g de *Manteiga Damare*
- 15g de granulado branco de sua preferência

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes na panela menos o granulado, e cozinhe até obter o ponto de blocos, cubra com um plástico filme e deixe esfriar.

Montagem

Com uma manga de confeitar aplique 170g do recheio. Depois adicione por cima do recheio 15g do granulado, e com um bico de pitanga de sua preferência faça pitangas em volta da casca do ovo.

Produtos Damare
utilizados nessa receita:



Ovo Maracujá



Recheio de mousse de maracujá

Ingredientes:

- 400g de *Creme Culinário Damare*
- 400g de *Leite Condensado Damare*
- 200ml de suco concentrado de maracujá
- 1 maracujá fruta

Modo de Preparo:

Adicione o *Creme Culinário Damare*, o *Leite Condensado Damare* e o suco no liquidificador e bata por 2 minutos. Em seguida adicione na casca do ovo de sua preferência. Por cima do recheio coloque a polpa da fruta pra decorar.

Produtos Damare
utilizados nessa receita:



Ovo Supremo



Recheio supremo

Ingredientes:

- 200g de *Leite Condensado Damare*
- 500g de *Creme Culinário Damare*
- 60g de *Leite em Pó Damare*
- 70g de chocolate branco
- 3 Ferrero Rocher
- 1 Kinder Bueno

Modo de Preparo:

Reserve 100g do *Creme Culinário Damare*. Misture todos os ingredientes, menos o Ferrero Rocher e o Kinder Bueno, cozinhe tudo até obter ponto de blocos. Misture o restante do creme culinário. Cubra com um plástico filme e deixe esfriar.

Montagem

Com auxílio de uma manga de confeiteiro adicione na casca do ovo 170g do recheio. Em seguida posicione os bombons Ferrero Rocher e o Kinder Bueno.

Produtos Damare
utilizados nessa receita:



Ovo de Limão



Recheio de mousse de limão

Ingredientes:

- 400g de *Creme Culinário Damare*
- 400g de *Leite Condensado Damare*
- 60ml de suco de limão

Modo de Preparo:

Adicione todos os ingredientes no liquidificador e bata por 2 minutos.
Em seguida coloque 170g de recheio sobre a casca do ovo de sua preferência.
Decore com raspas de limão ou a gosto.

Produtos Damare
utilizados nessa receita:



Bolo^o Choco Drip



Produtos Damare
utilizados nessa receita:



Massa

Ingredientes:

- 8 ovos
- 480g de farinha de trigo
- 360g de açúcar refinado
- 90g de **Chocolate em Pó 50% cacau Damare**
- 480ml de **Leite Damare**
- 240ml de óleo
- 20g Fermento químico
- 5g de bicarbonato de sódio

Modo de Preparo:

Bata os ovos e o açúcar na batedeira por 10 minutos ou até dobrar de volume. Depois acrescente o leite, o óleo e o **Chocolate em Pó 50% cacau Damare**. Aos poucos com a velocidade baixa acrescente a farinha, o fermento e o bicarbonato de sódio. Bata até que se misture tudo. Coloque em 3 formas de 20cm forrada com papel manteiga e asse em forno previamente aquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos.

Recheio de brigadeiro

Ingredientes:

- 200g de **Leite Condensado Damare**
- 400g de **Creme Culinário Damare**
- 45g de **Chocolate em Pó 50% cacau Damare**
- 30g de **Manteiga Damare**

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes na panela e cozinhe até obter ponto de blocos. Cubra com um papel filme e deixe esfriar.

Recheio de leite em pó

Ingredientes:

- 200g de **Leite Condensado Damare**
- 400g de **Creme Culinário Damare**
- 80g de **Leite em Pó Damare**
- 30g de **Manteiga Damare**
- 5g de dióxido de titânio diluído em 10 ml de água.

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes na panela, e cozinhe até obter o ponto de blocos, cubra com um plástico filme e deixe esfriar.



Ganache para bico

Ingredientes:

- 500g de chocolate nobre
- 200g de *Creme Culinário Damare*

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate no micro-ondas ou em banho maria. Adicione o *Creme Culinário Damare* e mexa até dissolver tudo no chocolate.

Cubra com um plástico filme até obter uma consistência para bico.

Ganache para cobertura

Ingredientes:

- 500g de chocolate nobre
- 400g de *Creme Culinário Damare*
- 25g de *Manteiga Damare*

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate com a *Manteiga Damare* no micro-ondas ou em banho maria.

Adicione o *Creme Culinário Damare* e mexa até dissolver tudo no chocolate.

Cubra com um plástico filme e deixe esfriar.

Cobertura chantilly

Ingredientes:

- 500g de chantilly de sua preferência
- 25g de *Chocolate em Pó 50% cacau Damare*
- 50g de *Creme de Leite 17% Damare*

Modo de Preparo:

Na batedeira bata o chantilly, o *Chocolate em Pó 50% cacau Damare* e o *Creme de Leite 17% Damare*, até o creme ficar firme em ponto de bico.

Montagem

Corte as massas em duas partes. Coloque a massa no prato e umedeça com a *Calda de Leite Condensado Damare*, adicione 250g do recheio brigadeiro nas 2 primeiras camadas. Repita o processo com o recheio de leite em pó, nas duas últimas camadas. Em seguida envolva o bolo no acetato e leve a geladeira por mais ou menos 6 horas ou para o dia seguinte. Depois do bolo gelado cubra com o chantilly e alise bem com uma espátula de 25cm tirando as imperfeições. Aqueça o ganache para cobertura no micro-ondas de maneira que fique fluido, jogue nas laterais do bolo com a ajuda de uma manga de confeitar para dar o efeito de caimento igual a imagem. Depois jogue um pouco em cima do bolo e espalhe com a espátula sem deixar cair nas laterais e espere secar por alguns minutos. Em seguida, com um bico de pitanga 1M, faça 8 pitangas alternadas.

Bolo Drip Belga



Produtos Damare
utilizados nessa receita:



Massa

Ingredientes:

- 8 ovos
- 480g de farinha de trigo
- 360g de açúcar refinado
- 90g de **Chocolate em Pó 50% cacau Damare**
- 480ml de **Leite Damare**
- 240ml de óleo
- 20g Fermento químico
- 5g de bicarbonato de sódio

Modo de Preparo:

Bata os ovos e o açúcar na batedeira por 10 minutos ou até dobrar de volume. Depois acrescente o **Leite Damare**, o óleo e o **Chocolate em Pó 50% cacau Damare**. Aos poucos com a velocidade baixa acrescente a farinha, o fermento e o bicarbonato de sódio. Bata até que se misture tudo. Coloque em 3 formas de 15cm forrada com papel manteiga e asse em forno previamente aquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos.

Recheio supremo

Ingredientes:

- 200g de **Leite Condensado Damare**
- 400g de **Creme Culinário Damare**
- 60g de **Leite em Pó Damare**
- 70g de chocolate branco
- 2g de dióxido de titânio diluído em 10ml de água

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes e cozinhe tudo até obter ponto de blocos. Cubra com um plástico filme e deixe esfriar.



Recheio de chocolate belga

Ingredientes:

- 200g de *Leite Condensado Damare*
- 500g de *Creme Culinário Damare*
- 45g de *Chocolote em Pó 50% cacau Damare*
- 100g de chocolate meio amargo.
- 30g de *Manteiga Damare*

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes na panela e cozinhe até obter ponto de blocos.
Cubra com um papel filme e deixe esfriar.

Ganache para selar

Ingredientes:

- 500g de chocolate nobre
- 200g de *Creme Culinário Damare*

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate no micro-ondas ou em banho maria. Adicione o *Creme Culinário Damare* e mexa até dissolver tudo no chocolate.
Em seguida sele o bolo com a ajuda de uma espátula.

Montagem

Coloque a massa no prato e umedeça com a *Calda de Leite Condensado Damare*, adicione 250g do recheio supremo nas 2 primeiras camadas.
Repita o processo com o recheio de chocolate belga nas 2 últimas camadas.
Em seguida envolva o bolo no acetato e leve a geladeira por mais ou menos 6 horas ou para o dia seguinte.
Com o ganache já preparado cubra o bolo e, com a ajuda de uma espátula, tire as imperfeições deixando liso por completo.
Decore o bolo com enfeites de páscoa de sua preferência.

Bolo na taça



Produtos Damare
utilizados nessa receita:



Massa

Ingredientes:

- 8 ovos
- 480g de farinha de trigo
- 360g de açúcar refinado
- 90g de **Chocolate em Pó 50% cacau Damare**
- 480ml de **Leite Damare**
- 240ml de óleo
- 20g Fermento químico
- 5g de bicarbonato de sódio

Modo de Preparo:

Bata os ovos e o açúcar na batedeira por 10 minutos ou até dobrar de volume. Depois acrescente o **Leite Damare**, o óleo e o **Chocolate em Pó 50% cacau Damare**. Aos poucos com a velocidade baixa acrescente a farinha, o fermento e o bicarbonato de sódio.

Bata até que se misture tudo. Coloque em uma forma de 20x30cm forrada com papel manteiga e asse em forno previamente aquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos.

Recheio de brigadeiro

Ingredientes:

- 200g de **Leite Condensado Damare**
- 400g de **Creme Culinário Damare**
- 45g de **Chocolate em Pó 50% cacau Damare**
- 30g de **Manteiga Damare**

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes na panela e cozinhe até obter ponto de blocos. Cubra com um papel filme e deixe esfriar.



Recheio de leite em pó

Ingredientes:

- 200g de *Leite Condensado Damare*
- 400g de *Creme Culinário Damare*
- 80g de *Leite em Pó Damare*
- 30g de *Manteiga Damare*

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes na panela, e cozinhe até obter o ponto de blocos, cubra com um plástico filme e deixe esfriar.

Montagem

Coloque o bolo já frio no fundo da taça desejada, umedecendo com uma *Calda de Leite Condensado Damare* ou outra de sua preferência. Em seguida com ajuda de uma manga descartável coloque o recheio de leite em pó, cubra com mais massa de bolo e calda para umedecer. Por fim, aplique o recheio de brigadeiro, cubra com a massa de chocolate e acrescente o recheio de leite em pó, de forma que cubra toda a massa. Leve para geladeira por 1 hora. Em seguida com uma manga de confeitar e um bico 1M, faça pitangas com o recheio de brigadeiro sobre o recheio de leite em pó. Decore com um morango ou de acordo com a sua preferência.

Bolo Pascoal



Produtos Damare
utilizados nessa receita:



Massa

Ingredientes:

- 4 ovos
- 240g de farinha de trigo
- 180g de açúcar refinado
- 45g de *Chocolate em Pó 50% cacau Damare*
- 240ml de *Leite Damare*
- 120ml de óleo
- 10g Fermento químico
- 3g de bicarbonato de sódio

Modo de Preparo:

Bata os ovos e o açúcar na batedeira por 10 minutos ou até dobrar de volume. Depois acrescente o *Leite Damare*, o óleo e o *Chocolate em pó 50% cacau Damare*. Aos poucos com a velocidade baixa acrescente a farinha, o fermento e o bicarbonato de sódio. Bata até que se misture tudo. Coloque em 3 formas forradas de 10cm com papel manteiga e asse em forno previamente aquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos.

Recheio de brigadeiro

Ingredientes:

- 200g de *Leite Condensado Damare*
- 40g de *Creme Culinário Damare*
- 35g de *Chocolate em Pó 50% cacau Damare*
- 30g de *Manteiga Damare*

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes na panela e cozinhe até obter ponto de blocos. Cubra com um papel filme e deixe esfriar.

Cobertura:

200g de granulé ao leite

Montagem

Corte as massas em duas partes. Coloque a massa no prato e umedeça com a *Calda de Leite Condensado Damare*, adicione de 100 a 150g do recheio de brigadeiro. Repita o processo com o recheio de brigadeiro nas duas últimas camadas. Em seguida envolva o bolo no acetato e leve a geladeira por mais ou menos 6 horas ou pro dia seguinte.

Com ajuda de uma espátula passe o recheio sobre todo o bolo alisando e tirando as imperfeições. Depois do bolo coberto com o recheio, cubra com 200g de granulé de chocolate ao leite. Com ajuda de uma manga de confeitar e um bico de 1M ou de sua preferência, faça pitangas ao redor ou em volta do bolo, e decore com as decorações de páscoa.

Bolo Vulcão



Produtos Damare
utilizados nessa receita:



Massa

Ingredientes:

- 3 ovos
- 180g de farinha de trigo
- 180g de açúcar refinado
- 120ml de **Leite Damare** morno
- 20g de **Leite em Pó Damare**
- 30g de **Manteiga Damare** derretida
- 10g de fermento químico
- 5ml de essência de baunilha (opcional)

Modo de Preparo:

Na batedeira bata os ovos, a essência e o açúcar até obter um creme claro. Diminua a velocidade da batedeira e adicione o **Leite Damare** morno e a **Manteiga Damare**. Em seguida misture o fermento, o **Leite em Pó Damare** e a farinha, e adicione na batedeira até misturar por completo. Coloque na forma de 15cm previamente untada com manteiga e farinha. Asse em forno preaquecido em 180°C por aproximadamente 45 minutos. Deixe esfriar.

Ganache e recheio

Ingredientes:

- 395g de **Leite Condensado Damare**
- 800g de **Creme Culinário Damare**
- 160g de **Leite em Pó Damare**
- 60g de **Manteiga Damare**
- 10g de dióxido de titânio diluído em 10ml de água

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes na panela e cozinhe até obter o ponto de blocos, cubra com um plástico filme e deixe esfriar.

Cobertura:

- 250g de recheio pronto
- 150g de **Creme Culinário Damare**

Misture tudo até ficar bem homogêneo.

Montagem

Sobre o bolo aplique 300g ou a quantidade desejada do recheio já frio e firme, espatulando o bolo para que fique bem uniforme.

Adicione a cobertura na abertura do bolo até transbordar, espalhando até cair nas laterais do bolo com ajuda da espátula.

Decore com dois docinhos de brigadeiro branco ou de acordo com sua preferência.

Ganache



Ganache

Ingredientes:

- 500g de chocolate nobre
- 400g de *Creme Culinário Damare*
- 25g de *Manteiga Damare*

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate com a *Manteiga Damare* no micro-ondas ou em banho Maria.

Adicione o *Creme Culinário Damare* e mexa até dissolver tudo no chocolate.

Cubra com plástico filme e deixe esfriar.

Produtos Damare
utilizados nessa receita:



Mousse de pitaya e limão



Mousse de pitaya e limão

Ingredientes:

- 395g de *Leite Condensado Damare*
- 400g de *Creme Culinário Damare*
- 1 pitaya com mais ou menos 170g
- 60ml de suco de limão taiti

Modo de Preparo:

Adicione o *Leite Condensado Damare*, o *Creme Culinário Damare* e a pitaya, bata no liquidificador por 1 minuto e adicione o suco de limão, batendo por mais 1 minuto. Coloque nos recipientes desejados e decore com sua preferência.

Produtos Damare
utilizados nessa receita:



Trufas



Trufas

Ingredientes:

- 600g de chocolate nobre derretido
- 140g de *Creme Culinário Damare*
- 60ml de rum ou conhaque

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate no micro-ondas ou no banho maria. Adicione o *Creme Culinário Damare* e a bebida, mexendo até estar tudo homogeneizado. Leve a geladeira por mais ou menos 3 horas. Em seguida faça as bolinhas com o peso desejado e leve a geladeira por mais 1 hora. Derreta mais chocolate e faça a temperagem, passe o chocolate na mão e enrole as trufas, faça esse processo 2 vezes para selar bem as trufas.

Produtos Damare
utilizados nessa receita:





Nosso mundo tem
+sabores.
Quer conhecer?
Pode entrar!



  laticiniosdamare



Matriz - Estrada Montanha X Sobrado, KM 05, Montanha - ES - Brasil | CEP: 29890-000
Filial - Rua Coronel Mário Cordeiro, 500 - Jardim Serra Verde - Teófilo Otoni - MG | CEP: 39801-457
(27) 3754-2195 • SAC@laticiniosdamare.com.br

