

USE A CRIATIVIDADE

Com a alta do chocolate, Chef Patricia Coldibeli apresenta soluções criativas para a Páscoa

NOVIDADES INCRÍVEIS que combinam pipoca e chocolate

ASSESSORIA

Com a alta dos preços do chocolate em 2025, confeitadeiras e donas de casa precisam se reinventar para produzir os deliciosos ovos e bombons de páscoa, sem pesar no orçamento. A chef Patricia Coldibeli, a maior chef pipoqueira do Brasil, trouxe novidades incríveis para esta Páscoa, apostando em produtos que combinam pipoca e chocolate.

Um dos grandes lançamentos é o Tatabits, pequenos bites que mesclam pipoca e chocolate, proporcionando uma experiência crocante e irresistível. Disponíveis nas versões com chocolate branco, ao leite e meio amargo, esses pedacinhos ainda podem variar no sabor da pipoca que os complementa, criando combinações únicas e sofisticadas.

FOTO: DIVULGAÇÃO



Outra opção criativa são os tabletes de chocolate nobre com pipocas gourmet. Eles podem ser encontrados no formato bubble ou em tabletes quadradinhos, além da possibilidade de preparar barrinhas de chocolate com pipoca em casa. Para quem busca um toque ainda mais especial, as barrinhas Popcroc são uma excelente escolha: feitas

com pipoca gourmet como base e cobertas com chocolate, elas são perfeitas para lembrancinhas de Páscoa, trazendo uma alternativa deliciosa e econômica para este ano.

Se você quer lucrar nesta Páscoa ou simplesmente preparar chocolates caseiros de forma econômica para a sua família, esta é uma excelente opção. Confira a receita das barrinhas de chocolate com pipoca gourmet e experimente essa delícia!

Receita de Barrinhas de Chocolate com Pipoca Gourmet

Ingredientes:

65g de pipoca estourada
50ml de água
30ml de vinagre
270g de açúcar cristal
1 colher de sopa de glucose líquida
Corante líquido ou em gel vermelho

“

CONFIRA A RECEITA DAS BARRINHAS DE CHOCOLATE COM PIPOCA GOURMET

300g de chocolate nobre temperado

Modo de preparo:

Em uma panela, coloque a água, o vinagre, o açúcar e a glucose. Misture até o açúcar derreter e, a partir daí, não mexa mais.

Deixe no fogo até atingir 150°C ou até testar o ponto no copo com água (pingue um pouco do caramelo em um copo com água e, ao morder, ele não deve grudar no dente).

Adicione o corante,

misture, abaixe o fogo e despeje as pipocas. Envolva-as bem no caramelo.

Desligue o fogo e transfira as pipocas caramelizadas para uma bacia, separando-as com desmoldante em spray. Deixe esfriar.

Montagem da barra de chocolate:

Faça a temperagem do chocolate nobre. Com 300g, você conseguirá fazer duas barras.

Forre o fundo da forma para barras com as pipocas caramelizadas.

Espere o chocolate temperado começar a engrossar (o que acontece quando ele esfria um pouco) e despeje sobre as pipocas.

Dê uma única batida na forma para assentar o chocolate sem cobrir todas as pipocas.

Leve à geladeira até firmar e desenforme.



SERVIÇO DE QUALIDADE

**Paulinho****(65) 9 9987-1077****(65) 3326-6950**

Limpeza de caixas de gordura sépticas, desentupimento de esgotos e limpezas em geral.

Agora com produtos para eliminar GORDURA E MAU CHEIRO.

**RUA ANTONIO JOSÉ DA SILVA, 2065-W - JD. AMÉRICA
TANGARÁ DA SERRA-MT**