



COMO PREPARAR O CHOCOLATE

QUEBRE 500 GRAMAS DE CHOCOLATE, NÃO HIDROGENADO, EM LASCAS. COLOQUE O CHOCOLATE EM UM PIREX E COLOQUE EM BANHO MARIA OU NO FORNO MICROONDAS E DEIXE POR 3 MINUTOS EM POTÊNCIA ALTA. LEMBRE-SE DE DAR UMA PAUSA A CADA MINUTO E MEXA BEM O CHOCOLATE. DEPOIS DE DERRETIDO, DESPEJE-O EM UMA SUPERFÍCIE LISA, QUE SEJA MÁRMORE, E ESPALHE FAZENDO UM MOVIMENTO DE VAI E VEM COM UMA ESPÁTULA, PARA ESFRIAR. DEPOIS QUE ELE ESFRIAR COLOQUE NOVAMENTE NO PIREX.

VOCÊ TAMBÉM PODE TRABALHAR COM O CHOCOLATE HIDROGENADO. NESSE CASO, VOCÊ NÃO PRECISARÁ COLOCAR O CHOCOLATE NO MÁRMORE. BASTA DERRETÊ-LO EM BANHO-MARIA OU NO FORNO MICROONDAS. LOGO DEPOIS, PODERÁ COMEÇAR A TRABALHAR COM ELE.

APÓS DERRETER O CHOCOLATE, DE QUALQUER UMA DAS FORMAS CITADAS, O PROCEDIMENTO SERÁ O MESMO, PARA FAZER UMA PEÇA ARTESANAL, BOMBOM OU TRUFAS.

BOA SORTE!!!

**LUCIA GUEDES PEREIRA PINHEIRO
INSTRUTORA DO CURSO**