



CATÁLOGO DE ARTES *da Páscoa*

Um livro com **tudo o que você precisa** para transformar seus doces de Páscoa em uma verdadeira obra de arte.



Bem-vindas **À GALERIA AMÉLIA:**

**onde transformamos a Páscoa em um
verdadeiro movimento artístico!**

Neste e-book exclusivo, você é a artista principal. Utilizando os melhores produtos, vamos juntas criar deliciosas e encantadoras obras de Páscoa.

Prepare-se para uma jornada que combina o universo da arte com a magia da confeitaria!



CAPÍTULO I

GALERIA *Amélia*

Receitas para impressionar



BARRA RECHEADA [≡] *de Brigadeiro*



BRIGADEIRO



50g de chocolate em pó 50%



200g de Creme Culinário Leco



Granulado ao leite (a gosto)



395g de leite condensado

Modo de preparo

Em uma panela, acrescente o leite condensado, o Creme Culinário Leco e o chocolate em pó.

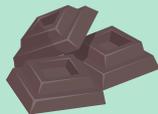
Leve ao fogo médio e mexa até obter um ponto firme de brigadeiro.

Cubra com um plástico em contato e leve à geladeira. Depois de frio, enrole e finalize com granulado.

BASE DE CHOCOLATE



60g de chocolate ao leite



60g de chocolate meio amargo



60g de chocolate branco

Modo de preparo

No microondas, derreta o chocolate branco, o chocolate ao leite e o meio amargo em bowls separados, mexendo de 30 em 30 segundos.



MONTAGEM

1. Intercale os chocolates derretidos na forma para obter uma barra de três cores.
2. Leve a forma à geladeira para cristalizar o chocolate.
3. Tire a forma da geladeira e recheie com o brigadeiro.
4. Coloque mais chocolate derretido por cima, para fechar a barra.

OVO DE *Pistache*



BRIGADEIRO DE PISTACHE



395g de leite condensado



200g de Creme Culinário Leco



200g de Cream Cheese Danubio



20g de pasta saborizante de pistache

Modo de preparo

Em uma panela, acrescente o leite condensado e o Creme Culinário Leco, leve ao fogo médio e mexa até obter um ponto firme de brigadeiro.

Com o fogo desligado, acrescente a pasta saborizante de pistache, o Cream Cheese Danubio e mexa até ficar tudo bem misturado.

BRIGADEIRO BRANCO



395g de leite condensado



200g de Creme Culinário Leco

Modo de preparo

Em uma panela, acrescente o leite condensado e o Creme Culinário Leco, leve ao fogo médio e mexa até obter um ponto firme de brigadeiro.

BASE DO OVO



200g de chocolate ao leite

Modo de preparo

Derreta o chocolate ao leite no microondas e coloque na fôrma. Leve à geladeira até cristalizar e depois desenforme.



MONTAGEM

1. Faça uma camada de brigadeiro branco.
2. Em seguida, coloque uma camada de brigadeiro de pistache.
3. Decore com pedaços de pistache triturado.

OVO [≡]
Pão de mel



MASSA



4 cravos



80g de açúcar refinado + 40g de açúcar mascavo



250g de farinha de trigo



2 canelas em pau



5g de fermento



1 ovo



5g de bicarbonato



190g de mel



25g de chocolate em pó 50%



150ml de água

Modo de preparo

Em uma batedeira, bata o ovo com o açúcar até obter um creme esbranquiçado. Em seguida, acrescente o mel aos poucos, bata até obter uma mistura homogênea e reserve.

Faça um chá com a água e as especiarias e reserve. Acrescente os ingredientes secos à mistura de ovos, açúcar e mel, e vá adicionando a água aos poucos.

Adicione o fermento e misture delicadamente. Despeje a massa em uma forma untada e leve ao forno à temperatura de 180°C.

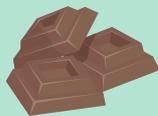
Para saber se a massa está assada, espete com um palito e se sair limpo, pode tirar o bolo do forno.

RECHEIO



250g de doce de Leite

BASE DO OVO



200g de chocolate ao leite

Modo de preparo

Derreta o chocolate ao leite no microondas e coloque na fôrma de ovo. Leve à geladeira até cristalizar e depois desenforme.



MONTAGEM

1. Intercale a montagem do ovo entre a massa e o recheio de doce de leite.
2. Finalize decorando com doce de leite e farelos de bolo.

CUPCAKES [≡] de Páscoa



MASSA



4 ovos



2 colheres de sopa de essência de baunilha



600g de farinha de trigo



440g de açúcar refinado



20g de fermento químico



400ml de Leite Integral Leco



160g de Margarina Uso Geral Amélia

Modo de preparo

Em uma batedeira, acrescente os ovos, o açúcar e bata até obter um creme esbranquiçado. Desligue a batedeira e acrescente a Margarina de Uso Geral Amélia, o leite, a essência de baunilha e bata mais um pouco até encorpar todos os ingredientes.

Desligue a batedeira novamente e acrescente a farinha de trigo e o fermento. Bata o suficiente apenas para dissolver a farinha, para que sua massa não fique muito pesada.

Despeje a massa em forminhas de cupcake e leve ao forno à temperatura de 180°C por cerca de 30 a 35 minutos.

Para saber se a massa está pronta, espete com um palito e confira se sai limpo.

COBERTURA



500 ml de Chanty Mix Supreme

Modo de preparo

Bata o Chanty Mix Supreme em velocidade média até formar o ponto de bico e tinja com as cores desejadas.



MONTAGEM

1. Finalize com o Chanty Mix Supreme
2. Decore com os confeitos de Páscoa de sua preferência.

MINI

Ovos



GANACHE

200g de
Creme
Culinário
Leco



200g de
Chocolate
ao leite

Modo de preparo

Em uma tigela, leve o chocolate ao micro-ondas de 30 em 30 segundos até derreter completamente. Acrescente o Creme Culinário Leco e mexa até obter uma mistura homogênea. Cubra com um plástico em contato e deixe descansar em temperatura ambiente por 2h30, para obter uma ganache em ponto de bico.

GANACHE BRANCA

200g de
Creme
Culinário
Leco



200g de
Chocolate
branco

MORANGOFFEE



Biscoito
de chocolate
triturado



Morangos
(a gosto)



395g de leite
condensado



200g de Creme
Culinário Leco



500ml de
Chanty Mix
Supreme

Modo de preparo

Em uma panela, acrescente o leite condensado e o Creme Culinário Leco, leve ao fogo médio e mexa até obter um ponto firme de brigadeiro.



MONTAGEM

Mini Ovo de Ganache:

Recheie as casquinhas de chocolate com a ganache e decore com brigadeiros e granulado.

Mini Ovo Morangoffee:

Recheie as casquinhas de chocolate com o brigadeiro branco, coloque pedaços de biscoito triturado e finalize com Chanty Mix Supreme e morango.

OVO NO ^U *Pote*



BRIGADEIRO DE CREAM CHEESE



250g de Cream Cheese Danubio



395g de leite condensado



200g de Creme Culinário Leco

Modo de preparo

Em uma panela, acrescente o leite condensado e o Creme Culinário Leco, leve ao fogo médio e mexa até obter um ponto firme de brigadeiro. Com o fogo desligado, acrescente o Cream Cheese Danubio e misture bem.

MOUSSE DE PISTACHE

500ml de Chanty Mix Supreme



200g de Creme Culinário Leco



20g de pasta saborizante de pistache



50g de pistache triturado



395g de leite condensado

Modo de preparo

Em uma panela, acrescente o leite condensado e o Creme Culinário Leco, leve ao fogo médio e mexa até obter um ponto firme de brigadeiro.

Acrescente a pasta saborizante de pistache, pistache triturado e mexa até misturar completamente. Cubra com um plástico em contato e refrigere.

Em uma batedeira, bata o Chanty Mix até obter ponto de bico e misture delicadamente ao brigadeiro de pistache.

GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS



25g de açúcar



Suco de 1/2 limão



200g de frutas vermelhas congeladas

Modo de preparo

Em uma panela, coloque as frutas, o limão e o açúcar e leve ao fogo médio. Deixe a mistura reduzir, mexendo de vez em quando. Quando chegar na consistência de geleia, desligue o fogo e deixe descansar

MONTAGEM



1. Faça uma camada de mousse de pistache e uma camada de geleia de frutas vermelhas.

2. Coloque alguns pedaços de chocolate e uma camada de brigadeiro de Cream Cheese Danubio.

3. Finalize com pistache triturado.

OVO [≡]
Cake Pop



BRIGADEIRO DE CREAM CHEESE



250g de Cream Cheese Danubio



395g de leite condensado



200g de Creme Culinário Leco

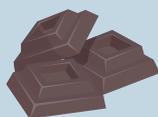
Modo de preparo

Em uma panela, acrescente o leite condensado e o Creme Culinário Leco, leve ao fogo médio e mexa até obter um ponto firme de brigadeiro.

Com o fogo desligado, acrescente o Cream Cheese Danubio e misture bem.

GANACHE

150g de Creme Culinário Leco



200g de chocolate meio amargo

Modo de preparo

Em uma tigela, leve o chocolate ao microondas de 30 em 30 segundos até derreter completamente. Acrescente o Creme Culinário Leco e mexa até obter uma mistura homogênea.

BASE DO OVO



Chocolate ao leite

Modo de preparo

Derreta o chocolate ao leite no microondas e coloque na fôrma. Leve à geladeira até cristalizar e depois desenforme.



MONTAGEM

1. Recheie as cascas de chocolate.
2. Feche os ovinhos passando um dos lados da casca em uma assadeira quente (ou outra fonte de calor) e cole na outra metade.
3. Decore os ovos com as cores e confeitos de sua preferência.

BOLO DE *Cenoura*



MASSA



60g de Margarina
Uso Geral Amélia



83g de
cenoura
crua sem
casca



210g de farinha
de trigo



165g de
açúcar
refinado



25g de amido
de milho



240ml de
Leite Integral
Leco



6g de fermento
químico



2 ovos

Modo de preparo

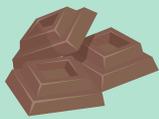
Em um liquidificador, coloque a cenoura picada e o leite, bata até obter uma mistura homogênea e reserve.

Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um creme esbranquiçado. Em seguida, acrescente os ingredientes secos e a mistura que foi batida no liquidificador.

Adicione o fermento e mexa delicadamente. Despeje a massa em uma fôrma untada e leve ao forno à temperatura de 180°C por cerca de 35 a 40 minutos.

Para saber se a massa está pronta, espete com um palito e confira se sai limpo.

GANACHE



200g de chocolate
ao leite



200g de
Creme
Culinário
Leco

Modo de preparo

Em um bowl, leve o chocolate ao micro-ondas de 30 em 30 segundos até derreter completamente. Acrescente o Creme Culinário Leco e mexa até obter uma mistura homogênea.



MONTAGEM

1. Desenforme o bolo.
2. Cubra com ganache.
3. Decore com confeitos da sua preferência.

BOLO [≡]

Confeitado



MASSA



4 ovos



2 colheres de sopa de essência de baunilha



600g de farinha de trigo



440g de açúcar refinado



20g de fermento químico



400ml de Leite Integral Leco



160g de Margarina Uso Geral Amélia

Modo de preparo

Em uma batedeira, acrescente os ovos, o açúcar e bata até obter um creme esbranquiçado. Desligue a batedeira e acrescente a Margarina de Uso Geral Amélia, o leite, a essência de baunilha e bata mais um pouco até encorpar todos os ingredientes.

Desligue a batedeira novamente e acrescente a farinha de trigo e o fermento. Bata o suficiente apenas para dissolver a farinha, para que sua massa não fique muito pesada.

Despeje a massa na fôrma e leve ao forno à temperatura de 180°C por cerca de 40 a 50 minutos.

Para saber se a massa está pronta, espete com um palito e confira se sai limpo.

BRIGADEIRO BRANCO

200g de Creme Culinário Leco



395g de leite condensado

Modo de preparo

Em uma panela, acrescente o leite condensado e o Creme Culinário Leco, leve ao fogo médio e mexa até obter um ponto firme de brigadeiro. Cubra com um plástico e leve à geladeira até esfriar.

COBERTURA

Modo de preparo

Bata o Chanty Mix Supreme em velocidade média até formar o ponto de bico e tinja com as cores desejadas.



500ml de Chanty Mix Supreme



MONTAGEM

1. Corte a massa do bolo ao meio.
2. Recheie com o brigadeiro branco.
3. Cubra com Chanty Mix Supreme e arrase na decoração de Páscoa!

OVO NO [≡] *Acrílico*



MASSA



4 ovos



530g de
farinha de trigo



440g de açúcar
refinado



2 colheres
de sopa de
essência de
baunilha



70g de chocolate em pó/cacau



20g de fermento químico



160g de Margarina Uso Geral Amélia



400ml de
Leite Integral
Leco

Modo de preparo

Em uma batedeira, acrescente os ovos, o açúcar e bata até obter um creme esbranquiçado. Desligue a batedeira e acrescente a Margarina de Uso Geral Amélia, o leite, a essência de baunilha e bata mais um pouco até encorpar todos os ingredientes.

Desligue a batedeira novamente e acrescente a farinha de trigo, cacau em pó e o fermento. Bata o suficiente apenas para dissolver a farinha, para que sua massa não fique muito pesada.

Despeje a massa na fôrma e leve ao forno à temperatura de 180°C por cerca de 35 a 40 minutos.

Para saber se a massa está pronta, espete com um palito e confira se sai limpo.

MOUSSE DE DOCE DE LEITE



200g de doce de leite



500ml de
Chanty Mix
Supreme

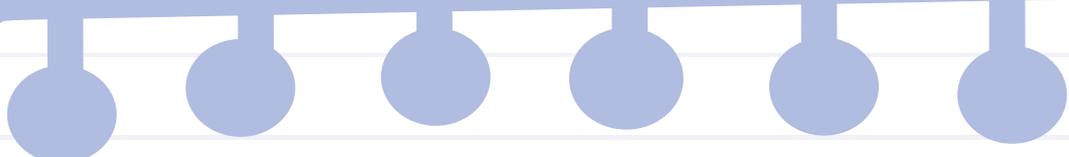
Modo de preparo

Acrescente o Chanty Mix Supreme ao doce de leite e bata até obter uma consistência firme.



MONTAGEM

1. Faça uma camada de bolo
2. Em seguida, coloque uma camada de mousse de doce de leite e uma de lascas de chocolates.
3. Finalize com Chanty Mix Supreme.
4. Decore com raspas de chocolate.



CAPÍTULO II

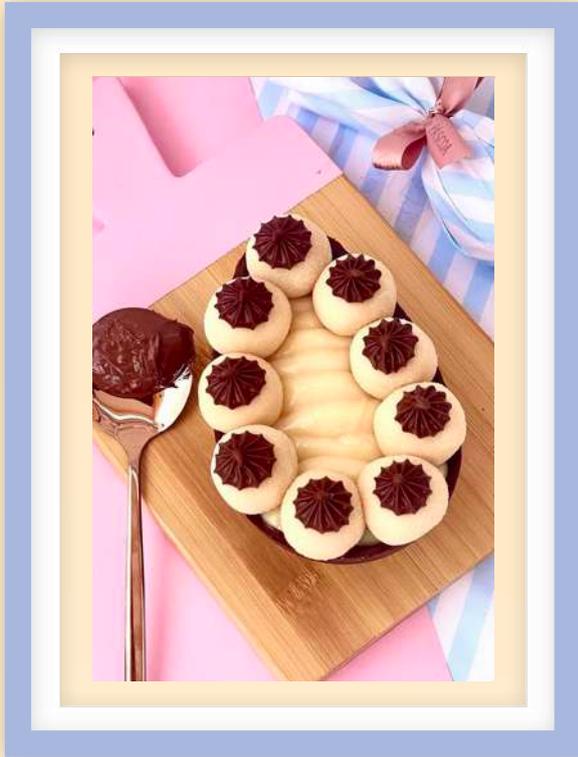
PÁSCOA NO BRASIL É *expressão artística*

Na arte, tudo começa a partir de uma inspiração. E na confeitaria não é diferente. Uma boa artista está sempre buscando novas referências. E não há data que represente melhor esse poder renovador do que a Páscoa.

Por isso, inspire-se com a curadoria da Galeria Amélia e vem comigo pintar uma Páscoa incrível com Chanty Mix!



@adelucia.andrade



@anabauerbolos



@andrezagalrao



@cakedreams_jujutorres





@deliciasdalugoiania



@dibelaconfeitaria



@duocakes_ssa

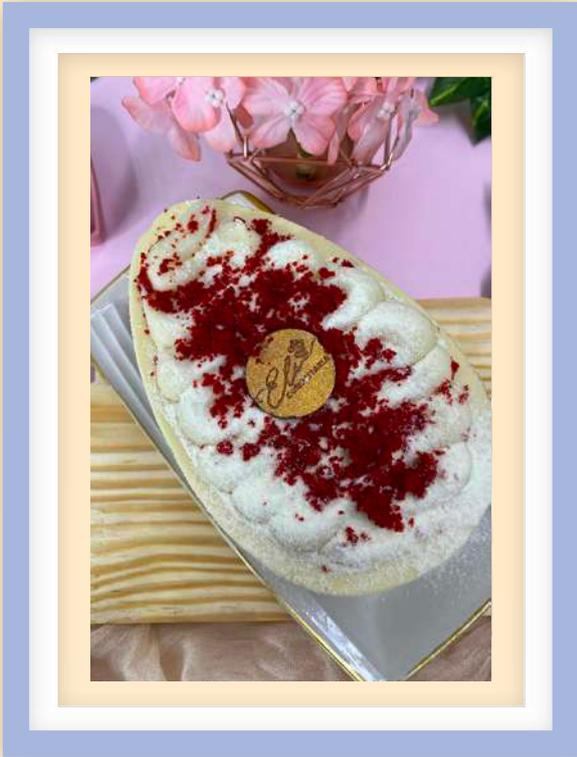


@eli_cake_art





@elianenobero



@flavinharezendeconfeitaria



@jhon_cakess



@junior_cakes_





@larissasaadcakedesigner



@leticiaborgheti



@mariainezbakeoff9



@mariantumconfeitaria





@matheusoliveiraatelier



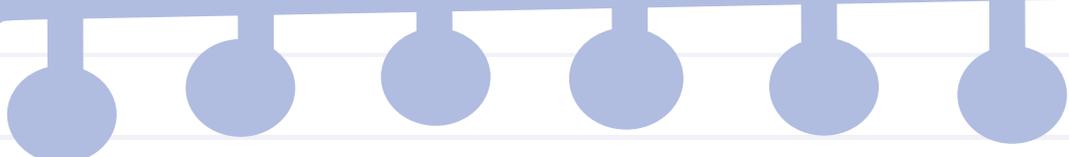
@mienecakedesigner



QUER FICAR POR DENTRO DO MELHOR DA PÁScoa?

Siga já o meu perfil do Instagram e descubra outros tutoriais e dicas dos nossos artistas em primeira mão!
Vem com a gente transformar a sua Páscoa em arte:

[@amelia.vigorprofissional](https://www.instagram.com/amelia.vigorprofissional)



CAPÍTULO III

SEGREDOS DA *artista*

Suas mãos são as principais ferramentas para a criação de arte nesta Páscoa. E para chegar nos melhores resultados, os ingredientes utilizados precisam ter a melhor qualidade possível.

Os produtos do portfólio Amélia e Leco entregam tudo o que você precisa para materializar toda a sua criatividade em ovos e sobremesas inesquecíveis.

Vem saber mais!

Conheça a linha Chanty Mix: OS PROTAGONISTAS DAS SUAS OBRAS DE ARTE

Amélia te ajuda a transformar o comum em arte. Super fácil de trabalhar, rende até 4x mais para rechear a sua agenda de pedidos!



	TEXTURA	COLORAÇÃO	SABOR	APLICAÇÕES
CHANTY MIX	Suave e areada	Off-white	Creme suave	Ideal para recheios e sobremesas
CHANTY MIX SUPREME	Lisa e encorpada	Super branquinha	Baunilha suave	Perfeito para produções artísticas

Experimente
sua criatividade
sem limites com

Creme CULINÁRIO Leco



Um ingrediente, infinitas possibilidades! Descubra a versatilidade e qualidade que te permite transformar cada receita em uma verdadeira obra prima.



Excelente agente
de cremosidade



Substitui o
creme de leite



Não talha em
altas temperaturas

OBRIGADA POR FICAR COMIGO ATÉ AQUI, AMELITA!



Espero que esse e-book facilite a sua vida, e que você possa transformar cada ingrediente em uma verdadeira obra de arte. Com os produtos Amélia ao seu lado, cada receita tem o poder de se transformar em risadas, união e memórias inesquecíveis nessa Páscoa.

Que a magia da Páscoa inspire você a criar, inovar e, acima de tudo, a sonhar grande. Lembre-se de que, com criatividade, paixão e Chanty Mix, não há limites para o que você pode conquistar!

E o nosso encontro não acaba por aqui, viu? No nosso site você encontrará um mundo de inspirações com as nossas artistas parceiras. Não perca tempo: [clique aqui](#) e acesse a nossa página especial de Páscoa e descubra muito mais para transformar essa data no melhor mês do seu negócio!

Feliz Páscoa e boas vendas!
Com carinho,



Amélia