



o que você procura?

MEU
PERFIL

MEUS
PEDIDOS

0
MINHAS
COMPRAS

Home / BARRAS DE CHOCOLATE / Chocolate Genuine Cargill Branco 1kg

Chocolate Genuine Cargill Branco 1kg

Sku: 51949

Categoria: BARRAS DE CHOCOLATE, CHOCOLATES GENUINE CARGILL

Seja o primeiro a avaliar!

1

un

por R\$ 38,69

COMPRAR



FRETE E PRAZO

Simule o frete e o prazo de entrega estimados para sua região:



Compartilhar 0

Curtir 0

Tweetar

Salvar

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Chocolate Genuine Cargill Branco 1kg

O Chocolate Genuine Cargill tem um sabor único e com toque de leite inigualável, apresenta um chocolate real que deve ser usado em aplicações que exijam um visual atraente, textura consistente e sabor sem igual. Produto ideal para tablete, ovos de Páscoa, coberturas de biscoitos, bombons e confeitaria em geral.

Olá. Como podemos te ajudar?

Quem é o Chocolate Genuine Cargill?

O Chocolate Genuine Cargill produzido em Porto Ferreira, São Paulo. É uma das maiores companhias do mundo no processamento de chocolate, foi certificado com três estrelas pelo International Taste & Quality Institute (iTQi), referência mundial na avaliação e promoção de

CONFEITARIA

BARRAS DE CHOCOLATE

FORMAS

EMBALAGENS

FESTAS

CURSOS ONLINE

CURSOS PRESENCIAIS

OFERTAS

Existem três formas mais conhecidas para temperar o chocolate: temperagem por adição, temperagem no mármore e temperagem com mycryo e todas essas três formas, se feitas corretamente, deixará o seu chocolate com uma quebra mais crocante, um brilho maravilhoso e uma boa textura. Não existe método mais fácil ou mais difícil, mas cada pessoa escolhe o método que prefere trabalhar. Você sabe como temperar o chocolate? Veja abaixo uma breve explicação desses três métodos. É importante que tenha um termômetro culinário para conferir a temperatura do chocolate proporcionando assim a exatidão evitando o uso do chocolate com a temperatura fora do padrão.



1- Temperagem por Adição:

Você deve separar o seu chocolate em 2 partes. Primeiro derreta em banho maria ou micro-ondas 75% do total do seu chocolate (36°C e 38°C se for chocolate branco, 40°C e 45°C se for ao leite ou blend e 45°C e 50°C se for amargo) e depois adicione 25% de chocolate sem derreter e vá mexendo até que atinja 32°C para o chocolate amargo, mais ou menos 30°C para o chocolate ao leite e blend e 28°C para o chocolate para o chocolate branco.

2- Temperagem no Mármore:

Em uma derretedeira própria para chocolate, em banho maria ou no micro-ondas derreta o chocolate entre 36°C e 38°C se for chocolate branco, 40°C e 45°C se for ao leite e 45°C e 50°C se for amargo. Sobre o mármore frio, despeje o chocolate e vá mexendo com uma espátula e um raspador até que o chocolate abaixe 4 ou 5 graus da temperatura original e comece a formar "picos" ao cair da espátula. Quando isso ocorrer, despeje o chocolate pré cristalizado no restante até que atinja a temperatura correta para trabalho.

3- Temperagem com Mycryo:

A temperagem com o Mycryo é de longe a mais simples, mas requer bastante atenção. Derreta o chocolate entre 40°C e 45°C e deixe-o esfriar até que atinja 34-35°C para o chocolate amargo, 33-34°C para o chocolate ao leite, branco ou colorido e adicione 1% (ou 10g para cada 1kg), mexa bem e aguarde o chocolate chegar a temperatura ideal para trabalho (31-32°C para o chocolate amargo e 29-30°C para chocolate ao leite, branco ou colorido).

COMO DERRETER E TEMPERAR CHOCOLATE - Maria Choc...



Segue abaixo uma receita de Bolo de Chocolate com Aveia que pode ser utilizado o Chocolate Genuine Cargill:

Ingredientes Massa

3 ovos

1 colher (chá) de essência de baunilha

1/2 xícara de óleo de milho

1 xícara de água quente

1 xícara (chá) de açúcar de coco

1 colher (chá) de canela em pó

1 colher (chá) de aveia em flocos finos

1 colher (chá) de farinha de aveia

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

[CONFEITARIA](#)[BARRAS DE CHOCOLATE](#)[FORMAS](#)[EMBALAGENS](#)[FESTAS](#)[CURSOS ONLINE](#)[CURSOS PRESENCIAIS](#)[OFERTAS](#)

Bata no liquidificador os ovos inteiros e a baunilha por mais ou menos dois minutos. Junte o óleo, a água quente, o açúcar, a canela em pó e bata bem. Em uma tigela misture os secos e acrescente a mistura do liquidificador mexendo bem até obter uma massa homogênea. Por último agregue o Genuine Chocolate Meio Amargo ralado e o coco em flocos, envolva delicadamente. Distribua a massa em uma forma retangular média ou de 20cm com buraco no meio, untada e enfarinhada e asse em forno pré-aquecido a 180°C até que esteja firme ao toque. Desenforme e deixe esfriar. Para decorar, espalhe Genuine Chocolate Meio Amargo derretido e polvilhe o coco em flocos.



Como usar o Chocolate Genuine Cargill?

A forma de usar o Chocolate é bem simples. Se optar por usar o Chocolate para cascas de trufas e glaçagens precisará fazer a temperagem normalmente e, após esse processo o Chocolate pode ser usados em diversas receitas e sua aplicação não é muito diferente dos chocolates tradicionais. Podem ser usados para colorir recheios e saborizá-los, moldar bombons e trufas ocas, usados para decorar bolos, doces, tortas ou sobremesas em geral e também para saborizar massas e mousses.

Quais são os benefícios do Chocolate?

O Chocolate ajuda na memória, pois possui cafeína de cacau, que traz uma disposição mental e cognitiva maior, além de uma sensação de bem estar que é causada ao comer o chocolate devido à hormônios como endorfina e dopamina que são liberadas no cérebro e caem na corrente sanguínea. Na gravidez pode prevenir a "pré-eclâmpsia". O chocolate também faz bem para o coração pois, o seu consumo regular e moderado inibe uma enzima no organismo que faz com que a pressão arterial suba. O cacau existente no chocolate possui moléculas denominadas "procianidinas", que são antioxidantes e ajudam na degeneração de tumores e na proteção celular.

Onde comprar o Chocolate Genuine Cargill?

Na Maria Chocolate você encontra a maior variedade de Chocolates com os melhores preços de Belo Horizonte, além de vários tipos de embalagens, utensílios de confeitaria, barras e tudo que você precisar para confeitaria e chocolataria, tudo isso com os melhores preços e condições do mercado. Parcelamos suas compras em até 4x sem juros no cartão ou se preferir, pague à vista com boleto. Economize comprando na Maria Chocolate! Faça as suas compras na loja virtual e retire na loja física após 48 horas. A entrega é rápida e segura realizada por parceiros competentes e eficientes.

fazer cursos de confeitaria para vender e lucrar muito?

Utilize esse saboroso Chocolate para suas produções culinárias, realizando lindas sobremesas. Fazendo os cursos de confeitaria e chocolataria

INFORMAÇÕES DO PRODUTO

Composição: Açúcar, manteiga de cacau, liquor de cacau, leite em pó integral, gordura vegetal, soro de leite em pó, gordura de leite desidratada, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. **Não contém glúten. Contém lactose.**

Formato: Barra.

Embalagem: 1kg.

Fornecedor: Genuine Cargill.

PRODUTOS RELACIONADOS



Chocolate Inaya 65% Amargo
1kg - Cacao Barry

R\$ 119,00

PRODUTO INDISPONÍVEL

Chocolate Mexique 66%
Amargo 1kg - Cacao Barry

R\$ 117,90



Chocolate Tanzanie 75%
Amargo 1kg - Cacao Barry

R\$ 149,00

AVALIAÇÃO DOS CLIENTES

[CONFEITARIA](#)[BARRAS DE CHOCOLATE](#)[FORMAS](#)[EMBALAGENS](#)[FESTAS](#)[CURSOS ONLINE](#)[CURSOS PRESENCIAIS](#)[OFERTAS](#)

RECEBA DICAS E NOVIDADES
EM SEU E-MAIL

Ao informar meus dados, eu concordo com a Política de Privacidade e também concordo em receber comunicações.

INSTITUCIONAL

[FALE CONOSCO](#)[MAPA DO SITE](#)[QUEM SOMOS](#)[ONDE ESTAMOS](#)[INDIQUE NOSSA LOJA](#)

INFORMAÇÕES ÚTEIS

[TERMOS DE USO](#)[FRETES E ENTREGA](#)[TROCAS E DEVOLUÇÕES](#)[POLÍTICA DE VENDAS](#)[POLÍTICA DE PRIVACIDADE](#)

ATENDIMENTO

[| meupedido@mariachocolateonline.com.br](mailto:meupedido@mariachocolateonline.com.br)[| \(31\) 2112-4955](tel:(31)2112-4955)[| \(31\) 98771-2789](tel:(31)98771-2789)

Horário de atendimento

Atendimento por telefone e funcionamento

loja física: de segunda a sexta, das 8h30 às

18h. Aos sábados das 8h30 às 13h.

REDES SOCIAIS

Siga a Maria
Chocolate nas
redes sociais



MÉTODOS DE PAGAMENTO

MÉTODOS DE ENTREGA



CERTIFICADOS



2021 Maria Chocolate
Razão Social: Maria Chocolate Eireli
CNPJ: 41.854.753/0001-41

Rua dos Timbiras, 1940, Loja 01 - Lourdes,
Belo Horizonte - MG
CEP: 30140-069

[LOJA VIRTUAL](#)[POR](#)