

NICHOS CLUB

COMO FAZER CHOCOLATE CASEIRO

AS MELHORES RECEITAS



Fazendo Chocolate Caseiro 101

Aviso Legal

O editor esforçou-se para ser tão exato e completo quanto possível na criação deste e-book, em todo o caso ele não garante em qualquer altura o conteúdo descrito devido às mudanças rápidas que existem na internet.

Apesar de se ter feito todas as tentativas de se verificar toda a informação nesta publicação, o editor não assume qualquer responsabilidade por erros, omissões ou interpretações erradas deste e-book. Quaisquer referências a pessoas específicas, organizações não são intencionais.

Nosso e-book com conselhos práticos, tal como na vida, não existem garantias para um rendimento. Os leitores são avisados de fazer o seu próprio julgamento sobre as suas circunstâncias e agir de acordo com isso.

Este e-book não tem a intenção de ser usado como conselheiro legal. Todos os leitores são orientados a procurar serviços de profissionais competentes nos campos legais.

Produtor/Editor: Equipe Nichos Club

Fazendo Chocolate Caseiro 101

Sumário

| | |
|--|----|
| Capítulo 1 - Por que Você Deve Fazer Chocolate Caseiro? | 4 |
| Capítulo 2 - Fabricação de Chocolate Tradicional | 6 |
| Capítulo 3 - Fazendo um Ótimo Chocolate Caseiro sem Muito Trabalho..... | 9 |
| Capítulo 4 - Melhores Tipos de Chocolate para Usar no Chocolate Caseiro | 11 |
| Capítulo 5 - 5 Ferramentas de que Você Precisa para Fazer Chocolate Caseiro | 13 |
| Capítulo 6 - Fazendo Chocolate Sem Açúcar | 15 |
| Capítulo 7 - Fazendo Chocolate com Baixo Teor de Gordura..... | 17 |
| Capítulo 8 - 5 Maneiras Divertidas de Tornar seu Chocolate Único..... | 20 |
| Capítulo 9 - Usando Moldes para Chocolate Caseiro..... | 22 |
| Capítulo 10 - Dicas para Fazer um Chocolate Caseiro Melhor..... | 24 |
| Capítulo 11 - Dicas para Embalar seu Chocolate Caseiro | 26 |
| Capítulo 12 - Ideias de Chocolate Caseiro para o Natal | 28 |
| Capítulo 13 - Tornando as Férias mais Festivas com Bebidas Caseiras de Chocolate | 30 |
| Capítulo 14 - Ideias de Chocolate Caseiro para a Páscoa..... | 33 |
| Capítulo 15 - Ideias de Chocolate Caseiro para Dias Especiais..... | 35 |
| Capítulo 16 - Ideias de Chocolate Caseiro para Aniversários..... | 39 |
| Capítulo 17 - Ideias de Chocolate Caseiro para Casamentos e Festas de Casamento | 42 |
| Capítulo 18 - Ideias de Chocolate Caseiro para Outras Ocasões..... | 47 |
| Capítulo 19 - Fazendo Chocolate Caseiro Gourmet | 50 |
| Capítulo 20 - Como Ganhar Dinheiro Vendendo Chocolate Caseiro | 53 |
| Conclusão | 56 |

Por que Você Deve Fazer Chocolate Caseiro?

Capítulo 1 - Por que Você Deve Fazer Chocolate Caseiro?

A maioria das pessoas nunca pensou em fazer seu próprio chocolate caseiro, elas apenas compram barras de chocolate ou bombons de chocolate nas lojas ou mercearias e não pensam duas vezes para fazer isso. Mas as pessoas fazem chocolate caseiro há centenas de anos. Algumas pessoas pensam que o chocolate caseiro tem um gosto muito melhor do que o chocolate comercial. E quem não adora receber um chocolate especial de presente?

Para aqueles com dieta especial e preocupações com a saúde, comer chocolates sem uma receita confiável e com muito açúcar e gordura não é saudável. A melhor maneira é fazer seu próprio chocolate em casa, para saboreá-lo sem se preocupar com os problemas de saúde que enfrenta ao comer chocolate comercial.

Pessoas com alergia severa ao que é comumente encontrado em chocolates de venda livre, como nozes, devem prestar atenção especial ao tipo e marca de chocolate que estão consumindo, e muitas pessoas preferem fazer seu próprio chocolate caseiro.

Fazendo Chocolate Caseiro 101

Esta é uma grande preocupação para as pessoas que têm excesso de glicose no sangue, porque o chocolate pode causar estragos nos níveis de açúcar no sangue de um diabético. Muitos recomendam que as pessoas que sofrem de excesso de glicose no sangue abandonem o chocolate de uma vez ou comam apenas chocolate sem açúcar.

Fazer chocolate sem açúcar em casa é uma ótima opção para diabéticos, pois é difícil encontrar chocolate sem açúcar barato e delicioso. Se você tem uma família com excesso de glicose no sangue, fazer um chocolate caseiro especial sem açúcar pode ajudá-los a se sentirem mais confortáveis durante as comemorações, feriados e feriados.

Outra razão para experimentar o chocolate caseiro é que fazer um chocolate delicioso é muito divertido. Se você adora cozinhar, você tem o processo criativo de decidir que tipo de chocolate fazer, a experiência de fazer chocolate e, claro, a alegria de comer chocolate. Fazer chocolate caseiro é uma ótima atividade para os dias chuvosos que você pode fazer para se manter ocupado com seus filhos. Os chocolates que você fizer vão dar ótimos presentes para festas, aniversários e outras ocasiões.

Fazer chocolates caseiros pode ser muito mais barato do que comprar chocolates comerciais, especialmente durante feriados como o Natal, páscoa e o Dia dos Namorados.

Se você quiser dar alguns presentes incríveis que as pessoas realmente vão adorar sem você ter que gastar uma fortuna, você poderá fazer presentes de chocolate caseiros para pessoas que são únicos e personalizados e não custam muito para fazer. A maioria das pessoas adoram receber presentes caseiros e quase todo mundo adora chocolate, então dar um chocolate caseiro de presente com certeza será um sucesso.