



Belcolade

O VERDADEIRO CHOCOLATE BELGA





Belcolade

O VERDADEIRO CHOCOLATE BELGA

Belcolade é o autêntico chocolate belga, produzido exclusivamente em Erembodegem, na Bélgica.

Cada produto **Belcolade** é o resultado de décadas de expertise em sabor.

Nosso chocolate é feito com respeito pela tradição e estritamente controlado. Todos os ingredientes são selecionados com cuidado, e o resultado são produtos de qualidade, com sabor incomparável.

Toda a linha **Belcolade** é elaborada com baunilha 100% natural e manteiga de cacau.

Selection Noir

Chocolate intenso com 55% de cacau, aromatizado com baunilha 100% natural, com sabor amargo suave e uma nota frutada fresca.



Produto	Cód. Produto	Embalagem	Validade	Cód. Barras	Cx. Embarque
Belcolade Selection Noir	4006025	CX 8 x 1kg	24 meses	541447700922-3	541447702008-2

Selection Lait

Chocolate ao Leite com 35% de cacau, aromatizado com baunilha 100% natural, com o equilíbrio perfeito entre açúcar e os sabores de leite e cacau.



Produto	Cód. Produto	Embalagem	Validade	Cód. Barras	Cx. Embarque
Belcolade Selection Lait	4006064	CX 8 x 1kg	18 meses	541447702058-7	541447702057-0

Selection Blanc

Chocolate branco com 28% de cacau, sabor abaunilhado e notas de leite.

Produto	Cód. Produto	Embalagem	Validade	Cód. Barras	Cx. Embarque
Belcolade Selection Blanc	4006066	CX 8 x 1kg	12 meses	541447701232-2	541447702085-3

DICAS IMPORTANTES

DICA 1

Derreter em banho-maria

Em banho-maria, coloque o chocolate em um recipiente, e tome cuidado para que a água não atinja o ponto de fervura (temperaturas **superiores a 45°C** são **perigosas** para o chocolate, por isso, ter um termômetro culinário é fundamental).

Evite que o recipiente onde está o chocolate entre em contato com a água. Deixe que o aquecimento da vasilha seja feito apenas com o **vapor do banho-maria**. Mexa constantemente até que o chocolate esteja totalmente derretido.

DICA 2

Derreter em Micro-ondas

Evite derreter **quantidades maiores que um quilo**. Quantidades muito grandes **não derretem homogeneamente**.

- Coloque o chocolate em um recipiente próprio para micro-ondas e derreta de **30 em 30 segundos**, ou até que o chocolate fique totalmente derretido, mexendo muito bem a cada aquecimento.
- Se for derreter menos de 200g ou se estiver trabalhando com chocolate branco, **o ideal é usar um tempo menor**, como 20 segundos por vez.

Lembre-se: **Evite vidro ou cerâmica**, pois alguns desses produtos podem superaquecer durante o processo e elevar demais a temperatura do seu chocolate.

DICA 3

Temperar

Temperaturas de trabalho

Meio Amargo	29°C a 30°C
Ao Leite	28°C a 29°C
Branco	27°C a 28°C

Todo chocolate real precisa de temperagem, pois nesse processo os cristais da manteiga de cacau se alinham, fazendo com que o chocolate fique resistente, brilhante, crocante e que não derreta facilmente.

Existem 03 maneiras de temperar o chocolate:

1. Na superfície fria/pedra de mármore:

- Derreta o chocolate na temperatura de 45°C.
- Em seguida despeje o chocolate derretido na pedra de mármore ou superfície fria.
- Com a ajuda de uma espátula, movimente o chocolate até alcançar as temperaturas de trabalho.

2. Por adição:

- Divida a quantidade total em 3 partes.
- Reserve 1/3 do chocolate.
- Derreta 2/3 do chocolate a 45°C.
- Adicione 1/3 do chocolate reservado inicialmente, na mistura já derretida até atingir as temperaturas ideais para cada sabor, mexendo bem para que os pedaços se dissolvam.

3. Banho-maria invertido:

- Derreta o chocolate a 45°C em uma vasilha.
- Coloque esta vasilha sobre um recipiente com água e gelo, mexendo sem parar até chegar a temperatura ideal de trabalho indicado para cada sabor.

DICAS IMPORTANTES

DICA 4 Moldar

Utilize uma manga de confeitar para preencher as cavidades.

Após o preenchimento das cavidades, bater levemente a forma para retirar as possíveis bolhas de ar. Virar a forma para escorrer o chocolate e com o auxílio de uma espátula, raspar bem a superfície e as laterais, para evitar possíveis rebarbas.

Depois de moldar o seu chocolate, levar para refrigeração até completa cristalização.

Lembre-se: Para aromatizar e colorir o chocolate, **utilize essências e corantes solúveis em gordura, ou próprios para chocolate**. Nunca à base de água.

DICA 5 Desenformar

Vigie o tempo do seu chocolate na geladeira. O ideal é desenformar quando a forma apresentar aspecto opaco e o chocolate soltar da forma.

Tempo excessivo de refrigeração irá fazer com que o chocolate absorva umidade e grude na forma. Esse processo também pode fazer com que o açúcar do chocolate absorva água e forme manchas esbranquiçadas sobre o produto.

Evite colocar seu chocolate no freezer para endurecer mais rápido. Isso fará com que ele tenha contato com muita umidade e não solidifique normalmente, ficando esbranquiçado e podendo derreter facilmente.

DICA 6

Embalar

Use embalagens que valorizem o seu produto. Escolha uma de acordo com o tipo de situação, transporte, ambiente, clima, produto e cliente.

Não se esqueça de se certificar de que a embalagem escolhida protegerá o produto do contato com agentes externos.

DICA 7

Validade

Coloque sempre data de validade em seus produtos! Ela pode variar de acordo com o recheio. Aqueles que vão frutas e leite podem durar, no máximo 72 horas na geladeira.

Já recheios secos, como pralinés, podem durar até 20 dias.

DICA 8

Como Conservar o chocolate

Armazene o chocolate em local fresco, seco e sem incidência de luz solar.

ÍNDICE



Ovo Cremoso de
Amêndoa e Coco

10



Ovo Banoffee

12



Ovo Placa

14



Ovo Peanut
Toffee

16



Ovo Trufado com
Casca Cristalizada

18



Ovo Nuts'n Cream

20



Coração Trufado
de Morango

22



Ovo Crunchy de
Chocolate com Avelã

24

OVO CREMOSO DE AMÊNDOA E COCO



Ovo Cremoso de Amêndoa e Coco

Rende 4 ovos de aproximadamente 400 g cada.

INGREDIENTES

Casca

Belcolade Selection Blanc 1000 g

Recheio de amêndoas e coco

Amêndoas laminadas 80 g

Norcau Recheio Sabor Leite em Pó 320 g

Leite de coco 60 g

Norcau Chanty Profissional 50 g

Coco ralado 30 g

MODO DE PREPARO

Recheio de amêndoas e coco

Torrar as amêndoas laminadas em forno lastro pré aquecido a 180°C ou em forno turbo pré aquecido a 170°C por 8 minutos, esperar esfriar e triturar grosseiramente. Misturar o **Norcau Recheio Sabor Leite em Pó** com o leite de coco e o **Norcau Chanty Profissional** em temperatura ambiente, adicionar o coco ralado e as amêndoas trituradas até obter um recheio cremoso.

Casca

Derreter e temperar o **Belcolade Selection Blanc** seguindo as instruções de embalagem. Aplicar em forminhas de ovo de páscoa para formar a primeira camada da casquinha e levar para refrigerar. Quando a casquinha estiver pré cristalizada, aplicar uma camada do recheio de amêndoas e levar para refrigeração. Após o recheio estar levemente cristalizado, aplicar a segunda camada do **Belcolade** e levar para a refrigeração. Desenformar quando a casquinha apresentar um aspecto opaco e destaque da forma.



	Porção de 40 g (1/10 do ovo)	VD*
Valor Energético	174 kcal = 727 kJ	9
Carboidratos	20 g	7
Proteínas	2,5 g	3
Gorduras Totais	14 g	25
Gorduras Saturadas	7,9 g	36
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	0 mg	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	32 mg	1

*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido.

DICA DO CHEF

Substituir as amêndoas por avelãs ou nozes, para obter diferentes notas de sabor e textura.

OVO BANOFFEE



INGREDIENTES

Casca

Belcolade Selection Noir 500 g

Massa Frola

Farinha de trigo 100g

Manteiga 50 g

Açúcar refinado 20 g

Ovos 20 g

Creme crocante

Massa frola 180 g

Norcau Recheio Sabor Leite em pó 100 g

Geleia de banana

Banana nanica 200 g

Açúcar refinado 180 g

Suco de limão 10 g

Água 40 g

Doce de leite cremoso

Doce de Leite 300 g

Norcau Chanty Sabor Leite em Pó 100 g

Cobertura

Norcau Chanty Sabor Leite em Pó 200 g

Canela em pó 2 g

Porção de 40 g (1/6 do ovo) VD*

Valor Energético	137 kcal = 573 kJ	7
Carboidratos	19 g	6
Proteínas	1,5 g	2
Gorduras Totais	7,6 g	14
Gorduras Saturadas	5 g	23
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	4,2 mg	**
Fibra Alimentar	1,2 g	5
Sódio	33 mg	1

*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido.

Ovo Banoffee

Rende 8 unidades de aproximadamente 240 g cada.

MODO DE PREPARO

Casca

Derreter e temperar o **Belcolade Selection Noir** seguindo as instruções da embalagem. Aplicar em forminhas para ovo de páscoa e escorrer para retirar excesso, raspar com o auxílio de uma espátula e levar para a refrigeração. Desenformar quando a forminha apresentar aspecto opaco e a casquinha destaque da forma.

Massa Frola

Misturar na batedeira com o batedor raquete a manteiga e o açúcar, e bater até obter um creme claro. Adicionar os ovos aos poucos, e na velocidade baixa, adicionar a farinha de trigo aos poucos. Abrir a massa entre duas folhas de papel manteiga até a espessura de 3 milímetros e levar para congelar por 20 minutos, retirar uma das folhas de papel manteiga e assar em forno turbo pré-aquecido a 160°C por 12 minutos ou em forno lastro pré-aquecido a 170°C por 12 minutos.

Creme crocante

Quebrar a massa frola manualmente ou com o auxílio de um processador e misturar ao **Norcau Recheio Sabor Leite em Pó**.

Geleia de banana

Amassar as bananas com o auxílio de um garfo, misturar a água e o açúcar refinado, e levar ao fogo até apresentar uma coloração caramelada. Adicionar o suco de limão e misturar bem. Adicionar mais água se necessário.

Doce de leite cremoso

Misturar o **Norcau Chanty Sabor Leite em Pó** ainda líquido ao doce de leite. Não misturar em excesso para não incorporar ar.

Cobertura

Bater o **Norcau Chanty Sabor Leite em Pó** na batedeira com o batedor globo em velocidade média por 3 minutos, aplicar utilizando uma manga de confeitar com um bico, polvilhar canela em pó para decorar.

Montagem

Aplicar o creme crocante no fundo da casquinha, posteriormente aplicar a geleia de banana e doce de leite cremoso. Selar a casquinha utilizando o **Norcau Chanty Sabor Leite em Pó** batido e polvilhar a canela em pó.



OVO PLACA



Ovo Placa

Rende 9 placas de aproximadamente 120 g cada.

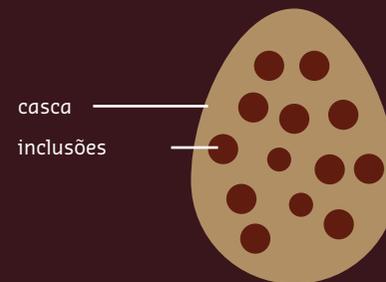
INGREDIENTES

Casca	
Belcolade Selection Noir	1000 g
Inclusões	
Laranja cristalizada	30 g
Pistache triturado	30 g
Amêndoas laminadas	30 g
Banana passa	30 g
Goji berry	30 g

Torrar as amêndoas e pistache em forno lastro ou turbo pré-aquecido a 180°C por 8 minutos. Triturar o pistache, amêndoas, banana passa, laranja cristalizada e goji berry até obter pedaços pequenos.

MODO DE PREPARO

Derreter e temperar o **Belcolade Selection Noir** seguindo as instruções de embalagem, espalhar uma camada de 0,5 cm de altura em uma folha de papel manteiga de 50x40 cm. Salpicar as inclusões sobre a placa de chocolate, e com um cortador de metal oval, cortar quando o chocolate estiver pré cristalizado. Levar para refrigeração e desmoldar quando estiver completamente cristalizado.



	Porção de 30 g (1/4 do ovo)	VD*
Valor Energético	152 kcal = 635 kJ	8
Carboidratos	14 g	5
Proteínas	1,9 g	3
Gorduras Totais	10 g	18
Gorduras Saturadas	5,5 g	25
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	0 mg	**
Fibra Alimentar	2,3 g	9
Sódio	38 mg	2

*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido.

DICA DO CHEF

Adicionar diferentes tipos de inclusões para sabores e texturas diferenciadas.

OVO PEANUT TOFFEE



INGREDIENTES

Casca

Belcolade Selection Noir 1000 g

Ganache caramelo

Açúcar refinado 100 g

Norcau Chanty Mais 140 g

Belcolade Selection Lait 120 g

Norcau Recheio Sabor Leite em Pó 80 g

Creme crocante de amendoim

Norcau Recheio Sabor Leite em Pó 150 g

Amendoim triturado 80 g

	Porção de 40 g (1/10 do ovo)	VD*
Valor Energético	175 kcal = 732 kJ	9
Carboidratos	20 g	7
Proteínas	2,3 g	3
Gorduras Totais	13 g	24
Gorduras Saturadas	7,3 g	33
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	0 mg	**
Fibra Alimentar	1,9 g	8
Sódio	45 mg	2

*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido.

Ovo Peanut Toffee

Rende 4 ovos de aproximadamente 400 g cada.

MODO DE PREPARO

Ganache caramelo

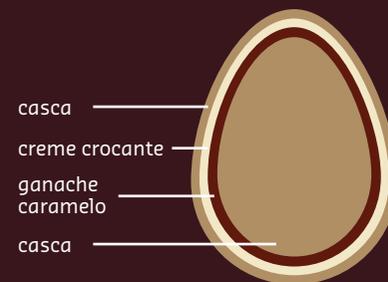
Caramelizar o açúcar e adicionar o **Norcau Chanty Mais** aquecido aos poucos até obter uma calda, misturar ao **Belcolade Selection Lait** e homogenize completamente. Quando o ganache estiver em temperatura ambiente, misturar o **Norcau Recheio Sabor Leite em Pó** até homogeneizar completamente.

Creme crocante de amendoim

Torrar os amendoins em forno lastro ou turbo pré-aquecido a 180°C por 9 minutos. Esperar esfriar, triturar e misturar com o **Norcau Recheio Sabor Leite em Pó**.

Casca

Derreter e temperar o **Belcolade Selection Noir** seguindo as instruções de embalagem. Aplicar em forminhas de ovo de páscoa para formar a primeira camada da casquinha. Quando a casquinha estiver pré cristalizada, aplicar uma camada do creme crocante e posteriormente o ganache de caramelo e levar para refrigeração. Após o recheio estar levemente cristalizado, aplicar a segunda camada do **Belcolade** e levar para a refrigeração. Desenformar quando a casquinha apresentar um aspecto opaco e a casquinha destaque da forma.



OVO TRUFADO COM CASCA CRISTALIZADA



Ovo Trufado com Casca Cristalizada

Rende 4 ovos de aproximadamente 400 g cada.

INGREDIENTES

Casca	
Belcolade Selection Lait	1000 g
Caramelo Dark	
Açúcar refinado	130 g
Corante em gel preto	2 g
Ganache Dark	
Belcolade Selection Noir	200 g
Norcau Chanty Mais	250 g
Conhaque	25 g

MODO DE PREPARO

Caramelo Dark

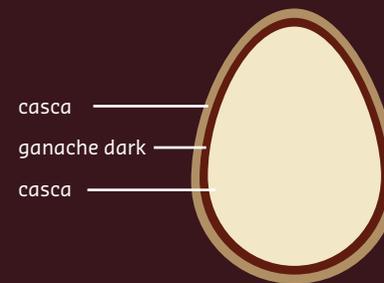
Caramelizar o açúcar refinado em uma panela. Adicionar o corante em gel e misturar até tingir o caramelo completamente. Transferir para um tapete de silicone até que esfrie completamente, e com o auxílio de um processador, triturar até obter pedaços pequenos.

Ganache Dark

Aquecer o **Norcau Chanty Mais** e o conhaque até 85°C, despejar sobre o **Belcolade Selection Noir** e misturar bem, até que o chocolate se derreta e homogenize completamente. Armazenar em temperatura ambiente até o momento da aplicação.

Casca

Derreter e temperar o **Belcolade Selection Lait** seguindo as instruções de embalagem. Misturar o caramelo dark previamente triturado e aplicar em forminhas de ovo de páscoa para formar a primeira camada da casquinha. Quando a casquinha estiver pré cristalizada, aplicar uma camada do ganache dark e levar para refrigeração. Após o recheio estar levemente cristalizado, aplicar a segunda camada do **Belcolade Selection Lait** e levar para a refrigeração. Desenformar quando a casquinha apresentar um aspecto opaco e a casquinha destaque da forma.



DICA DO CHEF

Substituir o Belcolade Selection Noir do ganache pelo Lait ou Blanc para obter diferentes tipos de recheios.

Porção de 25 g (1/16 do ovo) VD*

Valor Energético	124 kcal = 518 kJ	6
Carboidratos	12 g	4
Proteínas	1,3 g	2
Gorduras Totais	7,8 g	14
Gorduras Saturadas	5,2 g	24
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	0 mg	**
Fibra Alimentar	0,5 g	2
Sódio	22 mg	1

*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido.

OVO NUTS'N CREAM



Ovo Nuts'n Cream

Rende 4 ovos de aproximadamente 400 g cada.

INGREDIENTES

Casca

Belcolade Selection Lait	500 g
Avelãs	40 g

Recheio cremoso de avelã

Avelãs	30 g
Xerém de caju	20 g
Uva passa preta	30 g

Norcau Recheio Sabor Chocolate com Avelã

200 g

Belcolade Selection Lait

100 g

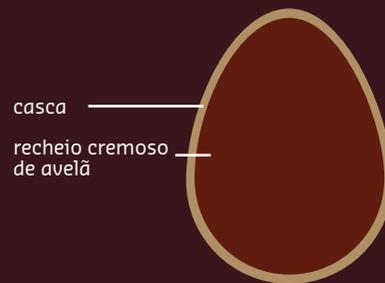
MODO DE PREPARO

Recheio cremoso de avelã

Torrar as avelãs em forno lastro ou turbo pré-aquecido a 160°C por 10 minutos, esperar esfriar, descascar e triturar com o auxílio de um processador ou manualmente. Derreter e temperar o **Belcolade Selection Lait** seguindo as instruções de embalagem e misturar ao **Norcau Recheio Sabor Chocolate com Avelã** e os demais ingredientes.

Casca

Torrar as avelãs em forno lastro ou turbo pré-aquecido a 160°C por 10 minutos, esperar esfriar, descascar e triturar com o auxílio de um processador ou manualmente. Derreter e temperar o **Belcolade Selection Lait** seguindo as instruções de embalagem. Misturar as avelãs previamente trituradas e aplicar em forminhas de ovo de páscoa para formar a primeira camada da casquinha. Levar para a refrigeração até que esteja pré cristalizada, aplicar o recheio até a superfície e raspar com o auxílio de uma espátula, levar para a refrigeração até que a forma fique com o aspecto opaco e os ovos destaque das formas. Aquecer uma espátula, passar levemente sobre as bordas das casquinhas, e unir as duas metades.



Porção de 25 g (1/16 do ovo) VD*

Valor Energético	140 kcal = 585 kJ	7
Carboidratos	13 g	4
Proteínas	1,5 g	2
Gorduras Totais	9,1 g	17
Gorduras Saturadas	5,2 g	24
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	0 mg	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	17 mg	1

*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido.

DICA DO CHEF

Adicione diferentes inclusões no recheio para obter diferentes sabores e texturas.

CORAÇÃO TRUFADO DE MORANGO



Coração Trufado de Morango

Rende 3 ovos de aproximadamente 400 g cada.

INGREDIENTES

Casca	
Belcolade Selection Noir	900 g
Creme de morango com chocolate	
Norcau Recheio Sabor Leite em Pó	150 g
Geleia de morango	100 g
Belcolade Selection Noir	40 g
Decoração	
Manteiga de cacau vermelha	100 g

MODO DE PREPARO

Creme de morango com chocolate

Em um processador, triturar o **Belcolade Selection Noir** grosseramente, até obter pequenos pedaços. Misturar a geleia de morango com o **Norcau Recheio Sabor Leite em Pó** até homogeneizar completamente, e adicionar os pedaços do **Belcolade** previamente triturados.

Casca

Derreter e temperar o **Belcolade Selection Noir** seguindo as instruções de embalagem. Aplicar em forminhas de coração para formar a primeira camada da casquinha e levar para refrigerar. Quando a casquinha estiver pré cristalizada, aplicar o creme de morango e levar para refrigeração. Após o recheio estar levemente cristalizado, selar a cavidade da forma com o **Belcolade Selection Noir** previamente temperado e levar para a refrigeração. Desenformar quando a casquinha apresentar um aspecto opaco e destaque da forma.

Decoração

Derreter o corante de manteiga de cacau vermelho e fazer a pintura do coração utilizando um compressor de ar ou uma bombinha para pintura.

	Porção de 25 g (1/16 do ovo)	VD*
Valor Energético	118 kcal = 493 kJ	6
Carboidratos	12 g	4
Proteínas	1,1 g	1
Gorduras Totais	9,2 g	17
Gorduras Saturadas	4,7 g	21
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	0 mg	**
Fibra Alimentar	1,4 g	6
Sódio	29 mg	1

*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido.



OVO CRUNCHY DE CHOCOLATE COM AVELÃ



Ovo Crunchy de Chocolate com Avelã

Rende 4 ovos de aproximadamente 400 g cada.

INGREDIENTES

Casca

Belcolade Selection Lait	1000 g
Avelãs trituradas	40 g
Flocos de arroz	30 g

Creme de avelã crocante

Norcau Recheio Sabor Chocolate com Avelã	400 g
Avelãs trituradas	100 g

MODO DE PREPARO

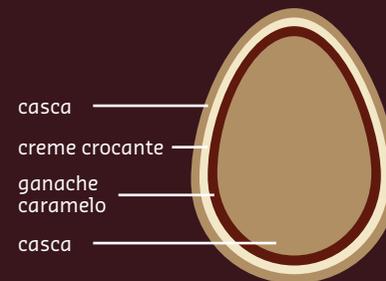
Creme de avelã crocante

Em um processador, triturar as avelãs e até obter pequenos pedaços. Misturar ao **Norcau Recheio Sabor Chocolate com Avelã** até homogeneizar completamente.

Casca

Derreter e temperar o **Belcolade Selection Lait** seguindo as instruções de embalagem.

Misturar as avelãs e flocos de arroz previamente triturados. Aplicar em forminhas de ovo de páscoa para formar a primeira camada da casquinha e levar para refrigerar. Quando a casquinha estiver pré cristalizada, aplicar uma camada do creme de avelã crocante e levar para refrigeração. Após o recheio estar levemente cristalizado, selar a cavidade da forma com o **Belcolade** previamente temperado e levar para a refrigeração. Desenformar quando a casquinha apresentar um aspecto opaco e destaque da forma.



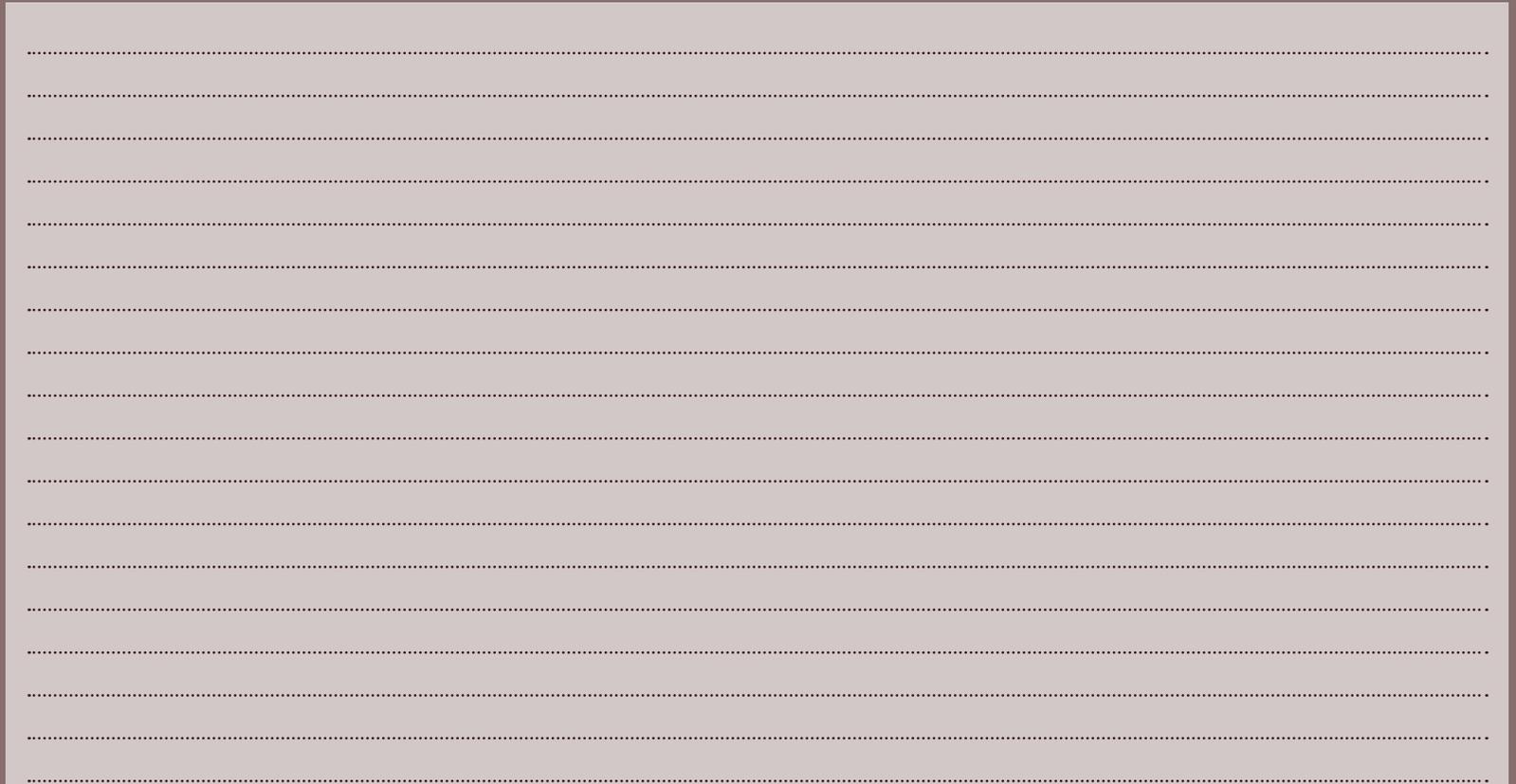
	Porção de 25 g (1/16 do ovo)	VD*
Valor Energético	142 kcal = 594 kJ	7
Carboidratos	13 g	4
Proteínas	1,4 g	2
Gorduras Totais	9,4 g	17
Gorduras Saturadas	5,4 g	25
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	0 mg	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	17 mg	1

*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido.

DICA DO CHEF

Substitua o **Belcolade Selection Lait** pelo **Noir**, para obter um sabor mais amargo.

ANOTAÇÕES



A large rectangular area with a light gray background and horizontal dotted lines, intended for taking notes. The area is framed by a dark gray border.

A sheet of lined paper with horizontal dotted lines on a light gray background, set against a dark gray border. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.



Belcolade

O VERDADEIRO CHOCOLATE BELGA


Puratos

O seu parceiro para a inovação