

Mavalério[®]

Presente nos doces momentos

50
anos

ReCultuário

FESTAS
infantis

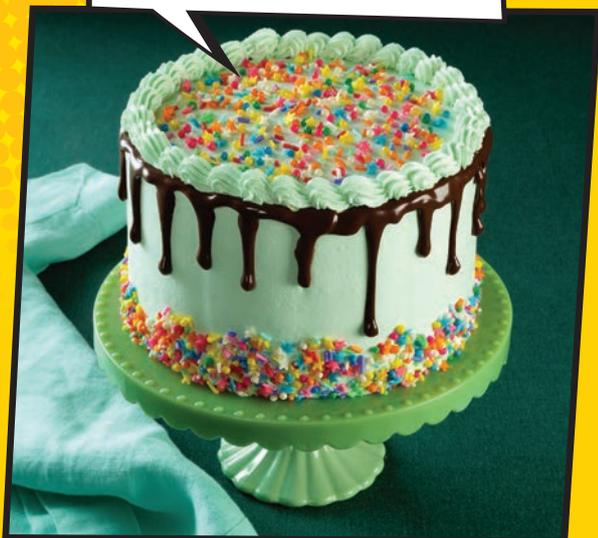


Faça &
Lucre

**Os docinhos que a criançada adora,
para você lucrar muito!**

ONDE TEM CRIANÇA, TEM DIVERSÃO. E muitos doces, é claro! Não importa se é Halloween, aniversário, festa de debutante ou até chá revelação, os seus doces farão muito sucesso. Com as dicas do **Faça & Lucre**, você garante boas vendas!

Bolo
COLORIDO



Uma saborosa sobremesa que inclui os Confeitos Figuras e Granulados Coloridos MIL CORES MAVALÉRIO, além do CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO. Uma excelente alternativa para todo tipo de festa infantil!



Bombom Viva o
PROFESSOR



Não tem forma melhor de comemorar o dia dos nossos queridos mestres! Essa delícia pode ser feita com duas técnicas diferentes: uma para deixar o bombom brilhante, outra para deixá-lo fosco. Acesse nosso site para saber como se faz!

Popcake
FANTASMINHA



O Halloween fica mais divertido com essa receita incrivelmente criativa! Sua imaginação vai longe com a Pasta Americana MAVALÉRIO, o CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO e os Confeitos Miçanga Laranja e Preta MIL CORES MAVALÉRIO.

Encontre essas e muitas outras receitas em: www.mavalerio.com.br/faca-e-lucre

Cupcake **CHAPÉU DA BRUXA**



Rendimento: 12 unidades

Tempo de Preparo: 2h30



INGREDIENTES:

Massa

- 3 ovos
- 160 g de Açúcar de Confeiteiro

SNOW SUGAR MAVALÉRIO

- 40 ml de óleo
- 100 ml de leite
- 180 g de farinha de trigo
- 10 g de fermento em pó
- 25 ml de Aroma de Laranja

MAVALÉRIO

- 30 g de Chocolate em Pó 50% de Cacau

Cobertura de Chocolate

- 500 g de Cobertura Premium

Sabor Chocolate Meio Amargo

MAVALÉRIO

- 400 g de chantilly de chocolate

Montagem e Decoração

- 400 g de Cobertura Premium

Sabor Chocolate ao Leite

MAVALÉRIO

- 12 cones pequenos para sorvete

- Açúcar Colorido Preto MIL

CORES MAVALÉRIO Q.B.*

- Pasta Americana MAVALÉRIO Q.B.*
- Corantes em gel roxo e laranja Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Massa: Na batedeira, bata os ovos e o Açúcar de Confeiteiro muito bem. Em seguida, acrescente o óleo, o leite, a farinha de trigo, o fermento em pó e bata mais. Desligue a batedeira, divida a massa em dois recipientes e coloque o Aroma de Laranja em um, o Chocolate em Pó em outro, misture. Distribua as massas em assadeiras próprias para cupcakes e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 25 minutos.

Cobertura de Chocolate: Em um recipiente, derreta a Cobertura Meio Amarga em banho-maria ou micro-ondas, acrescente o chantilly de chocolate e misture bem.

Montagem e Decoração: Coloque a cobertura de chocolate

em uma manga de confeitar com bico pitanga e cubra o cupcake. Reserve. Em um recipiente, derreta a Cobertura ao Leite em banho-maria ou micro-ondas. Espalhe a Cobertura derretida no cone de sorvete com auxílio de um pincel e, em seguida, passe no Açúcar Preto. Reserve. Tinga a Pasta Americana com os corantes em gel roxo e laranja, abra com o auxílio de um rolo, corte tiras finas e quadradinhos da Pasta tingida de roxo e quadradinhos com a Pasta tingida de laranja. Cole a tira de Pasta roxa em volta do cone com a Cobertura derretida. Passe um pouco de água na tira e cole um quadradinho laranja. Depois, cole um quadradinho roxo sobre o laranja.

*Q.B. = Quanto Basta

CONFIRA OS DETALHES!



1 - Coloque a Cobertura de Chocolate em uma manga de confeitar com bico pitanga e cubra o cupcake, reserve.



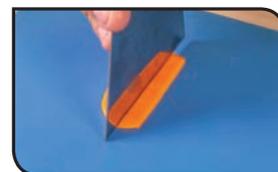
2 - Em um recipiente, derreta a Cobertura ao Leite em banho-maria ou micro-ondas. Espalhe a Cobertura derretida no cone com um pincel.



3 - Em seguida, passe o cone no Açúcar Colorido Preto.



4 - Tinga a Pasta Americana com o corante em gel roxo, abra com o auxílio de um rolo e corte tiras finas.



5 - Tinga a Pasta Americana com o corante em gel laranja. Abra com o auxílio de um rolo e corte tiras finas.



6 - Corte um quadrado da Pasta roxa e um quadrado menor da Pasta laranja. Cole um sobre o outro com água.



7 - Com a Cobertura derretida, cole uma tira roxa em volta do cone e cole o detalhe do chapéu com água.



Bolo Explosão de **SABORES**



Rendimento: 3 unidades

Tempo de Preparo: 2h30

INGREDIENTES:

Massa

- 4 ovos
- 15 ml de Aroma de Baunilha **MAVALÉRIO**
- 200 g de Açúcar de Confeiteiro **SNOW SUGAR MAVALÉRIO**
- 150 ml de óleo
- 100 ml de leite

- 250 g de farinha de trigo
- 15 g de fermento em pó

Cobertura de Maracujá

- 395 g de leite condensado
- 10 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Maracujá **MAVALÉRIO**
- 50 g de creme de leite

Cobertura de Chocolate

- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **MAVALÉRIO**

- 100 g de creme de leite

Cobertura de Morango

- 395 g de leite condensado
- 15 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Morango **MAVALÉRIO**

- 50 g de creme de leite

Montagem e Decoração

- Granulado Crocante Colorido **MIL CORES MAVALÉRIO Q.B.***

MODO DE PREPARO:

Massa: Em um recipiente, misture muito bem os ovos, o Aroma de Baunilha, o Açúcar de Confeiteiro, o óleo e o leite. Em seguida, acrescente a farinha de trigo, o fermento em pó e misture. Divida a massa em três assadeiras de 18 cm de diâmetro com um buraco no meio e untadas. Leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 25 minutos.

Cobertura de Maracujá: Em um recipiente, misture o leite condensado e o Pó de Maracujá até ficar consistente. Em seguida, junte o creme de leite e mexa.

Cobertura de Chocolate: Em um recipiente, derreta a Cobertura ao Leite em banho-maria ou micro-ondas e

acrescente o creme de leite até ficar homogêneo.

Cobertura de Morango: Em um recipiente, misture o leite condensado e o Pó de Morango até ficar consistente. Em seguida, junte o creme de leite e mexa.

Montagem e Decoração: Coloque as coberturas de maracujá, chocolate e morango em mangas de confeitar. Espalhe a primeira cobertura de maracujá no bolo. Coloque o segundo bolo sobre a cobertura de maracujá e espalhe a cobertura de chocolate. Coloque o terceiro bolo sobre a cobertura de chocolate e espalhe a cobertura de morango. Finalize com Granulado Colorido.

*Q.B. = Quanto Basta



Cupcake **ARANHA**



Rendimento: 10 unidades

Tempo de Preparo: 2h30

INGREDIENTES:

Massa

- 2 ovos
- 100 g de Açúcar de Confeiteiro **SNOW SUGAR MAVALÉRIO**
- 100 ml de óleo
- 125 g de farinha de trigo
- 60 g de chantilly em temperatura ambiente

- 8 g de fermento em pó

Cobertura Aerada de Frutas Vermelhas

- 500 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 100 g de creme de leite
- 10 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Frutas

Vermelhas **MAVALÉRIO**

- 20 g de emulsificante para sorvete

Montagem e Decoração

- Confeito Miçanga Preta **MIL CORES MAVALÉRIO** Q.B.*
- Confeito Miçanga Branca e Lilás **MIL CORES**

MAVALÉRIO Q.B.*

- Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- Pasta Americana **MAVALÉRIO** Q.B.*
- Corante em gel preto Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Massa: Em um recipiente, misture bem os ovos e o Açúcar de Confeiteiro. Em seguida, acrescente o óleo, a farinha de trigo, o chantilly em temperatura ambiente e, por último, o fermento em pó. Mexa, distribua a massa em uma assadeira própria para cupcake e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 25 minutos.

Cobertura Aerada de Frutas Vermelhas: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas e reserve. Em um recipiente, coloque o creme de leite e o Pó de Frutas Vermelhas, misture bem até dissolver e junte na Cobertura derretida reservada. Mexa bem e deixe descansar na geladeira por 30 minutos. Em seguida, bata na batedeira com o emulsificante até ficar aerado.

Montagem e Decoração: Coloque a cobertura aerada de frutas vermelhas em uma manga de confeitar com bico pitanga, cubra o cupcake e decore com as Miçangas Preta e com as Miçangas Branca e Lilás. Reserve. Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Em uma folha de papel-manteiga, com uma caneta, faça um desenho de tela de aranha. Coloque a Cobertura derretida em uma manga de confeitar, desenhe sobre o desenho no papel-manteiga, deixe secar e coloque sobre o cupcake. Tinja a Pasta Americana com o corante em gel preto e modele uma aranha. Para o detalhe dos olhos, coloque Miçangas Brancas.

*Q.B. = Quanto Basta



Bolo **MÊSVERSÁRIO**



Rendimento: 1 unidade

Tempo de Preparo: 6h

INGREDIENTES:

Massa

- 4 ovos
 - 130 g de Açúcar de Confeiteiro
- #### SNOW SUGAR MAVALÉRIO
- 130 g de farinha de trigo
 - 10 g de emulsificante para bolo
 - 8 g de fermento em pó
 - 20 ml de Aroma de Baunilha

MAVALÉRIO

Recheio Brigadeiro

- 395 g de leite condensado
 - 7 g de farinha de trigo
 - 40 g de Chocolate em Pó Solúvel
- #### 50% de Cacau MAVALÉRIO
- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite

MODO DE PREPARO:

Massa: Na batedeira, bata os ovos, o Açúcar de Confeiteiro, a farinha de trigo, o emulsificante para bolo, o fermento em pó e o Aroma de Baunilha por 5 minutos. Em seguida, coloque a massa em uma assadeira de 20 cm de diâmetro untada e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 30 minutos.

Recheio de Brigadeiro: Em uma panela, coloque o leite condensado, a farinha de trigo e o Chocolate em Pó, misture bem até dissolver. Em seguida, acrescente a Cobertura ao Leite e o creme de leite, leve ao fogo mexendo sempre até ficar cremoso. Retire e deixe esfriar.

Recheio do Brigadeiro de Maracujá: Em uma panela, coloque o leite condensado e a farinha de trigo, misture bem até dissolver. Em seguida, acrescente a Cobertura Branca, o creme de leite e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar cremoso. Retire do fogo, acrescente o Pó de Maracujá e misture até dissolvê-lo. Depois de frio,

MAVALÉRIO

- 100 g de creme de leite

Recheio Brigadeiro de Maracujá

- 395 g de leite condensado
- 7 g de farinha de trigo
- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco

MAVALÉRIO

- 100 g de creme de leite
 - 10 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Maracujá
- #### MAVALÉRIO
- 50 g de Flocos Macios Sabor Chocolate
- #### MIL CORES MAVALÉRIO

Calda

- 150 ml de água
- 20 g de leite condensado

Cobertura Marshmallow

- 125 g de Pó para Preparo de Glacê Real MAVALÉRIO
 - 50 g de clara
 - 5 ml de Aroma de Baunilha
- #### MAVALÉRIO

Montagem e Decoração

- Pasta Americana MAVALÉRIO Q.B.*
- Corantes em gel preto, amarelo, laranja e marrom Q.B.*

junte os Flocos Macios e mexa.

Calda: Em um recipiente, misture a água com o leite condensado e coloque dentro de uma bisnaga.

Cobertura de Marshmallow: Em um recipiente, misture o Pó para Glacê Real, a clara e o Aroma de Baunilha. Em seguida, aqueça em banho-maria ou micro-ondas, misturando até a clara perder a viscosidade e bata na batedeira até montar.

Montagem e Decoração: Corte o bolo em fatias e forre uma assadeira com plástico. Em seguida, intercale camadas do bolo, calda e dos recheios de brigadeiro e maracujá alternados. Desenforme e espalhe o marshmallow, passe um garfo para fazer detalhes no bolo. Em seguida, passe o maçarico. Tinja a Pasta Americana com os corantes em gel preto, amarelo, laranja e marrom. Modele uma zebra, um leão e um macaco.

*Q.B. = Quanto Basta





Pão de Mel **INVERTIDO**

INGREDIENTES:

Massa do Pão de Mel

- 150 g de farinha de trigo
- 35 g de Chocolate em Pó Solúvel 32% de Cacau

MAVALÉRIO

- 35 g de açúcar mascavo
- 2 g de bicarbonato de sódio
- 5 g de fermento em pó
- 2 g de cravo em pó
- 5 g de canela em pó
- 100 ml de leite
- 50 ml de mel
- 25 g de margarina derretida
- 1 ovo

MODO DE PREPARO:

Massa do Pão de Mel: Em um recipiente, misture a farinha de trigo, o Chocolate em Pó, o açúcar mascavo, o bicarbonato de sódio, o fermento em pó, o cravo em pó, a canela em pó, o leite, o mel, a margarina derretida e o ovo. Espalhe a massa em uma pequena assadeira untada e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 20 minutos. Depois de frio, corte em quadradinhos e leve ao freezer para ficar firme.

Recheio Trufado: Em um recipiente, derreta a Cobertura Meio Amarga em banho-maria ou micro-ondas. Acrescente



Rendimento: 50 unidades

Tempo de Preparo: 3h

Recheio Trufado

- 750 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**
- 150 g de creme de leite
- 10 ml de conhaque

Montagem e Decoração

- 1 kg de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**
- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- Corante amarelo próprio para chocolate Q.B.*
- Confeito Miçanga Preta **MIL CORES MAVALÉRIO** Q.B.*

o creme de leite e o conhaque, misture até formar uma trufa. Deixe descansar na geladeira.

Montagem e Decoração: Enrole a trufa, abra na palma da mão, coloque um pedaço do pão de mel e enrole. Em seguida, banhe na Cobertura Meio Amarga derretida em banho-maria ou micro-ondas e reserve. Derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, tinja com corante amarelo próprio para chocolate. Coloque em uma manga de confeitar, faça risquinhos e decore com Miçangas Pretas.

*Q.B. = Quanto Basta



Bolo **REVELAÇÃO**



Rendimento: 1 unidade

Tempo de Preparo: 5h

INGREDIENTES:

Massa

- 3 ovos
- 160 g de açúcar refinado
- 20 ml de Aroma de Abacaxi **MAVALÉRIO**
- 40 ml de óleo
- 100 ml de água
- 180 g de farinha de trigo
- 10 g de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Massa: Na batedeira, bata os ovos, o açúcar e o Aroma de Abacaxi muito bem, até ficar um creme esbranquiçado. Em seguida, desligue e acrescente o óleo, a água, a farinha de trigo e o fermento em pó. Distribua a massa em uma assadeira de 20 cm de diâmetro untada e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 35 minutos.

Calda: Em um recipiente, misture a água com o leite condensado e coloque dentro de uma bisnaga.

Recheio Mousse Trufado Branco: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca, acrescente o creme de leite e misture bem. Em seguida, acrescente o leite em pó, mexa, e por último, coloque o chantilly batido. Reserve.

Montagem: Corte o bolo em fatias e, com um cortador

Calda

- 150 ml de água
- 20 g de leite condensado

Recheio Mousse Trufado Branco

- 500 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 200 g de creme de leite
- 150 g de leite em pó
- 200 g de chantilly batido

Montagem

- Minipastilha Confeitada Rosa **CHOCOGIROS MAVALÉRIO** Q.B.*
- Minipastilha Confeitada Azul **CHOCOGIROS MAVALÉRIO** Q.B.*

Decoração

- Chantilly batido Q.B.*
- Confeito Miçanga Rosa **MIL CORES MAVALÉRIO** Q.B.*

- Confeito Miçanga Azul **MIL CORES MAVALÉRIO** Q.B.*

- Pasta Americana **MAVALÉRIO** Q.B.*

- Corante em gel rosa e azul Q.B.*

redondo de 8 cm de diâmetro, corte o centro das fatias do bolo. Forre uma assadeira com plástico e intercale camadas de bolo, calda e recheio mousse trufado branco. Desenforme e preencha o centro do bolo com os Chocogiros Rosa e Azul. Coloque uma fatia de bolo sobre os Chocogiros.

Decoração:

Alise o bolo com chantilly batido. Em seguida, misture as Miçangas Rosa e Azul e passe por todo o bolo. Coloque chantilly em uma manga de confeitar com bico pitanga pequeno e faça detalhes no bolo. Reserve. Tinja a Pasta Americana com os corantes em gel rosa e azul, modele dois sapatinhos e coloque sobre o bolo.

*Q.B. = Quanto Basta



Veja o passo a passo no nosso site!

Trufinha **FAZENDINHA**



Rendimento: 51 unidades

Tempo de Preparo: 3h

INGREDIENTES:

Casquinhas

- 800 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco

MAVALÉRIO

- Corantes próprios para chocolate branco, amarelo e rosa Q.B.*

Recheios Trufa de Limão, Maracujá e Morango

- 200 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco

MAVALÉRIO

- 50 g de creme de leite

MODO DE PREPARO:

Casquinhas: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Em seguida, divida em três recipientes e tinja com corantes próprios para chocolate, nas cores branco, amarelo e rosa. Misture bem até ficar na cor desejada e modele nas forminhas de trufas de silicone, seguindo as instruções do fabricante. Em seguida, leve à geladeira até ficar opaca.

Recheio Trufa de Limão, Maracujá e Morango: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, reserve. Em um recipiente, coloque o creme de leite e o Pó para Preparo de Sobremesa (Sabor Limão, Maracujá ou Morango, de acordo com o sabor da trufa), misture bem até dissolver, acrescente na Cobertura derretida reservada e mexa.

- 5 g de Pó para Preparo de Sobremesa **MAVALÉRIO** (Sabor Limão, Maracujá ou Morango, de acordo com o sabor da trufa)

Montagem e Decoração

- Pasta Americana **MAVALÉRIO** Q.B.*
- Corantes em gel preto, pele, amarelo e rosa Q.B.*
- Confeito Miçanga Preta **MIL CORES MAVALÉRIO** Q.B.*
- Confeito Miçanga Rosa **MIL CORES MAVALÉRIO** Q.B.*

Montagem e Decoração: Recheie as casquinhas brancas com o recheio de Trufa de Limão, as casquinhas amarelas com o recheio de Trufa de Maracujá e as casquinhas rosas com o recheio de Trufa de Morango e feche com a Cobertura derretida. Reserve. Tinja a Pasta Americana com corante em gel preto, pele, amarelo e rosa. Na trufa branca, modele orelhas, chifres, focinhos, olhos e manchas. Na trufa amarela, modele cristas, olhos com Pasta Branca e Miçanga Preta e bico. Na trufa rosa, modele orelhas, focinhos e olhos com Pasta Branca e Miçanga Rosa.

***Q.B. = Quanto Basta**



Marshmallow

DIVERTIDO



Rendimento: 12 unidades

Tempo de Preparo: 9h

INGREDIENTES:

- 300 ml de água
- 40 g de gelatina em pó incolor e sem sabor
- 400 g de Açúcar Colorido Branco **MIL CORES**

MAVALÉRIO

- 20 g de glucose
- 2 claras
- 10 ml de Aroma de Baunilha **MAVALÉRIO**
- Açúcar de Confeiteiro **SNOW SUGAR MAVALÉRIO** Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Em um recipiente, coloque 120 ml de água e a gelatina em pó incolor e sem sabor para hidratar. Reserve. Em uma panela, coloque o Açúcar Branco, a glucose e o restante da água (180 ml). Leve ao fogo e deixe cozinhar em fogo médio até atingir 120 °C, desligue. Em seguida, derreta a gelatina reservada em banho-maria ou micro-ondas e acrescente na mistura da panela ainda quente. Reserve. Na batedeira, bata as claras até montar, adicione a mistura da panela aos poucos e continue batendo até ficar um creme firme. Por último, junte o Aroma de Baunilha e bata mais. Desligue e espalhe o creme em uma assadeira polvilhada com o Açúcar de Confeiteiro e leve à geladeira por 8 horas ou de um dia para o outro.

Montagem e Decoração

- 400 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **MAVALÉRIO**
- Confeito Figura Fundo do Mar **MIL CORES MAVALÉRIO** Q.B.*
- Confeito Figura Miniconfete **MIL CORES MAVALÉRIO** Q.B.*
- Confeito Figura Estrelinha Branca, Azul e Lilás **MIL CORES MAVALÉRIOS** Q.B.*

Montagem e Decoração: Retire o marshmallow da geladeira, desenforme, corte no tamanho desejado e espete em um palito. Em um recipiente, derreta a Cobertura ao Leite em banho-maria ou micro-ondas. Banhe os marshmallows e decore com Confeito Fundo do Mar, Confeito Miniconfete e Confeito Estrelinha Branca, Azul e Lilás.

*Q.B. = Quanto Basta



Alfajor de **FRUTAS VERMELHAS**



Rendimento: 30 unidades



Tempo de Preparo: 2h30

INGREDIENTES:

Massa

- 140 g de Açúcar de Confeiteiro **SNOW SUGAR MAVALÉRIO**
- 140 g de margarina
- 1 ovo
- 25 g de mel
- 350 g de farinha de trigo
- 60 g de amido de milho
- 3 g de sal

MODO DE PREPARO:

Massa: Em um recipiente, misture o Açúcar de Confeiteiro e a margarina, até obter uma massa homogênea. Em seguida, acrescente o ovo e o mel, mexa novamente. Junte a farinha de trigo, o amido de milho, o sal, o bicarbonato de sódio, o fermento em pó, o Chocolate em Pó e o açúcar mascavo e misture. Coloque a massa em um saquinho plástico e leve à geladeira por 30 minutos. Em seguida, polvilhe farinha de trigo em uma bancada, abra a massa com o auxílio de um rolo e corte com um cortador redondo de 5 cm de diâmetro. Leve

- 3 g de bicarbonato de sódio
- 5 g de fermento em pó
- 15 g de Chocolate em Pó Solúvel 50% de Cacau **MAVALÉRIO**
- 10 g de açúcar mascavo

Recheio de Frutas Vermelhas

- 395 g de leite condensado
- 10 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Frutas Vermelhas **MAVALÉRIO**

para assar em uma assadeira baixa, em forno preaquecido a 200 °C, por aproximadamente 20 minutos.

Recheio de Frutas Vermelhas: Em um recipiente, misture o leite condensado e o Pó de Frutas Vermelhas até ficar consistente. Em seguida, acrescente o creme de leite e mexa.

Montagem e Decoração: Recheie as bolachas do alfajor com o recheio de frutas vermelhas. Em seguida, banhe na Cobertura Branca derretida em banho-maria ou micro-ondas. Reserve. Tinja a Pasta Americana com

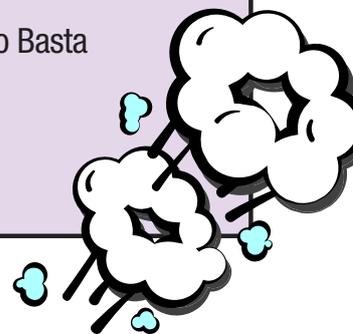
- 100 g de creme de leite

Montagem e Decoração

- 600 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- Pasta Americana **MAVALÉRIO** Q.B.*
- Corante em gel rosa Q.B.*

o corante em gel rosa até ficar na cor desejada. Abra com o auxílio de um rolo com textura, corte um quadrado do tamanho de um alfajor e cole usando a Cobertura Branca derretida. Em seguida, abra a Pasta Americana branca com o auxílio de um rolo, corte com o cortador de números um e cinco, cole na pasta rosa usando um pouco de água.

*Q.B. = Quanto Basta



Lançamento!

Chegou o Granulado de Chocolate
CHOCOLATIER MAVALÉRIO 250 g



- ✓ Muito saboroso e macio
- ✓ Ideal para receitas gourmet
- ✓ Com manteiga de cacau e ingredientes nobres

Decore brigadeiros, docinhos, tortas e muito mais!

Veja essa receita no nosso site!

www.mavalerio.com.br