

27

INCRÍVEIS
RECEITAS

INÉDITAS

PARA VOCÊ
FAZER E LUCRAR!

Mavalério®

Presente nos doces momentos



Edição 01 - Ano 2020

Revista de

PÁSCOA



Ovo Duo
Decorado



Ovo Torta de Limão

Cupcake Orelha do Coelho

Barquinha Recheada



TENDÊNCIAS E DICAS DELICIOSAS PARA O MOMENTO MAIS DOCE DO ANO!



A família aumentou!

Conheça as novidades das

Coberturas

Premium MAVALÉRIO 2,01 kg!

A qualidade que você já conhece agora em nova formulação e gramatura!



Com liquor de cacau



Fácil de usar



Excelente rendimento



Não necessita de choque térmico



Ótima fluidez



Sabor equilibrado



/Mavalerio



Mavalerio



/_Mavalerio

www.mavalerio.com.br



A Páscoa para a **MAVALÉRIO** é sempre muito especial, e neste ano não será diferente. A data é perfeita para falarmos sobre técnicas e receitas deliciosas, mas vamos mais além: como empresa do Grupo **DR.OETKER**, trazemos as principais tendências para 2020.

Além disso, nossos lançamentos incríveis em coberturas, recheios, chocolates em pó e muito mais deixam tudo incrivelmente delicioso! Folheie as páginas desta Revista e veja as mais saborosas combinações de ingredientes, preparadas com muito carinho para você!

Feliz Páscoa!



Equipe do Centro Técnico e Culinário
MAVALÉRIO

Coberturas	04
Técnicas de Derretimento	05
Tendências	06

BOLOS

Bolo Deitado	08
Bolo Valerinho	09
Cupcake Orelha do Coelho	10
Fatia Cenoura de Pão de Mel	11
Bolo Mesclado de Chocolate e Cenoura	12
Balloon Cake	13

OVOS DE PÁSCOA

Ovos Pintinhos	14
Ovo Trufado de Maracujá Crocante	15
Ovo Brownie com Morango	16
Ovinhos Recheados	17
Ovinhos Crocantes	18
Ovo Torta de Limão	19
Ovo Duo Decorado	20
Ovinhos Baby	21
Ovo Pudim	22
Ovo Choco Power Ball	23

BISCOITOS

Biscoitinhos de Páscoa	24
Cookies Cremosos de Chocolate	25

PÃES

Pão de Páscoa	26
---------------------	-----------

DOCES

Barquinha Recheada	27
Docinho Caracol	28

BOMBONS

Trufa de Páscoa	29
Trufa Coelhoinho	30
Bombom Crocante de Leite em Pó	31

TORTAS

Torta Coelhoinhos	32
Torta Malte com Frutas Vermelhas	33

SOBREMESAS

Cake Pudim de Chocolate	34
-------------------------------	-----------

VEJA AS DIFERENÇAS DAS COBERTURAS MAVALÉRIO

COBERTURA PREMIUM MAVALÉRIO

- Além de ser ideal para cobrir e moldar ovos de Páscoa, bombons, trufas, pães de mel e doces em geral, esse produto também pode ser usado para recheá-los
- Praticidade em toda linha, é fracionada e não necessita de choque térmico
- Contém **liquor de cacau**
- Excelente sabor e rendimento, perfeita fluidez e ótimo brilho
- Temperatura de derretimento: 45 °C a 50 °C

O que é liquor de cacau?

Também conhecido como “Massa de Cacau”. É o cacau puro e integral na sua forma líquida. Dele é extraído a manteiga de cacau e o cacau em pó.



Embalagens em barras de 1,01 kg e 2,01 kg e em gotas para derreter de 1,01 kg e 2,1 kg

COBERTURA CONFEITEIRO MAVALÉRIO

- Ideal para cobrir, moldar e banhar
- Fracionada, fácil de aplicar e não necessita de choque térmico
- Excelente custo/benefício
- Muito saborosa, tem perfeita fluidez e ótimo brilho
- Temperatura de derretimento: 45 °C a 50 °C



Embalagens em barras de 1,01 kg

GOTA PINGO SABOR CHOCOLATE MAVALÉRIO

- Ideal para fornear colombas, panetones, muffins, cookies, bolos e diversos outros doces, por ser resistente a altas temperaturas
- Ideal também para decorar
- Agrega valor às receitas
- Tem fácil aplicação

Dicas de utilização:

- Congelar antes de aplicar **nas massas de bolos, pães, panetones, colombas, entre outros**
- Para melhores resultados na aplicação em massas de bolos, enfarinhar a Gota Pingo Sabor Chocolate **MAVALÉRIO**
- Para panetones, utilize 20% do produto em relação ao peso total da massa



Embalagens de 1,01 kg e 2,5 kg

Conhecer muito bem os produtos **MAVALÉRIO** faz toda a diferença para suas receitas, não é? Por isso, criamos esse detalhado passo a passo de derretimento das Coberturas **MAVALÉRIO**, para trazer ainda mais praticidade e o máximo de sabor para suas receitas de Páscoa!



Micro-ondas



1. Corte a Cobertura em pequenos pedaços de tamanhos iguais.
2. Coloque a Cobertura picada em um recipiente refratário seco.
3. Leve ao micro-ondas em potência média (50%) por 1 (um) minuto*.
4. Retire do micro-ondas e misture lentamente com uma espátula seca.
5. Repita a operação de 30 em 30 segundos até que a Cobertura derreta completamente.

Banho-maria



1. Corte a Cobertura em pequenos pedaços de tamanhos iguais.
2. Aqueça uma panela com água e desligue o fogo quando aparecerem bolhas (não deixar ultrapassar a temperatura de 50 °C). Para o derretimento das Coberturas, a temperatura ideal é de 45 °C a 50 °C.
3. Coloque a Cobertura picada em um recipiente refratário** seco e coloque sobre a panela (banho-maria), misturando lentamente, com uma espátula seca, até derreter completamente.

Moldar, cobrir e banhar



Moldar: A Cobertura derretida pode ser moldada em formas próprias para bombons, colocando-a na forma e dando leves batidas, para não deixar bolhas dentro dos bombons. Coloque na geladeira até endurecer a Cobertura e o fundo da forma ficar esbranquiçado. Desenforme os bombons.

Cobrir e Banhar: Utilizar a Cobertura derretida para banhar bombons, doces, pães de mel e outros.

*Se a quantidade da Cobertura for inferior a 300 g, faça a operação de 30 em 30 segundos. **O recipiente refratário deve ter o diâmetro maior que a panela de banho-maria, para que o vapor de água não entre em contato com a Cobertura.

Derreteira



1. Coloque a Cobertura na derreteira e ajuste a temperatura para 50 °C.
2. Quando derreter por completo, ajuste a temperatura da derreteira para 40 °C e misture bem com uma espátula seca.

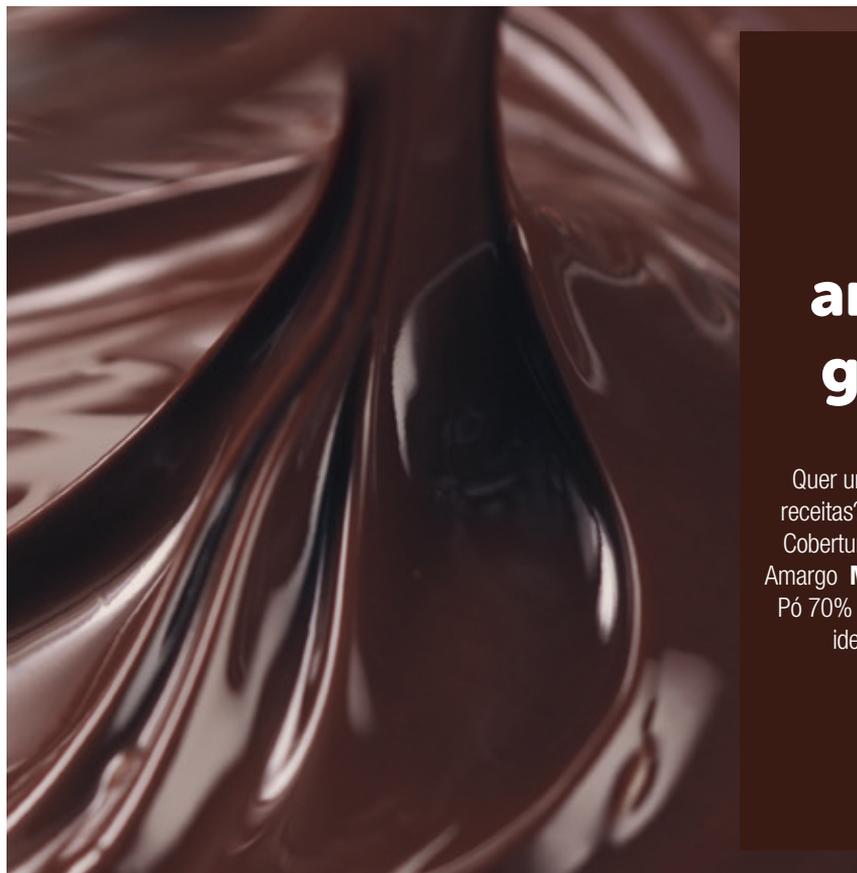
Importante:

- As Coberturas não precisam de choque térmico
- Não deixe a água do banho-maria ferver
- Não deixe que a água do banho-maria ou o vapor entrem em contato com o produto
- Não derreta a Cobertura diretamente sobre a chama
- Utilize sempre utensílios secos e limpos





TENDÊNCIAS



Sabor amargo e gourmet

Quer um sabor marcante nas suas receitas? É só usar os **lançamentos** Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo **MAVALÉRIO** e o Chocolate em Pó 70% Cacau **MAVALÉRIO** 200 g – ideais para suas criações!

Bolo Valerinho

Para dar uma cara **única e criativa** às suas receitas, use papel de arroz e Pasta Americana **MAVALÉRIO**. Foi assim que o Valerinho, nossa mascote, foi aplicado em um bolo delicioso. A receita completa você encontra aqui.





Ovos Pintinhos

Que efeito impressionante! Quer fazer igual? Aqueça uma faca e faça detalhes na casca do ovo, feita com a Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**. Confira a receita nesta revista!



Bolo Deitado

Olha só essa criação do **Centro Técnico e Culinário MAVALÉRIO**! Todo mundo vai ficar surpreso e adorar a novidade! Que tal fazer?



TENDÊNCIAS



Caixinha de ovos decorados

Ficou linda, não é? Para ter um efeito assim no seu trabalho, utilize o transfer e adicione um lacinho!



Rendimento:
1 unidade



Tempo de Preparo:
1h30



USAMOS
NESTA RECEITA



Aroma de Morango
MAVALÉRIO



Fermento Químico em
Pó DR.OETKER



Cobertura Premium
Sabor Chocolate ao Leite
e Meio Amargo "Blend"
MAVALÉRIO



Cobertura Premium
Sabor Chocolate Branco
MAVALÉRIO



Granulado Crocante
Colorido MIL CORES
MAVALÉRIO



Bolo Deitado

INGREDIENTES:

Massa do Rocambole

- 4 ovos
- 10 ml de Aroma de Morango MAVALÉRIO
- 70 g de açúcar refinado
- 5 g de Fermento Químico em Pó DR.OETKER
- 70 g de farinha de trigo peneirada

Recheio Trufado

- 250 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite e Meio Amargo "Blend" MAVALÉRIO
- 100 g de creme de leite

Cobertura

- 250 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco MAVALÉRIO
- 70 g de creme de leite
- Corante próprio para chocolate laranja Q.B.*

Montagem e Decoração

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

MODO DE PREPARO:

Massa do Rocambole: Bata os ovos, o Aroma de Morango e o açúcar refinado por cinco minutos. Em seguida, desligue e acrescente o Fermento em Pó e a farinha de trigo peneirados e mexa delicadamente. Unte uma assadeira própria para rocambole com margarina ou desmoldante, coloque um papel-manteiga e espalhe a massa. Leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 20 minutos ou até ficar dourado.

Recheio Trufado: Em um recipiente, derreta a Cobertura Blend em banho-maria ou micro-ondas, acrescente o creme de leite e misture até ficar homogêneo.

Cobertura: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, acrescente o creme de leite, misture até ficar homogêneo, em seguida, coloque o corante próprio para chocolate laranja e mexa.

Montagem e Decoração: Desenforme a massa do rocambole, corte ao meio na horizontal, passe o recheio trufado nas duas partes. Enrole um e, em seguida, emende a segunda parte, enrole, envolva em um papel-manteiga e leve à geladeira até ficar firme. Em seguida, retire o papel-manteiga, espalhe o chantilly batido, alise bem e espalhe a cobertura. Deixe escorrer bem, decore a base do bolo com o Granulado Colorido e coloque ele de lado no prato como se estivesse tombado.

*Q.B. = Quanto Basta

PASSO A PASSO



1 - Em um recipiente, derreta a Cobertura Blend em banho-maria ou micro-ondas. Acrescente o creme de leite e misture até ficar homogêneo.



2 - Corte a massa ao meio na horizontal e espalhe o recheio trufado nas duas partes.



3 - Em seguida, enrole.



4 - Coloque a primeira parte enrolada na outra massa e enrole.



5 - Envolva em um papel-manteiga e leve à geladeira até ficar firme.



6 - Retire o papel-manteiga e espalhe o chantilly batido.



7 - Com auxílio de uma espátula, alise bem.



8 - Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, acrescente o creme de leite e misture até ficar homogêneo.



9 - Coloque o corante próprio para chocolate laranja.



10 - Misture bem até ficar na cor desejada.



11 - Coloque a cobertura em uma manga de confeitar e espalhe em todo o bolo.



12 - Deixe escorrer bem e decore a base do bolo com o Granulado Colorido.



Bolo Valerinho

INGREDIENTES:

Massa

- 250 g de Açúcar Colorido Laranja MIL CORES MAVALÉRIO
- 125 g de margarina
- 3 ovos
- 250 g de farinha de trigo
- 10 g de Fermento Químico em Pó DR.OETKER
- 100 ml de leite
- 50 ml de leite de coco
- 10 ml de Aroma de Baunilha MAVALÉRIO

Recheio de Mousse de Brigadeiro de Limão

- 600 g de leite condensado
- 7 g de farinha de trigo
- 300 g de creme de leite
- 200 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco MAVALÉRIO

- 30 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Limão MAVALÉRIO
- 200 ml de chantilly batido

Cobertura

- 1 litro de chantilly gelado
- 100 g de Pó para Preparo de Glacê Real MAVALÉRIO
- 200 g de leite condensado
- Corante em gel verde Q.B.*

Montagem e Decoração

- Pasta Americana MAVALÉRIO Q.B.*
- CMC Q.B.*
- Papel de arroz com desenho de sua preferência
- Geleia de brilho Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Massa: Na batedeira, bata muito bem o Açúcar Laranja e a margarina. Em seguida, acrescente os ovos um a um e bata até formar um creme. Desligue a batedeira, junte a farinha de trigo, o Fermento em Pó, misture e acrescente o leite, o leite de coco e o Aroma de Baunilha e mexa. Coloque a massa em uma assadeira de 20 x 8 cm, untada com papel-manteiga e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 30 minutos.

Recheio de Mousse de Brigadeiro de Limão: Em uma panela, coloque o leite condensado e a farinha de trigo, misture bem até dissolver. Em seguida, acrescente o creme de leite, a Cobertura Branca e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar cremoso. Desligue, acrescente o Pó de Limão, misture até dissolver, deixe esfriar, coloque o chantilly batido e mexa.

Cobertura: Na batedeira, bata o chantilly gelado, o Pó para Glacê Real e o leite condensado, até montar. Divida em dois recipientes

e coloque o corante em gel verde, deixando um recipiente com o tom mais escuro.

Montagem e Decoração: Recorte as orelhas e o rosto do coelho, reserve. Sove um pedaço de Pasta Americana, coloque CMC até que a Pasta fique firme, abra com o auxílio de um rolo e marque com o papel de arroz cortado. Deixe a Pasta secar, passe geleia de brilho e cole o papel de arroz na Pasta já seca. Corte o bolo em fatias e forre uma assadeira com plástico. Em seguida, intercale camadas do bolo e do recheio de mousse de brigadeiro de limão. Desenforme e alise a lateral do bolo com a cobertura tingida de verde mais escuro. Cole o rosto do coelho na lateral, com o auxílio de uma manga de confeitar e um bico perlê, espalhe a cobertura tingida de verde claro na base e no topo do bolo e passe a espátula. Amasse um papel toalha e faça batidinhas na base e topo do bolo. Finalize com as orelhas do coelho no topo do bolo.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento:
1 unidade



Tempo de Preparo:
6h



USAMOS
NESTA RECEITA



Açúcar Colorido Laranja
MIL CORES MAVALÉRIO



Fermento Químico em
Pó DR.OETKER



Aroma de Baunilha
MAVALÉRIO



Cobertura Premium
Sabor Chocolate Branco
MAVALÉRIO



Pó para Preparo de
Sobremesa Sabor Limão
MAVALÉRIO



Pó para Preparo de
Glacê Real MAVALÉRIO



Pasta Americana
MAVALÉRIO



Rendimento:
24 unidades



Tempo de Preparo:
2h



USAMOS
NESTA RECEITA



Aroma de Laranja
MAVALÉRIO



Fermento Químico em
Pó DR.OETKER



Açúcar de Confeiteiro
SNOW SUGAR
MAVALÉRIO



Pó para Preparo de
Glacê Real MAVALÉRIO



Cobertura Premium
Sabor Chocolate Branco
MAVALÉRIO



Pasta Americana
MAVALÉRIO



Cupcake Orelha do Coelho

INGREDIENTES:

Massa

- 4 ovos
- 20 ml de Aroma de Laranja MAVALÉRIO
- 150 ml de óleo
- 300 ml de leite
- 15 g de Fermento Químico em Pó DR.OETKER
- 200 g de Açúcar de Confeiteiro SNOW SUGAR MAVALÉRIO
- 350 g de farinha de trigo

Cobertura

- 395 g de leite condensado
- 50 g de emulsificante para sorvete
- 100 g de Pó para Preparo de Glacê Real MAVALÉRIO
- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco MAVALÉRIO

Decoração

- Pasta Americana MAVALÉRIO Q.B.*
- Corante em gel rosa Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Massa: Em um recipiente, misture muito bem os ovos, o Aroma de Laranja, o óleo e o leite. Em seguida, acrescente o Fermento em Pó, o Açúcar de Confeiteiro, a farinha de trigo, mexa, distribua a massa em forminhas próprias para cupcake e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 25 minutos.

Cobertura: Na batedeira, bata o leite condensado, o emulsificante para sorvete e o Pó para Glacê Real, até montar. Em seguida, acrescente a Cobertura Branca derretida em banho-maria ou micro-ondas e bata mais. Desligue, coloque o creme em uma manga de confeitar com bico pitanga e cubra o cupcake.

Decoração: Para fazer as orelhas, abra a Pasta Americana com o auxílio de um rolo e corte com um cortador em formato de folha. Reserve. Tingja a Pasta Americana com corante em gel rosa, até ficar no tom rosa claro e um pedaço mais escuro. Abra com o auxílio de um rolo e corte com o cortador em formato de folha menor. Passe um pouquinho de água na orelha branca, cole a Pasta tingida de rosa claro e corte a base da orelha, reserve. Abra a Pasta Americana tingida de rosa mais claro e mais escuro com o auxílio de um rolo e corte flores, passe um pouquinho de água, cole uma sobre a outra e deixe secar. Quando as orelhas e as flores estiverem totalmente secas, decore o cupcake.

*Q.B. = Quanto Basta

PASSO A PASSO



1 - Abra a Pasta Americana com o auxílio de um rolo e corte com um cortador de folha.



2 - Tingja a Pasta Americana com corante em gel rosa, até ficar no tom rosa claro e um pedaço mais escuro. Abra com o auxílio de um rolo e corte com o cortador folha menor.



3 - Passe um pouquinho de água na Pasta branca.



4 - Cole a Pasta tingida de rosa claro na metade da Pasta branca.



5 - Com o cortador, corte a base da orelha e deixe secar.



6 - Abra a Pasta Americana tingida de rosa mais claro e mais escuro com o auxílio de um rolo e corte flores.



7 - Passe um pouquinho de água, cole uma flor sobre a outra e deixe secar.



8 - Coloque o creme em uma manga de confeitar com bico pitanga e cubra o cupcake.



9 - Quando estiverem totalmente secas, coloque as orelhas.



10 - Finalize com as flores.



Fatia Cenoura de Pão de Mel

INGREDIENTES:

Massa

- 300 g de farinha de trigo
- 70 g de Chocolate em Pó 32% de Cacao MAVALÉRIO
- 70 g de açúcar mascavo
- 5 g de bicarbonato de sódio
- 10 g de Fermento Químico em Pó DR.OETKER
- 5 g de cravo em pó
- 10 g de canela
- 200 ml de leite
- 100 ml de mel
- 50 g de margarina derretida
- 2 ovos

Recheio Trufado de Doce de Leite

- 500 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco MAVALÉRIO
- 50 g de creme de leite
- 200 g de doce de leite cremoso

Montagem e Decoração

- 500 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco MAVALÉRIO
- Corantes próprios para chocolate laranja e verde Q.B.*



Rendimento:
14 unidades



Tempo de Preparo:
1h30



USAMOS
NESTA RECEITA



Chocolate em Pó 32%
de Cacao MAVALÉRIO



Fermento Químico em
Pó DR.OETKER



Cobertura Premium
Sabor Chocolate Branco
MAVALÉRIO

MODO DE PREPARO:

Massa: Em um recipiente, misture muito bem a farinha de trigo, o Chocolate em Pó, o açúcar mascavo, o bicarbonato de sódio, o Fermento em Pó, o cravo em pó e a canela em pó. Em seguida, acrescente o leite, o mel, a margarina derretida e os ovos, mexa e coloque a massa em uma assadeira de 28 cm de diâmetro untada com papel-manteiga e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 25 minutos.

Recheio Trufado de Doce de Leite: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Acrescente o creme de leite, misture e, por último, acrescente o doce de leite cremoso e mexa.

Montagem e Decoração: Fatie o bolo e forre uma assadeira com plástico. Em seguida, intercale camadas do pão de mel e do recheio trufado de doce de leite. Desenforme, corte fatias e reserve. Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Divida a Cobertura derretida em dois recipientes e tinja com os corantes próprios para chocolate laranja e verde. Coloque a Cobertura verde em uma manga de confeitar, faça risquinhos sobre um papel-manteiga, espere secar e espete no recheio. Para o detalhe da fatia, coloque a Cobertura laranja em manga de confeitar e faça risquinhos.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento:
1 unidade



Tempo de Preparo:
1h



USAMOS
NESTA RECEITA



Açúcar de Confeiteiro
SNOW SUGAR
MAVALÉRIO



Fermento Químico em
Pó DR.OETKER



Chocolate em Pó 70%
de Cacau MAVALÉRIO



Cobertura Premium
Sabor Chocolate ao Leite
MAVALÉRIO



CHOCO POWER BALL
MAVALÉRIO Sabor
Chocolate



Bolo Mesclado de Chocolate e Cenoura

INGREDIENTES:

Massa de Chocolate

- 3 ovos
- 140 g de Açúcar de Confeiteiro **SNOW SUGAR MAVALÉRIO**
- 110 ml de óleo
- 80 ml de leite
- 10 g de Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**
- 40 g de Chocolate em Pó 70% de Cacau **MAVALÉRIO**
- 180 g de farinha de trigo

Massa de Cenoura

- 2 ovos

- 150 g de cenoura picada
- 70 ml de óleo
- 125 g de Açúcar de Confeiteiro **SNOW SUGAR MAVALÉRIO**
- 10 g de Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**
- 125 g de farinha de trigo

Decoração

- 250 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **MAVALÉRIO**
- 150 g de creme de leite
- **CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO** Sabor Chocolate Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Massa de Chocolate: Em um recipiente, misture os ovos, o Açúcar de Confeiteiro, o óleo e o leite. Em seguida, acrescente o Fermento em Pó, o Chocolate em Pó e a farinha de trigo e mexa, reserve.

Massa de Cenoura: No liquidificador, bata muito bem os ovos, a cenoura picada e o óleo. Despeje a mistura em um recipiente e acrescente o Açúcar de Confeiteiro, o Fermento em Pó e a farinha de trigo e misture.

Montagem: Intercale a massa de chocolate e a massa de cenoura em uma assadeira com buraco no meio untada e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 30 minutos.

Decoração: Em um recipiente, derreta a Cobertura ao Leite em banho-maria ou micro-ondas, acrescente o creme de leite e misture. Espalhe no bolo, deixando um pouco no centro do bolo e complete com Choco Power Ball.

*Q.B. = Quanto Basta



Balloon Cake

INGREDIENTES:

Massa

- 2 ovos
- 210 g de açúcar refinado
- 200 ml de óleo
- 220 ml de leite
- 15 g de Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**
- 250 g de farinha de trigo
- 80 g de Chocolate em Pó 70% de Cacau **MAVALÉRIO**

Recheio de Brigadeiro Cremoso

- 500 g de leite condensado

- 7 g de farinha de trigo
- 40 g de Chocolate em Pó 50% de Cacau **MAVALÉRIO**
- 200 g de creme de leite
- 200 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite e Meio Amargo "Blend" **MAVALÉRIO**

Cobertura

- 200 g de manteiga sem sal
- 200 g de Pasta Americana **MAVALÉRIO**
- 450 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate

Branco **MAVALÉRIO**

- 100 ml de rum
- 50 g de Flocos Macios Sabor Chocolate **MIL CORES MAVALÉRIO**

Brigadeiro Enrolado

- 200 g de leite condensado
- 5 g de farinha de trigo
- 25 g de Cacau em Pó Alcalino **MAVALÉRIO**
- 50 g de creme de leite
- **CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO** Micro Sabor Chocolate e Chocolate

Branco Q.B.*

Montagem e Decoração

- **CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO** Micro Sabor Chocolate e Chocolate Branco Q.B.*
- 200 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 50 g de creme de leite
- Suporte e uma bexiga de sua preferência

MODO DE PREPARO:

Massa: Em um recipiente, coloque os ovos, o açúcar refinado, o óleo, o leite e misture bem. Em seguida, acrescente o Fermento em Pó, a farinha de trigo e o Chocolate em Pó, misture, coloque em uma assadeira de 15 cm de diâmetro untada e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 30 minutos.

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

Cobertura: Na batedeira, bata muito bem a manteiga sem sal com a Pasta Americana cortada em pedacinhos. Em seguida, coloque a Cobertura Branca derretida em banho-maria ou micro-ondas, o rum e bata mais. Desligue e acrescente os Flocos Macios.

Brigadeiro Enrolado: Em uma panela, coloque o leite condensado, a farinha de trigo e o Cacau em Pó, misture bem até dissolver. Em seguida, acrescente o creme de leite e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar no ponto de enrolar. Depois de frio, enrolar e passe no Choco Power Ball.

Montagem e Decoração: Corte o bolo em fatias e forre uma assadeira com plástico. Em seguida, intercale camadas do bolo e do recheio de brigadeiro cremoso. Desenforme e alise o bolo com a cobertura, decore a base com Choco Power Ball e reserve. Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, acrescente o creme de leite e misture. Coloque em uma manga de confeitar, espalhe no topo do bolo, deixando escorrer pela lateral. Decore com os brigadeiros, com o Choco Power Ball no meio do bolo e espete o suporte com a bexiga no centro do bolo.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento:
1 unidade



Tempo de Preparo:
6h



USAMOS
NESTA RECEITA



Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**



Chocolate em Pó 70% de Cacau **MAVALÉRIO**



Chocolate em Pó 50% de Cacau **MAVALÉRIO**



Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite e Meio Amargo "Blend" **MAVALÉRIO**



Pasta Americana **MAVALÉRIO**



Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**



Flocos Macios Sabor Chocolate **MIL CORES MAVALÉRIO**



Cacau em Pó Alcalino **MAVALÉRIO**



CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO Micro Sabor Chocolate e Chocolate Branco



Rendimento:
4 unidades



Tempo de Preparo:
1h



USAMOS
NESTA RECEITA



Cobertura Premium
Sabor Chocolate Branco
MAVALÉRIO



Confeito Miçanga Preta
MIL CORES MAVALÉRIO



CHOCO POWER BALL
MAVALÉRIO Micro
Sabor Chocolate Branco



Ovos Pintinhos

INGREDIENTES:

Casca

- 200 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco MAVALÉRIO

Pintinho

- 150 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco MAVALÉRIO
- Corante próprio para chocolate amarelo Q.B.*
- Confeito Miçanga Preta MIL CORES MAVALÉRIO
- CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO Micro Sabor Chocolate Branco Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Casca: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, preencha a forma de ovo seguindo instruções do fabricante. Leve à geladeira até ficar opaca, retire, desenforme e cole as partes. Em seguida, esquente uma faca e faça detalhes na casca do ovo. Reserve.

Pintinho: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, coloque o corante próprio para

chocolate amarelo e misture até ficar na cor desejada. Preencha a forma de ovo e leve à geladeira até ficar opaca, retire, desenforme e cole as partes. Para o detalhe dos olhos, coloque a Cobertura Branca derretida em uma manga de confeitar, faça dois pingos no ovinho e coloque a Miçanga Preta. Preencha a casca do ovo com Choco Power Ball Branco, coloque o pintinho e, com a Cobertura derretida, cole a parte superior da casca.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento:
1 unidade



Tempo de Preparo:
1h



USAMOS
NESTA RECEITA



Cobertura Premium
Sabor Chocolate Amargo
MAVALÉRIO



Cobertura Premium
Sabor Chocolate Branco
MAVALÉRIO



Pó para Preparo de
Sobremesa Sabor
Maracujá MAVALÉRIO



Flocos Macios Sabor
Chocolate MIL CORES
MAVALÉRIO



Ovo Trufado de Maracujá Crocante

INGREDIENTES:

Casca

- 250 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo MAVALÉRIO

Recheio Trufado de Maracujá Crocante

- 500 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco MAVALÉRIO

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

MODO DE PREPARO:

Casca: Em um recipiente, derreta a Cobertura Amarga em banho-maria ou micro-ondas. Preencha a forma de silicone no formato de ovo, seguindo as instruções do fabricante. Leve à geladeira até ficar opaca. Retire, desenforme e reserve.

Recheio Trufado de Maracujá Crocante: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas e

reserve. Em outro recipiente, misture o creme de leite com o Pó de Maracujá até dissolver e acrescente à cobertura reservada, misturando até ficar homogêneo. Por último, coloque os Flocos de Chocolate.

Montagem: Espalhe o recheio trufado de maracujá nas cascas reservadas e, em seguida, espalhe a Cobertura derretida para selar o recheio.



Rendimento:
2 unidades



Tempo de Preparo:
3h



USAMOS
NESTA RECEITA



Cobertura Premium
Sabor Chocolate Meio
Amargo MAVALÉRIO



Chocolates em Pó 50%
de Cacau MAVALÉRIO



Aroma de Baunilha
MAVALÉRIO



Pó para Preparo de
Sobremesa Sabor
Morango MAVALÉRIO



CONFIRA O VÍDEO
COM O PASSO A
PASSO DESSA
RECEITA EM:

[www.youtube.com/
user/mavalerio1969](http://www.youtube.com/user/mavalerio1969)



Ovo Brownie com Morango

INGREDIENTES:

Massa do Brownie

- 170 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo MAVALÉRIO
- 115 g de margarina
- 15 g de Chocolate em Pó 50% de Cacau MAVALÉRIO
- 3 ovos
- 200 g de açúcar refinado
- 10 ml de Aroma de Baunilha MAVALÉRIO
- 120 g de farinha de trigo

Recheio de Creme de Morango

- 395 g de leite condensado
- 15 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Morango MAVALÉRIO
- 150 g de cream cheese

Montagem

- 200 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo MAVALÉRIO

MODO DE PREPARO:

Massa do Brownie: Em um recipiente, derreta a Cobertura Meio Amarga junto com a margarina, em banho-maria ou micro-ondas, acrescente o Chocolate em Pó e misture bem. Adicione os ovos, um a um e, em seguida, junte o açúcar refinado, o Aroma de Baunilha e a farinha de trigo e misture. Espalhe a massa em uma assadeira baixa, untada e leve ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 25 minutos.

Recheio de Creme de Morango: Na batedeira, bata muito bem o leite condensado, o Pó de Morango e o cream cheese. Reserve.

Montagem: Forre uma forma de ovo com filme plástico e coloque fatias do brownie, pressione com a segunda parte da forma, formando uma casca, reserve. Em um recipiente, derreta a Cobertura Meio Amarga em banho-maria ou micro-ondas e espalhe uma camada fina sobre o brownie, espere secar, preencha com o creme de morango e feche o recheio com a Cobertura derretida.



Ovinhos Recheados

INGREDIENTES:

Casca

- 250 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite e Meio Amargo "Blend" MAVALÉRIO

Recheio de Creme de Limão

- 200 g de leite condensado
- 8 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Limão MAVALÉRIO
- 50 g de creme de leite

Brigadeiro de Leite em Pó

- 200 g de leite condensado
- 5 g de farinha de trigo
- 50 g de leite em pó
- 50 g de creme de leite
- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco MAVALÉRIO

Decoração

- Granulado de Chocolate CHOCOLATIER MAVALÉRIO Q.B.*
- Cobertura à Base de Açúcar "Açúcar Gelado" MAVALÉRIO Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Casca: Em um recipiente, derreta a Cobertura Blend em banho-maria ou micro-ondas. Preencha a forma de silicone no formato de ovo, seguindo as instruções do fabricante. Leve à geladeira até ficar opaca, retire, desenforme e reserve.

Recheio de Creme de Limão: Na batedeira, bata o leite condensado, o Pó de Limão e o creme de leite até ficar cremoso, reserve.

Brigadeiro de Leite em Pó: Em uma panela, coloque o leite condensado, a farinha de trigo e o leite em pó, misture bem até

dissolver. Em seguida, acrescente o creme de leite, a Cobertura Branca e leve ao fogo até ficar no ponto de enrolar e reserve.

Montagem e Decoração: Recheie as casquinhas dos ovinhos com o recheio de creme de limão e feche com a Cobertura derretida. Envolve os ovinhos no brigadeiro de leite em pó, passe-os no Granulado de Chocolate, finalize polvilhando o Açúcar Gelado.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento:
4 unidades



Tempo de Preparo:
4h



USAMOS
NESTA RECEITA



Cobertura Premium
Sabor Chocolate ao Leite
e Meio Amargo "Blend"
MAVALÉRIO



Pó para Preparo de
Sobremesa Sabor Limão
MAVALÉRIO



Cobertura Premium
Sabor Chocolate Branco
MAVALÉRIO



Granulado de Chocolate
CHOCOLATIER
MAVALÉRIO



Açúcar Gelado
MAVALÉRIO



CONFIRA O VÍDEO
COM O PASSO A
PASSO DESSA
RECEITA EM:

[www.youtube.com/
user/mavalerio1969](https://www.youtube.com/user/mavalerio1969)



Rendimento:
24 unidades



Tempo de Preparo:
30 min



USAMOS
NESTA RECEITA



Cobertura Premium
Sabor Chocolate Branco
MAVALÉRIO



Flocos de Cereais
Crocantes MAVALÉRIO



Ovinhos Crocantes

INGREDIENTES:

- 250 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco MAVALÉRIO

- 20 g de Flocos de Cereais Crocantes MAVALÉRIO
- Forminha de ovos com desenho em transfer

MODO DE PREPARO:

Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou em micro-ondas, acrescente os Flocos de Cereais Crocantes, mexa muito bem e preencha a forminha de ovos com desenho em transfer. Leve à geladeira até ficar opaca, retire, desenforme e cole as partes com a Cobertura derretida.



Rendimento:
2 unidades



Tempo de Preparo:
1h30



USAMOS
NESTA RECEITA



Cobertura Premium
Sabor Chocolate ao Leite
MAVALÉRIO



Pó para Preparo de
Sobremesa Sabor Limão
MAVALÉRIO

Ovo Torta de Limão

INGREDIENTES:

Casca

- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite MAVALÉRIO

Recheio de Mousse de Limão

- 395 g de leite condensado
- 15 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Limão MAVALÉRIO
- 200 g de creme de leite

Massa Sucrée

- 250 g de farinha de trigo
- 150 g de açúcar refinado
- 100 g de margarina
- 1 ovo

Montagem

- Raspas de limão Q.B.*



MODO DE PREPARO:

Casca: Em um recipiente, derreta a Cobertura ao Leite em banho-maria ou micro-ondas. Preencha a forma de silicone no formato de ovo, seguindo as instruções do fabricante. Leve à geladeira até ficar opaca, retire, desenforme e reserve.

Recheio de Mousse de Limão: Na batedeira, bata o leite condensado, o Pó de Limão e o creme de leite até ficar aerado, reserve.

Massa Sucrée: Em um recipiente, misture a farinha de trigo, o

açúcar refinado, a margarina e o ovo, até que fique homogêneo. Leve à geladeira por 30 minutos e, em seguida, abra com o auxílio de um rolo, coloque em uma assadeira baixa forrada com papel-manteiga e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C até dourar. Depois de frio, quebre em pedacinhos.

Montagem: Recheie as cascas com o recheio de mousse de limão, coloque os pedaços da massa e decore com as raspas de limão.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento:
1 unidade



Tempo de Preparo:
45 min



USAMOS
NESTA RECEITA



Cobertura Premium
Sabor Chocolate ao Leite
e Meio Amargo "Blend"
MAVALÉRIO



Cobertura Premium
Sabor Chocolate Branco
MAVALÉRIO



Ovo Duo Decorado

INGREDIENTES:

Detalhe da Casca

- 150 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite e Meio Amargo "Blend" MAVALÉRIO

Casca Colorida

- Corantes próprios para chocolate vermelho, azul, amarelo e roxo Q.B.*

- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco MAVALÉRIO

Base e Montagem

- 150 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco MAVALÉRIO

MODO DE PREPARO:

Detalhe da Casca: Em um recipiente, derreta a Cobertura Blend em banho-maria ou micro-ondas, coloque a Cobertura derretida em uma manga de confeitar e espalhe na forma de ovo de Páscoa, deixando escorrer.

Casca Colorida: Aqueça os corantes próprios para chocolate nas cores vermelho, azul, amarelo e roxo no micro-ondas. Faça detalhes na forma de silicone no formato de ovo com o auxílio de um palito ou pincel, reserve. Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Preencha a forma de ovo reservada, seguindo as instruções do fabricante. Leve à geladeira até ficar opaca, retire, desenforme e reserve.

Base e Montagem: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, preencha um copinho plástico e leve à geladeira até secar. Cole o detalhe da casca no ovo com a Cobertura derretida e, em seguida, cole as cascas e cole o ovo na base.

*Q.B. = Quanto Basta

PASSO A PASSO



1 - Em um recipiente, derreta a Cobertura Blend em banho-maria ou micro-ondas, coloque a Cobertura derretida em uma manga de confeitar.



2 - Espalhe na forma de ovo de Páscoa, deixando escorrer.



3 - Leve à geladeira até ficar opaca, retire e desenforme. Reserve.



4 - Aqueça os corantes próprios para chocolate nas cores vermelho, azul, amarelo e roxo no micro-ondas. Com o auxílio de um palito ou pincel, faça detalhes na forma de silicone no formato de ovo.



5 - Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Preencha a forma de ovo reservada seguindo as instruções do fabricante.



6 - Leve à geladeira até ficar opaca.



7 - Retire da geladeira e desenforme.



8 - Cole o detalhe da casca no ovo com a Cobertura derretida.



Ovinhos Baby

INGREDIENTES:

Casca

- 400 g de Cobertura Confeiteiro Sabor Chocolate ao Leite **MAVALÉRIO**

Recheio Delícia

- 250 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**
- 100 g de creme de leite

- 50 g de pasta de avelã
- 20 g de farinha de avelã
- 10 g de farinha láctea

Montagem e Decoração

- 200 g de Cobertura Confeiteiro Sabor Chocolate ao Leite e Meio Amargo "Blend" **MAVALÉRIO**
- Confeitos Miçanga Colorida Baby **MIL CORES MAVALÉRIO** Q.B.*

Montagem e Decoração: Recheie as casquinhas com o recheio delícia, coloque um palito no centro do ovo, espalhe a Cobertura na borda da casquinha, cole as partes e deixe secar. Em seguida, derreta a Cobertura Blend em banho-maria ou micro-ondas, coloque em uma manga de confeitar, faça detalhes nos ovinhos e, em seguida, passe nos Confeitos Miçanga Baby.

*Q.B. = Quanto Basta

MODO DE PREPARO:

Casca: Em um recipiente, derreta a Cobertura ao Leite em banho-maria ou micro-ondas. Preencha a forma de silicone no formato de ovo seguindo as instruções do fabricante. Leve à geladeira até ficar opaca, retire, desenforme e reserve.

Recheio Delícia: Em um recipiente, derreta a Cobertura Meio Amarga em banho-maria ou micro-ondas, acrescente o creme de leite, misture até ficar homogêneo. Em seguida, junte a pasta de avelã, a farinha de avelã, a farinha láctea e mexa.



Rendimento:
8 unidades



Tempo de Preparo:
1h



USAMOS
NESTA RECEITA



Cobertura Confeiteiro
Sabor Chocolate ao Leite
MAVALÉRIO



Cobertura Premium
Sabor Chocolate Meio
Amargo **MAVALÉRIO**



Cobertura Confeiteiro
Sabor Chocolate ao Leite
e Meio Amargo "Blend"
MAVALÉRIO



Confeitos Miçanga
Colorida Baby **MIL
CORES MAVALÉRIO**



Rendimento:
2 unidades



Tempo de Preparo:
3h



USAMOS
NESTA RECEITA



Cobertura Premium
Sabor Chocolate Branco
MAVALÉRIO



Açúcar Colorido Branco
MIL CORES MAVALÉRIO



Gelatina em Pó Incolor
DR.OETKER



Ovo Pudim

INGREDIENTES:

Casca

- 400 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco MAVALÉRIO

Calda de Caramelo

- 250 g de Açúcar Colorido Branco MIL CORES MAVALÉRIO
- 100 ml de água

Recheio de Pudim

- 12 g de Gelatina em Pó Incolor DR.OETKER

- 50 ml de água gelada
- 160 g de açúcar refinado
- 60 g de leite em pó
- 200 g de creme de leite
- 400 g de leite condensado

Creme

- 250 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco MAVALÉRIO
- 50 g de creme de leite

MODO DE PREPARO:

Casca: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Preencha a forma de silicone no formato de ovo, seguindo as instruções do fabricante. Leve à geladeira até ficar opaca, retire, desenforme e reserve.

Calda de Caramelo: Em uma panela, coloque o Açúcar Branco e leve ao fogo médio para derreter até ficar na cor de caramelo. Acrescente a água aos poucos, mexa até derreter e deixe cozinhar até a calda começar a encorpar. Reserve e deixe esfriar.

Recheio de Pudim: Em um recipiente, coloque a gelatina e a

água, reserve. No liquidificador, bata muito bem o açúcar, o leite em pó, o creme de leite e o leite condensado. Acrescente a gelatina derretida em banho-maria ou micro-ondas e bata mais.

Creme: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, acrescente o creme de leite, misture até ficar homogêneo e deixe descansar.

Montagem: Coloque o creme do pudim na casca do ovo e leve à geladeira até ficar firme. Coloque o creme em uma manga de confeitar com bico pitanga pequeno e decore toda a borda do ovo. Finalize com a calda de caramelo.



Rendimento:
1 unidade



Tempo de Preparo:
3h



USAMOS
NESTA RECEITA



Cobertura Premium
Sabor Chocolate Branco
MAVALÉRIO



Flocos Crocantes Sabor
Chocolate MIL CORES
MAVALÉRIO



Flocos Macios Sabor
Chocolate MIL CORES
MAVALÉRIO



Cobertura Premium
Sabor Chocolate Meio
Amargo MAVALÉRIO



CHOCO POWER BALL
MAVALÉRIO Sabor
Chocolate



Ovo Choco Power Ball

INGREDIENTES:

Casca

- 200 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco MAVALÉRIO
- 30 g de Flocos Crocantes Sabor Chocolate MIL CORES MAVALÉRIO

Recheio de Brigadeiro Crocante

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

- 200 g de creme de leite
- 100 g de Flocos Macios Sabor Chocolate MIL CORES MAVALÉRIO

Montagem e Decoração

- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco MAVALÉRIO
- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo MAVALÉRIO
- CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO Sabor Chocolate Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Casca: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, coloque os Flocos de Chocolate, mexa e preencha a forma de silicone no formato de ovo, seguindo as instruções do fabricante. Leve à geladeira até ficar opaca, retire, desenforme e reserve.

Recheio de Brigadeiro Crocante: Em uma panela, coloque o leite condensado, a farinha de trigo e misture bem até dissolver. Em seguida, acrescente a Cobertura Branca, o creme de leite e leve

ao fogo, mexendo sempre até ficar cremoso e reserve. Depois de frio, coloque os Flocos de Chocolate e mexa.

Montagem e Decoração: Recheie as cascas com o recheio de brigadeiro crocante e reserve. Em recipientes separados, derreta as Coberturas Branca e Meio Amarga em banho-maria ou micro-ondas, coloque em uma manga de confeitar e faça movimentos de vai e vem na borda da casca. Finalize com o Choco Power Ball.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento:
24 unidades



Tempo de Preparo:
40 min



USAMOS
NESTA RECEITA



Açúcar de Confeiteiro
SNOW SUGAR
MAVALÉRIO



Aroma de Morango
MAVALÉRIO



Cobertura Premium
Sabor Chocolate Branco
MAVALÉRIO



Confeitos Miçanga
Baby **MIL CORES**
MAVALÉRIO



Confeitos Miçanga
Colorida **MIL CORES**
MAVALÉRIO



Minipastilha Confeitada
Lilás **CHOCOGIROS**
MAVALÉRIO



Minipastilha Confeitada
Rosa **CHOCOGIROS**
MAVALÉRIO



Biscoitinhos de Páscoa

INGREDIENTES:

Massa

- 125 g de margarina
- 125 g de Açúcar de Confeiteiro **SNOW SUGAR MAVALÉRIO**
- 1 ovo
- 5 ml de Aroma de Morango **MAVALÉRIO**
- 260 g de farinha de trigo

Decoração

- 200 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- Confeitos Miçanga Baby **MIL CORES MAVALÉRIO Q.B.***
- Confeitos Miçanga Colorida **MIL CORES MAVALÉRIO Q.B.***
- Minipastilha Confeitada Lilás **CHOCOGIROS MAVALÉRIO Q.B.***
- Minipastilha Confeitada Rosa **CHOCOGIROS MAVALÉRIO Q.B.***

MODO DE PREPARO:

Massa: Em um recipiente, misture muito bem a margarina, o Açúcar de Confeiteiro, o ovo e o Aroma de Morango. Por último, acrescente a farinha de trigo, mexa, coloque a massa em um saquinho e leve à geladeira por 30 minutos. Em seguida, abra a massa entre dois plásticos, corte com os cortadores de coelho e ovinho, coloque em uma assadeira baixa forrada com papel-manteiga e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, até dourar.

Decoração: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas e coloque em uma manga de confeitar, espalhe no biscoito e decore com os Confeitos Miçanga Baby, Miçanga Coloridas e com Chocogiros Lilás e Rosa.

*Q.B. = Quanto Basta



Cookies Cremosos de Chocolate

INGREDIENTES:

- 150 g de manteiga
- 170 g de açúcar mascavo
- 120 g de açúcar refinado
- 4 ovos
- 20 ml de Aroma de Baunilha **MAVALÉRIO**
- 450 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**

- 260 g de farinha de trigo
- 50 g de Cacau em Pó Alcalino **MAVALÉRIO**
- 5 g de Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**
- 3 g de sal
- 360 g de Gota Pingo Sabor Chocolate Tipo 2000 **MAVALÉRIO**

MODO DE PREPARO:

Na batedeira, bata a manteiga, o açúcar mascavo e o açúcar refinado até formar um creme. Em seguida, adicione os ovos e o Aroma de Baunilha. Bata por mais alguns segundos e reserve. Derreta a Cobertura Meio Amarga no micro-ondas ou em banho-maria e, aos poucos, despeje na batedeira até ficar ho-

mogênea, desligue e, com o auxílio de uma espátula, adicione aos poucos a farinha de trigo, o Cacau em Pó, o Fermento em Pó e o sal e misture. Por último, adicione as Gotas de Chocolate e deixe descansar por 30 minutos na geladeira. Forre uma assadeira com papel-manteiga, faça bolinhas de aproximadamente 60 g e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por 12 minutos, deixe esfriar.



Rendimento:
24 unidades



Tempo de Preparo:
40 min



USAMOS
NESTA RECEITA



Aroma de Baunilha
MAVALÉRIO



Cobertura Premium
Sabor Chocolate Meio
Amargo **MAVALÉRIO**



Cacau em Pó Alcalino
MAVALÉRIO



Fermento Químico em
Pó **DR.OETKER**



Gota Pingo Sabor
Chocolate Tipo 2000
MAVALÉRIO



Rendimento:
2 unidades



Tempo de Preparo:
2h



USAMOS
NESTA RECEITA



Cacau em Pó Alcalino
MAVALÉRIO



Fermento Biológico Seco
DR.OETKER



Açúcar Gelado
MAVALÉRIO



Pão de Páscoa

INGREDIENTES:

Creme de Chocolate

- 300 g de açúcar refinado
- 10 g de canela em pó
- 30 g de Cacau em Pó Alcalino **MAVALÉRIO**
- 150 g de margarina

Massa

- 500 g de farinha de trigo
- 5 g de sal

- 50 g de manteiga
- 50 g de açúcar refinado
- 20 g de Fermento Biológico Seco **DR.OETKER**
- 3 gemas
- 300 ml de água aproximadamente

Decoração

- Cobertura à Base de Açúcar "Açúcar Gelado" **MAVALÉRIO** Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Creme de Chocolate: Em um recipiente, coloque o açúcar refinado, a canela em pó e o Cacau em Pó e mexa. Em seguida, acrescente a margarina e misture bem.

Massa: Em um recipiente, coloque a farinha de trigo, o sal, a manteiga, o açúcar refinado, o Fermento Seco e as gemas, misture e, aos poucos, acrescente a água. Sove bem e deixe descansar por 20 minutos. Em seguida, abra a massa com o auxílio de um

rolo, espalhe o creme de chocolate, enrole, faça riscos com um estilete e coloque em uma assadeira. Deixe crescer até dobrar o volume e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 30 minutos.

Decoração: Retire o pão da assadeira, espere esfriar e peneire o Açúcar Gelado.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento:
30 unidades



Tempo de Preparo:
50 min



USAMOS
NESTA RECEITA



Cobertura Premium
Sabor Chocolate Branco
MAVALÉRIO



Cobertura Premium
Sabor Chocolate ao Leite
e Meio Amargo "Blend"
MAVALÉRIO



Pó para Preparo de
Sobremesa Sabor Frutas
Vermelhas MAVALÉRIO



Pó para Preparo de
Sobremesa Sabor Limão
MAVALÉRIO



CHOCO POWER BALL
MAVALÉRIO Micro
Sabor Chocolate



CHOCO POWER BALL
MAVALÉRIO Micro
Colorido



Barquinha Recheada

INGREDIENTES:

Casquinha

- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco MAVALÉRIO
- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite e Meio Amargo "Blend" MAVALÉRIO

Recheio de Frutas Vermelhas

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

Recheio de Limão

- 395 g de leite condensado
- 100 g de creme de leite
- 15 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Limão MAVALÉRIO

Decoração

- CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO Micro Sabor Chocolate Q.B.*
- CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO Micro Colorido Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Casquinhas: Em recipientes separados, derreta as Coberturas Branca e ao Leite em banho-maria ou micro-ondas. Preencha forminhas de silicone no formato de barquinha seguindo as instruções do fabricante e leve à geladeira até ficar opaca. Retire e desenforme.

Recheio de Frutas Vermelhas: Na batedeira, bata o leite condensado, o creme de leite e o Pó de Frutas Vermelhas, até ficar aerado.

Recheio de Limão: Na batedeira, bata o leite condensado, o creme de leite e o Pó de Limão, até ficar aerado.

Decoração: Coloque o recheio de frutas vermelhas em uma manga de confeitar com bico pitanga pequeno, preencha a barquinha Branca, decore com Choco Power Ball Sabor Chocolate e reserve. Coloque o recheio de limão em uma manga de confeitar com bico pitanga pequeno, preencha a barquinha ao Leite e decore com o Choco Power Ball Colorido.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento:
20 unidades



Tempo de Preparo:
2h



USAMOS
NESTA RECEITA



Açúcar Colorido Branco
MIL CORES MAVALÉRIO



Cobertura Premium
Sabor Chocolate Branco
MAVALÉRIO



Aroma de Baunilha
MAVALÉRIO



Pasta Americana
MAVALÉRIO



Granulado Crocante
Sabor Chocolate MIL
CORES MAVALÉRIO



CHOCO POWER BALL
MAVALÉRIO Micro
Sabor Chocolate



CHOCO POWER BALL
MAVALÉRIO Micro Colorido



Açúcar Gelado MAVALÉRIO



Docinho Caracol

INGREDIENTES:

Recheio de Doce de Leite

- 50 g de Açúcar Colorido Branco MIL CORES MAVALÉRIO
- 10 g de manteiga
- 75 ml de leite
- 380 g de leite condensado
- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco MAVALÉRIO

Massa

- 125 g de manteiga sem sal
- 125 g de açúcar refinado
- 3 ovos

- 5 ml de Aroma de Baunilha MAVALÉRIO
- 150 g de farinha de trigo

Montagem e Decoração

- Pasta Americana MAVALÉRIO Q.B.*
- Corante em gel marrom Q.B.*
- Granulado Crocante Sabor Chocolate MIL CORES MAVALÉRIO Q.B.*
- CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO Micro Sabor Chocolate Q.B.*
- CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO Micro Colorido Q.B.*
- Cobertura à Base de Açúcar "Açúcar Gelado" MAVALÉRIO Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Recheio de Doce de Leite: Em uma panela, coloque o Açúcar Branco, leve ao fogo até derreter, acrescente a manteiga e misture. Em seguida, coloque o leite aos poucos, mexendo até dissolver. Acrescente o leite condensado e deixe cozinhar de 5 a 10 minutos. Retire do fogo, acrescente a Cobertura Branca e misture até ficar homogêneo. Reserve.

Massa: Na batedeira, bata muito bem a manteiga sem sal e o açúcar refinado. Em seguida, acrescente os ovos, o Aroma de Baunilha e bata mais um pouco. Desligue, junte a farinha de trigo e misture lentamente. Espalhe a massa em uma assadeira própria para bolo de rolo untada com desmoldante e leve para assar em forno preaquecido de 200 a 250 °C, por aproximadamente 4 mi-

nutos. Retire do forno, já espalhe o recheio de doce de leite, enrole e deixe descansar.

Montagem e Decoração: Tinja a Pasta Americana com o corante em gel marrom e modele o corpinho do caramujo. Com o auxílio de uma esteca, faça três buracinhos, passe um pouquinho de água, cole dois Choco Power Balls Sabor Chocolate para fazer o detalhe dos olhos, e um Choco Power Ball Colorido para o detalhe do nariz. Espete dois Granulados para o detalhe das antenas e deixe secar. Corte o rocambole em fatias finas e cole na Pasta Americana com um pouquinho de água. Por último, peneire Açúcar Gelado.

*Q.B. = Quanto Basta



Trufa de Páscoa

INGREDIENTES:

Casquinha

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

Recheio Cremoso de Coco e Amêndoas

- 500 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

- 100 g de creme de leite
- 80 g de coco em flocos
- 80 g de amêndoas laminadas

Montagem e Decoração

- 400 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- Corantes próprios para chocolate laranja e verde Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Casquinha: Em um recipiente, derreta a Cobertura ao Leite em banho-maria ou micro-ondas, preencha forminhas de silicone no formato de trufa, seguindo as instruções do fabricante. Leve à geladeira até ficar opaca, retire e reserve.

Recheio Cremoso de Coco e Amêndoas: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, acrescente o creme de leite e misture até ficar um creme. Em seguida, coloque o coco em flocos, as amêndoas laminadas e misture bem, até ficar homogêneo.

Montagem e Decoração: Recheie as casquinhas com o recheio de coco e amêndoas e feche com a Cobertura derretida. Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, divida em três recipientes. Em um recipiente, coloque o corante para chocolate laranja, no outro o corante para chocolate verde e o outro coloque em uma manga de confeitar, faça risquinhos na trufa e espere secar, reserve. Preencha um molde de silicone de cenoura com a Cobertura tingida de laranja e verde, leve à geladeira até secar. Em seguida, retire e cole na trufa com a Cobertura derretida.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento:
20 unidades



Tempo de Preparo:
1h



USAMOS
NESTA RECEITA



Cobertura Premium
Sabor Chocolate ao Leite
MAVALÉRIO



Cobertura Premium
Sabor Chocolate Branco
MAVALÉRIO



Rendimento:
60 unidades



Tempo de Preparo:
1h30



USAMOS
NESTA RECEITA



Cobertura Premium
Sabor Chocolate ao Leite
e Meio Amargo "Blend"
MAVALÉRIO



Pasta Americana
MAVALÉRIO



Pó para Preparo de
Sobremesa Sabor
Morango MAVALÉRIO



Cobertura Premium
Sabor Chocolate Branco
MAVALÉRIO



Trufa Coelhoinho

INGREDIENTES:

Casquinha

- 1 kg de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite e Meio Amargo "Blend" MAVALÉRIO

Recheio Trufado de Morango

- 200 g de manteiga sem sal
- 200 g de Pasta Americana MAVALÉRIO
- 15 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Morango MAVALÉRIO

- 450 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco MAVALÉRIO
- 100 ml de rum

Montagem e Decoração

- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite e Meio Amargo "Blend" MAVALÉRIO
- Pasta Americana MAVALÉRIO Q.B.*
- Corante em gel rosa Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Casquinha: Em um recipiente, derreta a Cobertura Blend em banho-maria ou micro-ondas, preencha forminhas de silicone no formato de trufa, seguindo as instruções do fabricante. Leve à geladeira até ficar opaca, retire e reserve.

Recheio Trufado de Morango: Na batedeira, bata a manteiga sem sal, pedaços da Pasta Americana e o Pó de Morango até formar um creme. Em seguida, acrescente a Cobertura Branca derretida em banho-maria ou micro-ondas e o rum, bata mais e reserve.

Montagem e Decoração: Recheie as casquinhas com o recheio

trufado e feche com a Cobertura derretida. Em um recipiente, derreta a Cobertura Blend em banho-maria ou micro-ondas, coloque em uma manga de confeitar, faça risquinhos e espere secar. Em seguida, modele duas orelhas e cole na trufa usando Cobertura derretida. Modele duas bolinhas para serem as bochechas e cole com a Cobertura derretida. Tinja a Pasta Americana com o corante em gel rosa, modele uma bolinha para ser o nariz e cole sobre as bochechas. Modele duas bolinhas pequenas para o detalhe dos olhos e cole na trufa. Faça uma bolinha e, com o auxílio de uma esteca, faça um corte para o detalhe do dente e cole. Finalize com dois pingos de Cobertura derretida nos olhos.

*Q.B. = Quanto Basta



Bombom Crocante de Leite em Pó

INGREDIENTES:

- 250 g de Açúcar de Confeiteiro **SNOW SUGAR MAVALÉRIO**
- 200 g de leite em pó
- 395 g de leite condensado, aproximadamente

- **CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO** Sabor Chocolate Q.B.*
- Cobertura à Base de Açúcar "Açúcar Gelado" **MAVALÉRIO** Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Em um recipiente, coloque o Açúcar de Confeiteiro, o leite em pó e acrescente aos poucos o leite condensado. Misture até obter

uma massa macia e enxuta. Modele a bolinha, abra e coloque um Choco Power Ball dentro, boleie novamente e passe no Açúcar Gelado.



Rendimento:
35 unidades



Tempo de Preparo:
40 min



USAMOS
NESTA RECEITA



Açúcar de Confeiteiro
SNOW SUGAR
MAVALÉRIO



CHOCO POWER BALL
MAVALÉRIO Sabor
Chocolate



Açúcar Gelado
MAVALÉRIO



Rendimento:
1 unidade



Tempo de Preparo:
4h



USAMOS
NESTA RECEITA



Pó para Preparo de
Sobremesa Sabor
Morango MAVALÉRIO



Gelatina em Pó Incolor
DR.OETKER



Cobertura Premium
Sabor Chocolate Meio
Amargo MAVALÉRIO



Cobertura Premium
Sabor Chocolate Branco
MAVALÉRIO



Pasta Americana
MAVALÉRIO



Cobertura Premium
Sabor Chocolate ao Leite
MAVALÉRIO



Granulado Crocante
Verde MIL CORES
MAVALÉRIO



Torta Coelhinhos

INGREDIENTES:

Base

- 2 fatias de pão de ló

Mousse de Morango Flocado

- 395 g de leite condensado
- 15 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Morango MAVALÉRIO
- 180 g de iogurte grego
- 200 g de chantilly batido
- 10 g de Gelatina em Pó Incolor DR.OETKER
- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo MAVALÉRIO picada

Cobertura

- 250 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate

Branco MAVALÉRIO

- 70 g de creme de leite
- Corante próprio para chocolate branco Q.B.*

Decoração

- Pasta Americana MAVALÉRIO
- Corantes em gel azul, rosa e preto Q.B.*

Patinha

- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite MAVALÉRIO
- 25 g de creme de leite

Montagem e Decoração

Granulado Crocante Verde MIL CORES MAVALÉRIO Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Mousse de Morango Flocado: Na batedeira, bata muito bem o leite condensado, o Pó de Morango e o iogurte. Junte esse creme ao chantilly batido e reserve. Em seguida, hidrate a gelatina com a água, deixe descansar e derreta em banho-maria ou micro-ondas, coloque na mistura reservada e mexa. Por último, misture a Cobertura Meio Amarga picada.

Cobertura: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, acrescente o creme de leite e misture bem até ficar homogêneo. Em seguida, coloque o corante próprio para chocolate branco e misture até ficar na cor desejada.

Decoração: Tinja a Pasta Americana com os corantes em gel azul, rosa e preto. Modele dois coelhinhos e, para os detalhes, use as Pastas tingidas. Modele também uma flor com a Pasta Americana branca e reserve.

Patinha: Em um recipiente, derreta a Cobertura ao Leite em banho-maria ou micro-ondas, acrescente o creme de leite e mexa.

Montagem e Decoração: Em um aro untado, intercale camadas da base de pão de ló e do mousse de morango flocado, finalizando com o mousse. Leve ao freezer por uma hora e meia ou até que esteja firme. Retire do freezer, espalhe a cobertura e preencha a base da torta com o Granulado Verde. Para finalizar, coloque o creme da patinha em uma manga de confeitar, decore a torta fazendo pegadas, coloque os coelhinhos e a flor.

*Q.B. = Quanto Basta



Torta Malte com Frutas Vermelhas

INGREDIENTES:

Base

- 125 g de farinha de trigo
- 100 g de açúcar refinado
- 5 g de Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**
- 50 g de Chocolate em Pó 50% Cacau **MAVALÉRIO**
- 1 g de sal
- 100 ml de óleo
- 2 ovos
- 50 ml de água

Mousse de Chocolate

- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**
- 150 g de creme de leite
- 5 g de Gelatina em Pó Incolor **DR.OETKER**

- 25 ml de água para hidratar a gelatina
- 250 g de chantilly batido sabor chocolate
- 50 g de malte

Montagem

- Morangos cortados Q.B.*

Decoração

- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**
- 50 g de creme de leite
- Confeitos Miçanga Preta **MIL CORES MAVALÉRIO** Q.B.*
- Frutas vermelhas Q.B.*
- Geleia de brilho Q.B.*
- 200 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

Montagem: Passe desmoldante ou óleo em um aro de 20 cm de diâmetro, coloque os morangos e intercale camadas de mousse e de base, finalizando com o mousse. Leve à geladeira até ficar firme.

Decoração: Retire a torta da geladeira e o aro, reserve. Em um recipiente, derreta a Cobertura Meio Amargo em banho-maria ou micro-ondas, acrescente o creme de leite e misture até ficar homogêneo. Em seguida, espalhe sobre a torta, decore com as Miçangas Pretas e as frutas vermelhas. Coloque a geleia de brilho em uma manga de confeitar e faça pingos sobre a torta. Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, faça arabescos e decore.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento:
1 unidade



Tempo de Preparo:
4h



USAMOS
NESTA RECEITA



Fermento Químico em
Pó **DR.OETKER**



Chocolate em Pó 50%
de Cacau **MAVALÉRIO**



Cobertura Premium
Sabor Chocolate Meio
Amargo **MAVALÉRIO**



Gelatina em Pó Incolor
DR.OETKER



Confeitos Miçanga
Preta **MIL CORES**
MAVALÉRIO



Cobertura Premium
Sabor Chocolate Branco
MAVALÉRIO

MODO DE PREPARO:

Base: Em um recipiente, misture a farinha de trigo, o açúcar refinado, o Fermento em Pó, o Chocolate em Pó, o sal, o óleo, os ovos e a água. Leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 25 minutos. Reserve.

Mousse de Chocolate: Em um recipiente, derreta a Cobertura Meio Amarga em banho-maria ou micro-ondas, acrescente o creme de leite, misture até ficar homogêneo e reserve. Em seguida, hidrate a Gelatina com a água, deixe descansar e derreta em banho-maria ou micro-ondas. Coloque na mistura reservada e mexa. Acrescente o chantilly de chocolate batido, misture levemente e, por último, coloque o malte.



Rendimento:
8 unidades



Tempo de Preparo:
2h



USAMOS
NESTA RECEITA



Açúcar Colorido Branco
MIL CORES MAVALÉRIO



Cacau em Pó Alcalino
MAVALÉRIO



Açúcar de Confeiteiro
SNOW SUGAR
MAVALÉRIO



Fermento Químico em
Pó DR.OETKER



Cobertura Premium
Sabor Chocolate Branco
MAVALÉRIO



Cake Pudim de Chocolate

INGREDIENTES:

Calda

- 160 g de Açúcar Colorido Branco MIL CORES MAVALÉRIO
- 120 ml de água

Pudim de Chocolate

- 395 g de leite condensado
- 250 ml de leite
- 60 g de Cacau em Pó Alcalino MAVALÉRIO
- 3 ovos

Cake de Cenoura

- 2 ovos

- 150 g de cenoura picada
- 70 ml de óleo
- 125 g de Açúcar de Confeiteiro SNOW SUGAR MAVALÉRIO
- 10 g de Fermento Químico em Pó DR.OETKER
- 125 g de farinha de trigo

Montagem e Decoração

- 400 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco MAVALÉRIO
- Folha de transfer de Páscoa
- Physalis

MODO DE PREPARO:

Calda: Em uma panela, coloque o Açúcar Branco e leve ao fogo, até derreter e ficar na cor de caramelo. Em seguida, coloque a água, mexa até formar a calda e reserve.

Pudim de Chocolate: Na batedeira, bata muito bem o leite condensado, o leite, o Cacau em Pó e os ovos, reserve.

Cake de Cenoura: No liquidificador, bata muito bem os ovos, a cenoura picada e o óleo. Despeje a mistura em um recipiente

e acrescente o Açúcar de Confeiteiro, o Fermento em Pó e a farinha de trigo, misture.

Montagem e Decoração: Espalhe a calda em forminhas de mini pudim, coloque a mistura do pudim e, em seguida, o cake de cenoura. Leve para assar em banho-maria, em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 30 minutos. Reserve e deixe esfriar. Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, espalhe sobre a folha de transfer. Quando começar a secar, passe uma esteca, fazendo quadrados pequenos, e leve à geladeira até secar. Desenforme o Cake Pudim, coloque os quadradinhos em volta e decore com Physalis.

Coberturas fracionadas

Confeiteiro

MAVALÉRIO

Agora com nova embalagem e nova formulação.

O que já era bom
ficou ainda melhor!



Lançamento



Ótima fluidez



Melhor custo/benefício



Não necessita de choque térmico



Ideal para cobrir, moldar e banhar



Fácil de aplicar



Nova embalagem mais moderna e atrativa

0800 19 51 55 | www.mavalerio.com.br



/Mavalerio



Mavalerio



/_Mavalerio

Mavalério[®]
Presente nos doces momentos

Cobertura Premium Sabor Chocolate

AMARGO

MAVALÉRIO 1,01 kg

O sabor **intenso** das receitas marcantes

Suas criações ganham mais destaque com a nova
Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo **MAVALÉRIO**.

LANÇAMENTO



Sabor
intenso



Cor
intensa



Fracionada



Com liquor
de cacau



Fácil
de usar



Excelente
rendimento



Não necessita de
choque térmico



Ótima
fluidez

0800 19 51 55 | www.mavalerio.com.br



/Mavalerio



Mavalerio



/_Mavalerio

