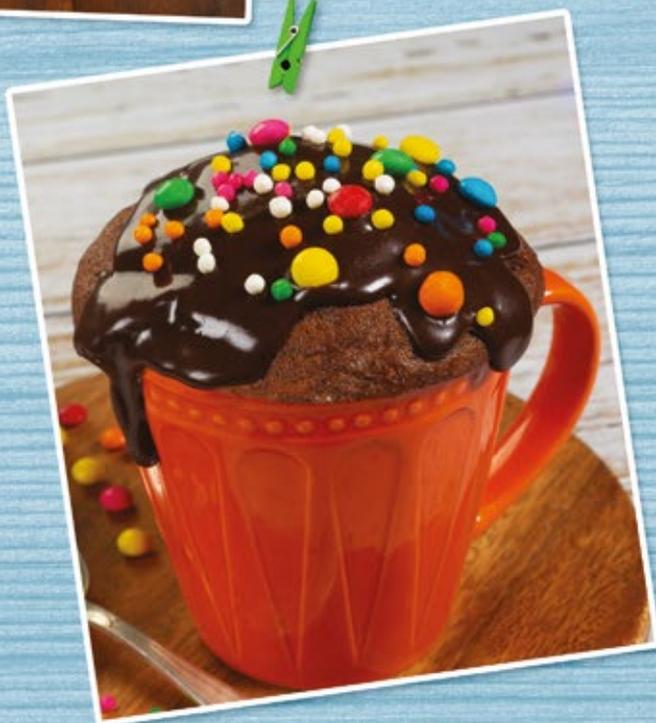


Mavalério®

Presente nos doces momentos

Receituário

Festas Infantis



As crianças vão
adorar e você vai
lucrar!

**Faça &
Lucre**



Ser criança é o máximo! Aniversários, Halloween, debutante e muitas outras festinhas que pedem doces e mais doces. Garanta boas vendas com essas novidades:



Novidade!

Kit Brownie

Essa tendência é muito prática: ao receber o kit com produtos MAVALÉRIO – além de muitas receitas –, você pode confeitar o brownie como quiser, para fazer e lucrar muito!

Bolo

em Fatias

Que tal vender seus bolos em fatias? Assim, você cria uma possibilidade para seus clientes e pode aumentar sua renda!



Pipocas

Coloridas com Chocolate

Feitas com a Cobertura Sabor Chocolate Branco MAVALÉRIO, elas apresentam cores incríveis e excelente custo/benefício! Escolha bem as embalagens e laços para que o resultado fique ainda melhor.

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



Coberturas
Premium MAVALÉRIO

É muita variedade. Escolha a sua ideal!
• Gotas 1,01 kg • Gotas 2,1 kg • Barra 1,01 kg • Barra 2,01 kg
• Ao Leite • Meio Amargo • Blend • Branco • Amargo LANÇAMENTO!

Passo a passo delicioso

BARRINHAS

Coloridas



Rendimento: 15 unidades

Tempo de Preparo: 5h



INGREDIENTES:

Barrinha

- 1 kg de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- Corante próprio para chocolate rosa, azul e amarelo Q.B.*

Recheio de Brigadeiro de Leite

- 300 g de leite condensado
- 30 g de leite em pó
- 80 g de creme de leite
- 80 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

- 10 g de emulsificante para sorvete

Montagem e Decoração

- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **MAVALÉRIO**
- Granulado Crocante Colorido **MIL CORES MAVALÉRIO** Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Barrinha: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Divida em três recipientes e tinja com os corantes próprios para chocolate rosa, azul e amarelo, até ficarem na cor desejada. Preencha as formas de silicone em formato de barrinhas, seguindo as instruções do fabricante, leve à geladeira até ficar opaca, retire e desenforme.

Recheio de Brigadeiro de Leite: Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite em pó e misture bem. Em seguida, adicione o creme de leite e a Cobertura Branca, leve ao fogo até ficar cremoso, desligue

e deixe esfriar. Após frio, leve à batedeira com o emulsificante e bata por 10 minutos.

Montagem e Decoração: Preencha a barrinha com o recheio de brigadeiro de leite, feche com a Cobertura derretida, deixe secar. Em seguida, derreta a Cobertura ao Leite em banho-maria ou micro-ondas, coloque em um saco de confeitar e passe na lateral da barrinha, deixando escorrer. Em seguida, espalhe Granulado Colorido e deixe secar.

*Q.B. = Quanto Basta

Confira os detalhes!



1 - Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Divida em três recipientes e tinja com os corantes próprios para chocolate: rosa, amarelo e azul.



2 - Misture as cores até ficar na cor desejada.



3 - Preencha formas de silicone em formato de barrinha, seguindo as instruções do fabricante.



4 - Coloque a outra parte da forminha, pressione e leve à geladeira até ficar opaca, retire e desenforme.



5 - Preencha a barrinha com o recheio de brigadeiro de leite, utilizando um saco de confeitar.



6 - Feche com a Cobertura derretida e deixe secar.



7 - Derreta a Cobertura ao Leite em banho-maria ou micro-ondas, coloque em um saco de confeitar e passe na lateral da barrinha, deixando escorrer.



8 - Espalhe o Granulado Colorido e deixe secar.



Coberturas
Premium **MAVALÉRIO**

É muita variedade. Escolha a sua ideal!

• Gotas 1,01 kg • Gotas 2,1 kg • Barra 1,01 kg • Barra 2,01 kg

• Ao Leite • Meio Amargo • Blend • Branco • Amargo **LANÇAMENTO!**



Rendimento: 14 unidades

Tempo de Preparo: 5h

PALETA BRIGADEIRO CROCANTE

INGREDIENTES:

Casquinha

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

Brigadeiro de Morango

- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 12 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Morango **MAVALÉRIO**

Montagem

- 150 g de **CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO** Sabor Chocolate triturado

Decoração

- 200 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- Corantes próprios para chocolate amarelo, rosa e azul Q.B.*
- Confeito Miçanga Colorida Baby **MIL CORES MAVALÉRIO** Q.B.*

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

MODO DE PREPARO:

Casquinha: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Preencha uma forma de silicone em formato de paleta, seguindo as instruções do fabricante e leve à geladeira até ficar opaca. Retire e desenforme.

Brigadeiro de Morango: Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, a Cobertura Branca e leve ao fogo, mexendo sempre, até ficar cremoso. Retire do fogo e acrescente o Pó Sabor Morango, misture bem e deixe esfriar.

Montagem: Coloque um palito na casquinha da paleta, espalhe o recheio de brigadeiro de morango, coloque o Choco Power Ball triturado e complete com mais recheio. Por último, feche com a Cobertura derretida e deixe secar.

Decoração: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Divida em recipientes e tinja com corantes próprios para chocolate nas cores amarelo, rosa e azul. Coloque em sacos de confeitar, faça risquinhos nas paletas e decore com os Confeitos Miçangas Colorida Baby, Rosa Baby e Azul Baby.

*Q.B. = Quanto Basta



Coberturas
Premium **MAVALÉRIO**

É muita variedade. Escolha a sua ideal!

• Gotas 1,01 kg • Gotas 2,1 kg • Barra 1,01 kg • Barra 2,01 kg

• Ao Leite • Meio Amargo • Blend • Branco • Amargo **LANÇAMENTO!**



Rendimento: 1 unidade



Tempo de Preparo: 5h

BOLO MIL CORES

INGREDIENTES:

Massa

- 125 g de farinha de trigo
- 100 g de Açúcar de Confeiteiro **SNOW**

SUGAR MAVALÉRIO

- 8 g de Fermento Químico em Pó

DR.OETKER

- 1 g de sal
- 100 ml de óleo
- 2 ovos
- 50 ml de iogurte
- 10 ml de Aroma de Baunilha Branca

MAVALÉRIO

- 25 g de Confeito Figura Estrelinha **MIL CORES MAVALÉRIO**

MODO DE PREPARO:

Massa: Em um recipiente, misture a farinha de trigo, o Açúcar de Confeiteiro, o Fermento em Pó, o sal, o óleo, os ovos, o iogurte e o Aroma de Baunilha Branca. Por último, acrescente o Confeito Figura Estrelinha, mexa e distribua a massa em uma assadeira untada de 15 cm de diâmetro por 10 cm de altura. Leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 30 minutos.

Recheio Trufado de Morango: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Acrescente o creme de leite e o Pó Sabor Morango, misture até ficar homogênea e deixe descansar.

Recheio Trufado de Chocolate: Em um recipiente, derreta a Cobertura Amarga em banho-maria ou micro-ondas. Acrescente o creme de leite, misture até ficar homogênea e deixe descansar.

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

Recheio Trufado de Morango

- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 100 g de creme de leite
- 8 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Morango **MAVALÉRIO**

Recheio Trufado de Chocolate

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

Ganache

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

- 100 g de creme de leite

Brigadeiro de Leite em Pó

- 200 g de leite condensado
- 25 g de leite em pó
- 50 g de creme de leite
- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- Confeito Figura Miniconfete **MIL CORES MAVALÉRIO** Q.B.*

Montagem e Decoração

- Chantilly Batido Q.B.*
- Corante em gel verde Q.B.*
- Confeito Figura Miniconfete **MIL CORES MAVALÉRIO** Q.B.*

Brigadeiro de Leite em Pó: Em uma panela, coloque o leite condensado e o leite em pó, misture bem até dissolver. Em seguida, acrescente o creme de leite e a Cobertura Branca, leve ao fogo, mexendo sempre até ficar no ponto de enrolar. Retire, deixe esfriar, enrole e passe no Confeito Figura Miniconfete, reserve.

Montagem e Decoração: Forre uma assadeira com plástico e intercale fatias de bolo e dos recheios trufados de morango e de chocolate, até que fique alto. Em seguida, desenforme o bolo, cubra com o chantilly tingido com corante gel verde, alisando muito bem. Decore a base do bolo com o Confeito Figura Miniconfete. Coloque o ganache em um saco de confeitar e espalhe sobre o bolo, deixando escorrer na lateral, e finalize com os brigadeiros no topo do bolo.

*Q.B. = Quanto Basta



Coberturas
Premium MAVALÉRIO

É muita variedade. Escolha a sua ideal!

• Gotas 1,01 kg • Gotas 2,1 kg • Barra 1,01 kg • Barra 2,01 kg

• Ao Leite • Meio Amargo • Blend • Branco • Amargo LANÇAMENTO!



Rendimento: 20 unidades

Tempo de Preparo: 2h

TRUFA MÚMIA NO PALITO

INGREDIENTES:

Trufa

- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 25 g de creme de leite
- 10 ml de conhaque
- 10 ml de Aroma de Laranja **MAVALÉRIO**

MODO DE PREPARO:

Trufa: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Acrescente o creme de leite, misture bem, coloque o conhaque, o Aroma de Laranja, mexa e deixe descansar.

Para Banhar e Decorar: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, reserve. Modele a trufa em formato oval, passe o palito de madeira na Cobertura derretida, espete na trufa e deixe secar. Em seguida, banhe as trufas na Cobertura derretida reservada e deixe secar sobre um papel-manteiga. Coloque a Cobertura derretida em uma

Para Banhar e Decorar

- 400 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- Confeito Miçanga Preta **MIL CORES MAVALÉRIO** Q.B.*

manga de confeitaria, faça risquinhos e finalize, colando Confeito Miçanga Preta com a Cobertura derretida, para o detalhe dos olhos.

*Q.B. = Quanto Basta



Coberturas
Premium **MAVALÉRIO**

É muita variedade. Escolha a sua ideal!

• Gotas 1,01 kg • Gotas 2,1 kg • Barra 1,01 kg • Barra 2,01 kg

• Ao Leite • Meio Amargo • Blend • Branco • Amargo LANÇAMENTO!



Rendimento: 8 unidades



Tempo de Preparo: 50 min.

MAÇÃ ABÓBORA

INGREDIENTES:

Para Banhar

- 500 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- Corante próprio para chocolate laranja Q.B.*
- 8 maçãs

Para Decorar

- Pasta Americana **MAVALÉRIO Q.B.***
- Corantes em gel verde folha e preto **Q.B.***

MODO DE PREPARO:

Para Banhar: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, acrescente o corante próprio para chocolate laranja e misture até ficar na cor desejada. Banhe as maçãs já higienizadas e deixe-as secar sobre um papel-manteiga. Em seguida, coloque a Cobertura tingida e derretida em uma manga de confeitar e faça risquinhos nas maçãs.

Para Decorar: Tinja a Pasta Americana com corante em gel verde folha e preto. Com a pasta verde folha, modele o talo da abóbora e, com a pasta preta, faça os detalhes dos olhos e da boca.

*Q.B. = Quanto Basta



Coberturas
Premium MAVALÉRIO

É muita variedade. Escolha a sua ideal!

• Gotas 1,01 kg • Gotas 2,1 kg • Barra 1,01 kg • Barra 2,01 kg

• Ao Leite • Meio Amargo • Blend • Branco • Amargo LANÇAMENTO!



Rendimento: 4 unidades

Tempo de Preparo: 2h

COPO DA FELICIDADE

INGREDIENTES:

Brownie

- 175 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo

MAVALÉRIO

- 120 g de margarina sem sal
- 2 ovos
- 200 g de açúcar refinado
- 125 g de farinha de trigo
- 15 g de Chocolate em Pó 70% de Cacau MAVALÉRIO

Cremoso de Leite

- 100 g de manteiga sem sal
- 50 g de Açúcar de Confeiteiro SNOW SUGAR MAVALÉRIO
- 100 g de leite condensado
- 100 g de leite em pó
- 100 g de creme de leite gelado

MODO DE PREPARO:

Brownie: Em um recipiente, coloque a Cobertura Meio Amarga e a margarina sem sal, derreta em banho-maria ou micro-ondas e reserve. Em um recipiente, bata os ovos com o açúcar refinado, acrescente na Cobertura reservada e misture. Em seguida, adicione a farinha de trigo e o Chocolate em Pó, mexa, espalhe em uma assadeira forrada com papel-manteiga de sua preferência e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 15 minutos.

Cremoso de Leite: Na batedeira, bata a manteiga sem sal, o Açúcar de Confeiteiro e o leite condensado em temperatura ambiente até formar um creme leve. Ainda com a batedeira ligada, acrescente o leite em pó e bata por mais alguns minutos. Desligue a batedeira, coloque o creme de leite

- 10 ml de Aroma de Baunilha Branca MAVALÉRIO
- 10 g de emulsificante

Brigadeiro de Avelã

- 200 g de leite condensado
- 100 g de creme de leite
- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite MAVALÉRIO

- 50 g de Recheio Forneável Sabor Avelã MAVALÉRIO

Montagem e Decoração

- Flocos Macios Sabor Chocolate MIL CORES MAVALÉRIO Q.B.*
- Morango picado Q.B.*
- CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO Sabor Chocolate Q.B.*

gelado e misture. Por último, adicione o Aroma de Baunilha Branca, o emulsificante, e bata por mais alguns minutos até montar.

Brigadeiro de Avelã: Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, a Cobertura ao Leite e o Recheio Forneável Avelã, leve ao fogo, mexendo sempre até ficar cremoso.

Montagem e Decoração: Em um copo da sua preferência, intercale camadas do recheio cremoso de leite, do brigadeiro de avelã, pedacinhos de brownie e morango picado. Finalize com os Flocos de Chocolate, pedacinhos de brownie, morango picado e Choco Power Ball.

*Q.B. = Quanto Basta



Coberturas
Premium MAVALÉRIO

É muita variedade. Escolha a sua ideal!

• Gotas 1,01 kg • Gotas 2,1 kg • Barra 1,01 kg • Barra 2,01 kg

• Ao Leite • Meio Amargo • Blend • Branco • Amargo LANÇAMENTO!



Rendimento: 1 unidade

Tempo de Preparo: 5h

BOLO MÊSVERSÁRIO

INGREDIENTES:

Massa

- 5 ovos
- 150 g de Açúcar de Confeiteiro **SNOW SUGAR MAVALÉRIO**

SUGAR MAVALÉRIO

- 10 ml de Aroma de Baunilha Branca

MAVALÉRIO

- 10 g de Fermento Químico em Pó

DR.OETKER

- 150 g de farinha de trigo
- 50 ml de leite
- 15 g de emulsificante para bolo

MODO DE PREPARO:

Massa: Na batedeira, bata os ovos, o Açúcar de Confeiteiro, o Aroma de Baunilha Branca, o Fermento em Pó, a farinha de trigo, o leite e o emulsificante para bolo por 5 minutos. Em seguida, coloque a massa em uma assadeira de 20 cm de diâmetro forrada com papel-manteiga e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 30 minutos.

Recheio Trufado de Maracujá: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Acrescente o creme de leite e o Pó Sabor Maracujá. Misture até ficar homogênea. Em seguida, acrescente o chantilly batido e mexa.

Recheio Trufado de Chocolate: Em um recipiente, derreta a Cobertura Meio Amargo em banho-maria ou micro-ondas, acrescente

Recheio Trufado de Maracujá

- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 100 g de creme de leite
- 8 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Maracujá **MAVALÉRIO**
- 100 g de chantilly batido

Recheio Trufado de Chocolate

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

- 100 g de chantilly batido

Calda

- 250 ml de água
- 50 ml de leite condensado

Montagem e Decoração

- Chantilly batido Q.B.*
- Corante em gel amarelo Q.B.*
- **CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO** Mini Sabor Chocolate Branco Q.B.*
- Topo de bolo mesversário de sua preferência

o creme de leite e misture até ficar homogênea. Em seguida, acrescente o chantilly batido e mexa.

Calda: Em um recipiente, coloque a água e o leite condensado, misture bem, coloque em uma biscoiteira e reserve.

Montagem e Decoração: Forre uma assadeira com plástico e intercale: fatia de bolo, calda, recheio trufado de maracujá, bolo, calda, recheio trufado de chocolate, e finalize com a fatia de bolo. Em seguida, desenforme, cubra com o chantilly, alisando muito bem. Tinja o chantilly batido com corante em gel amarelo, coloque em um saco de confeitar com bico 4B, decore a base e o topo do bolo. Espalhe Choco Power Ball Branco sobre o bolo e decore com o topo de bolo de sua preferência.

*Q.B. = Quanto Basta



Coberturas
Premium MAVALÉRIO

É muita variedade. Escolha a sua ideal!

• Gotas 1,01 kg • Gotas 2,1 kg • Barra 1,01 kg • Barra 2,01 kg

• Ao Leite • Meio Amargo • Blend • Branco • Amargo LANÇAMENTO!



Rendimento: 2 unidades

Tempo de Preparo: 10 min.

BOLO DE CHOCOLATE NA CANECA

INGREDIENTES:

Massa

- 1 ovo
- 20 ml de óleo
- 40 ml de leite
- 70 g de açúcar refinado
- 15 g de Cacau em Pó Alcalino **MAVALÉRIO**
- 60 g de farinha de trigo
- 4 g de Fermento Químico em Pó **DR. OETKER**
- 40 g de Gota Pingo Sabor Chocolate Tipo 2000 **MAVALÉRIO**

Decoração

- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **MAVALÉRIO**
- 50 g de creme de leite
- **CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO** Micro Colorido Q.B.*
- Minipastilha Chocogiros Colorida Sabor Chocolate **MAVALÉRIO** Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Massa: Em um recipiente, coloque o ovo, o óleo, o leite e o açúcar refinado, misture muito bem. Em seguida, acrescente o Cacau em Pó, a farinha de trigo, o Fermento em Pó e mexa. Por último, coloque as Gotas de Chocolate, misture, coloque a massa em canecas de sua preferência e leve ao micro-ondas por aproximadamente 2 minutos.

Decoração: Em um recipiente, derreta a Cobertura ao Leite em banho-maria ou micro-ondas. Em seguida, coloque o creme de leite, misture bem, espalhe nas canecas e decore com Choco Power Ball Colorido e Chocogiros Colorido.

*Q.B. = Quanto Basta



Coberturas
Premium **MAVALÉRIO**

É muita variedade. Escolha a sua ideal!

• Gotas 1,01 kg • Gotas 2,1 kg • Barra 1,01 kg • Barra 2,01 kg

• Ao Leite • Meio Amargo • Blend • Branco • Amargo LANÇAMENTO!



Rendimento: 15 unidades



Tempo de Preparo: 5h

CONE TRUFADO

INGREDIENTES:

Casquinha

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

Recheio de Brigadeiro Crocante

- 200 g de leite condensado
- 10 g de leite em pó
- 20 g de Chocolate em Pó 70% de Cacau **MAVALÉRIO**
- 100 g de creme de leite
- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**

MODO DE PREPARO:

Casquinha: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Preencha formas de silicone em formato de cone, seguindo as instruções do fabricante. Leve à geladeira até ficar opaca, retire e desenforme. Em seguida, aqueça uma assadeira no fogo, passe a borda do cone e cole as partes, reserve.

Recheio de Brigadeiro Crocante: Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite em pó, o Chocolate em Pó e misture bem até dissolver. Em seguida, acrescente o creme de leite, a Cobertura Meio Amarga e leve ao fogo mexendo sempre, até ficar cremoso. Retire do fogo, deixe esfriar, coloque o Choco Power Ball triturado, misture bem e reserve.

Montagem e Decoração: Recheie o cone com o brigadeiro crocante,

- 100 g de **CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO** Sabor Chocolate triturado

Montagem e Decoração

- 200 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**
- Confeito Miçanga Colorida Baby **MIL CORES MAVALÉRIO** Q.B.*

reserve. Em um recipiente, derreta a Cobertura Meio Amarga em banho-maria ou micro-ondas. Passe a borda do cone na Cobertura derretida, mergulhe na Miçanga Colorida Baby e deixe secar.

*Q.B. = Quanto Basta



Coberturas
Premium MAVALÉRIO

É muita variedade. Escolha a sua ideal!

• Gotas 1,01 kg • Gotas 2,1 kg • Barra 1,01 kg • Barra 2,01 kg

• Ao Leite • Meio Amargo • Blend • Branco • Amargo LANÇAMENTO!



Rendimento: 1 unidade

Tempo de Preparo: 30 min.

BOLO DE MORANGO DIVERTIDO

INGREDIENTES:

Massa

- 2 ovos
- 15 ml de Aroma de Morango **MAVALÉRIO**
- 210 g de açúcar refinado
- 220 ml de leite
- 200 ml de óleo
- 15 g de Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**
- 225 g de farinha de trigo

Recheio Trufado de Morango

- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 100 g de creme de leite

MODO DE PREPARO:

Massa: Em um recipiente, coloque os ovos, o Aroma de Morango, o açúcar refinado e misture muito bem. Em seguida, acrescente o leite, o óleo, o Fermento em Pó e a farinha de trigo. Mexa e coloque em uma assadeira de plástico, própria para micro-ondas, com um buraco no meio e untada com desmoldante. Leve para assar no micro-ondas por aproximadamente 10 minutos.

Recheio Trufado de Morango: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Acrescente o creme de leite e o Pó Sabor Morango, misture até ficar homogêneo e deixe descansar.

Cobertura: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-

- 8 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Morango **MAVALÉRIO**

Cobertura

- 200 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 100 g de creme de leite
- Corante próprio para chocolate pink Q.B.*

Montagem e Decoração

- Confeito Figura Estrelinha **MIL CORES MAVALÉRIO** Q.B.*
- Confeito Figura Estrelinha Branca, Azul e Lilás **MIL CORES MAVALÉRIO** Q.B.*

maria ou micro-ondas. Em seguida, acrescente o creme de leite e o corante próprio para chocolate na cor pink e misture até ficar na cor desejada.

Montagem: Corte o bolo ao meio, retire um pouco da massa fazendo uma cavidade e reserve. Coloque o recheio trufado de morango em um saco de confeitar, preencha o bolo e coloque a outra parte da massa. Em seguida, espalhe a cobertura sobre o bolo e decore com os Confeitos Figura Estrelinha e Estrelinha Branca, Azul e Lilás.

*Q.B. = Quanto Basta



Coberturas
Premium **MAVALÉRIO**

É muita variedade. Escolha a sua ideal!

• Gotas 1,01 kg • Gotas 2,1 kg • Barra 1,01 kg • Barra 2,01 kg

• Ao Leite • Meio Amargo • Blend • Branco • Amargo **LANÇAMENTO!**

As crianças

vão adorar!

Para as datas queridas, muitas felicidades e muito sabor:
confira a linha de Confeitos **MIL CORES MAVALÉRIO!**

- Melhor custo/benefício
- Muitas opções para você
- Ainda mais criatividade e beleza

Decore brigadeiros, docinhos, tortas
e muito mais!



Mavalério
Presente nos doces momentos

 www.mavalerio.com.br
sac@mavalerio.com.br
SAC 0800 019 5155
Atendimento ao Consumidor

Mil Cores

**CHOCO
POWER
BALL**

CHOCOCIBO

**Snow
sugar**

Chocolatier

 /Mavalerio

 Mavalério

 /_Mavalerio

www.mavalerio.com.br