



**Mavalério**<sup>®</sup>

Presente nos doces momentos

*Receituário para*  
**FAZER E LUCRAR** 2021

Natal e Festas de Fim de Ano

- ✓ Datas comemorativas
- ✓ Para presentear
- ✓ Docinhos
- ✓ Mesversário

**RECEITAS E DICAS PARA VOCÊ  
VENDER AINDA MAIS!**



## COBERTURAS PREMIUM MAVALÉRIO

**Cor e sabor intensos para receitas marcantes,  
Sabor Chocolate Amargo  
Gotas 1,01 kg  
Barra 1,01 kg**



# Uma diversidade de sabores

e possibilidades para você.

**E mais:  
Sabores Chocolate ao Leite,  
Meio Amargo, Blend e Branco  
Gotas 1,01 kg e 2,1 kg / Barra 1,01 kg e 2,01 kg**



Fácil de usar | Excelente rendimento | Não necessita de choque térmico | Ótima fluidez | Com liquor de cacau | Sabor equilibrado

Lançamento

# Cobertura Marshmallow

400 g MAVALÉRIO

Muitas possibilidades  
em uma única embalagem

Mistura em pó para Marshmallow é um produto versátil,  
perfeito para diversas aplicações como: coberturas e  
decorações em tortas, bolos, mousses e verrines.



Perfeita textura  
com ótimo brilho



Aceita corantes  
e aromas



Resistente  
a maçarico



Perfeito para decoração  
com bicos de confeitar



**Mavalério**  
Presente nos doces momentos



**APRENDA A FAZER PANETONES PARA VENDER!**

**TODAS AS TÉCNICAS E DICAS, DETALHADAS  
PASSO-A-PASSO EM UM CURSO  
ON-LINE E 100% GRATUITO!**

**COMECE AGORA E VENDA AINDA  
MAIS NESTE FINAL DE ANO!**



*100%  
GRATUITO*

**INSCREVA-SE  
AGORA!**

# Dicas Mavalério

## Técnicas de derretimento das Coberturas MAVALÉRIO

Consulte este passo a passo sempre que for necessário, para que suas receitas de Natal e Ano Novo tenham ainda mais praticidade e o máximo de sabor.

### 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 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.

### Derretedeira



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

### 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.



## 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 entre em contato com o produto / Não derreta a Cobertura diretamente sobre a chama / Utilize sempre utensílios secos e limpos

\*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.

## Datas Comemorativas



## Panetone Decorado com *Biscoitos*



Confira os

*detalhes*

na próxima página.



Tempo de Preparo: 5h



Rendimento: 2 unidades

# Panetone Decorado com Biscoitos

## INGREDIENTES

### Massa

#### Esponja

- 150 g de farinha de trigo
- 15 g de Fermento Biológico Seco **DR.OETKER**
- 150 ml de água

#### Reforço

- 90 g de açúcar refinado
- 100 g de margarina
- 15 g de glucose
- 15 g de leite em pó
- 5 gemas
- 5 g de sal
- 5 ml de aroma de panetone
- 5 ml de Aroma de Laranja **MAVALÉRIO**
- Raspas de laranjas Q.B.\*
- 350 g de farinha de trigo
- 50 ml de água – aproximadamente
- 175 g de Gota Pingo Sabor Chocolate **MAVALÉRIO**

### Recheio Trufado

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

### Recheio de Creme de Limão

- 395 g de leite condensado
- 12 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Limão **MAVALÉRIO**

### MAVALÉRIO

### Cobertura Crocante

- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**
- 15 g de Flocos de Cereais Crocante **MAVALÉRIO**

### Massa do Biscoito

- 125 g de margarina sem sal
- 100 g de Açúcar de Confeiteiro Snow Sugar **MAVALÉRIO**
- 1 ovo
- 10 ml de Aroma de Laranja **MAVALÉRIO**
- 2 g de Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**
- 250 g de farinha de trigo

### Decoração do Biscoito

- 250 g de Glacê Real **MAVALÉRIO**
- 20 ml de água
- Corante Verde Musgo **WILTON** Q.B.\*
- Manga de Confeitar **WILTON**
- Bico para confeitar Folha Nº 352 **WILTON**
- Chocogiros Vermelho Sabor Chocolate **MAVALÉRIO** Q.B.\*

## MODO DE PREPARO

**Esponja:** Em um recipiente, coloque a farinha de trigo, o Fermento Seco e adicione a água aos poucos, fazendo uma massa bem mole. Deixe descansar no próprio recipiente por 30 minutos, coberto por um plástico, até dobrar o volume. Reserve.

**Reforço:** Na batedeira, coloque o açúcar refinado, a margarina, a glucose, o leite em pó, as gemas, o sal, o aroma de panetone, o Aroma de Laranja e as raspas de laranja, e bata até formar um creme. Retire da batedeira e coloque esse creme em um recipiente. Acrescente a farinha de trigo e mexa bem até incorporar. Coloque a esponja já fermentada e misture novamente. Coloque a água aos poucos e sove muito bem até ficar uma massa lisa e enxuta. Estique a massa em formato retangular e coloque as Gotas de Chocolate, espalhando bem. Boleie a massa e deixe descansar coberta com um plástico por 30 minutos. Após esse tempo, boleie novamente e coloque nas formas próprias para panetones. Deixe crescer por 40 minutos ou até a massa chegar na borda e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 35 minutos.

**Recheio Trufado:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Amarga em banho-maria ou micro-ondas, acrescente o creme de leite e misture bem até obter uma trufa.

**Recheio de Creme de Limão:** Em um recipiente, coloque o leite condensado e o Pó de Limão, misture bem até ficar consistente.

**Cobertura Crocante:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Meio Amarga em banho-maria ou micro-ondas, acrescente os Flocos de Cereais e misture bem.

**Massa do Biscoito:** Em um recipiente, misture muito bem a margarina sem sal, o Açúcar de Confeiteiro, o ovo e o Aroma de Laranja. Em seguida, acrescente o Fermento em Pó e a farinha de trigo e mexa. Deixe descansar na geladeira por 30 minutos. Em seguida, com o auxílio de um rolo, abra a massa entre dois plásticos e corte com cortador de 12 x 4 cm. Coloque em uma assadeira baixa e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 20 minutos ou até dourar.

**Decoração do Biscoito:** Na batedeira com o batedor raquete, bata o Pó de Glacê Real e a água até obter um creme liso. Em seguida, coloque o Corante Verde Musgo e misture até obter a cor desejada. Em seguida, coloque em uma Manga de Confeitar com o Bico 352, pressione nos biscoitos, cole os Chocogiros Vermelho e deixe secar.

**Montagem:** Corte a tampa do panetone e retire o miolo. Dentro do panetone, intercale camadas do recheio trufado, fatias do miolo, do recheio de limão e finalize com a tampa. Em seguida, espalhe a cobertura crocante no topo do panetone e deixe secar. Passe a cobertura derretida no biscoito e cole em toda lateral do panetone. Finalize com um laço de sua preferência.

\*Q.B. = Quanto Basta

Usamos nesta  
*Receita*



Fermento Biológico Seco **DR.OETKER**



Aroma de Laranja **MAVALÉRIO**



Gota Pingo Sabor Chocolate **MAVALÉRIO**



Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo **MAVALÉRIO**



Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Limão **MAVALÉRIO**



Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**



Flocos de Cereais Crocante **MAVALÉRIO**



Açúcar de Confeiteiro Snow Sugar **MAVALÉRIO**



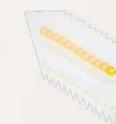
Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**



Glacê Real **MAVALÉRIO**



Corante Verde Musgo **WILTON**



Manga de Confeitar **WILTON**



Bico para Confeitar Folha Nº 352 **WILTON**



Chocogiros Vermelho Sabor Chocolate **MAVALÉRIO**

**Datas Comemorativas**



# Torta de *Pêssego*



Confira os

*detalhes*

na próxima página.



Tempo de Preparo: 4h



Rendimento: 1 unidade

# Torta de Pêssego

## INGREDIENTES

### Mousse de Cream Cheese

- 200 g de cream cheese
- 3 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Limão **MAVALÉRIO**
- 100 g de Açúcar de Confeiteiro Snow Sugar **MAVALÉRIO**
- 50 g de creme de leite
- 300 g de chantilly batido
- Gelatina em Pó Incolor sem Sabor **DR. OETKER**
- 50 ml de água para hidratar

### Marshmallow

- 200g de Cobertura Marshmallow **MAVALÉRIO**
- 80 ml de água gelada

### Montagem e Decoração

- Fatia de pão de ló de sua preferência
- Manga de Confeitar **WILTON**
- Bico para confeitar Pétala Nº 123 **WILTON**
- Maçarico
- Fatias de pêssego em calda Q.B.\*

## MODO DE PREPARO

**Mousse de Cream Cheese:** Na batedeira, bata muito bem o cream cheese, o Pó de Limão, o Açúcar de Confeiteiro e o creme de leite até formar um creme homogêneo. Desligue, acrescente o chantilly batido, misture bem e reserve. Hidrate a Gelatina Incolor com a água, derreta em banho-maria ou micro-ondas e acrescente na mousse e mexa.

**Marshmallow:** Na batedeira, misture a Cobertura Marshmallow e a água gelada, bata em velocidade alta até montar e reserve.

**Montagem e Decoração:** Unte um aro de 20 cm de diâmetro com óleo ou desmoldante, coloque um disco de isopor e, sobre o disco, coloque uma fatia de pão de ló de sua preferência. Em seguida, complete o aro com a mousse até a borda e leve à geladeira até ficar firme. Coloque o Marshmallow batido em uma Manga de Confeitar com o Bico 123 e reserve. Desenforme a torta e pressione o Marshmallow em toda lateral da torta. Passe o maçarico e decore o centro da torta com fatias de pêssegos em calda.

\*Q.B. = Quanto Basta

Usamos nesta  
*Receita*



Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Limão **MAVALÉRIO**



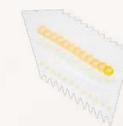
Açúcar de Confeiteiro Snow Sugar **MAVALÉRIO**



Gelatina em Pó Incolor sem Sabor **DR. OETKER**



Cobertura Marshmallow **MAVALÉRIO**



Manga de Confeitar **WILTON**



Bico para confeitar Pétala Nº 123 **WILTON**

Datas Comemorativas



## Panetone trufado de *Morango*



Confira os

*detalhes*

na próxima página.



Tempo de Preparo: 5h



Rendimento: 4 unidades

# Panetone Trufado de *Morango*

## INGREDIENTES

### Massa

#### Esponja

- 300 g de farinha de trigo
- 30 g de Fermento Biológico Seco **DR.OETKER**
- 300 ml de água

#### Reforço

- 180 g de açúcar refinado
- 200 g de margarina
- 30 g de glucose
- 30 g de leite em pó
- 10 gemas
- 10 g de sal
- 10 ml de aroma de panetone
- 10 ml de Aroma de Laranja **MAVALÉRIO**
- Raspas de laranjas Q.B.\*
- 700 g de farinha de trigo
- 100 ml de água aproximadamente
- 350 g de Gota Pingo Sabor Chocolate **MAVALÉRIO**

### Recheio Trufado de Morango

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

### Cobertura

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

### Montagem e Decoração

- Espátula angular ponta fina **WILTON**
- Cacau em Pó Alcalino **MAVALÉRIO** Q.B.\*
- Brigadeiros enrolados Q.B.\*
- Morangos Q.B.\*

## MODO DE PREPARO

**Esponja:** Em um recipiente, coloque a farinha de trigo, o Fermento Seco e adicione a água aos poucos, fazendo uma massa bem mole. Deixe descansar no próprio recipiente por 30 minutos coberto por um plástico até dobrar o volume. Reserve.

**Reforço:** Na batedeira, coloque o açúcar refinado, a margarina, a glucose, o leite em pó, as gemas, o sal, o aroma de panetone, o Aroma de Laranja e as raspas de laranja e bata até formar um creme. Retire da batedeira e coloque esse creme em um recipiente. Acrescente a farinha de trigo e mexa bem até incorporar. Coloque a esponja já fermentada e misture novamente. Coloque a água aos poucos e sove muito bem até ficar uma massa lisa e enxuta. Estique a massa em formato retangular e coloque as Gotas de Chocolate espalhando bem. Boleie a massa e deixe descansar coberta com um plástico por 30 minutos. Após esse tempo, boleie novamente e coloque nas formas próprias para panetones. Deixe crescer por 40 minutos ou até a massa chegar na borda e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por 35 minutos aproximadamente.

**Recheio Trufado de Morango:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas e reserve. Coloque o creme de leite em um recipiente, junte o Pó de Morango, misture bem até dissolver e acrescente na Cobertura derretida. Em seguida, mexa até obter uma trufa.

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

**Montagem e Decoração:** Corte a tampa do Panetone e retire o miolo. Intercale dentro do Panetone camadas do recheio trufado de morango e fatias do miolo, finalizando com a tampa. Em seguida, com o auxílio de uma espátula, espalhe a cobertura em todo o Panetone. Deixe secar e passe Cacau em Pó com o auxílio de um pincel. Finalize com brigadeiros e morangos.

\*Q.B. = Quanto Basta



Fermento Biológico Seco **DR.OETKER**



Aroma de Laranja **MAVALÉRIO**



Gota Pingo Sabor Chocolate **MAVALÉRIO**



Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**



Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Morango **MAVALÉRIO**



Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**



Espátula angular ponta fina **WILTON**



Cacau em Pó Alcalino **MAVALÉRIO**

## Datas Comemorativas



# Bolo Revelação



Confira os

## detalhes

na próxima página.



Tempo de Preparo: 6h



Rendimento: 1 unidade

# Bolo *Revelação*

## INGREDIENTES

### Massa de Chocolate

- 125 g de ovos
- 95 g de açúcar refinado
- 125 g de farinha de trigo
- 10 g de emulsificante para bolo
- 8 g de Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**
- 25 g de Chocolate em Pó 70% de Cacau

### MAVALÉRIO

- 60 ml de água

### Calda de Chocolate

- 100 g de leite condensado
- 200 ml de água
- 10 g de Chocolate em Pó 70% de Cacau

### MAVALÉRIO

### Recheio de Brigadeiro de Morango

- 200 g de leite condensado
- 15 g de leite em pó
- 100 g de creme de leite
- 10 g de manteiga sem sal
- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

- 5 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Morango **MAVALÉRIO**
- 80 g de chantilly batido

### Recheio de Brigadeiro Amargo

- 200 g de leite condensado
- 100 g de creme de leite
- 10 g de manteiga sem sal
- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo **MAVALÉRIO**
- 80 g de chantilly batido

### Montagem e Decoração

- Chantilly batido Q.B.\*
- Corante Vermelho Natal **WILTON**
- Corante Azul Real **WILTON**
- Corante Turquesa **WILTON**
- Manga de Confeitar **WILTON**
- Marcador Triângulo para Confeitar **WILTON**
- Granulado Branco Mil Cores **MAVALÉRIO**
- Topo de bolo de sua preferência

## MODO DE PREPARO

**Massa de Chocolate:** Na batedeira, bata os ovos, o açúcar refinado, a farinha de trigo, o emulsificante para bolo, o Fermento em Pó, o Chocolate em Pó a e a água por 5 minutos. Coloque a massa em uma assadeira de 15 x 8 cm forrada com papel-manteiga e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 30 minutos.

**Calda de Chocolate:** Em um recipiente, coloque o leite condensado, a água e o Chocolate em Pó. Misture bem, coloque em uma bisnaga e reserve.

**Recheio de Brigadeiro de Morango:** Em uma panela, misture muito bem o leite condensado e o leite em pó. Em seguida, acrescente o creme de leite, a manteiga sem sal e a Cobertura Branca e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar cremoso. Retire do fogo, acrescente o Pó de Morango, misture bem e deixe esfriar. Depois de frio, acrescente o chantilly batido e mexa.

**Recheio de Brigadeiro Amargo:** Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, a manteiga sem sal e a Cobertura Amarga e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar cremoso. Depois de frio, acrescente o chantilly batido e mexa.

**Montagem e Decoração:** Forre uma assadeira com plástico e intercale fatias de bolo, calda, recheio de brigadeiro de morango e recheio de brigadeiro amargo. Deixe descansar na geladeira por no mínimo 6 horas. Divida o chantilly batido em 3 recipientes - Um, deixe branco, no outro, coloque o Corante Vermelho Natal e Azul Real para formar o roxo e misture até ficar na cor desejada. No último, coloque o Corante Turquesa e misture até ficar na cor desejada. Coloque os chantillys em Mangas de Confeitar e reserve. Desenforme o bolo, aplique camadas de chantilly e alise muito bem com o auxílio de um Marcador Triângulo. Finalize com Granulado Branco e um topo de bolo de sua preferência.

\*Q.B. = Quanto Basta



Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**



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



Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**



Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Morango **MAVALÉRIO**



Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo **MAVALÉRIO**



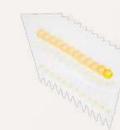
Corante Vermelho Natal **WILTON**



Corante Azul Real **WILTON**



Corante Turquesa **WILTON**



Manga de Confeitar **WILTON**



Marcador Triângulo para Confeitar **WILTON**



Granulado Branco Mil Cores **MAVALÉRIO**

## Datas Comemorativas



## Bolo *Mesversário*



Confira os

*detalhes*

na próxima página.



Tempo de Preparo: 6h



Rendimento: 1 unidade

# Bolo *Mesversário*

## INGREDIENTES

### Massa de Doce de Leite

- 3 ovos
- 100 g de manteiga sem sal
- 50 g de açúcar refinado
- 80 g de doce de leite
- 250 g de farinha de trigo
- 50 ml de leite
- 10 g de Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**

### Calda

- 100 g de leite condensado
- 200 ml de água
- 5 ml de Aroma de Baunilha Branca **MAVALÉRIO**

### Creme de Chocolate e Mel

- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**
- 70 g de creme de leite
- 2 g de canela em pó
- 2 g de cravo em pó
- 30 g de mel

### Montagem e Decoração

- Chantilly batido Q.B.
- Corante Amarelo Ouro **WILTON**
- Corante Marrom **WILTON**
- Manga de Confeitar **WILTON**
- Régua para Decoração **WILTON**
- Bico para Confeitar Pitanga Aberta Nº 32 **WILTON**
- Topo para bolo de sua preferência

## MODO DE PREPARO

**Massa de Doce de Leite:** Na batedeira, bata os ovos, a manteiga sem sal, o açúcar refinado e o doce de leite até ficar um creme fofo. Desligue a batedeira, acrescente a farinha de trigo, o leite e o Fermento em Pó e misture bem. Coloque em três assadeiras de 15 x 5 cm untadas e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 30 minutos. Reserve para esfriar.

**Calda:** Em um recipiente, misture bem o leite condensado, a água e o Aroma de Baunilha Branca. Coloque em uma bisnaga e reserve.

**Creme de Chocolate e Mel:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Meio Amarga em banho-maria ou micro-ondas e reserve. Em um recipiente, misture o creme de leite, a canela em pó e o cravo em pó. Acrescente na Cobertura derretida, misture bem e, por último, coloque o mel e mexa.

**Montagem e Decoração:** Forre uma assadeira com plástico e intercale fatias de bolo, calda e do recheio de creme de chocolate e mel. Deixe descansar na geladeira por no mínimo 6 horas. Divida o chantilly batido em dois recipientes e tinga com os Corantes Amarelo Ouro e Marrom - Misture até ficarem nas cores desejadas. Desenforme o bolo, coloque os chantillys tingidos em Mangas de Confeitar e aplique o chantilly marrom na base e o chantilly amarelo no restante do bolo. Alise muito bem com uma Régua para Decoração. Coloque o chantilly tingido de marrom em uma Manga de Confeitar com o Bico 32 e decore a base do bolo. Em seguida, coloque o chantilly amarelo em uma Manga de Confeitar com o Bico 32 e pressione sobre o bolo. Para finalizar, decore com topo de bolo de sua preferência.

\*Q.B. = Quanto Basta



Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**



Aroma de Baunilha Branca **MAVALÉRIO**



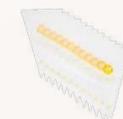
Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**



Corante Amarelo Ouro **WILTON**



Corante Marrom **WILTON**



Manga de Confeitar **WILTON**



Régua para Decoração **WILTON**



Bico para Confeitar Pitanga Aberta Nº 32 **WILTON**

**Datas Comemorativas**



## Pavetone na *Taça*



Confira os

*detalhes*

na próxima página.



Tempo de Preparo: 40m



Rendimento: 1 unidade

# Pavetone na *Taça*

## INGREDIENTES

### Mousse de Maracujá

- 395 g de leite condensado
- 15 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Maracujá **MAVALÉRIO**
- 200 g de creme de leite
- 400 g de chantilly gelado líquido
- 50 g de Flocos Macios Sabor Chocolate Mil Cores **MAVALÉRIO**

### Marshmallow

- 200 g de Cobertura Marshmallow **MAVALÉRIO**
- 80 ml de água gelada

### Geleia de Maracujá

- 100 g de polpa de maracujá
- 200 g de Açúcar Colorido Amarelo Mil Cores **MAVALÉRIO**
- 80 ml de água gelada

### Montagem

- Fatias de panetone Q.B.\*

## MODO DE PREPARO

**Mousse de Maracujá:** Na batedeira, bata muito bem o leite condensado, o Pó de Maracujá e o creme de leite. Em seguida, acrescente o chantilly gelado líquido e bata até ficar aerado. Desligue, coloque os Flocos Macios, mexa e reserve.

**Marshmallow:** Na batedeira, bata a Cobertura Marshmallow e a água gelada. Misture e bata em velocidade alta até montar e reserve.

**Geleia de Maracujá:** Em uma panela, coloque a polpa do maracujá, o Açúcar Amarelo e a água e leve ao fogo baixo, mexendo, às vezes, até formar uma geleia consistente. Desligue e deixe esfriar.

**Montagem:** Em uma taça de sua preferência, intercale fatias de panetone e mousse de maracujá. Espalhe o marshmallow e, com auxílio de uma colher, faça movimentos irregulares. Finalize decorando com a geleia de maracujá.

\*Q.B. = Quanto Basta



Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Maracujá **MAVALÉRIO**



Flocos Macios Sabor Chocolate Mil Cores **MAVALÉRIO**



Cobertura Marshmallow **MAVALÉRIO**



Açúcar Colorido Amarelo Mil Cores **MAVALÉRIO**

Para Presentear



# Biscoitos Natalinos



Confira os

*detalhes*

na próxima página.



Tempo de Preparo: 2h



Rendimento: 85 unidades

# Biscoitos *Natalinos*

## INGREDIENTES

### Massa

- 150 g de gordura vegetal
- 65 g de claras
- 100 g de Açúcar de Confeiteiro Snow Sugar **MAVALÉRIO**
- 20 ml de Aroma de Coco **MAVALÉRIO**
- 300 g de farinha de trigo – aproximadamente
- Pistola para Biscoitos **WILTON**

### Decoração

- 250 g de Glacê Real **MAVALÉRIO**
- 20 ml de água aproximadamente
- Corante Verde Musgo **WILTON** Q.B.\*
- Corante Marrom **WILTON** Q.B.\*
- Manga de Confeitar **WILTON**
- Adaptador de Bico para Confeitar Pequeno **WILTON**
- Bico para confeitar Pitanga Aberta Nº 14 **WILTON**
- Bico para confeitar Perlê Nº 3 **WILTON**
- Confeito Figura Estrelinha Mil Cores **MAVALÉRIO** Q.B.\*
- Confeito Miçanga Vermelha e Verde Mil Cores **MAVALÉRIO** Q.B.\*
- Açúcar Colorido Vermelho Mil Cores **MAVALÉRIO** Q.B.\*
- Açúcar Colorido Verde Mil Cores **MAVALÉRIO** Q.B.\*

## MODO DE PREPARO

**Massa:** Na batedeira, utilizando o batedor raquete, em velocidade média, bata a gordura vegetal, as claras, o Açúcar de Confeiteiro e o Aroma de Coco até a massa ficar esbranquiçada. Em seguida, diminua a velocidade e acrescente a farinha de trigo aos poucos. Desligue e pressione a massa, se ela não grudar nas mãos, já está no ponto. Se a massa ainda estiver grudenta, acrescente aos poucos mais farinha de trigo e bata até ficar no ponto. Coloque a massa na Pistola própria para biscoito, pressione sobre uma assadeira baixa, sem untar, e leve ao forno preaquecido a 180 °C até começar a dourar.

**Decoração:** Na batedeira, utilizando o batedor raquete, bata o Pó de Glacê Real e a água até formar um creme branco. Se necessário, coloque mais água aos poucos, até obter a consistência desejada. Divida em três recipientes. Em um, deixe o glacê branco, em outro, coloque o Corante Verde Musgo, e no outro o Corante Marrom. Misture até ficar na cor desejada. Em uma Manga de Confeitar, com Adaptador e o Bico 14, coloque o Glacê tingido de verde. Pressione sobre os biscoitinhos com desenho de árvore e cole os Confeitos Estrelinhas. Em seguida, coloque o Glacê tingido de marrom em uma Manga de Confeitar com Adaptador e o Bico 14, pressione no biscoito para fazer o tronco da árvore e deixe secar. Coloque o Glacê branco em uma Manga de Confeitar com o Bico 3 e pressione sobre o biscoito. Mergulhe no Confeito Miçanga Vermelha e Verde, e no mix de Açúcar Vermelho e Verde. Deixe secar e embale.

\*Q.B. = Quanto Basta



Açúcar de Confeiteiro Snow Sugar **MAVALÉRIO**



Aroma de Coco **MAVALÉRIO**



Pistola para Biscoitos **WILTON**



Glacê Real **MAVALÉRIO**



Corante Verde Musgo **WILTON**



Corante Marrom **WILTON**



Manga de Confeitar **WILTON**



Adaptador de Bico para Confeitar Pequeno **WILTON**



Bico para confeitar Pitanga Aberta Nº 14 **WILTON**



Bico para confeitar Perlê Nº 3 **WILTON**



Confeito Figura Estrelinha Mil Cores **MAVALÉRIO**



Confeito Miçanga Vermelha e Verde Mil Cores **MAVALÉRIO**



Açúcar Colorido Vermelho Mil Cores **MAVALÉRIO**



Açúcar Colorido Verde Mil Cores **MAVALÉRIO**

**Para Presentear**



# Pavê na Travessa



Confira os

*detalhes*

na próxima página.



Tempo de Preparo: 3h



Rendimento: 3 unidades

# Pavê na Travessa

## INGREDIENTES

### Creme de Confeiteiro

- 500 ml de leite
- 150 g de açúcar refinado
- 25 g de margarina sem sal
- 50 g de amido de milho
- 3 gemas

### Creme de Chocolate

- 400 g do creme pronto
- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **MAVALÉRIO**
- 50 g de nozes trituradas

### Creme de Nozes

- 400 g de creme pronto
- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 50 g de nozes trituradas

### Montagem e Decoração

- Fatias de chocotone Q.B.\*
- Raspas de Cobertura Premium sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO** Q.B.\*
- Raspas de Cobertura Premium Sabor Chocolate Blend **MAVALÉRIO** Q.B.\*
- Cerejas em calda com cabo Q.B.\*

## MODO DE PREPARO

**Creme de Confeiteiro:** Em uma panela coloque 300 ml do leite, o açúcar refinado, a margarina sem sal e leve ao fogo. Em um recipiente coloque o restante do leite 200 ml, o amido de milho, as gemas e misture bem. Quando o leite começar a ferver, acrescente a mistura das gemas e misture bem até formar um creme. Desligue e divida em dois recipientes.

**Para o Creme de Chocolate:** Em um recipiente, com o creme de confeiteiro ainda quente, acrescente a Cobertura ao Leite e misture bem até derreter. Em seguida, coloque as nozes trituradas, mexa e deixe esfriar.

**Para o Creme de Nozes:** Em um recipiente, com o creme de confeiteiro ainda quente, acrescente a Cobertura Branca e misture bem até derreter. Em seguida coloque as nozes trituradas, mexa e deixe esfriar.

**Montagem e Decoração:** Em uma embalagem para mini colomboa, intercale camadas de fatias de chocotone, creme de chocolate e o creme de nozes. Finalize com raspas de Cobertura Branca e Blend e cerejas com cabo.

\*Q.B. = Quanto Basta

Usamos nesta  
*Receita*



Cobertura  
Premium Sabor  
Chocolate  
ao Leite  
**MAVALÉRIO**



Cobertura  
Premium Sabor  
Chocolate  
Branco  
**MAVALÉRIO**



Cobertura  
Premium Sabor  
Chocolate Blend  
**MAVALÉRIO**

**Para Presentear**



# Kit *Decoração*



Confira os

*detalhes*

na próxima página.



Tempo de Preparo: 1h



Rendimento: 10 unidades

# Kit *Decoração*

## INGREDIENTES

### Massa

- 100 g de Açúcar de Confeiteiro Snow Sugar **MAVALÉRIO**
- 2 ovos
- 50 ml de óleo
- 125 g de farinha de trigo
- 8 g de Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**
- 125 ml de leite morno

### Creme de Morango

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

### Decoração

- Manga de Confeitar **WILTON**
- Choco Power Ball Micro Colorido **MAVALÉRIO** Q.B.\*
- Choco Power Ball Micro Sabor Chocolate e Chocolate Branco **MAVALÉRIO** Q.B.\*

## MODO DE PREPARO

**Massa:** Em um recipiente, coloque o Açúcar de Confeiteiro, os ovos, o óleo, a farinha de trigo e o Fermento em Pó e misture. Em seguida, acrescente o leite morno e mexa. Coloque forminha de papel, própria para ir ao forno, em assadeira própria para assar cupcake e distribua a massa. Coloque a massa e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 25 minutos.

**Creme de Morango:** Na batedeira, bata o leite condensado, o Pó de Morango e o creme de leite até ficar aerado.

**Decoração:** Coloque o creme de morango em uma Manga de Confeitar, cubra os cupcakes e decore com Choco Power Ball Micro Colorido e Choco Power Ball Micro Chocolate e Chocolate Branco.

\*Q.B. = Quanto Basta

Usamos nesta  
*Receita*



Açúcar de Confeiteiro Snow Sugar **MAVALÉRIO**



Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**



Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Morango **MAVALÉRIO**



Manga de Confeitar **WILTON**



Choco Power Ball Micro Colorido **MAVALÉRIO**



Choco Power Ball Micro Sabor Chocolate e Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

**Para Presentear**



# Bom Bom Aberto de *Brigadeiro*



Confira os

*detalhes*

na próxima página.



Tempo de Preparo: 5h



Rendimento: 28 unidades

# Bombom Aberto de *Brigadeiro*

## INGREDIENTES

### Casquinhas

- 180 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**
- 180 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 20 g de Flocos Crocantes Sabor Chocolate Mil Cores **MAVALÉRIO**

### Recheio de Brigadeiro de Avelã Cremoso

- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 120 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **MAVALÉRIO**
- 50 g de Recheio Fomeável Sabor Avelã **MAVALÉRIO**

### Brigadeiro Enrolado

- 380 g de leite condensado
- 30 g de Chocolate em Pó 70% de Cacau **MAVALÉRIO**
- 100 g creme de leite
- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Blend **MAVALÉRIO**
- Flocos Macios Sabor Chocolate Mil Cores **MAVALÉRIO** Q.B.\*
- Flocos Crocantes Sabor Chocolate Mil Cores **MAVALÉRIO** Q.B.\*

### Montagem

- Manga de Confeitar **WILTON**
- Bico para Confeitar Pitanga Aberta Nº 32 **WILTON**
- Morangos Q.B.\*

## MODO DE PREPARO

**Casquinhas:** Em recipientes separados, derreta as Coberturas Meio Amarga e Branca em banho-maria ou micro-ondas. Coloque a Cobertura Meio Amarga em forminhas de silicone no tamanho desejado seguindo as instruções do fabricante. Leve à geladeira até ficar opaca, retire e desenforme. Coloque os Flocos Crocantes na Cobertura Branca, misture e preencha forminhas de silicone no tamanho desejado seguindo as instruções do fabricante. Leve à geladeira até ficar opaca, retire e desenforme.

**Recheio de Brigadeiro de Avelã Cremoso:** Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, a Cobertura ao Leite e o Recheio Sabor Avelã e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar no ponto de brigadeiro cremoso. Desligue e coloque em um recipiente para esfriar.

**Brigadeiro Enrolado:** Em uma panela, coloque o leite condensado e o Chocolate em Pó e misture bem até dissolver. Em seguida, coloque o creme de leite e a Cobertura Blend e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar no ponto de enrolar. Desligue e coloque em um recipiente para esfriar. Depois de frio, enrole bolinhas de 5 g, passe nos Flocos Macios e Crocantes e reserve.

**Montagem:** Coloque o recheio de brigadeiro de avelã cremoso em uma Manga de Confeitar com o Bico 32 e preencha as casquinhas. Em seguida, decore com os brigadeiros enrolados e com morango.

\*Q.B. = Quanto Basta



Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**



Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**



Flocos Crocantes Sabor Chocolate Mil Cores **MAVALÉRIO**



Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **MAVALÉRIO**



Recheio Fomeável Sabor Avelã **MAVALÉRIO**



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



Cobertura Premium Sabor Chocolate Blend **MAVALÉRIO**



Flocos Macios Sabor Chocolate Mil Cores **MAVALÉRIO**



Manga de Confeitar **WILTON**



Bico para Confeitar Pitanga Aberta Nº 32 **WILTON**

**Para Presentear**



## Torta de *Uva*



Confira os

*detalhes*

na próxima página.



Tempo de Preparo: 4h



Rendimento: 1 unidade

# Torta de Uva

## INGREDIENTES

### Massa de Chocolate

- 45 g de margarina sem sal
- 60 g de Açúcar de Confeiteiro Snow Sugar

### MAVALÉRIO

- 75 g de ovos
- 30 g de Chocolate em Pó 50% de Cacau MAVALÉRIO
- 6 g de Fermento Químico em Pó DR. OETKER
- 150 g de farinha de trigo
- 90 g de leite

### Recheio Branco Cremoso

- 395 g de leite condensado

- 30 g de leite em pó
- 20 g de manteiga sem sal
- 100 g de creme de leite
- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco MAVALÉRIO

### Ganache de Bico

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

### Montagem

- Uva sem sementes Q.B.\*
- Manga de Confeitar WILTON
- Bico para Confeitar Pitanga Aberta Nº 22 WILTON

## MODO DE PREPARO

**Massa de Chocolate:** Na batedeira, bata muito bem a margarina sem sal e o Açúcar de Confeiteiro. Em seguida, acrescente os ovos e bata mais até formar um creme fofo. Desligue, coloque o Chocolate em Pó, o Fermento em Pó e a farinha de trigo. Misture e, por último, coloque o leite e mexa. Distribua a massa em uma assadeira de 20 cm de diâmetro e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 25 minutos. Depois de frio, corte em fatias.

**Recheio Branco Cremoso:** Em uma panela, coloque o leite condensado e o leite em pó e misture bem até dissolver. Em seguida, acrescente a manteiga sem sal, o creme de leite e a Cobertura Branca. Leve ao fogo, mexendo sempre até ficar cremoso. Reserve e deixe esfriar.

**Ganache de Bico:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Amarga em banho-maria ou micro-ondas, acrescente o creme de leite, misture bem e deixe descansar. Reserve.

**Montagem:** Forre uma assadeira com plástico, intercale fatia de bolo, recheio branco cremoso, uva sem semente e mais recheio branco cremoso. Deixe descansar na geladeira por no mínimo 4 horas e, em seguida, retire e desenforme. Coloque a ganache de bico em uma Manga de Confeitar com o Bico 22 e decore.

\*Q.B. = Quanto Basta



Açúcar de Confeiteiro Snow Sugar MAVALÉRIO



Chocolate em Pó 50% de Cacau MAVALÉRIO



Fermento Químico em Pó DR. OETKER



Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco MAVALÉRIO



Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo MAVALÉRIO



Manga de Confeitar WILTON



Bico para Confeitar Pitanga Aberta Nº 22 WILTON

**Para Presentear**



## **Bolo Gelado de Chocolate com Coco**



Confira os

*detalhes*

na próxima página.



**Tempo de Preparo: 6h**



**Rendimento: 18 unidades**

# Bolo Gelado de *Chocolate com Coco*

## INGREDIENTES

### Massa de Chocolate

- 190 g de farinha de trigo
- 190 g de açúcar refinado
- 115 g de Chocolate em Pó 50% de Cacau **MAVALÉRIO**
- 15 g de Fermento

### Químico em Pó **DR.OETKER**

- 300 ml de leite
- 150 g de margarina sem sal
- 3 ovos

### Calda de Chocolate

- 600 ml de água
- 100 g de Chocolate em Pó 50% de Cacau

## MAVALÉRIO

- 100 g de açúcar refinado

### Recheio Cremoso de Coco

- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 ml de leite de coco
- 10 ml de Aroma de Coco **MAVALÉRIO**
- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 100 g de coco seco em flocos

### Montagem

- Granulado Macio Sabor Chocolate Mil Cores **MAVALÉRIO** Q.B.\*

## MODO DE PREPARO

**Massa de Chocolate:** Em um recipiente, coloque a farinha de trigo, o açúcar refinado, o Chocolate em Pó e o Fermento em Pó - Misture e reserve. Em um recipiente, coloque o leite e a margarina sem sal e aqueça no fogo ou no micro-ondas. Em seguida, acrescente na mistura dos ingredientes secos e mexa bem. Por último, coloque os ovos, misture e espalhe a massa em uma assadeira de 36 x 24 cm untada com papel-manteiga e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 40 minutos.

**Calda de Chocolate:** Em um recipiente, coloque a água, o Chocolate em Pó e o açúcar refinado. Misture e leve ao micro-ondas por 2 minutos. Deixe esfriar e coloque em uma bisnaga.

**Recheio Cremoso de Coco:** Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, o leite de coco, o Aroma de Coco, a Cobertura Branca e o coco seco em flocos. Leve ao fogo, mexendo sempre até ficar cremoso. Desligue e deixe esfriar.

**Montagem:** Forre uma assadeira com plástico e intercale fatia de bolo, calda de chocolate, recheio cremoso de coco, fatia do bolo e calda. Deixe descansar na geladeira por no mínimo 6 horas. Retire, desenforme e corte no tamanho desejado. Por último, cubra com Granulado Macio e embale.

\*Q.B. = Quanto Basta



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



Aroma de Coco **MAVALÉRIO**



Granulado Macio Sabor Chocolate Mil Cores **MAVALÉRIO**



Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**



Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

Docinhos



# Bombom de *Brigadeiro*



Confira os

*detalhes*

na próxima página.



Tempo de Preparo: 3h



Rendimento: 12 unidades

# Bombom de Brigadeiro

## INGREDIENTES

### Brigadeiro

- 395 g de leite condensado
- 20 g de Chocolate em Pó 50% de Cacau **MAVALÉRIO**
- 80 g de creme de leite
- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **MAVALÉRIO**

### Modelagem

- Morango Q.B.\*
- Uvas sem sementes Q.B.\*

### Decoração

- 400 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**
- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- Confeito Figura Estrelinha Mil Cores **MAVALÉRIO** Q.B.\*
- Confeito Figura Miniconfete Mil Cores **MAVALÉRIO** Q.B.\*
- Confeito Figura Coração Mil Cores **MAVALÉRIO** Q.B.\*
- Confeito Figura Fundo do Mar Mil Cores **MAVALÉRIO** Q.B.\*

## MODO DE PREPARO

**Brigadeiro:** Em uma panela, coloque o leite condensado e o Chocolate em Pó, misture muito bem até dissolver. Em seguida, acrescente o creme de leite, a Cobertura ao Leite e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar no ponto de enrolar. Desligue, coloque em um recipiente e deixe esfriar.

**Modelagem:** Pegue uma porção do brigadeiro, abra na palma da mão, envolva os morangos e as uvas e reserve.

**Decoração:** Em recipientes separados, derreta as Coberturas Meio Amarga e Branca, em banho-maria ou micro-ondas. Banhe os brigadeiros na Cobertura Meio Amarga e coloque sobre um papel-manteiga para secar. Em seguida, coloque a Cobertura Branca derretida em uma manga de confeitar. Faça risquinhos e decore com Confeitos Figuras Estrelinha, Miniconfete, Coração e Fundo do Mar.

\*Q.B. = Quanto Basta



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



Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **MAVALÉRIO**



Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**



Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**



Confeito Figura Estrelinha Mil Cores **MAVALÉRIO**



Confeito Figura Miniconfete Mil Cores **MAVALÉRIO**



Confeito Figura Coração Mil Cores **MAVALÉRIO**



Confeito Figura Fundo do Mar Mil Cores **MAVALÉRIO**

Mesversário



# Rosas de Suspiros



Confira os

*detalhes*

na próxima página.



Tempo de Preparo: 2h



Rendimento: 22 unidades

# Rosas de *Suspiros*

## INGREDIENTES

- 4 unidades de claras
- 200 g de Cobertura Marshmallow **MAVALÉRIO**
- 200 g de Açúcar de Confeiteiro Snow Sugar **MAVALÉRIO**
- Corante Rosa **WILTON** Q.B.\*
- Corante Azul Real **WILTON** Q.B.\*
- Manga de Confeitar **WILTON**
- Bico para Confeitar Pitanga Aberta 1M **WILTON**

## MODO DE PREPARO

No bowl da batedeira coloque as claras, a Cobertura Marshmallow, o Açúcar de Confeiteiro, misture e bata em velocidade alta por 10 minutos até montar. Retire da batedeira, divida em dois recipientes, coloque o Corante Rosa em um e o Corante Azul Real no outro e misture até obter as cores desejadas.

Em seguida, coloque as duas cores em Mangas de Confeitar e reserve. Coloque o Bico 1M em uma Manga de Confeitar maior e coloque as duas mangas coloridas dentro. Pressione o desenho de uma rosa sobre uma assadeira baixa, untada com papel-manteiga, e leve ao forno aquecido a 90 °C para secar por aproximadamente 2 horas.

\*Q.B. = Quanto Basta



Cobertura  
Marshmallow  
**MAVALÉRIO**



Açúcar de  
Confeiteiro  
Snow Sugar  
**MAVALÉRIO**



Corante Rosa  
**WILTON**



Corante  
Azul Real  
**WILTON**



Manga de  
Confeitar  
**WILTON**



Bico para  
Confeitar  
Pitanga Aberta  
1M  
**WILTON**



# Ainda tem *muuuuito mais!*

Se você está procurando mais opções para fazer e lucrar, receita é o que não vai faltar. Acesse nosso site e nosso canal no YouTube para conferir dezenas de opções.

Além disso, em nossas redes sociais, você acompanha de perto novidades sobre a confeitaria e, claro, nossas Mavalives.

/Mavalerio

/\_Mavalerio

Mavalério