

RECEITAS DE PÁSCOA

RECEITUÁRIO 2026



RECEITAS DE PÁSCOA

PELOS CHEFS



CHEF
DÁRIO HEBERSON



CHEF
EDILENE CETONE



CHEF
MARIO HELTON



CHEF
LUCAS ALMEIDA



CHEF
SAMUEL SANTOS



CHEF
GABRIELA BUENO

Desejamos que este material impulse suas vendas e desperte sua criatividade para uma Páscoa de muito sucesso! Cada receita traz a assinatura da excelência italiana, pensada para agregar valor e sabor inigualável às suas produções.

Estamos ansiosos para ver o resultado do seu trabalho nas redes sociais. Marque **@mastermartinibr** em suas postagens!

MASTER MARTINI:
**ALIMENTAMOS AS SUAS
PAIXÕES!**

SUMÁRIO

MASTER
Martini



Ovo Imperial



Babka de
Gran Nocciola



Cookies de Chocolate
Recheados



Ovo em Fatias



Quiche de Bacalhau



Torta de Manteiga
Escocesa



Torta de Páscoa de
Avelã e Leite em Pó



Pavlova Dubai



Rocambole de Brownie,
Leite em Pó e Avelã



Gelato Pão de Mel
Caseiro



Mini Bolo de Cenoura
e Avelã



OVO IMPERIAL

INGREDIENTES

Para o Ovo

- 500 g de **Gran Centramerica Discos Meio Amargo**

Para o Recheio

- 200 g de **Gran Caravella Crunch Pistacchio**

Xarope de Glucose

- 50 g de glucose
- 5 g de água morna

Pasta de Chocolate Escuro

- 250 g de **Gran Centramerica Discos Meio Amargo**
- 50 g de xarope de Glucose

MODO DE PREPARO

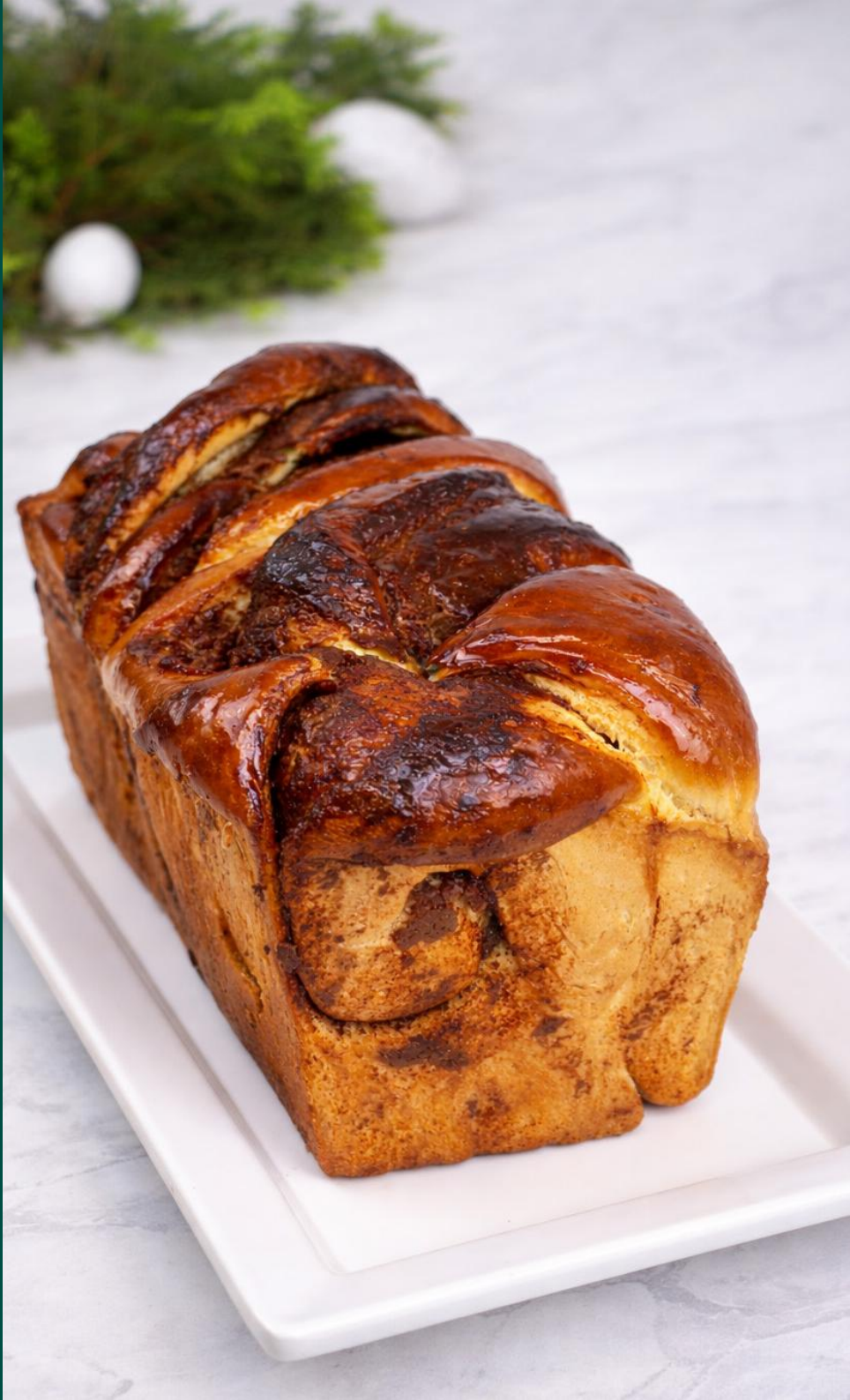
Derreta a cobertura no micro-ondas de 30 em 30 segundos. Despeje em duas fôrmas de ovo de Páscoa lisas, tamanho 250 g, e leve à geladeira até ficar opaca. Faça também um pezinho para o ovo, utilizando uma fôrma de bombom no formato de sua preferência e preenchendo-a de forma maciça. Leve à geladeira até ficar opaca. Desenforme as peças cuidadosamente. Mantenha as cascas de ovo nos moldes e recheie com o **Gran Caravella Crunch Pistacchio**, deixando 1 cm das bordas livres. Espalhe **Gran Centramerica Discos Meio Amargo** derretido sobre o recheio, unindo até as bordas e selando bem a casca. Leve à geladeira novamente por alguns minutos para cristalizar e desenforme cuidadosamente.

Para a decoração, comece pelo xarope de glucose. Em um recipiente, junte a água e a glucose até obter uma mistura homogênea.

Para a pasta, derreta a cobertura e adicione o xarope de glucose. Mexa delicadamente até que a massa solte da tigela e da espátula. Transfira para um saco plástico e deixe firmar em temperatura ambiente.

Para utilizar, sove a pasta para aquecê-la levemente com o calor das mãos. Utilize moldes de silicone de arabesco para moldar os formatos e, após prontos, aplique imediatamente sobre as metades do ovo enquanto a pasta mantém o calor residual; caso contrário, a mesma endurecerá e, para colar, será necessário aquecer o fundo do arabesco novamente ou pincelar cobertura derretida. Monte os arabescos conforme a sua preferência e finalize as metades.

Para juntar as peças, aqueça o fundo de uma assadeira de alumínio com um maçarico ou na boca do fogão e passe as duas metades do ovo. Cole uma na outra. Em seguida, passe o fundo do ovo na superfície quente e posicione sobre o bombom maciço. Para finalizar, utilizando a pasta de chocolate, faça um cordão de pérolas com o auxílio de um molde de silicone e posicione na emenda do ovo para dar acabamento.



BABKA DE GRAN NOCCIOLA

INGREDIENTES

Espanja (Base de Fermentação)

- 250 g de farinha de trigo especial
- 25 g de fermento biológico seco (ou 60 g de Fermento Biológico Fresco)
- 200 g de **Calda Delícia**

Para o Recheio

- 500 g de **Gran Caravella Gran Nocciola**

Calda de Brilho para Finalização

- 50 g de **Calda Delícia**
- 50 g de açúcar de confeitiro

Para a Massa

- Espanja
- 500 g de farinha de trigo especial
- 45 g de leite em pó Integral
- 70 g de açúcar refinado
- 5 g de sal refinado
- 65 g de **Margarina Maxime Massas** (em temperatura ambiente)
- 2 unidades de ovos inteiros
- 2 unidades de gemas
- 140 ml de leite integral gelado.

MODO DE PREPARO

Para a esponja, em uma tigela, misture a farinha, o fermento e a **Calda Delícia** até obter uma massa lisa. Cubra e deixe descansar em local fechado por cerca de 1 hora ou até dobrar de volume.

Na batedeira com o gancho, junte a esponja, a farinha, o açúcar, o leite em pó e o sal. Bata em velocidade baixa adicionando os ovos e gemas, um a um. Acrescente o leite gelado aos poucos e, por último, incorpore a **Margarina Maxime Massas**. Aumente a velocidade e bata até atingir o ponto de véu (quando a massa fica elástica e transparente ao esticar, sem rasgar).

Divida a massa em duas partes de aprox. 720g. Abra cada uma em retângulo (15x30 cm), espalhe o **Gran Caravella Gran Nocciola** deixando uma borda livre e enrole firmemente como rocambole. Leve à geladeira por 10 minutos para firmar o recheio e facilitar o corte.

Corte os rocamboles ao meio no sentido do comprimento, expondo as camadas. Trance as partes mantendo o recheio para cima e acomode em formas de pão (12x20 cm) untadas com **Margarina Maxime Massas**. Deixe fermentar novamente até dobrar de volume.

Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 25 minutos ou até dourar. Misture a **Calda Delícia** com o açúcar de confeitiro até dissolver e pincele sobre a Babka ainda quente. Isso garante um acabamento brilhante e ajuda a reter a umidade da massa



COOKIES DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Para a Massa

- 250 g de **Margarina Maxime Massas**
- 150 g de açúcar mascavo
- 150 g de açúcar refinado
- 100 g de Chocolate **Ariba Discos Branco**
- 100 g de Chocolate **Ariba Discos Amargo 60%**
- 100 g de Chocolate **Ariba Discos ao Leite**
- 100 g de biscoito sabor cacau black com recheio de baunilha
- 450 g de farinha de trigo
- 80 g de **Ariba Cacau Amaro 22/24**
- 10 g de Fermento Químico
- 2 g de Sal
- 3 ou 4 Ovos

Para o Recheio

- 600 g de **Gran Caravella Gran Nocciola**

Para a Decoração

- Biscoito sabor cacau black com recheio de baunilha para acabamento

MODO DE PREPARO

Recheio: Sobre uma assadeira forrada com papel manteiga ou tapete de silicone, faça porções (pingos) de 40 g de **Gran Nocciola** e leve ao freezer até que estejam completamente firmes (congelados).

Massa: Em uma tigela separada, peneire a farinha, o **Ariba Cacau Amaro 22/24** e o fermento químico, misturando bem com um fouet. Reserve.

No bowl da batedeira, coloque o açúcar mascavo, o açúcar refinado e a **Margarina Maxime Massas**. Utilizando o batedor tipo raquete, bata a mistura por 2 minutos até obter um creme. Acrescente os discos de chocolate **Ariba (Branco, Amargo 60% e Ao Leite)** e o biscoito sabor cacau black picado, batendo brevemente para distribuir.

Adicione a mistura de ingredientes secos reservada e bata por mais 1 minuto. Por último, incorpore os ovos e bata apenas o suficiente para que a massa fique homogênea (evite bater em excesso nesta etapa).

Montagem: Separe porções de 80 g de massa. Abra cada porção na palma da mão, insira o recheio de **Gran Nocciola** congelado no centro e feche a massa ao redor, modelando uma bola uniforme.

Finalize decorando o topo com pedaços de biscoito triturado e leve ao forno elétrico preaquecido a 170°C por aproximadamente 18 minutos.



OVO EM FATIAS

INGREDIENTES

- 300 g de **Ariba Discos Branco**
- 150 g de **Ariba Discos Ao Leite**
- 15 g de **Pasta di Pistacchio Verde**
- 200 g de **Gran Caravella Gran Nocciola**
- 200 g de **Gran Caravella Crunch Pistacchio**
- 200 g de **Caribe Leitinho**

MODO DE PREPARO

Em um bowl, derreta 2/3 do **Ariba Discos Branco** no micro-ondas em intervalos de 30 segundos, mexendo a cada pausa para evitar que queime, até que o produto atinja a temperatura de 40°C - 42°C. Realize o processo de temperagem adicionando o terço restante de chocolate sólido à mistura derretida, mexendo vigorosamente até que a massa atinja a temperatura de trabalho (entre 25°C e 26°C) e apresente uma textura homogênea. Faça o mesmo processo de temperagem com o chocolate ao leite derretendo-o a uma temperatura de 45°C e descendo a uma temperatura entre 28°C e 29°C.

Divida o chocolate branco temperado pela metade, adicione a **Pasta di Pistacchio Verde** a uma das partes e misture até que a cor e o sabor estejam completamente integrados. Teremos assim, 3 sabores de chocolate. Preencha as formas de 'ovo fatia', sendo duas cavidades de cada sabor, e leve à geladeira por tempo suficiente para que a forma fique opaca e o chocolate esteja firme ao toque. Com as cascas ainda posicionadas dentro das formas, aplique de forma generosa os recheios: **Gran Nocciola** nas cascas de chocolate branco, **Crunch Pistacchio** nas cascas de pistache e **Caribe Leitinho** nas cascas de chocolate ao leite, nivelando com uma espátula.

Para selar a estrutura, espalhe sobre o recheio uma camada fina de chocolate derretido temperado (equivalente a cada cor e sabor), garantindo o fechamento completo das bordas do ovo. Leve à geladeira novamente por alguns minutos, apenas para que a selagem endureça e complete o processo de cristalização. Desenforme os ovos com cuidado. Escolha a embalagem desejada, preferencialmente blisters transparentes para valorizar a variação de cores, garantindo uma apresentação profissional para a venda.



QUICHE DE BACALHAU

INGREDIENTES

Para a Massa

- 250 g de **Margarina Maxime Massas**
- 150 g de **Creme Culinário Cuisine**
- 2 gemas
- Sal a gosto
- 30 g de creme de cebola
- 500 g de farinha de trigo

Para o Creme

- 3 ovos
- 200 g de **Creme Culinário Cuisine**
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 50 g de Cream Cheese

Para o Recheio

- ½ cebola picada
- 300 g de bacalhau cozido, dessalgado e desfiado
- Azeitonas a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Coentro a gosto
- Fio de azeite

MODO DE PREPARO

Para a massa, em uma tigela, misture a **Margarina Maxime Massas**, o **Creme Culinário Cuisine**, as gemas, o sal e o creme de cebola. Acrescente a farinha de trigo aos poucos, amassando com as mãos até obter uma massa homogênea e macia. Envolve em filme plástico e leve à geladeira por 20 minutos. Após o descanso, abra a massa com o auxílio de um rolo, forre o fundo e as laterais de uma forma de quiche (20 cm) e fure o fundo com um garfo.

Para o recheio, aqueça um fio de azeite em uma frigideira e refogue a cebola até ficar transparente. Junte o bacalhau desfiado e refogue rapidamente. Acrescente as azeitonas, a pimenta-do-reino e o coentro, misture bem e desligue o fogo. Reserve.

Para a cobertura cremosa, bata no liquidificador os ovos, o **Creme Culinário Cuisine**, o queijo parmesão e o Cream Cheese até obter um creme liso.

Na montagem, distribua o recheio de bacalhau sobre a massa na forma e cubra delicadamente com o creme batido. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 20 a 25 minutos, ou até que o recheio esteja firme e a superfície dourada.



TORTA DE MANTEIGA ESCOCESA

INGREDIENTES

Base da Torta (Shortbread de Chocolate)

- 70 g de farinha de trigo
- 25 g de açúcar mascavo
- 30 g de **Ariba Cacau Amaro 22/24**
- 50 g de **Margarina Maxime Massas**
- 20 ml de leite (adicionar aos poucos)
- 1 pitada de sal

Para o Recheio de Caramelo

- 150 g de açúcar refinado
- 200 g de leite condensado
- 40 g de **Creme Culinário Cuisine**
- 60 g de manteiga sem sal
- Sal a gosto

Para a Ganache de Cobertura

- 100 g de Chocolate **Ariba Discos Amargo 60%**
- 50 g de **Creme Culinário Cuisine**

MODO DE PREPARO

Para a base: Em um bowl, misture a farinha de trigo, o açúcar mascavo, o **Ariba Cacau 22/24**, a **Margarina Maxime Massas** e o sal. Trabalhe a mistura com a ponta dos dedos até obter uma farofa úmida. Acrescente o leite aos poucos, amassando levemente até formar uma massa firme e homogênea.

Forre uma forma de 15 x 15 cm com papel manteiga e espalhe a massa no fundo, pressionando para nivelar. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 25 a 30 minutos ou até dourar levemente. Reserve.

Para o caramelo: Em uma panela, derreta o açúcar em fogo baixo até obter um caramelo dourado. Adicione o leite condensado com cuidado (o vapor subirá rapidamente), mexendo sempre. Acrescente o **Creme Culinário Cuisine** e a manteiga, continuando a mexer até atingir o ponto de brigadeiro firme. Finalize ajustando o sal, despeje o caramelo sobre a base assada e aguarde esfriar.

Para a ganache: Aqueça o **Creme Culinário Cuisine** no micro-ondas por aproximadamente 30 segundos (sem deixar ferver) e despeje sobre o Chocolate **Ariba Disco Amargo 60%**. Misture vigorosamente até obter uma ganache lisa e brilhante.

Finalização: Espalhe a ganache sobre o caramelo (que já deve estar firme) e leve à geladeira para cristalizar. Para servir, corte em quadrados ou fatias utilizando uma faca bem afiada (se necessário, aqueça a lâmina). Sirva em temperatura ambiente ou levemente gelada.



TORTA PASCAL AVELÃ E LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

Para a Massa

- 240 g de ovos
- 150 g de açúcar
- 100 g de farinha de trigo
- 70 g de **Calda Delícia**
- 50 g de **Margarina Maxime Massas**
- 10 g de fermento químico
- 40 g de **Ariba Cacau Amaro 22/24**
- 350 g de **Ariba Discos Amargo 60%**
- 100 g de avelãs trituradas

Para o Recheio Trufado de Leite em Pó

- 300 g de **Caribe Leitinho**
- 300 g de **Chantilly Master Crema Deluxe**

Para o Recheio Trufado de Avelã com Pedações

- 300 g de **Gran Caravella Crunch Nocciola**
- 300 g de **Chantilly Master Crema Deluxe**

Para a Decoração

- 200 g de **Caravella Easy Nocciola**
- Recheio trufado de leite em pó
- **Ariba Cacau Amaro 22/24** para polvilhar
- Ovinhos de chocolate a gosto

MODO DE PREPARO

Para a massa: Na batedeira, bata as claras em neve. Acrescente o açúcar e bata por mais 1 minuto, até obter um merengue firme. Adicione a **Calda Delícia** e a **Margarina Maxime Massas**, batendo apenas o suficiente para incorporar bem. Em seguida, acrescente os demais ingredientes secos e misture delicadamente com uma espátula para manter a aeração. Transfira para a forma e asse em forno preaquecido a 170°C por cerca de 40 minutos, ou até que esteja completamente assada. Reserve e deixe esfriar.

Para os recheios: Recheio Trufado de Leite em Pó: Bata o **Chantilly Master Crema Deluxe** até atingir ponto de pico firme. Adicione o **Caribe Leitinho** e misture delicadamente até homogeneizar. **Recheio Trufado de Avelã:** Repita o mesmo processo do recheio anterior.

Montagem e Cobertura: Corte a massa do bolo já fria em três discos iguais. Monte a torta na seguinte ordem: massa, camada de Recheio Trufado de Avelã, massa, camada de Recheio Trufado de Leite em Pó e última camada de massa. Leve à geladeira por, no mínimo, uma hora para firmar a estrutura. Derreta o **Ariba Discos Amargo 60%** e misture com as avelãs trituradas. Aplique essa cobertura sobre a torta. Na batedeira bata o **Caravella Easy Nocciola** até obter um creme fofo e mais claro. Utilizando o bico 21 decore a borda da torta com o **Caravella Easy Nocciola** batido. Utilizando o recheio trufado de leite em pó, com o bico 4B faça detalhes contornando o interior da primeira decoração. No centro da torta, utilizando o **Caravella Easy Nocciola** batido e o bico 21 crie uma decoração simulando um ninho.

Peneire o **Ariba Cacau Amaro 22/24** por cima. Finalize decorando com mini ovinhos de chocolate.



PAVLOVA DUBAI

INGREDIENTES

Para a Massa

- 150 g de claras de ovos
- 420 g de açúcar
- 20 g de amido de milho
- 10 g de vinagre de maçã

Finalização e Montagem

- 300 g de **Ariba Discos Amargo 60%**
- 200 g de **Gran Caravella Crunch Pistacchio Dubai**
- Pistache em grãos para finalizar

MODO DE PREPARO

Na batedeira, coloque as claras e comece a bater em velocidade baixa. Adicione o açúcar aos poucos e aumente a velocidade gradualmente até obter um merengue firme e brilhante (ponto de pico firme). Desligue a batedeira, acrescente o amido de milho e o vinagre de maçã e misture delicadamente com uma espátula, fazendo movimentos envolventes para preservar a aeração.

Forre uma assadeira com papel-manteiga e modele o merengue no formato desejado de Pavlova. Leve ao forno preaquecido (entre 150°C e 180°C) por aproximadamente 120 minutos, ou até que esteja seca e levemente dourada. Retire do forno e deixe esfriar completamente antes de iniciar a finalização.

Para a decoração, derreta 2/3 do **Ariba Discos Amargo 60%** no micro-ondas em intervalos de 30 segundos, mexendo a cada pausa, até atingir a temperatura de 45°C. Realize a temperagem adicionando o terço restante de chocolate sólido à mistura derretida, mexendo vigorosamente até que a massa atinja a temperatura de trabalho (entre 29°C e 30°C) e apresente uma textura homogênea.

Mergulhe a base da pavlova no chocolate temperado até a metade e aguarde a cristalização completa sobre um papel manteiga. Coloque o **Crunch Pistacchio Dubai** em uma manga de confeitar, recheie a cavidade da pavlova e finalize decorando com pistache triturado a gosto.



ROCAMBOLE DE BROWNIE

INGREDIENTES

Para o Brownie

- 350 g de **Ariba Discos Amargo 60%**
- 240 g de **Margarina Maxime Massas**
- 30 g de **Ariba Cacau Amaro 22/24**
- 6 ovos
- 400 g de açúcar refinado
- 250g de farinha de trigo
- 100g de nozes picadas

Para o Recheio Trufado de Leite em Pó

- 500 g de **Caribe Leiteinho**
- 250 g de **Chantilly Master Crema Deluxe**

Para o Recheio Trufado de Avelã com Pedações

- 500 g de **Gran Caravella Crunch Nocciola**
- 250 g de **Chantilly Master Crema Deluxe**

MODO DE PREPARO

Para o brownie: Em um bowl, derreta o **Ariba Discos Amargo 60%** com a **Margarina Maxime Massas** no micro-ondas. Acrescente o **Ariba Cacau Amaro 22/24** e o açúcar à mistura derretida, mexendo bem. Junte os ovos e misture até incorporar. Por último, adicione a farinha de trigo. Quando a massa estiver homogênea, incorpore as nozes trituradas. Despeje a massa em uma assadeira retangular (própria para rocambole) forrada com papel manteiga e leve ao forno elétrico preaquecido a 170°C por aproximadamente 18 minutos (ou até que esteja firme, mas ainda úmido).

Para o Trufado de Leite em Pó: No bowl da batedeira, coloque o **Chantilly Master Crema Deluxe** e o **Caribe Leiteinho**. Bata com o batedor tipo raquete até obter um creme bem homogêneo. Reserve.

Trufado de Avelã: Repita exatamente o mesmo processo, substituindo o **Caribe Leiteinho** pelos ingredientes do recheio de avelã com pedaços.

Montagem: Desenforme o brownie ainda morno sobre uma folha de papel manteiga nova. Com o auxílio de um rolo de massas, pressione levemente a superfície do brownie assado para nivelá-lo e garantir uma espessura uniforme para enrolar. Espalhe 2/3 do Recheio Trufado de Leite em Pó sobre toda a superfície do brownie. Em seguida, aplique 2/3 do Recheio Trufado de Avelã sobre a camada anterior. Com a ajuda do papel manteiga, enrole o rocambole com cuidado, apertando levemente para firmar. Utilize o restante dos recheios reservados em uma manga com bico 1M para decorar o topo do rocambole. Finalize salpicando avelãs picadas.



GELATO DE PÃO DE MEL

INGREDIENTES

- 520 g de leite integral
- 180 g de creme de leite fresco (35%)
- 4 Gemas
- 90 g de açúcar
- 50 g de dextrose
- 60g de mel
- 40 g de leite em pó desnatado (LPD)
- 40 g de **Ariba Cacau Amaro 22/24**
- 60 g de **Ariba Discos Amargo 60%**
- **Variegato Salted Toffee** à gosto
- **Ariba Discos Branco** à gosto

Especiarias

- 2 g de Canela em pó
- 2 g de Gengibre em pó
- 2 g de Cravo em pó
- 0,5 g de Noz Moscada

MODO DE PREPARO

Preparação da Calda: Em um bowl, misture o açúcar, a dextrose, o leite em pó desnatado (LPD), o cacau e as especiarias, reserve. Em uma panela, aqueça o leite e o creme de leite até 40°C. Adicione a mistura de secos aos poucos, mexendo bem com um fouet.

Para a temperagem, bata levemente as gemas em um recipiente à parte e adicione um pouco da base quente sobre elas, mexendo vigorosamente para evitar a coagulação precoce. Retorne a mistura para a panela e incorpore o mel.

Pasteurização: Cozinhe a mistura mexendo sempre até atingir a temperatura entre 82°C e 84°C.

Resfriamento: Resfrie rapidamente a base até atingir 4°C e deixe maturar na geladeira por 4 a 6 horas para desenvolver corpo e sabor.

Finalização e Montagem: Leve a calda à produtora para o processo de mantecagem até obter a estrutura ideal. Para a mescla, utilize o Variegato Salted Toffee da Martini Gelato, intercalando com pedaços de pão de mel caseiro para garantir contraste de texturas e sabores. Finalize com uma ganache aveludada feita com Ariba Disco Branco, vertendo sobre o gelato para um acabamento sofisticado e magnífico.



MINI BOLO DE CENOURA E AVELÃ

INGREDIENTES

Para a Massa

- 150 g de cenoura fresca
- 2 ovos grandes
- 100 g de açúcar
- 80 g de óleo
- 1 pitada de sal
- 150 g de farinha de trigo
- 25 g de amido de milho
- 8 g de fermento químico em pó

Para o Recheio

- 400 g de **Caravella Easy Nocciola**

Para a Cobertura

- 400 g de **Gran Centramerica Discos Ao Leite**
- 300 g de **Caravella Easy Nocciola**
- 300 g de **Caravella Flocos ao Leite**
- Ovinhos de chocolate para decoração

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata a cenoura, os ovos, o açúcar e a pitada de sal até obter uma mistura lisa. Com o aparelho ainda ligado, adicione o óleo em fio, formando uma emulsão homogênea. Transfira a mistura para uma tigela e incorpore delicadamente a farinha de trigo, o amido de milho e o fermento químico, mexendo apenas o suficiente para obter uma massa uniforme. Distribua a massa em 12 forminhas de pão de mel (7 cm de diâmetro) untadas com desmoldante, preenchendo apenas até a metade da altura. Leve ao forno preaquecido a 160°C por 15 a 20 minutos ou até que estejam assados. Retire do forno e deixe esfriar completamente.

Para o recheio, bata o **Caravella Easy Nocciola** na batedeira até obter um creme fofo e de coloração mais clara. Com os bolinhos já frios, corte-os ao meio e, utilizando uma manga de confeitar, recheie com o creme batido. Leve à geladeira por 20 minutos para firmar.

Para a cobertura, derreta o **Gran Centramerica Discos Ao Leite** no micro-ondas em intervalos de 30 segundos. Banhe os bolinhos inteiros e disponha-os sobre papel manteiga. Após a cristalização completa, mergulhe novamente a base dos bolinhos (até a metade da altura) na cobertura derretida e passe-os imediatamente no **Caravella Flocos Ao Leite** para criar o acabamento.

Para a finalização, utilize o **Caravella Easy Nocciola** batido e, com um bico de confeitar 4B, faça uma roseta no topo para simular um ninho. Decore com dois ovinhos de chocolate no centro da roseta.

ANOTAÇÕES

A series of 25 horizontal dashed lines for writing notes.



Martini
PROFESSIONAL



QUALIDADE | PAIXÃO | INOVAÇÃO | ITALIANIDADE

"O padeiro que fornece todas as soluções em produtos para os profissionais da confeitaria e panificação"

ALIMENTAMOS AS SUAS PAIXÕES!



 [mastermartinibr](#)  [mastermartinibrasil](#)  [www.br.unigra.com](#)

#QualidadeItaliana