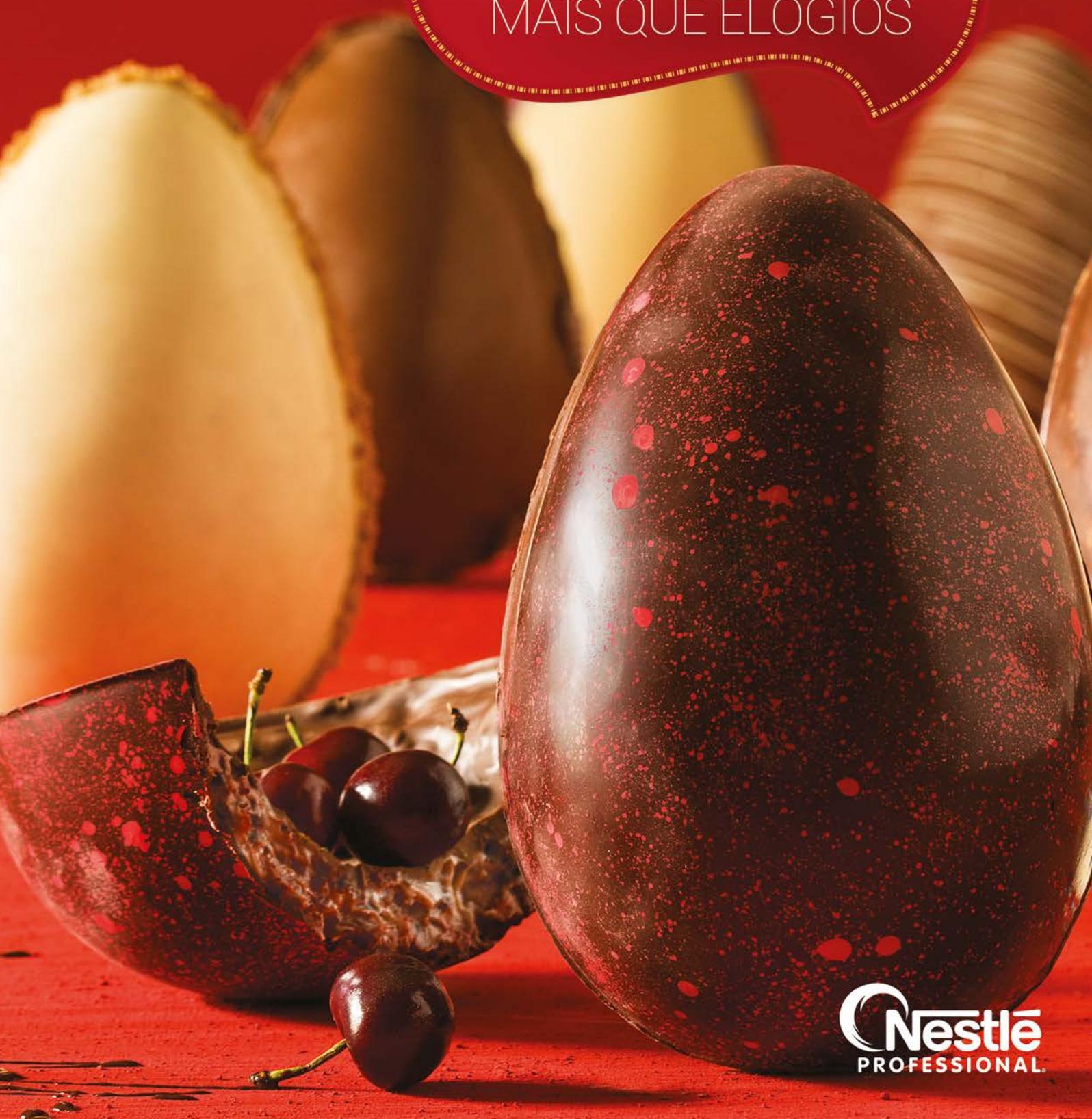


Páscoa

2016



SUAS RECEITAS
VÃO RENDER MUITO
MAIS QUE ELOGIOS



Páscoa é tempo de renovação!

Neste momento é hora de colocar toda a criatividade e talento nas suas receitas para encantar seus clientes.

E isso pode ficar ainda melhor com as receitas inspiradoras da Nestlé, que unem paixão, qualidade e tendências.

Feliz Páscoa e boas vendas!

PERGUNTAS MAIS FREQUENTES

1) Por que o chocolate suou? Por que não saiu da forma?

Resposta: Porque não foi bem temperado, ou seja, o processo descrito nas embalagens e na página ao lado não foi seguido corretamente. Por isso, sempre fique atento a este passo a passo.

2) Quanto tempo o chocolate deve ficar na geladeira após moldado?

Resposta: Apenas até a forma ficar transparente. Isso significa que o chocolate descolou e desgrudou da forma.

3) Quantas vezes posso derreter e temperar o chocolate?

Resposta: Quantas forem necessárias, mas sempre tomando cuidado para que o chocolate não queime.

4) Por quanto tempo posso armazenar o chocolate depois de preparado?

Resposta: Depende da composição e das condições de armazenamento. Se for bombom maciço, mantém-se a mesma validade indicada na embalagem. Se o bombom for recheado, principalmente com frutas frescas, a validade é de 1 dia. Importante: nunca armazenar na geladeira. Chocolate e bombom: armazenar entre 16°C e 26°C.

5) Não utilizei toda a barra de chocolate. Como devo fazer para armazená-la?

Resposta: Basta embalar com um filme plástico e mantê-la em local seco e fresco. Nunca utilizar a geladeira.

A TEMPERAGEM

- Para garantir o bom desempenho dos Chocolates NESTLÉ® é importante seguir o passo a passo para temperagem, indicado em todas as embalagens.
- Essa boa prática assegura um produto de fácil manipulação no preparo da receita, além de um excelente produto final.
- Atenção para a temperatura de pré-cristalização, indicada na tabela abaixo.

Chocolates NESTLÉ PROFESSIONAL	Temperatura TEMPERAGEM (°C)
Ao Leite	28°C
Meio Amargo	30°C
Blend	29°C
Marfim	28°C
Diet ao Leite	29°C
Noblesse	29°C



1 Divida a barra em gomos e coloque-os em uma tigela refratária. Para derretimento no micro-ondas: leve ao micro-ondas em potência média por 1 minuto. Retire e misture o chocolate. Retorne ao equipamento em potência média por 30s. Retire e misture novamente. Repita o processo em potência média por 30s até todo chocolate derreter e atingir a temperatura de 45°C, com cuidado para não queimar. Para derretimento no banho-maria: leve ao banho-maria já preaquecido e derreta o chocolate entre 40°C e 45°C (temperatura suportável ao contato da mão).

2 Despeje o chocolate sobre uma pedra fria (mármore ou granito).

3 Mexa o chocolate continuamente até atingir a temperatura indicada na tabela acima. Atente-se para a temperatura correta de cada variedade.

4 O chocolate está pronto para ser utilizado na preparação de bombons, ovos, cobertura de trufas, bolos, frutas e biscoitos.

5 Para secar o chocolate, leve-o à geladeira por cerca de 10 minutos ou até que ele desprenda da forma.

Ovo Carolina

INGREDIENTES

Massa Choux

- 250ml de água
- 100g de manteiga sem sal (ponto pomada)
- 200g de farinha de trigo peneirada
- 300g de ovos inteiros

Creme Chiffon Marfim

- 400g de **MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado**
- 400g de **NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%**
- 50g de **NESTLÉ® Chocolate Marfim**
- 5g de extrato de baunilha

Coquilha

- 1kg de **NESTLÉ® NOBLESSE® Praliné**
- 300g de **NESTLÉ® Chocolate Blend**

MODO DE PREPARO

Massa Choux

Em uma panela coloque a água e a manteiga, leve ao fogo até ferver, em seguida adicione a farinha e mexa até desprender do fundo da panela. Transfira a mistura para a batedeira e, com ajuda da raquete, bata em velocidade mínima até perder um pouco a temperatura. Adicione os ovos um a um até o ponto de bico de choux. Após batido, coloque a massa em um saco de confeitar com bico perlê e pingue em uma forma com tapete de silicone ou papel manteiga no formato de mini Carolinas. Asse em forno preaquecido a 160°C até que as Carolinas estejam douradas. Reserve.

Creme Chiffon

Coloque todos os ingredientes em um bowl e leve ao micro-ondas na potência média por 10 minutos mexendo a cada 5 minutos, deixe esfriar e recheie as Carolinas.

Ovo

Derreta e tempere o **Chocolate NOBLESSE® Praliné** conforme as instruções da embalagem. Despeje em formas para ovo de Páscoa para fazer a primeira camada, vire-as para escorrer o excesso de chocolate e deixe no refrigerador com a cavidade voltada para baixo sobre um papel manteiga até que fique quase seco.

Montagem

Coloque as Carolinas em toda a parte interna dos ovos de forma que fiquem aderidas ao chocolate. Derreta e tempere o **Chocolate Blend NESTLÉ®** de acordo com as instruções da embalagem e faça a segunda camada fechando toda parte interna dos ovos, de forma que todas as Carolinas fiquem cobertas. Deixe escorrer o excesso e retorne as formas para o refrigerador para a secagem final, até que o chocolate se desprenda totalmente. Desenforme os ovos e reserve.

Decoração

Coloque arabescos de chocolate em toda a lateral do ovo, usando chocolate para aderir.



Dica do Chef:

Experimente recheiar as Carolinas com os diferentes sabores de **MOÇA® Recheio e Cobertura**, fica uma delícia!



Tacos de Chocolate

INGREDIENTES

Massa

- 100g de manteiga sem sal
- 100g de açúcar
- 150g de glucose
- 30g de NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades® 50% Cacau
- 25ml de conhaque

Recheio

- 1kg de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
- 60ml de conhaque

Decoração

- 100g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo



MODO DE PREPARO

Massa

Em uma panela coloque a manteiga, o açúcar e a glucose, leve ao fogo baixo até aquecer e ficar homogêneo. Retire do fogo e acrescente o conhaque e a farinha de trigo misturada com o **Chocolate em Pó Dois Frades® NESTLÉ®** previamente peneirados, misture manualmente. Coloque a massa em um saco de confeitar descartável com bico liso fino/médio. Forre uma assadeira com uma placa de silicone e faça gotas com a massa de 3-10g cada, deixando espaço entre elas de 8cm em volta para evitar que grudem umas nas outras. Asse em forno a 200°C por 4 minutos aproximadamente (a massa deverá ter firmeza e, ao mesmo tempo, flexibilidade para ser modelada). Modele imediatamente após sair do forno em formato de tacos e deixe esfriar totalmente.

Recheio e Decoração

Bata a **Ganache Meio Amargo NESTLÉ®** com o conhaque e coloque em um saco de confeitar com bico perlê, faça os bicos sobre os tacos e finalize com riscos de ganache derretida.



Dica do Chef:

A **Ganache NESTLÉ®** é muito versátil! Dê seu toque saborizando-a com licores de sua preferência.



Rendimento
30 unidades (50g cada)



★★
Médio



2 horas



Ovo Trufado de vinho

INGREDIENTES

Trufado de Vinho

- 400g de NESTLÉ® Chocolate Marfim picadinho
- 300g de vinho tinto seco

Coquilha Marfim

- 1kg de NESTLÉ® Chocolate Marfim

Decoração

- 200g de NESTLÉ® Chocolate Marfim
- 2g de corante chocolate lilás a gosto
- 30ml de conhaque

MODO DE PREPARO

Trufa de Vinho

Coloque o vinho em uma panela e leve ao fogo baixo para fazer uma redução de 50% do volume (até chegar em 150ml). Retire do fogo, adicione o **Chocolate Marfim NESTLÉ®** picado e misture para que derreta. Mexa até ficar homogêneo e coloque esta mistura na geladeira por 3 horas.



Dica do Chef:

Para um colorido e sabor especial no seu ovo, adicione uvas passas após a temperagem do **Chocolate Marfim NESTLÉ®**.



Rendimento
8 unidades (215g cada)



★
Fácil



4 horas



Torta crocante de Páscoa

INGREDIENTES

Creme

- 200g de NESTLÉ® DOCELLO™ Recheio para Torta Holandesa
- 200g de NESTLÉ® NESTILLY® gelado
- 200g de NINHO® Leite Integral UHT gelado
- 200g de NESTLÉ® NOBLESSE® Creamy

Recheio

- 100g de pé de moleque triturado
- 200g de biscoitos tipo Maria inteiros

Calda

- 100ml de NINHO® Leite Integral UHT

Cobertura

- 300g de NESTLÉ® Ganache Meio Amargo
- 100g de pé de moleque triturado grosso



MODO DE PREPARO

Creme

Em uma batedeira, bata o NESTILLY®, o Leite NINHO® e o Recheio para Torta Holandesa NESTLÉ® DOCELLO™ por 4 minutos, até ficar cremoso e homogêneo. Em seguida, adicione o Chocolate NOBLESSE® Creamy derretido e bata até homogeneizar. Reserve.

Montagem

Disponha uma camada de biscoito tipo Maria seco no fundo e lateral do aro, intercale camadas do creme e biscoito molhado no Leite NINHO®. Coloque uma fina camada de Ganache Meio Amargo NESTLÉ® e pé de moleque entre as camadas, finalize com biscoito seco e leve ao freezer por 3 horas. Desenforme a torta e cubra com a Ganache Meio Amargo NESTLÉ® direta da lata. Derreta o restante da Ganache Meio Amargo NESTLÉ® de acordo com as instruções da embalagem e faça a glaçagem em toda a torta. Decore com arabescos em torno da base da torta e alguns arabescos de sua preferência na superfície e pedacinhos de pé de moleque.



Dica do Chef:

Essa receita pode ser montada em camadas como pavê, reduzindo o custo e aumentando a praticidade!



Rendimento
1 unidade (20cm diâmetro)



Fácil



3 horas



Ovo Frutas em Fatias

INGREDIENTES

Recheio de Frutas

- 500g de NESTLÉ® Chocolate Marfim
- 150g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%
- 25ml de rum
- 300g de damascos picados grosseiramente
- 300g de uvas passas pretas
- 300g de cerejas em calda cortadas ao meio
- 300g de pão de ló baunilha (neutro)

Coquilha

- 1kg de NESTLÉ® NOBLESSE® Creamy

Decoração

- 50g de NESTLÉ® Chocolate Marfim



MODO DE PREPARO

Recheio

Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ®**, acrescente o **Creme de Leite Nestlé®** e misture até ficar homogêneo. Adicione o rum, todas as frutas e misture. Leve à geladeira por 1 hora.

Ovo

Derreta e tempere o **Chocolate NOBLESSE® Creamy** conforme as instruções da embalagem. Despeje em 8 formas para ovo de Páscoa de 500g cada para fazer a primeira camada, vire-as para escorrer o excesso de chocolate e deixe no refrigerador com a cavidade voltada para baixo sobre um papel manteiga para firmar.

Montagem

Retire as formas do refrigerador e coloque uma camada grossa de recheio, intercalando com o pão de ló até completar a coquilha. Deixe um espaço de 1cm livre para que a segunda camada de chocolate entre em contato com a primeira e se faça um fechamento perfeito, evitando a entrada de ar. Despeje o restante do chocolate temperado para fazer a segunda camada, deixe escorrer o excesso e retorne as formas para o refrigerador para a secagem final até que o chocolate se desprenda totalmente.

Decoração

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ®** conforme as instruções de embalagem. Coloque em um saco de confeiteiro e faça finos riscos. Deixe secar e mantenha em local fresco e seco. Sirva os ovos em fatias.



Bombom de Gianduia Diet

INGREDIENTES

Recheio Gianduia

- 300g de avelãs torradas e moídas
- 350g de NESTLÉ® Chocolate Diet

Coquilha

- 1kg de NESTLÉ® Chocolate Diet



MODO DE PREPARO

Recheio

Bata as avelãs no processador até obter uma pasta firme. Em seguida adicione o **Chocolate Diet NESTLÉ®** e bata até formar um creme homogêneo. Reserve.

Coquilha

Derreta e tempere o **Chocolate Diet NESTLÉ®** conforme as instruções da embalagem. Despeje nas formas preparadas com o transfer para chocolate, vire-as para escorrer o excesso de chocolate e deixe no refrigerador com a cavidade voltada para baixo sobre um papel manteiga para firmar.

Montagem

Recheie as coquilhas com a pasta de Gianduia e faça o fechamento dos bombons com o restante do **Chocolate Diet NESTLÉ®**. Deixe escorrer o excesso e retorne as formas para o refrigerador para a secagem final até que o chocolate se desprenda totalmente da forma. Desenforme e mantenha em local fresco e seco.



Dica do Chef:

Inove nessa Páscoa servindo a receita como sobremesa, fica uma delícia com uma bola de sorvete de creme NESTLÉ® e calda de Ganache Meio Amargo NESTLÉ®.



Rendimento
4 unidades (365g cada)



★
Fácil



2 horas



Dica do Chef:

Substitua as avelãs por castanhas de caju torradas. Além de conferir um sabor brasileiro, você reduz o custo da sua receita!



Rendimento
81 unidades (20g cada)



★
Fácil



2 horas

Ovo Pudim de Leite MOÇA®

INGREDIENTES

Recheio

- 700g de MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado

Caramelo

- 500g de açúcar
- 150ml de água quente

Coquilha Castanho

- 900g de NESTLÉ® Chocolate Marfim
- 100g de NESTLÉ® Chocolate Blend



MODO DE PREPARO

Caramelo

Derreta o açúcar até obter um caramelo escuro, cuidando para não queimar. Retire do fogo e adicione a água sem parar de mexer até que o mesmo esteja homogêneo, deixe esfriar totalmente.

Ovo

Derreta e tempere o **Chocolate Marfim e Blend NESTLÉ®** juntos conforme as instruções da embalagem. Antes de iniciar a coquilha, faça um acabamento nas formas em toda a volta do pé com o **Chocolate Blend NESTLÉ®** derretido e temperado. Em seguida, despeje em 8 formas para ovo de Páscoa de 500g cada para fazer a primeira camada, vire-as para escorrer o excesso de chocolate das formas e deixe no refrigerador com a cavidade voltada para baixo sobre um papel manteiga para firmar.

Montagem

Retire as formas do refrigerador e coloque uma camada de caramelo em todo o fundo da casca e em seguida preencha com uma camada de **Recheio e Cobertura MOÇA®**, para impedir que o caramelo saia. Deixe um espaço de 1cm livre para que a segunda camada de chocolate entre em contato com a primeira e se faça um fechamento perfeito, evitando a entrada de ar. Despeje o restante do chocolate temperado para fazer a segunda camada, deixe escorrer o excesso e retorne as formas para o refrigerador para a secagem final até que o chocolate se desprenda totalmente. Desenforme e mantenha os ovos em local fresco e seco.



Dica do Chef:

Para sabores mais intensos faça a coquilha com **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ®**.



Ovo Indiano

INGREDIENTES

Bolo Indiano

- 250g de ovos inteiros
- 125g de açúcar
- 100g de manteiga sem sal (ponto pomada)
- 90g de farinha de rosca caseira
- 5g de canela em pó
- 10g de fermento em pó

Recheio

- 800g de MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado

Coquilha Marfim com Canela

- 1kg de NESTLÉ® Chocolate Marfim
- 8g de canela em pó

MODO DE PREPARO

Bolo Indiano

Em uma batedeira coloque os ovos, o açúcar, a manteiga, a canela e bata até misturar bem (a mistura parece talhar). Em seguida, acrescente a farinha de rosca e o fermento em pó e misture. Disponha a massa em uma forma retangular de 15x30cm untada e forrada com papel manteiga e asse a 180°C até o palito sair seco, deixe esfriar e reserve.

Ovo

Derreta o **Chocolate Marfim NESTLÉ®**, misture a canela e tempere conforme as instruções da embalagem. Despeje em formas para ovo de Páscoa para fazer a primeira camada, vire-as para escorrer o excesso de chocolate das formas e deixe no refrigerador com a cavidade voltada para baixo sobre um papel manteiga para firmar.

Montagem

Retire as formas do refrigerador e faça camadas intercaladas de bolo indiano e **Recheio e Cobertura Leite Condensado MOÇA®** até cobrir todo o ovo. Deixe um espaço de 1cm livre para que a segunda camada de chocolate entre em contato com a primeira e se faça um fechamento perfeito, evitando a entrada de ar. Despeje o restante do chocolate temperado para fazer a segunda camada, deixe escorrer o excesso e retorne as formas para o refrigerador para a secagem final até que o chocolate se desprenda totalmente. Desenforme os ovos e reserve.

Decoração

Faça uma base no pé do ovo com o bolo esfarelado, usando chocolate para aderir a farofinha.



Bombom de Cocada e Cumaru

INGREDIENTES

Cocada

- 500g de coco em flocos seco queimado
- 500g de MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado
- 4g de cumaru ralado fino
- 30g de manteiga sem sal

Cobertura

- 1kg de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo

Decoração Transfer

- Transfer para chocolate

MODO DE PREPARO

Cocada

Em um bowl leve o coco seco sem açúcar ao micro-ondas, mexendo a cada 1 minuto até atingir a cor desejada. Misture ainda quente com o cumaru e **Recheio e Cobertura MOÇA®** até formar uma massa. Faça bolinhas de 15 gramas cada. Deixe esfriar totalmente.

Decoração

Disponha o chocolate em todo transfer antes de secar. Com ajuda de um cortador, faça pequenos círculos. Leve para o refrigerador para secagem e reserve.

Cobertura e Montagem

Derreta e tempere o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ®** conforme as instruções da embalagem (reserve 20g para decoração). Banhe os bombons previamente modelados e coloque sobre uma folha de papel manteiga. Antes que sequem, posicione os arabescos inclinados, aderindo ao bombom. Deixe secar e mantenha em local fresco e seco.



Dica do Chef:

Usando o **MOÇA® Doce de Leite Bag** para o recheio, você confere um sabor mais intenso e cores diferenciadas à sua preparação!



Rendimento
6 unidades (380g cada)



★
Fácil



2 horas

15



Dica do Chef:

O cumaru é uma planta típica da região amazônica e sua semente confere um sabor muito parecido com o da baunilha. Se não for de fácil acesso na sua região, opte por especiarias de sua preferência, como canela, cravo, cardamomo etc.



Rendimento
150 unidades (20g cada)



★
Fácil



1 hora

Ovo

Fudge de frutas vermelhas

INGREDIENTES

Recheio Fudge Frutas Vermelhas

- 300g de NESTLÉ® Chocolate Marfim
- 600g de MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado
- 100g de frutas vermelhas passas picadinhas
- 30ml de rum

Coquilha Amargo

- 1kg de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo
- 2g de corante vermelho lipossolúvel em pó
- 10g de manteiga de cacau derretida

MODO DE PREPARO

Fudge

Derreta o **Chocolate Marfim Nestlé®** conforme as instruções da embalagem e misture com **Recheio e Cobertura Moça®** até obter um creme firme. Em seguida, adicione as frutas e o rum, misture tudo e reserve.

Ovo

Misture a manteiga de cacau derretida com o corante em pó e polvilhe na parte interna da forma de ovo de Páscoa, deixe secar. Derreta e tempere o **Chocolate Meio Amargo Nestlé®** conforme as instruções da embalagem. Despeje nas formas decoradas para fazer a primeira camada, vire-as para escorrer o excesso de chocolate e deixe no refrigerador com a cavidade voltada para baixo sobre um papel manteiga para firmar.

Montagem

Retire as formas do refrigerador e distribua o fudge em toda a casca usando uma colher. Deixe um espaço de 1cm livre para que a segunda camada de chocolate entre em contato com a primeira e se faça um fechamento perfeito, evitando a entrada de ar. Despeje o restante do chocolate temperado para fazer a segunda camada, deixe escorrer o excesso e retorne as formas para o refrigerador para a secagem final até que o chocolate se desprendam totalmente. Desenforme e mantenha os ovos em local fresco e seco.



Dica do Chef:

Use frutas amarelas secas (damasco, uvas passas brancas, abacaxi passa e raspas de limão) para outras opções de cores e sabores de fudge. Fica uma delícia!



Brownie no palito

INGREDIENTES

Massa Brownie

- 800g de NESTLÉ® DOCELLO™ Mistura para Brownie e Petit Gateau
- 200g de manteiga sem sal
- 320g de NINHO® Leite Integral UHT
- 100g de nozes trituradas

Cobertura Marfim

- 500g de NESTLÉ® Chocolate Marfim

Decoração

- 200g de confeitos coloridos



MODO DE PREPARO

Brownie

Coloque a **Mistura para Brownie e Petit Gateau NESTLÉ® DOCELLO™** em uma tigela com o **Leite NINHO®** gelado. Acrescente a manteiga e misture manualmente até que fique homogêneo. Coloque a massa em uma forma retangular de 24x33cm, untada e forrada com papel manteiga. Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 25 minutos. Deixe esfriar e corte em retângulos.

Montagem

Espete um palito em cada pedaço de Brownie. Derreta e tempere o **Chocolate Marfim NESTLÉ®** conforme as instruções da embalagem. Banhe cada pedaço sem molhar os palitos de picolé. Antes que sequem, decore com os confeitos coloridos e deixe no refrigerador por 10 minutos.



Bolo Supremo Noblesse

INGREDIENTES

Massa

- 150g de ovos inteiros
- 100g de manteiga sem sal derretida
- 200g de açúcar refinado
- 80g de NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades® 50% Cacau
- 200g de farinha de trigo
- 140ml de NINHO® Leite Integral UHT
- 10g de fermento em pó

Recheio

- 400g de MOÇA® Recheio e Cobertura Leite Condensado
- 300g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%
- 60g de NESTLÉ® Chocolate em Pó Dois Frades® 50% Cacau
- 50g de manteiga sem sal

Cobertura

- 200g de NESTLÉ® NOBLESSE® Creamy
- 150g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo
- 200g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25%

Calda

- 120g de água filtrada
- 30g de MOÇA® Leite Condensado



MODO DE PREPARO

Massa

Na batedeira coloque os ovos, açúcar e a manteiga derretida e bata até ficar homogêneo. Em seguida misture com a farinha peneirada junto com **Chocolate em Pó NESTLÉ® Dois Frades®**. Acrescente o **Leite NINHO®** fervendo e misture rapidamente até homogeneizar e, por último, adicione o fermento. Disponha em uma forma aro 20cm e asse em forno preaquecido a 160°C até o palito sair seco. Deixe esfriar, corte em três partes e reserve.

Recheio

Misture todos os ingredientes em um bowl e leve ao micro-ondas por 10 minutos na potência média mexendo a cada 5 minutos. Deixe esfriar e coloque na geladeira para resfriar antes de rechear.

Cobertura

Derreta o **Chocolate NOBLESSE® Creamy** e o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ®** de acordo com as instruções da embalagem. Em seguida misture com o **Creme de Leite NESTLÉ®** e deixe esfriar.

Montagem

Faça camadas de massa e recheio até fechar a torta, molhando cada camada de massa com a calda de **Leite MOÇA®** diluído com água. Cubra a torta com a ganache e decore com biscoitos de ganache. Para finalizar coloque arabescos de chocolate na base em volta de toda torta.



Dica do Chef:

Você pode variar a receita fazendo o banho dos Brownies com **Chocolate NOBLESSE® Praliné**. Além de deliciosos, os pedacinhos crocantes na coquilha dão um toque especial.



Rendimento
20 unidades (100g cada)



Fácil



2 horas



Dica do Chef:

Para opções práticas de recheio, utilize os diferentes sabores de docinhos da linha **MOÇA®** (cajuzinho, beijinho e brigadeiro).



Rendimento
1 unidade (20cm diâmetro)



Fácil



2 horas

Experimente todos os Chocolates da linha **Nestlé Professional**



Nestlé
PROFESSIONAL.

0800 770 1176

www.nestleprofessional.com.br

PARCEIROS:

