



bake me

Como Fazer Ovos de Páscoa

E faturar uma renda extra na época mais lucrativa do ano!

*Por Danielle Trolezi
Confeitaria Bake Me*

Como Fazer Ovos de Páscoa



Apresentação

Olá! Sou a Danielle Trolezi, proprietária da confeitaria **Bake me**. É um prazer compartilhar este material com você e ensinar um pouco do que aprendi em minhas aventuras na cozinha.

Sempre gostei de cozinhar, mas a minha paixão sempre foi mais escancarada pelos bolos e doces. Passei minha adolescência assistindo a programas de culinárias na TV e fazendo bolos e docinhos para as festinhas da família e dos amigos. Ninguém me pagava nada (risos), mas eu ficava feliz só de ver a carinha de satisfação das pessoas experimentando e elogiando algo que eu havia feito.

Eu segui um caminho profissional bem longe da batedeira e do fouet! Fiz faculdade de Ciências Contábeis e sempre escolhi carreiras em órgãos públicos. Porém, algumas decepções no trabalho, como a falta de desafios e perspectivas profissionais, foram me deixando sem açúcar.

Como Fazer Ovos de Páscoa

Então eu percebi que, investir a sua energia e o seu tempo em algo que não te traz prazer, é como pagar um aluguel muito alto pela própria vida.

Senti necessidade de empreender e, em 2013, criei a marca **Bake me**, com produção de cupcakes e bolos artesanais. Comecei a fazer cursos, experimentar novos sabores, pesquisar sobre empreendedorismo, e aceitava algumas encomendas de amigos e colegas do trabalho. Tudo isso conciliando com o horário do meu emprego anterior.

Enquanto isso, fui me preparando para abrir mão do emprego estável e encarar uma rotina de trabalho totalmente diferente. Já virei madrugadas na cozinha, dormi pouquíssimo, participei de eventos que não me trouxeram o retorno esperado, mas posso dizer que aprendi muito.

Depois de 1 ano e meio, decidi que era hora de ser dona da minha felicidade e larguei o meu emprego! Com o tempo, fui “acertando a mão” em eventos, aumentei as minhas vendas, abri uma loja física nesse meio tempo e comecei a dar aulas presenciais em meu atelier. Vi a receita da minha empresa subir, ao mesmo tempo que em ela foi crescendo e ganhando visibilidade.

Aquela sensação de ver valor no que está fazendo, é impagável. Então pensei, é isso mesmo o que quero fazer por muito tempo!

Como Fazer Ovos de Páscoa

SUMARIO

1. Para começar: escolha um bom chocolate!	06
2. A Temperagem do chocolate	07
3. Os métodos de temperagem mais comuns	09
4. Método <i>tablage</i>	10
5. Cristalização e desmoldagem	11
6. Modelagem das cascas	12
7. Receitas	
Ovo Leite Ninho e Nutella	15
Ovo Trufado de Maracujá	17
Ovo Trufado de Limão	19
Ovo de Colher Brownie	21
Ovo Pavê de Frutas Vermelhas	24
Ovo Bolo de Cenoura e Brigadeiro	28
8. Conservação de Durabilidade	31
9. Dicas de Comercialização	33
10. Quer aprender mais?	35
11. Curso Online de Brigadeiros Gourmet	37
12. Lista de Fornecedores	39

Como Fazer Ovos de Páscoa



1. Para começar: escolha um bom chocolate!

A primeira etapa para se trabalhar com chocolate de forma profissional é investir em bons cursos, estrutura física (bancadas de mármore, ar condicionado, torneira quente, utensílios adequados) e ótimos insumos.

O principal insumo da Páscoa, o chocolate, deve ser escolhido com cautela, pois ele irá fazer total diferença no resultado final dos seus bombons, ovos de páscoa e o que mais você for produzir.

Um bom chocolate não precisa ser importado. Temos marcas nacionais com ótimo custo x benefício! O que você deve observar para saber se determinado chocolate é bom ou não, está na embalagem: o **rótulo de ingredientes**. Um chocolate considerado nobre é composto por **sólidos de cacau, manteiga de cacau, leite e açúcar**.

Escolha um chocolate que, ao provar, você goste do seu sabor e observe se ele derrete na boca! Considere o custo também, caso você queira fazer para revender. Se tiver essas características, com certeza será um bom chocolate para a sua produção.

Então vamos para a segunda etapa: a temperagem do chocolate!

2. A Temperagem do Chocolate



2. A Temperagem do Chocolate

Após ter escolhido um chocolate nobre que melhor lhe atenda, você irá precisar fazer um processo chamado **temperagem** - também chamado de pré-cristalização. Senta que lá vem teoria!

Basicamente, o chocolate nobre é composto por sólidos de cacau, manteiga de cacau, e açúcar. Esta manteiga de cacau é composta por cristais que, na forma sólida do chocolate, estão estáveis. Mas quando derretemos o chocolate, estes cristais são fundidos, **e se faz necessário um processo chamado temperagem, para que novos cristais estáveis se formem na manteiga de cacau.** São esses cristais estáveis que permitem que o chocolate se cristalize novamente, apresentando brilho e *snap* (aquele barulhinho quando o chocolate é partido).

Há **3 fases** na temperagem:

- 1. Derretimento apropriado** em temperaturas medianas (45°. a 50°.C), podendo ser feito em derretedeiras, na potência média do microondas ou em banho-maria.
- 2. Queda brusca de temperatura**, ou seja, resfriamento do chocolate com queda de 2°.C por minuto (choque térmico); e
- 3. Agitação** constante dos cristais de manteiga de cacau, através da movimentação do chocolate durante o resfriamento, e depois, durante a modelagem.

3. Os métodos de temperagem mais comuns

Há diversos métodos para se fazer a temperagem do chocolate, mas aqui eu te apresento os 4 mais comuns:

- **Método por resfriamento em pedra (*tablage*):** resfria-se o chocolate em uma pedra de mármore ou granito.
- **Resfriamento por adição de sólidos (*seeding*):** adiciona-se chocolate picado a uma porção de chocolate sólido, fazendo com que a porção de chocolate derretido se resfrie e se torne pré-cristalizada.
- **Temperagem com MyCryo:** adiciona-se manteiga de cacau em pó ao chocolate derretido, a uma certa temperatura.
- **Banho-maria invertido:** resfria-se o chocolate derretido em uma tigela que fica em contato com água fria (e não gelada).

Não existe um método mais correto, e sim, aquele através do qual você se adapta melhor e atinge um bom resultado.

4. Método por resfriamento em pedra (*tablage*)

Sua bancada de granito ou mármore deve estar devidamente limpa e seca. É aconselhável que o seu ambiente esteja climatizado entre 18 e 21°C, caso contrário, minha dica é colocar ventiladores em direções opostas, ou até mesmo um ar condicionado portátil, pois assim, a sua pedra estará na temperatura ideal para trabalho.

Como fazer

Despeje todo o chocolate na pedra, e faça movimentos circulares com uma espátula, envolvendo todo o chocolate, espalhando e recolhendo, até que ele chegue à temperatura de trabalho. Você irá notar que o chocolate fica mais espesso.

Método *Tablage*

Chocolate	Amargo	Ao Leite	Branco
Etapas			
1. Derretimento em temperaturas medianas.	45 a 48° C	40 a 45° C	38 a 40° C
2. Queda brusca de temperatura no mármore, até atingir a <i>temperatura de trabalho</i> . Recolher o chocolate imediatamente de volta para a tigela.	31 a 32° C	29° a 30° C	28° a 29° C
3. Agitação da massa e medição da temperatura com um termômetro. Caso seja necessário, proporcionar um breve reaquecimento para voltar à temperatura de trabalho.			

5. Cristalização e desmoldagem

Para agilizar a cristalização dos seus ovos e bombons, podemos colocá-los em uma geladeira vazia e limpa, isenta de odores.

Se a temperagem do seu chocolate estiver correta, os seus bombons e ovos deverão se soltar das formas em aproximadamente 15 minutos.

O poder de contração da manteiga de cacau faz com eles se soltem das forminhas, e estas estarão com o visual opaco, sinalizando que chegou o momento tão esperado: desmoldar! O seu chocolate deverá se desprender facilmente.

Se isso não aconteceu, não fique triste e tente novamente. Fazer a têmpera correta do chocolate é algo que exige bastante prática. Então, quanto mais praticar, melhor!

6. Modelagem das cascas



A. Base de acetato



B. Superior



C. Silicone



Forma de silicone encaixada na parte B.

Eu sempre uso as **formas de acetato da marca BWB**, pois elas são super práticas, fáceis de usar e de limpar, e têm um custo baixo.

Elas são compostas por 3 partes:

- A) Base de acetato: onde colocamos o chocolate.
- B) Forma superior: também de acetato, responsável por moldar a borda do ovo.
- C) Forma de silicone: vai no meio das partes 1 e 2, possibilitando desenformar o ovo perfeitamente.

6. Modelagem das cascas

Meu espelho de 
Quer um também?



Dica: esfregue um paninho de algodão, seco e limpo, nas suas formas. Isso dará um brilho extra para os seus ovos e bombons!

6. Modelagem das cascas



1. Na forma base (A), pese a quantidade de chocolate na forma, com a ajuda de uma balança.



2. Encaixe a forma de silicone (C) por baixo da forma superior (B).



3. Encaixe as duas formas por cima da forma base, onde está o chocolate.



4. Faça uma leve pressão nas formas, para que o chocolate se distribua por toda a forma.



5. Leve à geladeira por 15 minutos e desenforme, retirando a forma B primeiro e depois a forma de silicone (C).



6. Retire o ovo da forma (A) com cuidado.

7. Receitas

**Ovo de Leite
Ninho® e Nutella®**



7. Receitas

Ovo de Leite Ninho® e Nutella®

Para a casca (forma 250 gr)

180 gr de chocolate de sua preferência, temperado conforme as instruções dessa apostila.
+ 80 gr de chocolate temperado, para selar as cascas

Brigadeiro Cremoso de Leite Ninho

1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite UHT (200 gr)
1 colher (sopa) de manteiga
50 gr de chocolate branco
70 gr de leite ninho em pó

Montagem

50 gr de Nutella,
para cada casca de ovo de 250 gr
1 manga de confeitar

Preparo do Brigadeiro

Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo, até dar ponto de mingau cremoso. Levar à geladeira para resfriar. Utilizar em temperatura ambiente.

Essa quantidade de recheio rende 420 gramas, o que é suficiente para rechear 6 cascas (3 ovos de páscoa), feitas na forma de tamanho 250 gr. Você pode multiplicar essa receita por 2, para fazer uma quantidade maior.

Para a montagem:

Faça a modelagem das cascas. Leve à geladeira por 15 minutos para cristalizar e, então, desenforme.

Recheie as cascas com o brigadeiro e depois espalhe uma camada de Nutella, com a ajuda de uma manga de confeitar.

Sele as cascas com o chocolate temperado, tomando cuidado para não deixar o recheio exposto em nenhum ponto da casca.

Usei a forma BWB de 250 gr.

7. Receitas

Ovo Trufado de Maracujá



7. Receitas

Ovo Trufado de Maracujá

Para a casca (forma 250 gr)

180 gr de chocolate de sua preferência, temperado
+ 80 gr de chocolate temperado, para selar as cascas

Ganache de maracujá

500 gr de chocolate ao leite
250 ml de polpa concentrada de maracujá
20 gr de manteiga amolecida

Preparo da Ganache

Faça a redução do maracujá: pulse a polpa no processador ou liquidificador para separar o suco das sementes. Coe e leve o suco ao fogo baixo, até reduzir bem (irá ficar com consistência de purê ralo).

Meça a quantidade correta da redução e despeje sobre o chocolate picado. Misture até derreter todo o chocolate. Acrescente a manteiga e misture bem.

Para a montagem:

Faça a modelagem das cascas. Leve à geladeira por 15 minutos para cristalizar e, então, desenforme.

Recheie as cascas com a ganache de maracujá. Sele as cascas com o chocolate temperado, tomando cuidado para não deixar o recheio exposto em nenhum ponto da casca.

Ah, usei a **forma BWB no formato de cacau**, e a decoração da casca fiz com **manteiga de cacau colorida** (ver como aprender na página 10).

Usei os corantes do meu querido patrocinador **GranChef**, nas cores preta e amarela.

7. Receitas

Ovo Trufado de Limão



7. Receitas

Ovo Trufado de Limão

Para a casca (forma 250 gr)

180 gr de chocolate de sua preferência, temperado
+ 80 gr de chocolate temperado, para selar as cascas

Ganache de limão

500 gr de chocolate branco
250 gr de creme de leite de caixinha
Raspas de 3 limões taiti ou 5 limões siciliano

Preparo da Ganache

Derreta o chocolate em banho-maria ou na potência média do microondas, acrescente o creme de leite e misture bem. Por último, incorpore as raspas de limão.

Para a montagem:

Faça a modelagem das cascas. Leve à geladeira por 15 minutos para cristalizar e, então, desenforme.

Recheie as cascas com a ganache de limão. Sele as cascas com o chocolate temperado, tomando cuidado para não deixar o recheio exposto em nenhum ponto da casca.

Se quiser, use pó para decoração dourado, misturado com um pouco de Vodka, e pulverize com um pincel pela casca.

7. Receitas



Ovo de Colher Brownie

7. Receitas

Ovo de Colher Brownie

Para a casca (forma 250 gr)

90 gr de chocolate amargo ou ao leite, temperado

Brownie

250 gr de chocolate meio amargo
120 gr de manteiga sem sal derretida
3 ovos grandes (180 gramas) em temperatura ambiente
50 gr de açúcar refinado
100 gr de açúcar mascavo
80 gr de farinha de trigo
1 pitada de sal
10 gr de cacau ou chocolate em pó
40 de avelãs, nozes, macadâmias ou castanhas em pedaços médios

Preparo do Brownie

Pre-aqueça o forno a 180°. Graus.

Derreta o chocolate meio amargo no microondas em potência média. Misture a manteiga derretida até incorporar bem.

Acrescente os dois açúcares e bata bem com um fouet. Adicione os ovos e misture bem. Peneire a farinha de trigo, o sal e o cacau em pó e misture delicadamente. Por último, acrescente as nozes.

Leve ao forno por 30 a 40 minutos. Guarde em um pote bem fechado na geladeira por até 5 dias ou porcione e congele por até 30 dias.

Com 1 receita desse brownie, você consegue rechear até 10 ovos de colher (forma de 250 gr)

7. Receitas

Ovo de Colher Brownie

Ganache de doce de leite

300 gr de chocolate branco picado
100 gr de creme de leite uht
100 gr de doce de leite
½ colher (chá) de flor-de-sal (opcional)

Preparo da Ganache

Derreta o chocolate branco e adicione o creme de leite e o doce de leite. Emulsione com o fouet e misture a flor-de-sal. Leve à geladeira para firmar. Utilize em temperatura ambiente.

Com 1 receita desse brownie, você consegue rechear até 10 ovos de colher (forma de 250 gr).

Montagem

Faça a modelagem das cascas. Leve à geladeira por 15 minutos para cristalizar e, então, desenforme.

Faça camadas de ganache e brownie, umedecendo o brownie e umideça com uma calda de bolos de sua preferência.

Finalize com a ganache, confeitos de sua preferência e pequenos quadradinhos de brownie.

7. Receitas



**Ovo Pavê
de frutas vermelhas**

7. Receitas

Ovo Pavê de frutas vermelhas

Para a casca (forma 250 gr)

90 gr de chocolate de sua preferência, temperado conforme as instruções dessa apostila.

+ 100 gr de chocolate temperado, para selar a casca e decorar com transfer

Para o creme branco:

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite UHT (200 gr)

1 colher (sopa) de manteiga

100 gr de chocolate branco

Preparo do Creme Branco

Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo, até dar ponto de mingau cremoso. Levar à geladeira para resfriar. Utilizar em temperatura ambiente.

Essa quantidade de recheio rende 420 gramas, o que é suficiente para rechear 6 cascas, feitas na forma de tamanho 250 gr. Você pode multiplicar essa receita por 2, para fazer uma quantidade maior.

Ganache de chocolate

420 gr de chocolate meio amargo

280 gr de creme de leite UHT

Preparo da Ganache de chocolate

Derreta o chocolate, acrescente o creme de leite e misture com um fouet. Reserve.

Essa quantidade de recheio rende 700 gramas, o que é suficiente para rechear 6 cascas, feitas na forma de tamanho 250 gr. Você pode multiplicar essa receita, para fazer uma quantidade maior.

Calda para umedecer o biscoito champagne

1 xícara (chá) de leite (integral, desnatado, de amêndoas, de coco ou de avelã)

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de conhaque ou rum

Preparo da calda

Levar o leite e o açúcar ao fogo médio. Quando ferver, desligar o fogo e acrescentar a bebida. Leve à geladeira e utilize frio.

7. Receitas

Ovo Pavê de frutas vermelhas

Para a montagem:

1 pacote de biscoito champagne ou outro que você prefira
Calda para umedecer o biscoito
Creme branco, pronto e frio
Geléia de frutas vermelhas, ou o sabor que preferir
Ganache de chocolate pronta
1 folha de transfer de chocolate, cortada no tamanho da casca do seu ovo

Montagem:

Faça a modelagem das cascas e leve à geladeira por 15 minutos para cristalizar e, então, desenforme.

Faça camadas de creme branco, geléia e biscoito champagne, umedecido na calda básica. O álcool da calda evita o mofo do recheio e prolonga a vida de prateleira do seu ovo de colher.

Finalize com a ganache de chocolate amargo e espalhe bem com uma espátula, deixando a superfície retinha.

Caso queira, decore com transfer de chocolate: espalhe uma camada de chocolate sobre a parte áspera do transfer. Apóie o ovo de colher sobre ele e aguarde até que o chocolate fique opaco (ele estará seco ao toque). Contorne o ovo com uma faca, demarcando o limite do transfer. Leve à geladeira por 10 minutos e retire o acetato do transfer. O que sobrar de chocolate, você pode reaproveitar, derretendo e temperando novamente.

7. Receitas

Aprenda a fazer essa decoração com transfer de chocolate, que eu ensinei no programa Revista da Cidade, da TV Gazeta.

Clique aqui para acessar o vídeo: <https://youtu.be/M2o5XN4IUYs>



7. Receitas



**Ovo Recheado
de Bolo de Cenoura
e Brigadeiro**

7. Receitas

Ovo Recheado de Bolo de Cenoura e Brigadeiro

Para a casca (forma 250 gr)

90 gr de chocolate amargo ou ao leite, temperado

Bolo de cenoura

(receita do blog *Chocolatria*)

3 cenouras grandes em pedaços

1 xícara de óleo

3 ovos grandes

1 1/2 xícara de açúcar

2 xícaras de farinha

1 colher (sopa) de fermento em pó

Preparo do bolo de cenoura

No liquidificador, bata as cenouras, o óleo, o açúcar e os ovos, até obter uma mistura homogênea. Não bata demais.

Despeje em uma vasilha e misture a farinha e o fermento delicadamente. Verta a mistura em uma fôrma untada e polvilhada retangular de cerca de 20x30cm.

Asse em forno pré-aquecido a 180o. por cerca de 35-40 minutos ou até espetar um palito e este sair seco.

Deixe esfriar completamente e corte em fatias para encaixar nas cascas do ovo de chocolate.

7. Receitas

Ovo Recheado de Bolo de Cenoura e Brigadeiro

Brigadeiro de Chocolate

1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite UHT (200 gr)
1 colher (sopa) de manteiga
100 gr de chocolate amargo

Preparo do Brigadeiro

Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo, até dar ponto de mingau cremoso. Levar à geladeira para resfriar. Utilizar em temperatura ambiente.

Essa quantidade de recheio rende 420 gramas, o que é suficiente para rechear 6 cascas (3 ovos de páscoa), feitas na forma de tamanho 250 gr.

Montagem

Fatias do bolo de cenoura
Brigadeiro em ponto cremoso
Manga de confeitar com bico pitanga
Raspas de chocolate

Faça a modelagem da casca. Leve à geladeira por 15 minutos para cristalizar e, então, desenforme.

Recheie a casca com uma camada de brigadeiro. Encaixe fatias do bolo de cenoura dentro da casca. Repita a operação até chegar ao topo. Coloque uma porção do brigadeiro em uma manga de confeitar e, utilizando um bico de confeitar pitanga, decore o ovo e finalize com raspas de chocolate.

8. Conservação e Durabilidade



8. Conservação e Durabilidade

Você pode estocar as cascas dos ovos – sem recheio – por até 40 dias: envolva-as em papel chumbo (podendo empilhar um certo número de cascas) e guarde em potes muito bem fechados ou caixas de isopor seladas com plástico filme.

Este cuidado irá impedir passagem de impurezas, umidade e odores para o chocolate. A temperatura ideal do ambiente de estocagem é de 20°C.

<i>Tipo de ovos ou bombons</i>	<i>Durabilidade</i>
Maciços ou crocantes	Até 40 dias
Ovos com cascas recheadas (ganaches ou brigadeiros), desde que bem selados	De 5 a 7 dias
Ovos de colher selados com tampa de chocolate, sem frutas frescas	De 5 a 7 dias
Ovos de colher sem tampa de chocolate	Máximo de 2 dias

9. Dicas de Comercialização



9. Dicas de Comercialização

Faça fotos caprichadas do seu trabalho e monte o seu catálogo de produtos e de preços. Seja criativo nos sabores, procure saber o que os outros não fazem ou não vendem, crie a sua própria identidade visual. Tenha uma marca, se possível. Dá um ar mais profissional.

Valorize o seu trabalho e o seu negócio:

Sempre exija 50% de depósito em uma encomenda e o restante do pagamento na retirada, assim você evita calotes e desistências.

Se a pessoa desistir da encomenda em cima da hora, não devolva o valor já pago e deixe bem claro essa questão no ato da venda, de preferência documentado por email ou contrato.

Evite parentes e amigos que se aproximam de você para pedir encomendas e que não dão o devido valor. Eles também têm que pagar! (risos)

Nunca baixe demais o valor do seu produto porque o cliente reclamou do preço. Ninguém trabalha de graça, e o princípio de qualquer empresa é ter lucro.

Lembre-se de que há preços para todos os bolsos, e sempre haverá alguém que fará mais barato, mas provavelmente com uma qualidade inferior. Tente explicar ao cliente o valor do seu trabalho, com muito respeito e educação. Ele irá entender.

10. Quer aprender mais?

**Aulas Online para você
aprender muito mais!**



10. Quer aprender mais?

Se você gostou das receitas e das minhas dicas...

... E quiser aprender mais sobre o fascinante mundo do chocolate, eu tenho 2 módulos de aulas online:

Módulo Online 1 – Ovos de Páscoa e Temperagem Profissional de Chocolate

Módulo Online 2 – Ovos de Páscoa e Técnica da manteiga de cacau colorida



Para saber tudo o que eu ensino nos cursos, é só acessar o meu site:
<http://danielletrollezi.eventbrite.com/>



11. Curso Online de Brigadeiros Gourmet

Quer aprender a fazer um brigadeiro gourmet perfeito e profissionalizar o seu negócio?

No meu curso online, com 22 videoaulas + material de apoio + livro com 60 receitas + 6 Ebook grátis, eu vou te ensinar todos os segredos que existem sobre como fazer um brigadeiro gourmet perfeito, criar novos sabores e profissionalizar o seu negócio, te ensinando como calcular o preço correto dos seus doces, dicas de fotografia, como conquistar mais clientes e muito mais!



Está incrível. Foi um conteúdo criado com muito carinho para você realizar o seu sonho de trabalhar com doces e obter uma renda!

Saiba mais, clicando aqui:

<https://www.bakeme.com.br/cursoonline>

12. Fornecedores

Utensílios e produtos para confeitaria

Barra Doce

<http://www.barradoce.com.br/>

Av. dos Eucaliptos, 305 - São Paulo

(11)5543-6652 / (11)5533-3560

Bondinho

<http://lojabondinho.com.br/>

Avenida Pompéia, 1795 - São Paulo

Telefones: (11) 3861-5530 | (11)

3861-5540

Central do Sabor

<http://www.centraldosabor.com.br/>

Rua Paula Sousa, 190 - São Paulo

Loja Santo Antonio

<http://lojasantoantonio.com.br/>

Rua Serra de Juréa, 736 - Tatuapé - São Paulo

Loja Física: 11 2225-9100

Loja Virtual: 11 2225-9109

12. Fornecedores

Embalagens

CAC Embalagens (contato: Sandra)
<http://www.cacembalagens.com.br>

CM Embalagens
<https://www.cmembalagens.net.br/>

Finebox
<http://www.finebox.com.br/>

Formas de Ovos de Páscoa

Gramado Injetados
<http://gramadoinjetados.com.br/>

BWB Embalagens
<http://www.bwbembalagens.com.br/>

12. Fornecedores

Suportes para bolos e doces

Juliana Cussiol

<http://www.lembrancasespeciais.com.br/>

Aventais e outros itens fofos para a cozinha

Flo di Pá

<http://www.flodipa.com.br/>

Contato: Patricia e Priscila Toyama

Obrigada!

Se você gostou desse material, por favor, compartilhe a sua opinião nas redes sociais! :)
E não deixe de me seguir por lá:

Instagram: **@bakemephotos**

Facebook.com/bakemefriends

Acompanhe as minhas dicas e receitas no blog:

<https://www.bakeme.blog.br>

Obrigada!

Danielle Trolezi

Desejo a você muitas encomendas! :)



b a k e m e

Como Fazer Ovos de Páscoa

E faturar uma renda extra na época mais lucrativa do ano!

*Por Danielle Trolezi
Confeitaria Bake Me*