Apostila

bp

Bia Paixão

CAKES

bp
Bia Paixão
CAKES

Sejam bem-vindas minhas queridas alunas (o)!

Prepare sua mente, vamos aprender tudo sobre

Chantininho com muito amor e leveza.



Minha história

Meu nome é Mirianne Bernardes Paixão Costa, mas, conhecida como Bia Paixão. Bia é meu apelido de infância que meu irmão (in memorian) me deu, então cresci sendo chamada de Bia..

Sou natural de Porangatu – Goiás, casada com o Lindomar e tenho 2 filhos lindos, que são benção de Deus em nossas vidas, são eles o João Marcelo e Pedro Isaac. Me formei em Letras, porém, nunca trabalhei na área.

Morei quase 10 anos no estado do Pará na cidade de Abaetetuba, aproximadamente 100 km da capital Belém, onde eu e meu esposo éramos sócios administradores de uma loja de departamentos.

O início da minha vida doce, foi ali naquela cidade no ano de 2018 onde eu trabalhava na loja, mas, acreditava que faltava algo para me sentir completa. Então, Deus colocou no meu coração a vontade de fazer bolos, com o incentivo das minhas amigas que sempre os elogiavam quando fazia para nossas festinhas.

Até fazia um bolo gostoso, mas, não sabia confeitar, nunca tinha ouvido falar em chantilly. No início, improvisava minhas decorações usando biscoitos, palitinhos de sorvete ou placas de chocolate, começando assim, as primeiras encomendas.

Então percebi que queria mais e fui me arriscando sem medo de errar.

Foram muitas experiências boas e outras ruins, a ponto de querer desistir, porém, continuei firme. E assim trabalhava na loja e conciliava as encomendas.

Foram muitas experiências boas e outras ruins, a ponto de querer desistir, porém, continuei firme. E assim trabalhava na loja e conciliava as encomendas.

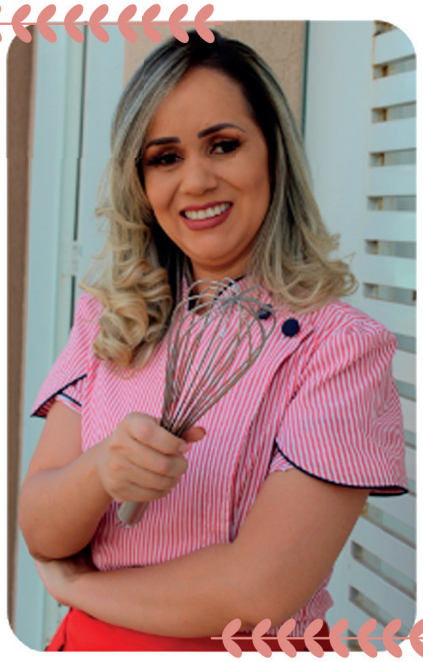
Até que um dia, eu e meu esposo, perdemos nosso trabalho na loja e então tivemos que retornar para nossa cidade natal com muitas dúvidas e incertezas. Naquele momento difícil o que eu sabia fazer era os bolos, foi então que decidi dedicar-me totalmente a confeitaria.

No início ouvi muitas palavras negativas, que não iria conseguir trabalhar com meus bolos na minha cidade natal, mas, sempre confiante e crendo no Deus Todo Poderoso, e Deus foi me dando estratégias e aos poucos foram chegando os primeiros clientes. A maior alegria era quando o cliente voltava a fazer a segunda encomenda e aos poucos fui investindo em conhecimentos e materiais.

Então, comecei a ser notada (não só presencialmente na minha cidade, mas, nas redes sociais, me tornando conhecida não somente no Brasil mas também em todo o mundo) pelos clientes e por colegas de profissão. Foi assim que surgiu o meu curso, mais um presente de Deus na minha vida.

E não parou por aí, conseguir realizar meu sonho que era minha casa e meu ateliê. Creio que Deus me chamou e me capacitou para essa missão especial que é ensinar e transformar vidas através desse mundo doce.

Sou imensamente grata a Deus, a minha família, aos amigos e clientes que sempre acreditaram em mim!



Chantininho

Nas decorações utilizamos duas opções de receita.
Essa receita garante aquele efeito lisinho e quinadinho.

Ingredientes

Receita 1

1Litro de Chantilly Mix
200 Gramas de Leite em Pó Instantâneo ou 10 colheres
8 Gramas de Pó de Merengue ou meia colher
3 Gramas de Emulsificante ou 1 cabo de colher

Receita 2

½ Litro de Chantilly Mix e ½ Litro de Chantilly Supreme
135 Gramas de Leite em Pó Instantâneo ou 07 colheres
8 Gramas de Pó de Merengue ou meia colher
3 Gramas de Emulsificante ou 1 cabo de colher

Modo de Preparo

Na batedeira adicione todos os ingredientes
Misturar com o fouet
Em seguida comece com a velocidade baixa
Aumente até a velocidade máxima
Quando formar o buraco no meio da tigela, esse é o ponto certo do seu chantininho.

Dica importante

Seu Chantilly deve estar bem gelado, antes de bater deixar uns 20 minutos no congelador ou freezer, só ter cuidado para ele não congelar. Sempre que possível armazená-lo na geladeira.

Hidratando e tingindo o chantininho

Com o chantininho pronto, você já pode utilizá-lo. Mas, para que ele alcance um efeito lisinho e macio é necessário hidratá-lo, ou deixar descansar por uns 30 minutos na geladeira.

É neste momento que entra o leite condensado ou creme de leite. Que deve ser misturado apenas após o chantininho pronto. O leite condensado ou creme de leite deve ser utilizado em temperatura ambiente. E adicionado sempre aos poucos para você não perder o ponto do seu chantininho.

Se o chantininho precisar ser tingido, lembre-se sempre de colorir antes de adicionar o leite condensado ou creme de leite, pois, o próprio corante em gel já servirá como um hidratante para o chantininho.







Validade e armazenamento

Depois de pronto, conservar em recipiente fechado, cobrir com plástico filme ou somente um plástico, manter na geladeira por no máximo 2 dias.

Dica Bia Paixão

Quando finalizar seu bolo leve para a geladeira até seu cliente chegar para buscá-lo. Orientar seu cliente que não é indicado o bolo ficar na mesa de aniversário por horas principalmente se estiver calor. Deixe claro que nesse caso a responsabilidade é toda por conta deles. Colocar na mesa minutos antes da festa começar.

Misturas de cores

Preto com branco = cinza



Verde com amarelo = azul



Vermelho com amarelo = laranja



Amarelo com azul = verde



Amarelo com laranja = vermelho



Azul com vermelho = violeta



Rosa com azul anis = lilás



Rosa com azul marinho = roxo



Rosa com vinho bordô = Pink



Massas

bp

Bia Paixão

CAKES

Massa branca

- 7 ovos
- 470 gramas de açúcar ou (2 copos de açúcar)
- 4 gotas de Essência
- 300 ml de água morna ou leite
- 700 gramas de farinha de trigo ou (3 copos que seja igual a 700gr)
- 20 gramas de Amido de milho ou (1 colher de maizena)
- 15 gramas de fermento em pó químico (1 colher de Pó Royal)
- 50 ml de óleo

Modo de Preparo

- Modo de Preparo
- Bater os ovos, açúcar e a essência por cerca de 10 minutos,
- Acrescentar óleo,
- Alternando água, farinha de trigo e a maizena até incorporar,
- Por último, adicione o fermento.

Massa de Chocolate

- 7 ovos
- 470 gramas de açúcar ou (2 copos de açúcar)
- 5 gotas de Essência
- 300 ml de água quente ou leite
- 600 gramas de farinha de trigo ou (2 copos e meio que seja igual a 600gr)
- 20 gramas de Amido de milho ou (1 colher de maizena)
- 100 gramas de chocolate em pó 50% peneirado
- 15 gramas de fermento em pó químico ou (1 colher de Pó Royal)
- 50 ml de óleo
- 20 gramas de cacau Black ou (1 colher)

Modo de Preparo

- Bater os ovos, açúcar e a essência por cerca de 10 minutos,
- Acrescentar óleo,
- Alternando água, farinha de trigo, maisena e o chocolate em pó até incorporar,
- Por último, adicione o fermento.

Massa Red Velvet

- 4 ovos grandes
- 320 gramas de açúcar
- 4 gotas de Essência de manteiga
- 240 ml de leite integral
- 360 gramas de farinha de trigo
- 200 gramas de manteiga
- 20 gramas de Amido de milho ou (1 colher de maizena)
- 10 gramas de fermento em pó químico
- 25 gramas de chocolate em pó 50%
- Corante em gel ou em pó vermelho, quantidade de acordo com a tonalidade que desejar.

Modo de Preparo

Peneire os ingredientes secos farinha e fermento reversando os junte a manteiga e o açúcar na batedeira e bata em velocidade máxima até que vire um creme fofo e esbranquiçado. Nesta etapa lembre de vez em quando de desligar a batedeira para unir o acumulo da lateral e do fundo. Bata por aproximadamente 10 minutos. Ainda com a batedeira ligada adicione os ovos incorporando de um a um, em seguida desligue a batedeira e adicione os ingredientes secos de forma alternada com o leite, em seguida adicione o corante a mistura. Unta as formas, distribua as massas nas formas e coloque para assar com o forno pré-aquecido a 180° graus.

Obs.: pode ser manteiga ou margarina, marca de sua preferência, use em ponto de pomada.

Massa Amanteigada Branca

- 4 ovos grandes
- 300 gramas de açúcar refinado
- 4 gotas de Essência de manteiga
- 240 gramas de leite integral
- 380 gramas de farinha de trigo
- 100 gramas de manteiga
- 50 gramas de óleo
- 20 gramas de fermento em pó químico

Modo de Preparo

Peneire os ingredientes secos, junte a manteiga, óleo, os ovos e o açúcar na batedeira e bata em velocidade máxima até que vire um creme fofo e esbranquiçado. Nesta etapa lembre de vez em quando de desligar a batedeira para unir o acumulo da lateral e do fundo. Bata por aproximadamente 10 minutos. Em seguida desligue a batedeira e adicione os ingredientes secos de forma alternada com o leite. Unte as formas, distribua as massas nas formas e coloque para assar com o forno pré-aquecido a 180° graus.

Obs.: pode ser manteiga ou margarina, marca de sua preferência, use em ponto de pomada.

Massa Amanteigada de Chocolate

- 4 ovos grandes
- 300 gramas de açúcar refinado
- 4 gotas de Essência de manteiga
- 240 gramas de leite integral
- 360 gramas de farinha de trigo
- 100 gramas de manteiga
- 50 gramas de óleo
- 20 gramas de fermento em pó químico
- 60 gramas de cacau em pó 50% ou 100%
- 20 gramas de cacau Black



Modo de Preparo

Peneire os ingredientes secos, junte a manteiga, óleo, os ovos e o açúcar na batedeira e bata em velocidade máxima até que vire um creme fofo e esbranquiçado. Nesta etapa lembre de vez em quando de desligar a batedeira para unir o acumulo da lateral e do fundo. Bata por aproximadamente 10 minutos. Em seguida desligue a batedeira e adicione os ingredientes secos de forma alternada com o leite. Unte as formas, distribua as massas nas formas e coloque para assar com o forno pré-aquecido a 180° graus.

Obs.: pode ser manteiga ou margarina, marca de sua preferência, use em ponto de pomada.

Massa de iogurte para caseirinho

- 3 ovos
- 1 copo de iogurte natural
- ½ meio copo de óleo – use como medida o mesmo copo de iogurte
- 2 xicaras de chá de açúcar peneirado
- 2 xicaras de chá de farinha de trigo peneirado
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de amido de milho

Modo de Preparo

Bater todos os ingredientes no liquidificador menos a farinha de trigo, amido de milho e fermento. Depois de bater os ingredientes acrescentar a farinha, amido e por último o fermento, depois de tudo batido untar a forma e levar ao forno.

Momento Bia Paixão

Use sua imaginação você também pode saborizar sua massa, com essência, com suco, raspa de laranja. Sobre o forno e temperatura eu uso o forno de pedra de 1m x 1m da progás e a temperatura entre 180º e 200º graus, porém, é muito relativo, porque vai depender do seu forno. Por isso te oriento a estar sempre atento para não deixar sua massa queimar.

Validade da massa

Fora da geladeira – 1 dia
Na geladeira – até 5 dias
Congelador ou freezer – até 1 mês

Quando for armazenar cobrir sua massa com um saco plástico ou plástico filme para conservar sua massa.

Para sua programação
Isso dependerá muito da sua demanda



Se programe com antecedência, assa suas massas a mais do que você tem de encomenda, porque isso vai te ajudar a não dispensar seus clientes e com isso além de agradá-lo você terá um crescimento no seu faturamento.

Temos uma planilha com valores aproximado porque depende da quantidade de massa, de recheio, do chantininho e da decoração, mas, para termos um direcionamento, nosso exemplo terá como base 4 camadas de massa e 3 de recheios.

Cálculo de Rendimento

Faça sempre um cálculo para menos e não o exato, melhor sobrar do que faltar, explicar isso para seu cliente.
Lembrando que geralmente o cálculo é 100 gramas por pessoa, mas vai depender muito da pessoa que for cortar o bolo.

Forma	Peso	Rende fatias
11 cm	1,0 Kg	8 fatias mini
13 cm	1,5 Kg	10 – 12
15 cm	2,0 Kg	16 – 18
17 cm	3,0 Kg	23 – 25
20 cm	4,0 Kg	34 – 36
23 cm	5,0 Kg	42 – 45
25 cm	6,0 Kg	54 – 56

Recheios

bp

Bia Paixão

CAKES

Brigadeiro gourmet

- 2 latas de leite condensado (395gr)
- 3 caixas de creme de leite (200gr)
- 150 gramas de chocolate nobre (branco ou ao leite, depende de qual sabor você irá fazer);
- 2 colheres de chocolate em pó 50%

Modo de preparo

Bater todos os ingredientes menos o leite condensado no liquidificador e levar ao fogo com o leite condensado. Mexer em fogo alto com espátula de silicone, para saber o ponto certo, levante a espátula quando estiver caindo em blocos, esse é o ponto perfeito do seu recheio.

Creme branco especial Bia Paixão

- 2 latas de leite condensado
- 3 caixas de creme de leite
- 100 ml de leite de coco
- 100 gramas de leite em pó, ou (6 colheres cheia)
- 1 colher de farinha de trigo

Modo de preparo

Bater o leite em pó com a farinha de trigo e creme de leite, agregar o restante dos ingredientes e levar ao fogo alto.

Dica maravilhosa da Bia Paixão

Pensando em uma forma de facilitar sua produção diária, entendendo que muitas confeiteiras (o), conciliam ainda com outra profissão e precisam de trabalhar de forma prática e acessível, desenvolvi esse método de creme base a outros ingredientes para auxiliar no seu trabalho, tendo em vista que na confeitaria você não precisa elaborar produtos fora da sua realidade. Para vender bolos é necessário oferecer produtos de qualidade e que seja o seu diferencial. Com isso, eu tenho conseguido alcançar meus objetivos e quero ajudar você a conseguir os seus também.

Eu uso estes 2 cremes como base, com eles transformo em vários outros sabores acrescentando novos ingredientes, fique à vontade para usar a sua criatividade e montar recheios exclusivos com sua marca e com seu sabor.

Sugestões de Recheios

Recheio de Leite Ninho

Para o recheio de leite ninho uso somente o creme branco especial Bia Paixão.

Recheio de Brigadeiro

Para o recheio de brigadeiro uso somente o brigadeiro gourmet especial Bia Paixão.

Recheio Cocada Cremosa

Para o recheio cocada cremosa uso o creme branco especial Bia Paixão e adicione coco ralado em flocos (úmido e adoçado) apenas misture e está pronto.

Recheio de Creme de Abacaxi

Para o recheio de creme de abacaxi, use o creme branco especial Bia Paixão e acrescente pedaços de abacaxi picados. (Lembre-se que é preciso fazer o cozimento do abacaxi).

Recheio de Prestígio

Para o recheio de prestígio, use o brigadeiro gourmet especial Bia Paixão e adicione o coco ralado em flocos (Úmido e adoçado).

Recheio de Ninho com Crocante de Ovomaltine

Para esse recheio uso o creme branco especial Bia Paixão e acrescente por cima a pasta crocante de Ovomaltine. Observação o Ovomaltine em flocos não possui a crocância da pasta, se possível optar pela pasta.

Recheio de Brigadeiro com Crocante de Ovomaltine

Recheio de Brigadeiro com Crocante de Ovomaltine

Recheio de Brigadeiro com Morango

Uso o brigadeiro gourmet especial Bia Paixão e acrescente morangos fresco e cortados ao meio, assista a aula de montagem do bolo.

Recheio Olho de Sogra

Para o recheio olho de sogra, use o creme branco especial Bia Paixão e adicione as ameixas picadas e o coco ralado úmido e adoçado.

Sugestões de Recheios

Recheio de Strogonoff de Sonho de Valsa

Use o brigadeiro gourmet especial Bia Paixão e acrescente pedaços de bombom sonho de valsa.

Recheio de Strogonoff de Ouro Branco

Use o creme branco especial Bia Paixão e acrescente pedaços do bombom ouro branco.

Recheio de Ninho com Castanha do Pará

Use o creme branco especial Bia Paixão e acrescente pedaços picado de castanha do Pará, compre a castanha inteira a qualidade dela é melhor do que comprar em pedaços.

Recheio de Ninho com Nutella

Use o creme branco especial Bia Paixão e acrescente a Nutella e misture.

Recheio de Ninho Trufado

Use o creme branco especial Bia Paixão e acrescente raspas de chocolate nobre branco ou preto.

Recheio de Ninho com Geleia de Frutas Vermelhas

Use o creme branco especial Bia Paixão e a geleia de frutas vermelhas, assista a aula de montagem e preparação da geleia.

Recheio de Brigadeiro de Maracujá

Para esse recheio use o creme branco especial Bia Paixão e acrescente a geleia de maracujá, assista a aula de geleias.

Recheio de Paçoca

Use o creme branco especial Bia Paixão e acrescente as paçoquinhas a seu gosto e misture.

Recheio Surpresa de Uva

Nesse recheio você vai usar o creme especial branco Bia Paixão e acrescente as uvas verdes sem caroço por cima cortadas ao meio ou inteiras, conforme seu gosto.

Calda para molhar

- 1 litro de água
- ½ meio leite condensado (200gramas)
- 60 gramas de leite em pó
- 1 pitada de sal

Modo de preparo

Misturar tudo e está pronto para utilizar, guardar na geladeira até 2 dias.

Montagem do Bolo

Camada de massa;
Umedecer com a calda;
Logo depois coloque o recheio com o auxílio do saco de confeitar;
Começo do centro e vou formando um espiral até chegar quase na borda do disco de massa;
Repetir o processo.

Dicas Bia Paixão Cakes

Para cortar a massa utilizo o nivelador no número 2

Exemplo:

Geralmente monto com 3 camadas de recheio e 4 discos de massa.
Não há necessidade de pesos em cima do bolo, apenas montar na própria forma que foi assada, forrada com um plástico fino ou acetato, eu uso acetato.
Na montagem utilize somente a calda para molhar, igual receita na apostila.
Indico que a montagem seja no dia anterior, mas, se não for possível. Após a montagem levar para a geladeira por no mínimo 4 horas, isso te dará mais segurança quando for decorar.
Quanto meu bolo na forma de 15 centímetros, uso a cakeboard de 25 centímetros, sempre 9 ou 10 centímetros a mais da forma.
Antes de colocar o bolo no pratinho (cakeboard), passar uma leve camada de recheio para colar seu bolo e evitar que ele deslize.
Não esquecer que depois de montado você pode prender o acetato com uma fita ou uma liguinha, e tirá-lo da forma, assim que terminar a montagem cobrir todo seu bolo com um plástico filme para não ressecar.

Exemplos

Forma de 11 cm montado com 4 discos de massa e 3 de recheio, pesa em média 1 kg e serve aproximadamente 8 fatias.

Forma de 13 cm montado com 4 discos de massa e 3 de recheio, pesa em média 1,5kg e serve aproximadamente 13 fatias.

Geralmente a conta é 100 gramas por pessoa, porém, é aconselhável trabalhar com um pouquinho de folga e lembrar que depende muito de quem vai cortar o bolo. Difícil ter uma precisão, mas, tem sido essencial esse formato de trabalho.

Bolo de Andar

Para estruturar seu bolo de andar é necessário que você primeiramente faça um planejamento e programe seu projeto, quais os tamanhos de aro você vai utilizar. Oriento que a diferença entre os aros ou andares seja entre 05 a 07 cm, eu gosto de usar a diferença de 05 centímetros. Se você for fazer um projeto de 2 andares.

Exemplo:

20 cm de baixo e 15 cm de cima

De 03 andares eu aconselho a começar com o de 25 cm.



Se você for fazer ele todo verdadeiro precisa estar consciente sobre os pesos para você não perder dinheiro, e lembrando que sobre valores, ficam mais elevados do que você fazer ele sendo a parte debaixo verdadeiro e o topo fake, você vai apresentar as duas propostas para o cliente. Vai ter o bolo de andar com um lindo projeto, facilidade (bolo de andar fake) ou dificuldade (bolo de andar verdadeiro) de transporte.

Parte da Estrutura

Para estruturar seu bolo tem o kit dos caninhos que é vendido nas lojas de confeitaria, lembrando que só é necessário se for todo verdadeiro, ou no caso se for de 3 andares e você ver a necessidade de usá-los, mais uma vez o bolo de andar fake ficando mais em conta do que o todo verdadeiro.

O bolo de cima precisa ser montado em cima dos discos de isopor eu gosto de colar um no outro ficando assim mais firme com 2 disco de isopor, não esquecer de passar o recheio nos discos para o bolo grudar e diminuir o risco de escorregar, mesmo assim ainda depois de colocar esse bolo em cima do outro passar um caninho no meio travessando o de cima e prendendo ao de baixo vai ajudar na estruturação. No bolo de andar sendo o de cima fake somente colocar o bolo fake confeitado.
Importante que esse bolo seja feito com tempo de ficar um momento na geladeira, pelo menos uma hora antes do transporte.
Quando for fazer o orçamento do bolo de andar lembrar que não é o mesmo valor do bolo normal, devido a suas despesas ser maiores, então não esqueça de cobrar o justo. E incluir todas as despesas.

Dicas Bia Paixão Cakes

Flores naturais

Se possível pegar as flores no dia da entrega do bolo caso não tenha lugar para armazenar.
Ter noção para não deixar as flores muito altas, então cortar o caule na medida desejada.
Eu utilizo o papel alumínio para envolver o caule que é a parte que tem contato com o bolo.
Não gosto de usar o plástico filme, devido ele ser transparente pode ficar no bolo sem o cliente perceber.
Avisar para seu cliente ter atenção na hora de tirar as flores antes de cortar o bolo.
Não deixar crianças fazer esse trabalho porque o papel alumínio pode cortar.
Eu gosto depois da minha decoração pronta com as flores naturais, jogar o pó Cristal com álcool de cereais para dá um brilho a mais nas flores.

Vou deixar aqui alguns nomes das flores que eu costumo usar:
Mini Rosa – Rosas – Astromélia – Lisianthus – Orquídeas – Suculentas – Gypsolphila.

Direcionamento de Pedido e Cardápio

bp

Bia Paixão

CAKES

Eu indico que você elabore um cardápio mesmo que seja simples, mas, que tenha as opções para seu cliente escolher.
Com isso você terá um atendimento personalizado ao seu cliente agregando valor ao seu trabalho.
Se possível tenha esse cardápio no formato PDF.
No seu cardápio é interessante ter as seguintes opções:

Massas
Chocolate — branca — mista chocolate e branca ou mais
Recheios

É necessário você ter os recheios tradicionais e especiais. Mas, não podem ser no mesmo valor.
Recheio tradicional pode ser composto por recheio de chocolate e recheio branco.

Recheios especiais

São recheios que são acrescentados produtos ou frutas especiais a esse recheio base, temos algumas opções na apostila no tópico recheios.
Importante o valor do recheio especial ter um acréscimo entre 10% a 20%.

Eu também indico você utilizar o WhatsApp business, para que você possa usar as etiquetas para facilitar seu processo e evitar que você esqueça de fazer o pedido do seu cliente.
Interessante você ter no seu Instagram o link que a pessoa clica e vai direto para seu WhatsApp



Você vai analisar sobre as decorações se é compensativo ou não você fazer separações igualmente nos recheios, evitar muitas situações para não causar desconforto e dificuldades para seu cliente entender seu cardápio e realizar as escolhas deles.

Finalizando o pedido

Você pode ter algumas fichas já impressas com os seguintes dados, isso vai facilitar seu trabalho;

Nome

Data da entrega

Horário da retirada

Tamanho

Massa

Recheio

Modelo tema

Valor total

Entrada

Você pode ter também uma mensagem de texto para enviar para seu cliente assim que for concluído o pedido informando o que será entregue, ou seja o que o cliente acabou de encomendar.

Dicas Bia Paixão Cakes

Quando o cliente pedir bolo de cores escuras opte sempre por pintar, pois, o corante pode amargar devido a quantidade que você tem que usar para chegar a cor desejada..

Vou deixar aqui a relação de alguns equipamentos que você pode precisar para te auxiliar na sua produção.

Nivelador de bolo – eu uso no número 2
Bailarina – eu uso a de vidro
Espátula de silicone – escolher a mais resistente
Espátula longa de alumínio
Espátula para espatular
Espátula para textura
Formas – indico ter 11 – 13 -15 -17 – 20 – 25
Desmoldante spray

Batedeira planetária – uso da Oster de 600w e da Arno

Fouet

Corantes

Pó para decoração

Glitter

Álcool de cereais ou solução alcoólica

Bombinha para pintura

Manga ou saco para confeitar – uso o saco descartável 25x35x0,10 (ganho tempo não precisa ficar lavando manga)

Bicos para decorações, vou deixar aqui algumas opções que mais utilizo.

Recheio; 1A caso queira utilizar

Espatulado; 1A caso queira utilizar

Cordinha; 21-18

Roseta; 18 – 21 – 32 – 35

Rococó; 32

Graminha; 233 (chuveirinho)

Tronquinho; 1A e 12

Cordinha; 21 – 18

Folhinha; 352

Babadinho; 124 – 125

Babado;070 – 040

Babado ondas;123 – 124

Fim

bp

Bia Paixão

CAKES