
dicas para trabalhar
com a
Nutella
nutella
FERRERO

Como eu trabalho há algum tempo já com essa maravilhosa, separei aqui algumas dicas útil pro seu dia a dia na produção e no manuseio da Nutella:

Quando você abrir a sua nutella verifique se não há excesso do óleo separado do creme, isso é normal, basta apenas misturar bem de novo para que ela volte a ter a cremosidade esperada.

Quando for usar no bico de confeitar e precise de mais estrutura deixe o saco com a nutella já e o bico, na geladeira ou freezer minutos antes de usar, assim a nutella vai dar uma endurecida e sua roseta ou pitanga ficarão perfeitas!



Se o doce com Nutella for de geladeira não tem problema, minutos antes de entregar ao seu cliente, retire o doce da geladeira assim a Nutella já vai ir voltando a sua temperatura normal e ficara no ponto certinho, mas vou te contar aqui que um cone trufado com a nutella geladinha é O PARAÍSO!