



TOP 10

RECEITAS DE pastas

PARA COBRIR BOLOS E MODELAR



Nina
Ortega



Baixar



TOP 10

RECEITAS DE **pastas**

PARA COBRIR BOLOS E MODELAR

Apresentação

Este ebook foi criado com muito carinho e dedicação, trazendo as minhas receitas exclusivas de pastas para bolos de pasta americana. O objetivo deste material é proporcionar às minhas alunas um guia completo para a criação de bolos artísticos de alta qualidade, utilizando as técnicas e receitas que desenvolvi ao longo de anos de experiência.

Importante: Este ebook é destinado exclusivamente às alunas que o adquiriram. A venda, distribuição ou compartilhamento deste conteúdo sem autorização prévia é estritamente proibido. Todos os direitos estão reservados conforme a legislação vigente.

Atenção: De acordo com o artigo 29 da Lei nº 9.610/98, é crime vender ou distribuir este material sem a devida autorização do autor. O descumprimento desta norma pode acarretar em sanções legais.

Seus dados ficam vinculados conosco no momento da compra, o que torna possível caso necessário, o ajuizamento da ação judicial. Para evitar possíveis problemas, não descumpra a lei.





TOP 10

RECEITAS DE **pastas**

PARA COBRIR BOLOS E MODELAR

SUMÁRIO

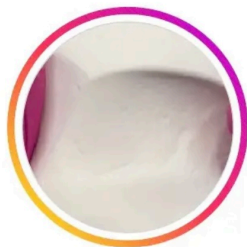
RECEITA PASTA DE MARSHMALLOW	01
RECEITA PASTA AMERICANA	02
RECEITA PASTA GLACÊ MARMORE	03
RECEITA PASTA DE MODELAGEM	04
RECEITA CHANTY PASTA	05
RECEITA MASSA PASTILHAGEM MEXICANA	06
RECEITA MASSA ELÁSTICA	07
RECEITA PASTA CHOCOLATE BRANCO	08
RECEITA PASTA CHOCOLATE	09
RECEITA PASTA LEITE EM PÓ	10



TOP 10

RECEITAS DE pastas

PARA COBRIR BOLOS E MODELAR



RECEITA DE PASTA DE MARSHMALLOW

[CLIQUE AQUI - VIDEO MODO DE PREPARO](#)

INGREDIENTES

- 100g DE MARSHMELLOW
- 1 COLHER DE SOPA DE ÁGUA FILTRADA
- 300g DE AÇÚCAR DE CONFEITEIRO
- 1 COLHER DE SOPA DE ESSÊNCIA DO SABOR DE SUA PREFERÊNCIA

MODO DE PREPARO

- untar a tigela e espátula com gordura vegetal
- misturar água e marshmallow e levar no microondas por 1 minuto
- adiciona o açúcar de confeiteiro peneirado 150g por vez
- adiciona essência e mistura
- unta sua mão com gordura vegetal
- coloca um pouco de açúcar de confeiteiro na bancada para sovar a pasta
- sove bem a pasta na bancada
- coloca dentro de um saquinho plástico e deixa descansar por 30 minutos em temperatura ambiente
- sova a pasta, abre e pode usar para cobrir

VALIDADE:

- 1 a 2 semanas em temperatura ambiente
- 2 a 3 semanas na geladeira
- Até 3 meses no congelador (embalado corretamente, bem vedado)

RENDIMENTO:

Rende cerca de 400g a 450g de pasta de marshmallow, com esse rendimento, você pode cobrir aproximadamente um bolo de 15cm de diâmetro e até 7cm de altura.

COMO E QUANDO USAR:

Perfeita para cobrir bolos, fazer modelagens, usar em moldes de silicone! Tingir com corante em gel comestível

ARMAZENAMENTO: Envolver a pasta de marshmallow em plástico filme, certificando-se de que está bem vedada, para evitar o contato com o ar, o que pode ressecar a pasta. Coloque dentro de um saco plástico hermético ou um recipiente fechado. Armazene em um local fresco e seco, longe da luz solar direta.





TOP 10

RECEITAS DE pastas

PARA COBRIR BOLOS E MODELAR



RECEITA DE PASTA AMERICANA CASEIRA

INGREDIENTES

- 25g de gelatina incolor (sem sabor)
- 125g de água
- 1 colher de sopa de essência transparente (baunilha, amêndoas, ou outra de sua preferência)
- 70g de glucose de milho
- 70g de gordura vegetal hidrogenada
- 1 kg de açúcar impalpável

MODO DE PREPARO

- Hidrate a gelatina: Em uma panela pequena, hidrate a gelatina com a água, deixando repousar por alguns minutos até que a gelatina absorva a água completamente.
- Aqueça os ingredientes líquidos: Adicione a glucose de milho, a gordura vegetal e a essência transparente à gelatina hidratada. Aqueça a mistura em fogo baixo ou em banho-maria, sem deixar ferver. O objetivo é apenas derreter a gordura vegetal e homogeneizar os ingredientes. Mexa até que tudo esteja bem misturado e derretido.
- Prepare o açúcar: Em um bowl grande, coloque 1 kg de açúcar impalpável. Faça um buraco no centro (como um vulcão) e despeje a mistura líquida aquecida no meio.
- Misture a pasta: Com uma espátula ou colher de pau, comece a misturar o açúcar impalpável com o líquido, puxando as bordas para o centro. Quando a massa estiver mais consistente, comece a sovar com as mãos.
- Ajuste a consistência: Aos poucos, adicione mais açúcar impalpável conforme necessário (aproximadamente mais 300g) até que a pasta atinja a consistência desejada. Ela deve ser macia, porém firme o suficiente para trabalhar. Cuidado para não adicionar açúcar demais, pois isso pode deixá-la seca e quebradiça.
- Sove bem: Continue sovando a massa até que fique homogênea e sem grumos. Se desejar tingir, acrescente o corante em gel nesse momento e sove até que a cor fique uniforme.

VALIDADE A pasta americana caseira tem uma validade de até 30 dias quando bem armazenada.

RENDIMENTO Esta receita rende aproximadamente 1,5 kg de pasta americana, o suficiente para cobrir um bolo de até 30 cm de diâmetro e 10 cm de altura, dependendo da espessura da aplicação.

COMO E QUANDO USAR:

- Seguindo essas orientações, você terá uma pasta americana caseira, macia e pronta para cobrir bolos, fazer decorações e modelagens com excelente acabamento! Não deixe a pasta seca: Evite adicionar açúcar impalpável em excesso. A pasta deve ser firme, mas elástica e fácil de manusear.
- Tingimento: Utilize corantes em gel para colorir a pasta. Para um efeito mais suave, adicione o corante aos poucos e sove bem.

ARMAZENAMENTO: Após o preparo, envolva a pasta em filme plástico, retirando todo o ar, e armazene dentro de um recipiente hermético. Mantenha em local fresco e seco, longe de umidade e luz direta. Não leve à geladeira, pois o frio pode alterar a textura da pasta, deixando-a dura e difícil de trabalhar.





TOP 10

RECEITAS DE pastas

PARA COBRIR BOLOS E MODELAR



RECEITA DE GLACÊ MARMORE

INGREDIENTES

- 500g AÇÚCAR IMPALPÁVEL
- 2 COLHERES DE SOPA DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA
- 2 COLHERES DE SOPA DE GLUCOSE DE MILHO
- 5 COLHERES DE SOPA DE ÁGUA
- 1 COLHERES DE CHÁ DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- CORANTE EM GEL

MODO DE PREPARO

- Em uma tigela grande, peneire o açúcar impalpável para garantir que não haja grumos. Reserve.
- Em uma panela, aqueça a gordura vegetal hidrogenada e a glucose de milho em fogo baixo até que estejam derretidas e bem misturadas.
- Adicione a água aos poucos, mexendo bem, até que a mistura fique homogênea. A quantidade de água pode variar, então adicione aos poucos até atingir uma consistência cremosa, mas não líquida.
- Retire a mistura do fogo e adicione a essência de baunilha.
- Despeje a mistura líquida sobre o açúcar impalpável, aos poucos, e vá mexendo até que forme uma massa firme.
- Quando a mistura estiver difícil de mexer com a colher, comece a sovar com as mãos, até que a massa fique lisa e uniforme.
- Se a massa estiver muito seca, adicione um pouco mais de água (uma colher de chá por vez). Se estiver muito pegajosa, adicione mais açúcar impalpável.
- Se desejar colorir o glacê, adicione pequenas quantidades de corante alimentício em gel e sove até alcançar a cor desejada.

VALIDADE

O glacê mármore pode durar até 3 dias em temperatura ambiente

Na geladeira, a validade pode ser estendida para até 7 dias.

Obs.:O congelamento não é recomendado para o glacê mármore, pois pode alterar a textura e a consistência. Se precisar armazenar por mais tempo, é melhor mantê-lo na geladeira e usar dentro do prazo recomendado.

RENDIMENTO 700g

COMO E QUANDO USAR: Ideal para cobrir bolos

ARMAZENAMENTO: Coloque o glacê mármore em um recipiente hermético ou envolva-o bem em plástico filme, certificando-se de que está bem vedado para evitar o contato com o ar, o que pode causar ressecamento. Armazene em um local fresco e seco, longe da luz solar direta e de fontes de calor.





TOP 10

RECEITAS DE pastas

PARA COBRIR BOLOS E MODELAR



RECEITA DE PASTA PARA MODELAGEM

[CLIQUE AQUI - VIDEO MODO DE PREPARO](#)

INGREDIENTES

- 250g de açúcar impalpável
- 1/2 colher de chá rasa de CMC
- 130g de leite condensado quente (pode adicionar mais aos poucos, se necessário)
- 1 Colher de Sopa - Gordura Vegetal

MODO DE PREPARO

- Em uma tigela grande, peneire o açúcar impalpável para garantir que não haja grumos. Isso ajuda a obter uma pasta mais lisa e homogênea.
- Mistura do CMC: Adicione o CMC ao açúcar impalpável e misture bem. O CMC ajuda a dar elasticidade e firmeza à pasta, tornando-a ideal para modelagens.
- Adição do Leite Condensado: Aqueça o leite condensado até que esteja bem quente, mas não fervendo. Despeje-o sobre a mistura de açúcar e CMC aos poucos, enquanto mexe com uma colher ou espátula.
- Formação da Massa: Continue mexendo até que a mistura comece a se transformar em uma massa. Se a massa estiver muito seca, adicione mais leite condensado, uma pequena quantidade por vez, até que a massa atinja a consistência desejada.
- Sovando a Massa: Quando a massa estiver difícil de mexer com a colher, passe-a para uma superfície levemente polvilhada com açúcar impalpável e comece a sovar com as mãos. Sove até que a massa fique lisa, homogênea e fácil de modelar.

VALIDADE 7 dias (bem embalada com plástico filme na geladeira)

RENDIMENTO 350g

COMO E QUANDO USAR: Perfeita para modelagens.

ARMAZENAMENTO: Caso não use a pasta imediatamente, embale-a bem em plástico filme, certificando-se de que está bem vedada para evitar ressecamento. Guarde na geladeira por até 7 dias.





TOP 10

RECEITAS DE pastas

PARA COBRIR BOLOS E MODELAR



RECEITA DE CHANTY PASTA

INGREDIENTES

- 450g AÇÚCAR IMPALPÁVEL
- 1 COLHER DE SOPA CMC
- 100 ml de CHANTILLY
- 1 COLHER DE CAFÉ DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA

MODO DE PREPARO

- Misture o açúcar com CMC, aqueça o chantilly por 50 segundos, ou até levantar fervura.
- No microondas misture a baunilha com o chantilly e despeje sobre o açúcar.
- Misturar e sovar bem
- Obs.: O sabor da essência pode ser trocado conforme desejar.

VALIDADE

Esta mistura teria uma validade de 2 a 3 dias na geladeira. Se for chantilly estabilizado, a validade pode se estender para até 7 dias, desde que armazenado em um recipiente hermético na geladeira.

RENDIMENTO 500g

COMO E QUANDO USAR: Perfeita para cobrir bolos, fazer modelagens, usar em moldes de silicone! Tingir com corante em gel comestível

ARMAZENAMENTO: Coloque a Chanty Pasta em um recipiente hermético para evitar a absorção de umidade e odores da geladeira. Antes de usar, retire a Chanty Pasta da geladeira e deixe-a atingir a temperatura ambiente. Sove bem para recuperar a consistência ideal antes de aplicar no bolo ou usar para modelagens.





TOP 10

RECEITAS DE pastas

PARA COBRIR BOLOS E MODELAR



RECEITA DE MASSA DE PASTILHAGEM MEXICANA

INGREDIENTES

300g Açúcar refinado

160mL Água

2 colheres de sopa de gelatina sem sabor

MODO DE PREPARO

- Em uma panela coloque 300g de açúcar -refinado e 160ml de água, leve ao fogo médio até formar o ponto do fio fraco. Reserve.
- Hidratar a gelatina misturando as 2 colheres de sopa de gelatina sem sabor em 50 ml de água e deixe até endurecer, depois que endureceu um pouco leve ao micro-ondas por 15 segundos. Misture com a nossa calda que estava reservada.
- Peneire o açúcar impalpável, adicione a calda ao açúcar para sovar até obter uma pasta, quando estiver sovada, abra ela e deixe ela descansar 24 horas de um lado depois 24 horas do outro.

VALIDADE Até 3 meses

RENDIMENTO 400 a 500 gramas

COMO E QUANDO USAR: Perfeita para modelagens

ARMAZENAMENTO: A pasta deve ser armazenada em um local seco e fresco, bem embalada em plástico filme e dentro de um recipiente hermético para evitar contato com o ar e umidade. É importante notar que, com o tempo, a pasta tende a endurecer ainda mais, tornando-se menos flexível, o que pode dificultar o manuseio. Portanto, é recomendável usar a pasta dentro de 1 a 3 meses para obter melhores resultados, especialmente se a flexibilidade for necessária para o seu projeto.





TOP 10

RECEITAS DE pastas

PARA COBRIR BOLOS E MODELAR



RECEITA DE MASSA ELÁSTICA

INGREDIENTES

- 500 g de açúcar impalpável (peneirado)
- 4 colheres de sopa de glucose de milho (transparente)
- 2 colheres de sopa de gelatina incolor e sem sabor
- 60 ml de água
- 1 colher de chá de CMC (carboximetilcelulose, opcional para maior elasticidade)
- 1 colher de chá de manteiga ou gordura vegetal
- Corante em gel (opcional)

MODO DE PREPARO

- Hidrate a Gelatina:
- Em um recipiente pequeno, misture a gelatina com a água e deixe descansar por cerca de 5 minutos para hidratar.
- Derreta a Gelatina: Leve a gelatina hidratada ao micro-ondas por aproximadamente 15 segundos ou até que esteja completamente derretida. Não deixe ferver.
- Adicione Glucose e Manteiga: No recipiente com a gelatina derretida, adicione a glucose de milho e a manteiga (ou gordura vegetal). Misture bem até que esteja tudo completamente incorporado.
- Adicione o CMC: Se estiver usando CMC, adicione-o agora à mistura líquida e mexa até dissolver.
- Incorpore o Açúcar Impalpável: Em uma tigela grande, coloque o açúcar impalpável peneirado e faça um buraco no meio. Despeje a mistura líquida no centro e comece a misturar com uma espátula.
- Sove a Massa: Quando a mistura começar a se formar, use as mãos para sovar a massa até que ela esteja lisa e homogênea. Se a massa estiver muito grudenta, adicione um pouco mais de açúcar impalpável, mas cuidado para não deixar a massa seca.
- Coloração (Opcional): Se desejar, adicione corante em gel à massa e continue sovando até obter uma cor uniforme.
- Descanso: Envolva a massa em plástico filme e deixe descansar por pelo menos 1 hora antes de usar. Isso ajudará a desenvolver a elasticidade.

VALIDADE Até 2 meses

RENDIMENTO 900 à 1.000 gramas

COMO E QUANDO USAR: Perfeita para modelagens e para cobertura de bolos

ARMAZENAMENTO: Guarde em plástico filme, bem vedada, e coloque dentro de um saco plástico ou recipiente hermético. Mantenha em local fresco e seco.





RECEITAS DE pastas

Nina Ortega



RECEITA DE PASTA DE CHOCOLATE BRANCO

[CLIQUE AQUI PARA VER O MODO DE PREPARO](#)

INGREDIENTES

- 195g Cobertura Fracionada
- 90g Glucose Branca
- 3mL Água

MODO DE PREPARO

- Pique o chocolate branco em pedaços pequenos para facilitar o derretimento de maneira uniforme.
- Coloque o chocolate em um recipiente resistente ao calor.
- Derreta o chocolate em banho-maria, mexendo constantemente, ou no micro-ondas, em intervalos de 20 a 30 segundos, mexendo bem entre cada intervalo, até que o chocolate esteja completamente derretido e liso.
- Enquanto o chocolate ainda está quente, adicione a glucose branca e os 3mL água.
- Mexa bem até que esteja completamente derretida e incorporada ao chocolate, resultando em uma mistura cremosa e homogênea
- Sove bem essa pasta até que escorra todo o óleo gerado
- Depois de sovar bem e retirar todo o óleo, embale a pasta num plástico filme e deixe descansar por 8 horas
- Após isso ela estará pronta para uso

VALIDADE 30 dias

RENDIMENTO 300g

COMO E QUANDO USAR: Perfeita para cobrir bolos, fazer modelagens, usar em moldes de silicone! Tingir com corante em gel comestível

ARMAZENAMENTO: Envolver a pasta completamente em plástico filme, certificando-se de que não haja ar dentro da embalagem para evitar ressecamento e formação de crostas. Armazene em um local fresco, seco e arejado, longe da luz solar direta, fontes de calor e umidade.





RECEITAS DE **pastas**

Nina Ortega



RECEITA DE PASTA DE CHOCOLATE

[CLIQUE AQUI PARA VER O MODO DE PREPARO](#)

INGREDIENTES

- 195g Cobertura Fracionada (Ao Leite ou Meio amargo)
- 90g Glucose Branca
- 3mL Água

MODO DE PREPARO

- Pique o chocolate branco em pedaços pequenos para facilitar o derretimento de maneira uniforme.
- Coloque o chocolate em um recipiente resistente ao calor.
- Derreta o chocolate em banho-maria, mexendo constantemente, ou no micro-ondas, em intervalos de 20 a 30 segundos, mexendo bem entre cada intervalo, até que o chocolate esteja completamente derretido e liso.
- Enquanto o chocolate ainda está quente, adicione a glucose branca e os 3mL água.
- Mexa bem até que esteja completamente derretida e incorporada ao chocolate, resultando em uma mistura cremosa e homogênea
- Sove bem essa pasta até que escorra todo o óleo gerado
- Depois de sovar bem e retirar todo o óleo, embale a pasta num plástico filme e deixe descansar por 8 horas
- Após isso ela estará pronta para uso

VALIDADE 30 dias

RENDIMENTO 300g

COMO E QUANDO USAR: Perfeita para cobrir bolos, fazer modelagens, usar em moldes de silicone! Tingir com corante em gel comestível

ARMAZENAMENTO: Envolver a pasta completamente em plástico filme, certificando-se de que não haja ar dentro da embalagem para evitar ressecamento e formação de crostas. Armazene em um local fresco, seco e arejado, longe da luz solar direta, fontes de calor e umidade.





RECEITAS DE pastas

Nina Ortega



RECEITA DE PASTA DE LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

- 500g AÇÚCAR IMPALPÁVEL
- 500g LEITE NINHO EM PÓ
- 395g LEITE CONDENSADO
- 1 COLHER DE SOPA DE GLUCOSE
- 1 COLHER DE SOPA DE MARGARINA OU MANTEIGA SEM SAL
- CORANTE EM GEL PARA COLORIR COM A COR DESEJADA

MODO DE PREPARO

- Em uma tigela grande, misture o açúcar impalpável e o Leite Ninho
- Faça uma cavidade no centro da mistura seca e adicione a margarina (ou manteiga) e a glucose.
- Adicionar o leite condensado aos poucos, misturando com as mãos até formar uma massa homogênea. A quantidade de leite condensado pode variar, então adicione aos poucos até a massa ficar no ponto.
- Sove a massa com as mãos até que ela fique lisa e sem gruminhos. Se a massa estiver muito seca, adicione um pouco mais de leite condensado; se estiver muito pegajosa, adicione um pouco mais de açúcar impalpável
- Se desejar colorir a pasta, adicione pequenas quantidades de corante em gel da cor que desejar.

VALIDADE 5 dias em temperatura ambiente.

Até 15 dias na geladeira.

Pode ser congelada por até 3 meses. Porém para utilizar, deixe descongelar na geladeira e depois em temperatura ambiente antes de sovar.

RENDIMENTO 1200g

COMO E QUANDO USAR: Perfeita para cobrir bolos, fazer modelagens, usar em moldes de silicone! Tingir com corante em gel comestível

ARMAZENAMENTO: Envolver a pasta de leite em pó em plástico filme, garantindo que esteja bem vedada para evitar o contato com o ar, que pode ressecar a pasta. Manter a pasta em um local fresco e seco, longe da luz solar direta e de fontes de calor.





RECEITAS DE **pastas**

Nina Ortega



Agradecimento

Parabéns!

Você acaba de dar um passo importante na sua jornada como confeitadora ao adquirir este ebook exclusivo. Seu compromisso com a arte da confeitaria e o desejo de aperfeiçoar suas habilidades são dignos de reconhecimento e admiração.

Cada receita, cada técnica compartilhada aqui foi pensada para ajudá-la a alcançar novos patamares na confeitaria, proporcionando a base que você precisa para criar bolos incríveis e encantar seus clientes.

Mas lembre-se: este é apenas o começo! O mundo da confeitaria é vasto e cheio de possibilidades. A cada bolo que você criar, a cada técnica que dominar, você estará se aproximando ainda mais do seu sucesso.

Eu acredito no seu potencial e sei que você tem tudo o que precisa para se destacar e conquistar seus objetivos. Continue se dedicando, praticando e buscando aprender sempre mais. O próximo passo na sua carreira está à sua espera, e eu estarei aqui para acompanhá-la nessa jornada.

Não perca nenhuma novidade! Clique no botão abaixo para entrar no nosso grupo de avisos exclusivo. Lá, você será a primeira a saber sobre novas receitas, dicas especiais e oportunidades imperdíveis. Vamos juntas continuar essa jornada!



[\[Clique aqui para entrar no grupo de avisos\]](#)

Conte comigo para o que precisar, e não se esqueça: o sucesso é feito de pequenos passos que nos levam a grandes realizações. Com carinho e admiração,

[Nina Ortega]



[S] Leia sem anúncios.

Assine com uma avaliação gratuita



RECEITAS DE pastas

Nina Ortega



Eu tenho dois presentes pra você

Eu tô muito feliz que você chegou até aqui!

Você acaba de dar um passo importante na sua jornada como confeitadora ao adquirir este ebook exclusivo.

Aproveite esta oferta exclusiva: **dois eBooks essenciais com mais de 90% de desconto!**

Receba um guia completo de como trabalhar com pasta americana e um eBook com mais de 100 receitas de massas e recheios perfeitos para seus bolos. Não perca! Eu compilei nesses 2 ebooks tudo que eu sei sobre pasta americana e sobre massas e recheios para bolos.

CLIQUE AQUI GUIA COMPLETO DA PASTA AMERICANA

CLIQUE AQUI 100 RECEITAS MASSAS E RECHEIOS



DE: R\$199,90
POR: R\$19,90



DE: R\$279,00
POR: R\$27,90



PAGUE 1 LEVE 2: EBOOKS GUIA DA PASTA AMERICANA + 100 RECEITAS

Nina Ortega Cake Designer

hotmart.com



DE: R\$47,80
POR: R\$34

Baixar



12



pt.scribd.com



[S] Leia sem anúncios.

Assine com uma avaliação gratuita

RECEITAS DE
pastas

Nina Ortega

**Eu tenho dois presentes pra você**

Eu tô muito feliz que você chegou até aqui!

Você acaba de dar um passo importante na sua jornada como confeitadora ao adquirir este ebook exclusivo.

Aproveite esta oferta exclusiva: **dois eBooks essenciais com mais de 90% de desconto!**

Receba um guia completo de como trabalhar com pasta americana e um eBook com mais de 100 receitas de massas e recheios perfeitos para seus bolos. Não perca! Eu compilei nesses 2 ebooks tudo que eu sei sobre pasta americana e sobre massas e recheios para bolos.

[CLIQUE AQUI GUIA COMPLETO DA PASTA AMERICANA](#)[CLIQUE AQUI 100 RECEITAS MASSAS E RECHEIOS](#)

DE: R\$199,90
POR: R\$19,90



DE: R\$279,00
POR: R\$27,90

**PAGUE 1 LEVE 2: EBOOKS GUIA DA PASTA AMERICANA + 100 RECEITAS**

Nina Ortega Cake Designer

hotmart.com



DE: R\$47,80

POR: R\$34**Baixar**

12



pt.scribd.com

