

Páscoa Poderosa

com Silvia Melo



Direitos autorais: ©Copyright: Silvia Melo e Digital Alfa

Todos os textos, fotos e imagens, mapas, logomarca e mascote apresentados neste portal são protegidos por lei.

Qualquer reprodução (total ou parcial) do conteúdo divulgado aqui, sem a prévia autorização, é proibida.

NENHUM meio de divulgação (jornais, revistas, televisão, websites, blogues etc.), empresas, pessoas físicas ou qualquer outro veículo de comunicação (folders, panfletos, cartões de visitas, trabalhos acadêmicos, apresentações etc.) está autorizado a utilizar as informações e/ou imagens mesmo que coloque os créditos.

CÓDIGO PENAL - Dos crimes contra a propriedade intelectual

Violação de direito autoral - Art. 184

Pena de detenção de 3 meses a 1 ano.

Se a violação consistir em reprodução, por qualquer meio, com intuito de lucro, qualifica o crime.

Pena de reclusão de 1 ano a 4 anos.

DIREITOS AUTORAIS - Lei 9.610 de 19 de fevereiro de 1998.

Art. 7 - A lei considera que as obras protegidas, dentre outras, são: textos, obras fotográficas, ilustrações, desenhos, programa de computador, bases de dados e outras obras, que, por sua seleção, organização ou disposição de seu conteúdo, constituam uma criação intelectual.

Art. 28 - Cabe ao autor o direito exclusivo de utilizar, fruir e dispor da obra literária, artística ou científica.

Veja a íntegra da lei em: http://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/leis/9610.htm

Sobre o Copyright

O © Copyright é um símbolo do direito autoral, uma forma de direito intelectual.

Também denominado direitos de autor ou direitos autorais, o copyright impede a cópia ou exploração de qualquer obra sem que haja permissão para tal. Toda obra original incluindo música, imagens, vídeos, documentos digitais, fotografias, arranjo gráfico etc., são trabalhos que dão ao proprietário direito exclusivo.

O símbolo do copyright © quando presente em uma obra restringe a sua impressão e/ou publicação sem autorização prévia, impedindo que haja benefícios financeiros para outros que não sejam o autor ou o editor da obra.

A palavra copyright é normalmente acompanhada pela frase em "Todos os Direitos Reservados", que indica que aquela obra está protegida por lei e não poderá ser copiada sem autorização do autor.

É proibida a reprodução total ou parcial de textos, fotos, artes e ilustrações, receitas, vídeos ou qualquer tipo de material disponível neste curso, por qualquer meio, sem prévia autorização dos autores.

**Todos os direitos reservados:
©Copyright:**

Silvia Melo e Digital Alfa

Produção:

Digital Alfa - Quebre as limitações do físico, digitalize-se

  @digitalalfa.digital

www.digitalalfa.com.br



Receitas e validade



Cascas:

Temperagem.....	5
Cascas Extras	6

Massas:

Red Velvet	7
Cenoura	8
Brownie Alpino.....	9

Recheios:

Leite em Pó	10
Nata	11
Leite em Pó Cremoso Especial	12
Kinder Supremo	13
Trufado Branco	14
Nhá Benta de Leite em Pó	15
Cream Cheese	16
Caramelo Flor de Sal	17
Trufado Belga	18
Supremo Ferrero	19

Montagem:

Casca Trufada Charge	20
Casca Recheada de Cenoura	21
Casca Bombom de Morango	22
Casca Kinder com Ferrero	23
Casca Leite em Pó e Creme de Avelã	24
Casca Recheada Red Velvet	25
Casca Recheada Duplo Brownie	26
Casca Nhá Benta c Oreo e Avelã	27

Validade:	28
------------------------	-----------

É proibida a reprodução total ou parcial de textos, fotos, artes e ilustrações, por qualquer meio, sem prévia autorização dos artistas ou do editor deste PDF.

Todos os direitos reservados:

Silvia Melo e Digital Alfa



Você vai precisar de:

200g Chocolate Nobre -
Meio Amargo, Ao Leite
e Branco

2g de Mycryo

Termômetro digital

Forma de Silicone com
três partes

Equipamento:

Microondas ou Fogão
(Para derreter eu prefiro
usar o micro-ondas do
que o banho Maria, o
banho maria pode
emitir gotículas de
água demais e prejudicar
o derretimento do seu
chocolate.

Modo de Preparo:

- 1** Vou começar derretendo o chocolate ao Leite de 30 em 30 segundos até atingir 45 a 50 graus.
- 2** Assim que ele chegar nessa temperatura, vou mexer até ele chegar até 33 a 34 graus para adicionar o Mycryo. Vá sempre medindo a temperatura para não perder.
- 3** Assim que chegar, eu já posso adicionar o Mycryo e mexer até que ele atinja minha temperatura de trabalho que é 29 a 30 graus.
- 4** Para Moldar, vamos utilizar uma forma de silicone com três partes, com ela é muito mais fácil moldar as cascas. Ela possui um fundo com marcação de quantidade, uma base superior e o silicone que pressiona para moldar a casca.
- 5** Colocamos o chocolate até a marca e damos leves batidas para retirar o ar. Colocamos então o silicone e a parte superior, viramos ao contrário e pressionamos para retirar o excesso.
- 6** Vamos levar pra gelar por cerca de 20 minutos até que todo chocolate tenha se desprendido da forma.
- 7** Assim que retirar da geladeira, deixe cerca de 30 minutos descansando antes de embalar, isso ajuda a não marcar de água caso ela soe um pouco.
- 8** Vamos repetir o mesmo processo para o Chocolate Branco e Meio Amargo, respeitando sempre todas as temperaturas.
Meio Amargo: 34 a 35 graus (A temperatura de moldagem dele é de 31 a 32 graus)
Branco: 33 a 34 graus (A temperatura de moldagem dele é de 28 a 29 graus)



Ingredientes:

Chocolate Branco
Temperado

Bolo Red Velt

Biscoito Oreo
Triturado sem
Recheio

Chocolate ao Leite
Temperado

Brownie Alpino

Modo de Preparo Casca Red Velvet:

Para fazer a casca Red Velvet basta utilizar o chocolate branco já temperado e adicionar o bolo de red velvet esfarelado e misturar. Em seguida é só moldar e esperar gelar. Fica simplesmente lindo!

Modo de Preparo Casca Oreo:

Para fazer a casca Oreo é só utilizar o chocolate Branco já temperado e adicionar o biscoito oreo triturado sem o recheio, é só misturar e deixar gelar

Modo de Preparo Casca Brownie:

Primeiro forramos a forma com um plástico e cortamos o brownie um pouco maior do que o molde, pra ajudar a moldar perfeitamente. Em seguida colocamos o brownie sob a forma e vamos moldando a mão. Pressionamos a forma superior sobre ele para dar formato e em seguida selamos com chocolate temperado a parte superior. Levamos para gelar por cerca de 20 minutos para então poder desenformar e usar.



Red Velvet

Rendimento
Aro 25

Tempo
45 minutos

Dificuldade
Fácil

Ingredientes:

5 Ovos grandes
(torno de 75g cada).

200g de açúcar
Refinado

1 Colher de Sopa
de Cacau em Pó

170g de Farinha
de Trigo

6g de Corante em
Pó Lipossolúvel ou
4g do Hidrossolúvel

140ml de óleo de soja

Modo de Preparo:

- 1** Separe as gemas das claras e batas as claras em neve.
- 2** Quando as claras chegarem no ponto correto, adicione o açúcar colher por colher e bata até incorporar e o creme ficar com aspecto brilhante.
- 3** Adicione as gemas uma a uma e bata mais um pouco.
- 4** Misture o óleo com o corante e adicione a batedeira, bata em velocidade lenta..
- 5** Assim que misturar, desligue e incorpore o trigo e o cacau a mão sempre peneirando e aos poucos, mexendo sempre de baixo para cima.
- 6** Unte uma forma aro 20cm com desmoldante e leve para assar em forno baixo a cerca de 180 graus. Não asse em forno alto, se isso acontecer sua massa ficará com aspecto marrom ao invés de vermelha.
- 7** Assim que estiver assada a massa, desenforme ela ainda quente para que a mesma não perca volume. Ela também poderá perder volume se assar demais.
- 8** O tempo de cozimento irá depender muito do seu forno, no nosso forno ela demora em média 35min. Asse em forno médio de 180 a 200°.



Bolo de Cenoura

Rendimento
Aro 25

Tempo
40 minutos

Dificuldade
Fácil

Ingredientes:

5 Ovos grandes
(torno de 75g cada).

250ml de Óleo de Soja.

300g de Cenoura
sem Casca e Picada

270g de açúcar

300g de Trigo sem
fermento.

50g de Amido
de Milho

15g de Fermento
em Pó

1 pitada de Sal.

Desmoldante para untar

Modo de Preparo:

- 1** Separe as gemas das claras.
- 2** Leve as claras a batedeira com uma pitada de sal até ponto de neve.
- 3** Bata no liquidificador as gemas, o açúcar, a cenoura e o óleo por cerca de 5 a 6 min até que tudo esteja bem incorporado.
- 4** Despeje a mistura do liquidificador numa vasilha e junte o trigo, o amido e o fermento.
- 5** Por fim misture delicadamente as claras em neve.
- 6** Unte a assadeira e leve para assar em forno médio de 200 graus.
- 7** Espere esfriar para usar.



Brownie

Rendimento
Forma 35x25

Tempo
40 minutos

Dificuldade
Fácil

Ingredientes:

200g de Manteiga
sem Sal

100g de Margarina

5 Ovos
(75g cada unidade)

500g de Açúcar
Refinado

300g de Trigo

200g de Achocolatado
em Pó Alpino
(Pode utilizar também
outros achocolatados
como: três corações,
nescau, toddy)

200g de Cacau em
pó 50%

Modo de Preparo:

- 1** Bata a manteiga e a margarina em temperatura ambiente junto com o açúcar até formar um creme branco e fofo.
- 2** Assim que chegar nesse ponto, adicione os ovos 1 a 1 e continue batendo até tirar a aparência de talhado do creme.
- 3** Misture o cacau, o achocolatado e o trigo e junte ao creme.
- 4** Unte a forma aro 25cm e leve pra assar em forno baixo, cerca de 180 graus.



Creme de Leite em Pó

Rendimento
10 ovos de 250g

Tempo
40 minutos

Dificuldade
Média

Ingredientes:

395g de Leite
Condensado

800g de Creme
de Leite 20%
de gordura

150g de Leite
em Pó

4g de Dióxido de
Titânio diluído em
10gr de água

Modo de Preparo:

- 1** Reserve 200g de Creme de Leite.
- 2** Leve os demais ingredientes ao fogo e cozinhe até que alcance o ponto de blocos.
- 3** Assim que estiver pronto, desligue o fogo.
- 4** Jogue o último creme de leite e mexa até dissolver.
- 5** Tape e reserve até esfriar.



Mousse de Nata

Rendimento

Tempo

Dificuldade

Ingredientes:

300g de Nata
Bem Gelada

80g de Leite
em Pó

Modo de Preparo:

- 1** Leve a Nata gelada e o Leite em Pó a batedeira e bata até atingir um ponto bem firme, ponto de chantilly.
- 2** Cerca de 3 minutos.
- 3** Quando chegar neste ponto, desligue.

Leite em Pó Cremoso Especial

Rendimento
15 Ovos de 250g

Tempo
40 minutos

Dificuldade
Média

Ingredientes:

1 Receita de Creme
de Leite em Pó

1 Receita de Mousse
de Nata

Modo de Preparo:

- 1** Junte o creme de Leite em Pó já frio a Nata e bata apenas até misturar.
- 2** Pronto, você terá um creme de Leite em Pó super leve e com sabor inigualável.
- 3** Você também pode substituir a Nata por creme de
- 4** leite fresco.
- 5** Se você não quiser agregar a nata, pode utilizar apenas o Creme de Leite em Pó aos seus ovos, também terá um resultado super cremoso e saboroso
- 6** Para ficar mais leve o creme, você também pode levar a batedeira o creme gelado e bater com 30g de emulsificante neutro por cerca de 3 minutos. Até que ele dobre de volume.



Dica de ouro: Esse creme pode ser saborizado com algumas pastas também! Para fazer de morango, Baunilha, Pistache ou qualquer outro eu indico de olhos fechados as pastas da Fabbri.



Kindersupremo

Rendimento	Tempo	Dificuldade
15 Ovos de 250g	40 minutos	Média

Ingredientes:

395g Leite Condensado

800g de Creme de Leite
20% de gordura

120g de Leite em Pó

120g de Chocolate
Branco

4g de Dióxido de Titânio
diluído em 10g de Água

1 Receita da Mousse
de Natas

Modo de Preparo:

- 1** Reserve 200g de Creme de Leite.
- 2** Leve os demais ingredientes ao fogo e cozinhe até que alcance o ponto de blocos.
- 3** Assim que estiver pronto, desligue o fogo. jogue o último creme de leite e mexa até dissolver.
- 4** Tape e reserve até esfriar.
- 5** Assim que esfriar, triture 2 pacotes de chocolate Kinder Bueno e bata com uma receita da mousse de Natas!



Dica: Você também pode apenas bater na batedeira com o Kinder se não quiser juntar a mousse de Natas, esse processo é opcional, porém o resultado com as Natas é fora do comum!

Trufado Branco

Rendimento 15 Ovos de 250g Tempo 40 minutos Dificuldade Média

Ingredientes:

395g Leite Condensado

1000g de Creme de Leite
20% de gordura

10g de Mycryo

200g de Chocolate
Nobre Branco

4g de Dióxido de Titânio
diluído em 10g de Água

1 Receita da Mousse
de Natas

Modo de Preparo:

- 1** Reserve 200g de Creme de Leite.
- 2** Leve os demais ingredientes ao fogo sem o chocolate puro, usaremos ele no final do processo.
- 3** Cozinhe até que alcance o ponto de blocos.
- 4** Assim que estiver pronto, desligue o fogo, jogue o último creme de leite e o chocolate branco e mexa até dissolver.
- 5** Tape e reserve até esfriar.
- 6** Após frio, adicione 1 receita da mousse de Natas ao creme.



Dica: Os recheios a base de chocolate branco tem uma tendência muito grande a cristalizarem fácil, então usamos o Mycryo para prolongar este processo de Cristalização.



Nhã Benta de Leite em Pó

Rendimento
12 ovos de 250g

Tempo
15 minutos

Dificuldade
Fácil

Ingredientes:

395g Leite Condensado Gelado

100g de Manteiga sem Sal em Temperatura Ambiente

30g de Emulsificante Neutro

200g de Creme de Leite 20% de Gordura Gelado

200g de Leite em Pó

150g de Chocolate Nobre Branco

Modo de Preparo:

- 1** Leve a manteiga, o leite condensado gelado e o emulsificante a batedeira e bata até atingir um creme branco e mais firme.
- 2** Em seguida adicione o Creme de Leite e o Leite em Pó.
- 3** Bata bem até que dissolva todos os ingredientes.
- 4** Por último, derreta o chocolate branco e adicione a mousse batendo até incorporar.

Cream Cheese Cremoso

Rendimento
10 Ovos de 250g

Tempo
15 minutos

Dificuldade
Fácil

Ingredientes:

400g de Cream Cheese

4 Colheres de Sopa de
Açúcar Refinado

300g de Chantilly
bem Gelado

80g de Leite em Pó

Modo de Preparo:

- 1** Bater apenas o Cream Cheese na Batedeira para que ele fique mais maleável.
- 2** Junte todos os ingredientes e bata até atingir um ponto firme.



Para ficar mais maleável você pode adicionar um pouco de creme de leite ou leite condensado e mexer a mão mesmo para tirar a textura porosa da mousse.



Caramelo Flor de Sal

Rendimento Tempo Dificuldade
5 Ovos trufados de 250g 30 minutos Média

Ingredientes:

250g de açúcar

60g de Manteiga em temperatura ambiente

200g de Creme de Leite 20%

10g de Mycryo

Flor de Sal (2g)

Modo de Preparo:

- 1** Leve o açúcar no fogo bem baixo e sem mexer deixe que ele derreta, só vá balançando a panela para que ele derreta proporcionalmente.
- 2** Assim que boa parte do açúcar derreter se quiser você pode mexer e esperar que ele derreta mais um pouco até que todos os cristais de açúcar se derreta por completo.
- 3** Esquente o creme de leite no micro-ondas.
- 4** Assim que derreter todo o açúcar jogue a manteiga e misture bem, cuidado para não deixar queimar, você pode tirar um pouco a panela do fogo para fazer esse processo.
- 5** Em seguida, assim que misturar bem a manteiga, você pode jogar o creme de leite e o Mycryo e mexer bem até que ele atinja um ponto mais grosso.
- 6** Quando atingir o ponto é só desligar e finalizar com a Flor de Sal.
- 7** Armazene em um recipiente de vidro bem fechado e vedado.
- 8** O resultado é um caramelo super sedoso, cremoso e brilhoso.



Trufado Belga

Rendimento	Tempo	Dificuldade
10 ovos de 250g	40 minutos	Média

Ingredientes:

395g de Leite Condensado

1.000g de Creme de Leite

80g de Cacau em Pó 100%

150g de Chocolate Belga de sua preferência

10g de Mycryo

Modo de Preparo:

- 1** Reserve 200g de creme de leite e o Chocolate Belga.
- 2** Misture os demais ingredientes e leve ao fogo até atingir um ponto de blocos firmes.
- 3** Assim que chegar neste ponto, desligue o fogo e adicione o creme de leite e o chocolate belga.
- 4** Misture até incorporar.
- 5** Vire em uma vasilha e tape até esfriar.

Supremo Ferrero

Rendimento Tempo Dificuldade
15 ovos de 250g 40 minutos Média

Ingredientes:

395g de Leite Condensado

1.000g de Creme de Leite 20% de gordura

250g de Creme de Avelã

80g de Cacau 100%

100g de Avelã Torrada e Triturada

30g de Emulsificante Neutro

Modo de Preparo:

- 1** Reserve 400g de Creme de Leite.
- 2** Leve os demais ingredientes ao fogo e cozinhe até que alcance o ponto de blocos.
- 3** Assim que estiver pronto, desligue o fogo, jogue o creme de leite restante e mexa até dissolver.
- 4** Tape e reserve até esfriar.
- 5** Assim que estiver frio, leve a batedeira com o emulsificante e bata bem por cerca de 3 minutos até aumentar de tamanho.



O emulscionamento com emulsificante é opcional, se quiser, você pode levar a batedeira e bater sem o emulsificante também.



Casca Trufada

Charge

Ingredientes:

1 casca de Chocolate
ao Leite

Caramelo

Pedaços de Amendoim
(pode usar castanhas
de caju, nozes e uma
infinidade de outras
opções)

Chocolate ao Leite
derretido para selar

Modo de Preparo:

- 1** Vou pegar uma casca e passar sob ela uma camada de caramelo.
- 2** Jogo alguns pedaços de amendoim por cima.
- 3** Finalizo ela com uma camada de chocolate para selar.
- 4** Só levar a geladeira para firmar e estará pronto nossa casca Trufada.



Casca Recheada *Cenoura*

Ingredientes:

Bolo de Cenoura

1 Casca de Ovo
de sua preferência

Receita do Recheio
Trufado Belga

Manga de Confeitar

Embalagem para Ovo
de Colher

Brigadeiros Belga

Modo de Preparo:

- 1** Coloque o recheio já frio numa manga de confeitar.
- 2** Eu gosto de rechear a casca já dentro da caixa para não marcar o chocolate.
- 3** Corte o bolo em camadas finas.
- 4** Comece colocando uma camada de Recheio.
- 5** Por cima um pouco de bolo e vá subindo as camadas até finalizar seu ovo.
- 6** Decore com brigadeiros boleados e bolo de cenoura.



Casca Recheada *Morango*

Ingredientes:

Morangos para a decoração

Morangos lavados e Picados

1 Casca de Ovo de sua preferência

Receita do Recheio Trufado Branco

Receita do Recheio Trufado Belga (para esse sabor eu prefiro fazer o creme com um Belga em torno de 54%)

Manga de Confeitar

Embalagem para Ovo de Colher

Modo de Preparo:

- 1** Lave alguns morangos para a decoração do seu ovo, seque bem.
- 2** Pegue um pouco do chocolate temperado e banhe os morangos.
- 3** Disponha eles sob um papel manteiga e leve a geladeira para endurecer.
- 4** Coloque os recheios já frios numa manga de confeitar.
- 5** Eu gosto de rechear a casca já dentro da caixa para não marcar o chocolate.
- 6** Coloque uma camada do recheio trufado branco, por cima adicione morangos picados, e finalize com o recheio de chocolate.
- 7** Decore com os morangos banhados, Nutella e granulado Belga.



Casca Recheada

Kinder com Ferrero

Ingredientes:

Chocolates Kinder e Ferrero Rocher

1 Casca de Ovo de sua preferência

Receita do recheio de Kinder Supremo

Receita do recheio de Supremo Ferrero

Avelãs Trituradas

Manga de Confeitar

Embalagem para Ovo de Colher

Modo de Preparo:

- 1** Coloque os recheios já frios numa manga de confeitar.
- 2** Eu gosto de recheiar a casca já dentro da caixa para não marcar o chocolate.
- 3** Coloque uma camada do recheio de Kinder.
- 4** Por cima adicione alguns bombons picados.
- 5** Finalize com o recheio de Ferrero.
- 6** Decore com os Bombons, Nutella e Avelãs.



Ingredientes:

Creme de Avelã

1 Casca de Ovo de
sua preferência

Receita do Recheio
de Leite em Pó

Manga de Confeitar

Embalagem para
Ovo de Colher

Brigadeiros de Leite
em Pó

Modo de Preparo:

- 1** Coloque o recheio já frio numa manga de confeitar.
- 2** Eu gosto de rechear a casca já dentro da caixa para não marcar o chocolate.
- 3** Coloque uma camada do recheio de leite em pó
- 4** Por cima adicione uma camada de Creme de Avelã
- 5** Finalize com o recheio de leite em pó.
- 6** Decore com Brigadeiros de Leite em Pó e com Creme de Avelã.



Ingredientes:

Compota de Frutas Vermelhas

Bolo Red Velvet

1 Casca de Ovo Red Velvet

Receita do Recheio de Cream Cheese

Manga de Confeitar

Embalagem para Ovo de Colher

Montagem:

- 1** Coloque o recheio já frio numa manga de confeitar.
- 2** Eu gosto de rechear a casca já dentro da caixa para não marcar o chocolate.
- 3** Coloque uma camada do recheio de cream cheese, por cima adicione o bolo.
- 4** Em cima do bolo coloque a compota de frutas vermelhas, e finalize com o recheio de cream cheese.
- 5** Decore com os morangos, cerejas e mirtilos. Você também pode usar o bolo esfarelado.

Ingredientes Compota Frutas Vermelhas:

1Kg de Mix de Frutas Vermelhas

100g de açúcar cristal

1 Modo de Preparo Compota de Frutas Vermelhas:

- Junte as frutas com o açúcar e leve ao fogo para
- 2** cozimento até que seque toda água.

Assim que secar, neste ponto ela começará a grudar no fundo da panela, amasse as frutas e deixe cozinhar por mais 2 minutos. Espere esfriar para usar.



Casca Recheada

Duplo Brownie

Ingredientes:

Receita do Brownie

Receita do Recheio
de Trufado Belga

Receita do Recheio
Branco Trufado

Casca de Brownie

Brownie Picado

Manga de Confeitar

Embalagem para
Ovo de Colher

Modo de Preparo:

- 1** Coloque os recheios já frios numa manga de confeitar.
- 2** Eu gosto de rechear a casca já dentro da caixa para não marcar o chocolate.
- 3** Coloque uma camada do recheio Trufado Branco.
- 4** Por cima adicione brownie picado.
- 5** Em cima do brownie coloque o recheio Belga Trufado para finalizar.
- 6** Decore com pedaços de Brownie e fios de Nutella.



Ingredientes:

Creme de Avelã

Biscoito Oreo

1 Casca de Ovo
de Oreo

Receita do Recheio
de Nhá Benta

Manga de Confeitar

Embalagem para
Ovo de Colher

Modo de Preparo:

- 1** Junte ao recheio Biscoito Oreo picado grosseiramente a mão.
- 2** Eu gosto de rechear a casca já dentro da caixa para não marcar o chocolate.
- 3** Coloque uma camada do recheio de Nhá Benta com Oreo.
- 4** Por cima adicione uma camada de Creme de Avelã
- 5** Finalize com o recheio de Nhá Benta.
- 6** Decore com Biscoitos Oreo e Fios de Creme de Avelã.

Duração e Vencimento

	 Massas	 Mousses	 Cremes	 Compotas	 Casas
Temperatura ambiente:	3 dias (local fresco)	-	-	-	-
Refrigerada:	7 dias	30 dias	7 dias	15 dias	-
- Sem frutas frescas	-	-	-	-	7 dias
- Com frutas frescas	-	-	-	-	1 dia
Congelada:	30 dias	Nunca congelar	30 dias	30 dias	-

Lorem Ipsum

