PDF

RECEITA

Mousse de Alpino



Direitos autorais: ©Copyright: Silvia Melo e Encantos da Mika

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 Encantos da Mika

Especial

Mousse de Alpino

Relevância	Rendimento	Tempo	Dificuldade	Lucro	Custo
Alta procura	3 mini Bolos	10 minutos	Fácil	Alto	Médio

Ingredientes:

200g de Manteiga Itambé sem Sal.

350g de Leite Condensado Gelado.

30g de Emulsificante Neutro.

200g de Creme de Leite Gelado.

150g de Leite em Pó Ninho.

80g de Cacau em Pó 100%

100g de Doce de Leite.

120g de Pó Alpino.

Modo de Preparo:

1. Bata a manteiga em temperatura ambiente com o emulsificante e o leite condensado gelado. Essa mistura precisa ficar bem clara e fofa.
2. Adicione o creme de leite gelado, o leite em pó, o cacau e o pó Alpino. Bata até misturar bem.
3. Por último adicione o doce de leite e bata até incorporar bem.
4. Utilize imediatamente assim que terminar de bater, não precisa gelar para usar.

Validade: 15 dias Refrigerado
Rendimento: 3 mini Bolos de 11cm.

Cake Pete & Cia