Brownie & Co.

ATELIÊ DE DOCES

APOSTILA DE RECEITAS

por Mariana Brito

APRESENTAÇÃO

"Você sabe que tá no caminho certo quando se imagina lá na frente contando com orgulho a história da sua vida". Amante do mundo da confeitaria, Mariana Brito, traz em sua apostila receitas em que o principal ingrediente são as inúmeras colheres de sopa cheias de amor que deixam as massas, recheios e decorações ainda mais gostosos e bonitos, levando ao paladar do cliente a certeza de satisfação e qualidade.

As páginas a seguir trazem um pouquinho do universo da confeitaria para perto de você, fruto de pesquisas, testes e aprendizagem contínua, receitas de massa para brownie, recheios, dicas de decoração e muito, mas muito carinho em cada passo a passo.

Brownie & Co.
ATELIÊ DE DOCES

INDÍCE

- Massas:
  - Brownie clássico da Mari ----------5
  - Brownie clássico com geléia ---------- 6
  - Brownie branquinho ----------7
  - Brownie branquinho com limão ---------- 8
  - Brownie de laranja ---------- 9
  - Brownie capuccino ---------- 10
  - Brownie de menta ---------- 11
  - Brownie peanut butter ----------12
  - Brownie especiarias ----------13

- Recheios:
  - Brigadeiro tradicional ---------- 15
  - Brigadeiro trufado ao leite ----------15
  - Brigadeiro branco ---------- 16
  - Brigadeiro de leite ninho ---------- 16
  - Brigadeiro de menta ---------- 17
  - Brigadeiro de creme de avelã (nutella) ----------17
  - Brigadeiro de oreo ---------- 18
  - Beijinho de côco ----------19
  - Bicho de pé ---------- 19
  - Moça cremosa caseiro ----------20
  - Mousse de chocolate ao leite ---------- 20
  - Ganache ---------- 21
  - Doce de leite ---------- 22
  - Creme de doce de leite ---------- 22
  - Brigadeiro de goiabada ---------- 23

Brownie & Co. ATELIÊ DE DOCES

- Dicas:
  - Montagem ---------- 24
  - Decoração ---------- 26
  - Cálculo de fatias ---------- 28
  - Dicas de utensílios ---------- 28
  - Dicas de ingredientes ----------29

- Conclusão ----------31

Brownie & Co.
ATELIÊ DE DOCES

MASSAS

1-Brownie Clássico da Mari

Ingredientes:

- 5 ovos
- 200 g de farinha de trigo sem fermento
- 350 g de açúcar refinado
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó
- 150 g de chocolate em barra meio amargo
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 pitada de sal

Modo de fazer:

a) Derreta a manteiga em banho maria e adicione aos poucos o açúcar e mexa até formar um creme branco e espesso;
b) Derreta o chocolate em banho maria e adicione a mistura do açúcar com manteiga até que todos os ingredientes estejam incorporados;
c) Tempere os ovos com sal e bata com garfo até que fiquem espumosos e coloque junto com a mistura anterior mexendo delicadamente de baixo para cima com um fouet;
d) Peneire a farinha de trigo e o chocolate em pó e aos poucos, de maneira intercalada adicione-os a massa até que todos os ingredientes estejam incorporados.
e) Unte a forma com manteiga e farinha de trigo ou cacau em pó,desmoldante ou papel manteiga.

f) Forno a 180° por 40 minutos.

Rendimento: Forma de 27 cm

2- Brownie Clássico com Geleia

Para essa receita seguiremos o mesmo passo a passo da massa anterior, no entanto, como iremos adicionar a geleia após o preparo, faz-se necessário a diminuição da quantidade de açúcar, qual seja, 250 gramas de açúcar refinado peneirado.

Geleia:

- 3 xícaras de morango lavado
- 2 xícaras de açúcar cristal
- Suco de meio limão

Brownie & Co.

Tire os talos do morango, lave, corte em pedaços e reserve.

Em uma panela em fogo médio, coloque o açúcar e espere começar a derreter, não deixe dourar. Adicione os morangos cortados em pedaço. Diminua o fogo e mexa de vez em quando, não tampe a panela.

Depois de passado uns 15 minutos, quando a água secar e a geléia começar a ficar mais consistente, adicione o suco do limão e desligue.

Com o brownie já frio, corte em pedaços e adicione a geleia como cobertura.

Rendimento: Forma de 27 cm.

3-Brownie Branquinho

Ingredientes:

- 4 ovos
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 180 gramas de farinha de trigo
- 1 xícara e meia de açúcar refinado
- 200 gramas de chocolate branco de boa qualidade
- 1 colher de café de essência de baunilha, a gosto
- Sal

Modo de fazer:

a) Derreta a manteiga em banho maria com o chocolate branco e reserve
b) Bata os ovos com o acúcar já peneirado até formar um creme branco
c) Adicione o chocolate e a manteiga ao creme de açucar com ovos até que todos os ingredientes estejam incorporados
d) Junte aos poucos a farinha de trigo e mexa de maneira delicada até que forme uma massa espessa.
e) Unte a forma e coloque no forno a 180 graus por 40 minutos.

Rendimento: uma forma de 20 cm.

4-Brownie Branquinho com limão

Ingredientes:

- 4 ovos
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 200 gramas de farinha de trigo
- 250 gramas de açúcar
- 200 gramas de chocolate branco de boa qualidade
- Raspas de um limão
- 2 colheres de sopa de suco de limão

Modo de fazer:

a) Derreta a manteiga em banho maria e após o derretimento adicione o açucar já peneirado e mexa até formar um creme branco e espesso
b) Derreta o chooclate branco em banho maria e adicione a mistura de açúcar com manteiga
c) Bata bem os ovos e devagar adicione os ingredientes dos intens anteriores e misture, acrescente as raspas e o suco de limão
d) Adicione a farinha de trigo e mexa delicadamente, quanto menos bolhas se formarem vai ser melhor para a textura da massa.
e) Unte a forma e leve ao forno já aquecido,a 180 graus por 40 minutos.

Rendimento: Forma de 25 cm

Observação: Esse brownie blondie de limão fica maravilhoso acompanhado com um creme branco ou moça caseiro.

5-Brownie de laranja

- 4 ovos
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 200 gramas de farinha de trigo
- 200 gramas de açúcar
- 200 gramas de chocolate branco de boa qualidade
- Raspas de meia laranja
- 1 colher de sopa de suco de laranja

Modo de fazer:

a) Derreta a manteiga em banho maria e após o derretimento adicione o açucar já peneirado e mexa até formar um creme branco e espesso
b) Derreta o chooclate branco em banho maria e adicione a mistura de açúcar com manteiga
c) Bata bem os ovos e devagar adicione os ingredientes dos intens anteriores e misture, acrescente as raspas e o suco da laranja
d) Adicione a farinha de trigo e mexa delicadamente, quanto menos bolhas se formarem vai ser melhor para a textura da massa.
e) Unte a forma e leve ao forno já aquecido,a 180 graus por 40 minutos.

Rendimento: Forma de 25 cm

6-Brownie de capuccino

Ingredientes:

- 5 ovos
- 150 g de farinha de trigo sem fermento
- 350 g de açúcar refinado
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1colher de sopa de pó para capuccino
- 150 g de chocolate em barra meio amargo
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 pitada de sal

Modo de fazer:

a) Derreta a manteiga em banho maria e adicione aos poucos o açúcar e mexa até formar um creme branco e espesso;
b) Derreta o chocolate em banho maria e adicione a mistura do açúcar com manteiga até que todos os ingredientes estejam incorporados;
c) Tempere os ovos com sal e bata com garfo até que fiquem espumosos e coloque junto com a mistura anterior mexendo delicadamente de baixo para cima com um fouet;
d) Peneire a farinha de trigo e o chocolate em pó e aos poucos, de maneira intercalada adicione-os a massa até que todos os ingredientes estejam incorporados, adicione o pó para capuccino e mexa.
e) Unte a forma com manteiga e farinha de trigo ou cacau em pó,desmoldante ou papel manteiga.
f) Forno a 180° por 40 minutos.

Rendimento: Forma de 27 cm

Observação : Combinação maravilhosa: Brownie capuccino com ganache ao leite.

7-Brownie de menta

Ingredientes:

- 5 ovos
- 200 g de farinha de trigo sem fermento
- 350 g de açúcar refinado
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó
- 50 g de chocolate em barra meio amargo com menta
- 100 g de chocolate ao leite em barra
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 pitada de sal

Modo de fazer:

a) Derreta a manteiga em banho maria e adicione aos poucos o açúcar e mexa até formar um creme branco e espesso;
b) Derreta os chocolate em banho maria e adicione a mistura do açúcar com manteiga até que todos os ingredientes estejam incorporados;
c) Tempere os ovos com sal e bata com garfo até que fiquem espumosos e coloque junto com a mistura anterior mexendo delicadamente de baixo para cima com um fouet;
d) Peneire a farinha de trigo e o chocolate em pó e aos poucos, de maneira intercalada adicione-os a massa até que todos os ingredientes estejam incorporados.
e) Unte a forma com manteiga e farinha de trigo ou cacau em pó,desmoldante ou papel manteiga.
f) Forno a 180° por 40 minutos.

Rendimento: Forma de 27 cm

8-Brownie peanut butter

Ingredientes:

- 4 ovos
- 150 gramas de farinha de trigo
- 200 gramas de açúcar
- 3 collheres de sopa de manteiga
- 100 gramas de chocolate meio amargo
- 3 colheres de sopa de manteiga de amendoim

Modo de fazer:

a) Bata os ovos até ficarem espumados
b) Derreta a manteiga, adicione o acúcar e mexa até formar um creme branco
c) Derreta o chocolate em banho maria e adicione a mistura anterior, mexa e adicione os ovos até que todos os ingredientes estejam incorporados
d) Peneire a farinha de trigo e misture delicadamente, quando a massa base já estiver finalizada acrescente para cada receita 3 colheres de sopa de manteiga de amendoim.

Observação: Quanto a manteiga de amendoim há varias marcas no mercado, no entanto, temos formas boas e caseiras de prepará-las artesanamenelte, tais como: 1 xícara de amendoim torrado e 2 colheres de sopa de açúcar, bater tudo no mixer até formar uma pasta.

9-Brownie especiarias

Ingredientes:

- 5 ovos
- 200 g de farinha de trigo sem fermento
- 300 g de açúcar refinado
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó
- 150 g de chocolate em barra ao leite
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 pitada de sal
- 100 g de castanha do pará
- 100 g de nozes
- 1 pitada de canela em pó

Modo de fazer:

g) Derreta a manteiga em banho maria e adicione aos poucos o açúcar e mexa até formar um creme branco e espesso;
h) Derreta o chocolate em banho maria e adicione a mistura do açúcar com manteiga até que todos os ingredientes estejam incorporados;
i) Tempere os ovos com sal e bata com garfo até que fiquem espumosos e coloque junto com a mistura anterior mexendo delicadamente de baixo para cima com um fouet;
j) Peneire a farinha de trigo e o chocolate em pó e aos poucos, de maneira intercalada adicione-os a massa até que todos os ingredientes estejam incorporados.
k) Triture a castanha e as nozes, ao final incorpore-as junto com a canela na massa já pronta

l) Unte a forma com manteiga e farinha de trigo ou cacau em pó,desmoldante ou papel manteiga.
m) Forno a 180° por 40 minutos.

Rendimento: Forma de 27 cm

Brownie & Co.
ATELIÊ DE DOCES

RECHEIOS

1-Brigadeiro ao leite

Ingredientes:

- 2 caixas de leite condensado
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 50 g de chocolate em barra ao leite
- 1 gema peneirada
- 1 pitada de sal

Modo de fazer:

Misture todos os ingredientes em fogo baixo até que desgrude do fundo da panela.

Brownie & Co. ATELIÊ DE DOCES

2-Brigadeiro trufado ao leite

Ingredientes:

- 2 caixas de leite condensado
- 180 gramas de chocolate meio amargo
- 180 gramas de chocolate ao leite
- 1 lata de creme de leite
- 1 pitada de sal
- 1 colher de café de manteiga

Modo de fazer:

Derreta os chocolates em barra e adicione ao leite condensado, junte o sal e a manteiga e mexa em fogo baixo por cerca de 10 minutos ou até ficar com uma textura mais espessa, aos poucos adicione o creme de leite sem soro e deixe descansar.

3- Brigadeiro branco

Ingredientes:

- 2 latas de leite condensado
- 1 gema peneirada
- 100 gramas de chocolate branco

Modo de fazer:

Junte todos os ingredientes em uma panela e mexa em fogo baixo até soltar do fundo da panela.

4- Brigadeiro de leite ninho

Ingredientes:

- 2 caixas de leite condensado
- 4 colheres de sopa de leite ninho
- 1 colher de sopa de manteiga
- 50 gramas de chocolate em branco

Modo de fazer:

Junte todos os ingredientes em uma panela e mexa em fogo baixo cerca de 10 minutos, até formar um creme espesso.

5- Brigadeiro de menta

Ingredientes:

- 1caixa de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga
- 100 gramas de chocolate meio amargo sabor menta
- 50 gramas de chocolate ao leite

Modo de fazer:

Derreta os chocolates em banho maria e adicione ao restante dos ingredientes, mexa-os em fogo baixo até soltar do fundo da panela.

Brownie & Co. ATELIÊ DE DOCES

6- Brigadeiro de creme de avelã

Ingredientes:

- 2 caixas de leite condensado
- 100 gramas de chocolate meio amargo
- 4 colheres de sopa de creme de avelã

Modo de fazer:

Em uma panela derreta o chocolate e quando o mesmo já estiver derretido adicione o leite condensado e mexa em fogo baixo cerca de 5 minutos, após esse tempo junte o creme de avelã e continue mexendo até

que forme uma textura espessa, soltando do fundo da panela.

Observação: Para uma cobertura mais leve,que caia estilo "gotas" no bolo ou brownie deve-se depois do brigadeiro pronto adiconar meia caixinha de creme de leite.

7- Brigadeiro de oreo

Ingredientes:

- 1 caixa de leite condensado
- 100 ml de creme de leite
- 50 gramas de chocolate branco
- Um pacote de biscoito oreo triturado

Modo de fazer:

Em uma panela coloque o leite condensado e o chocolate e em fogo baixa mexa por cerca um de 10 minutos como se fosse fazer o brigadeiro branco comum, quando comecar a soltar do fundo da panela adicone o creme de leite e continue mechando para incorporará-lo ao brigadeiro, após essa etapa adicione o biscoito triturado sem o recheio.

Observação: Com essa mesma receita há a possibilidade de trocar o oreo pelo cookie ou chocolate kit kat triturado.

8- Beijinho de coco

A gente sabe que para os amentes do coco a mistura desse com o leite condensado já é uma boa combinação, mas que tal deixá-lo ainda mais saboroso?

Ingredientes:

- 2 latas de leite condensado
- 50 ml de leite de coco
- 250 gramas de coco seco
- 250 gramas de chocolate branco
- 100 ml de creme de leite sem soro
- 1 colher de café de manteiga

Modo de fazer:

a) Coloque por 10 minutos o coco no leite de coco
b) Em uma panela coloque o leite condensado, o coco já hidratado e a manteiga e mexa até que obtenha uma consistência mais espessa
c) Derreta o chooclate branco e com ele ainda quente adicione o creme de leite como se fosse uma ganache e adicione ao beijinho.

9 – Bicho de pé

Particularmente esse doce é um dos meus preferidos, lembra o gostinho da infância, nas festas de criança, mas claro não há nada que não possa melhorar e por isso vamos deixar o tradicional com um sabor ainda melhor, vamos lá?!

Ingredientes:

- 2 caixas de leite condensado
- 100 gramas de chocolate branco
- 50 ml de creme de leite
- 4 colheres de sopa de nesquick

Modo de fazer:

Em uma panela coloque todos os ingredientes, exceto o creme de leite e mexa em fogo baixo até ficar em ponto de brigadeiro, quando estiver pronto adicione o creme de leite.

10 – Moça cremoso

Brownie & Co. ATELIÊ DE DOCES

Ingredientes:

- 2 latas de leite condensado
- 200 ml de leite
- Raspas de fava de baunilha (a gosto)

Modo de fazer:

Em uma panela junte todos os ingredientes e leve e mexa até formar um creme espesso, para adicionar mais textura coloque 100 gramas de chocolate branco derretido.

Como cobertura do brownie e até de bolo pode adiconar algumas oleaginosas como castanha, nozes, amendôas ou frutas in natura ou secas. Há tambem a

possibilidade de adionar a geleia de morango que aprendemos aqui a esse recheio.

11 – Mousse de chocolate

Ingredientes:

- 250 gramas de chocolate ao leite ou meio amargo
- 200 ml de creme de leite
- 1copo americano de chantilly batido

Modo de fazer:

a) Pique o chocolate e derreta em banho maria
b) Adicone o creme de leite e mexa devagar até que todo o chocolate esteja incorporado
c) Adicione o chantilly já batido.

Observação : Esse mousse é uma ótima opção para os petit brownies

Brownie & Co. ATELIÊ DE DOCES

12- Ganache

Ingredientes:

- 500 gramas de chocolate de boa qualidade
- 250 ml de creme de leite

Modo fe fazer:

Corte o chocolate em pequenos pedaços e derreta no banho maria ou microondas, caso prefir derreter no microondas fique atento, pois há grande facilidade para queimar, dessa forma coloque de 10 em 10 segundos e verique a consistência, adicione o creme de leite ao chocolate derretido e mexa aos poucos até que todo o chocolate esteja incorporado.

13- Doce de leite

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado (tem que ser a lata!)

Modo de fazer:

Em uma panela de pressão coloque uma quantidade de água suficiente para cobrir toda a lata, após pegar a pressão deixe ferver por 40 minutos para ficar em ponto de bico, mais firme. Caso deseje um ponto mais liquido deixe cozinhar cerca de 25 minutos.

Só abra a lata quando essa estiver completamente fria, cerca de 3 horas após retirar da pressão.

14- Creme de doce de leite

Ingredientes:

- 400 gramas de doce de leite
- 300 ml de creme de leite

- 100 ml de leite condensado gelado
- 1 pitada de sal

Modo de fazer:

Na batedeira misture todos os ingredientes até que fiquem totalmente incorporados.

15- Brigadeiro de goiaba

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 300 gramas de goiabada cascão
- 2 colheres de sopa de manteiga

Modo de fazer:

Em uma panela coloque a manteiga e a goiabada, mexa sem parar até que a goiaba derreta e depois coloque o leite condensado, mexendo sempre até que solte do fundo da panela.

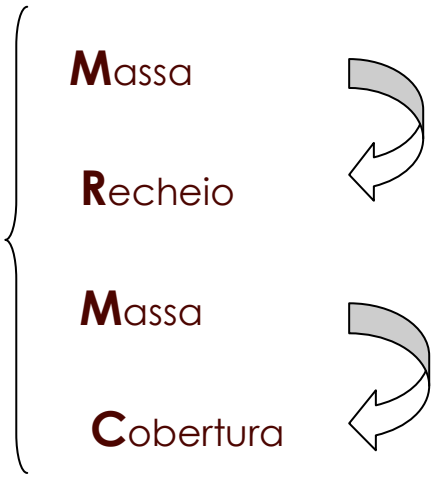
DICAS

1-Montagem

A massa do brownie é bastante delicada, faz-se necessário manuseá-la com cuidado e de forma leve para evitar que se tenha uma quantidade excessiva de bolhas . Há receitas que pedem o uso de fermenento para a sua confeccção, assim como o batimento na batedeira, mas por requerer grande atenção no passo a passo e levaza no seu manuseio, o batimeto manual é a melhor maneira de se chegar a textura ideal da massa. Quanto ao fermento, a receita original dessa sobremesa americana que ganhou o coração do mundo não leva esse ingrediente e surgiu em razão do esquecimento de se adicionar fermento a massa do bolo, assim ela não cresceu e para não perder a receita essa fora cortada em pequenos pedaços e recebeu o nome de brownie.

O tempo de forno ideal para que o brownie ao esfriar obtenha a crocância da casca do chocolate e a textura macia em seu interior é de 40 a 45 minutos;no entanto, varia de acordo com a potência e o conhecimento que você tem com o seu forno, então não leve esse tempo como regra, faça testes e veja qual a temperatura e o tempo que seja perfeito para a sua receita. Ao tirar o brownie do forno ele ainda estará umido, tire-o da forma e deixe esfriar para montar ou cortar.

Em relação a montagem seguiremos os seguintes passos:



Diferente do bolo comum, o brownie não pede calda para umidecer a sua massa, pois todas as receitas que foram ensinados são de textura macia, assim a montagem será com recheio e cobertura, variando de acordo com o pedido feito pelo cliente, podendo então ter um ou outro.

Para fazermos os "petit brownie" vamos seguir esses mesmos passos de massa, recheio e massa variando o tamanho de acordo com o pedido, na foto a seguir demostro três variações de tamanho, o pequeno, médio e grande.



2-Decoração

Já viu aquela história de que o cliente como primeiro com os olho? Acredite, é verdade! Deixe o seu produto muito bem apresentável, invista em pratos vistosos e com alguns centímetros maior do que o seu brownie. Para trabalharnos com a decoração de bolos, brownies e doces é fundamental pensarmos que a imaginação é a alma do negócio, mantenha sempre a calma, pesquise, desenvolva técnicas e agregue aos pedidos que forem feitos pelos clientes, decore com chocolates, raspas, frutas, toppers, bicos de confeitar, bentre tantas outras coisas que o incrivel mundo da confeitaria nos oferece.







3-Cálculo de fatias

A venda do produto não é feita de maneira padronizada, cada cidade oferece um tipo de público, cultura e poder aquisitivo, a prori você deverá escolher o público alvo que deseja atingir para que dessa forma a partir dos cálculos com os ingredientes, água, luz, gás e tempo de trabalho possa dá ao seu brownie o preço condizente com o mercado.

Há a possibilidade de fazer o cálculo em fatias, ou seja, a quantidade de fatias por cada convidado, assim você colocará um valor na fatia e mutiplicará pela quantidade de pessoas do evento. Vale ressaltar que o valor da fatia não é aconselhavel que esse seja fixo, vez que há alguns ingredientes que são mais caros, tais como: amendôas, nozes, pistache, nutella, frutas vermelhas, physalis, entre outros.

4-Dicas de utensílios

Há alguns utensílios que são indispensáveis na cozinha, para fazermos recheio por exemplo uma boa panela de alumínio fundido ou cobre facilita o preparo e não deixa que grude no fundo da panela e fique aquelas "crostinhas" tão indesejaveis.

Para mexermos o brownie um fouet é de grande importância,o "Fouet é um utensílio de confeitaria fundamental que caiu em pequeno 'desuso' aqui no Brasil depois da invenção da batedeira. Ele é composto por fios de aço ou silicone curvos e entrelaçados presos numa pega. O fouet é usado para bater ingredientes que demandam mais cuidado no manuseio, como clara em neve, cremes, molhos e ovos, mantendo assim sua consistência."

Formas de fundo falso são nossas grandes aliadas, pela facilidade de soltar o fundo ou as laterias possibilita que o brownie saia intacto para ser decorado ou cortado. Você não tem uma forma dessas em casa? Calma, não é o fim do mundo e você não vai ficar sem esse delicioso brownie, se bem untada com desmoldante ou manteiga e cacau ou farinha de trigo qualquer forma te dá a possibilidade de comer essa gostosura! Rsrs

5-Dicas de produtos

Para oferecer um brownie de qualidade é imprescindivel que os produtos utilizados sejam de marcas conceituadas e te ofereçam um bom resultado.

a) Chocolate : nas receitas trazidas nessa apostila utilizamos chocolate em pó e em barra, existem marcas como Melken, Callebaut e Sicão que são de excelente qualidade, apesar do preço elevado se comparado as marcas populares o que você oferece ao seu cliente deve ser de primeira linha.

b) Leite condensdo: Há diversas marcas disponíveis, a mais conhecida,Nestle, oferece um leite condensado de ótima qualidade e você pensa que é besteira? Mas não, não é, porque evita a cristalização do brigadeiro por um período maior. Quer saber mais sobre isso? Acesse esse site e conheça ainda mais a história do leite condensado http://essenciastudio.com.br/qual-a-melhor-marca-de-leite-condensado/

c) Manteiga: Entre manteiga e margarina opte sempre pela manteiga, dê preferência por marcas melhores como por exemplo a president.

Brownie & Co.
ATELIÊ DE DOCES

CONCLUSÃO

Já ouviu aquela história de: "onde você coloca amor nasce um pouquinho de vida"? Assim nasceu o meu amor pelo mundo dos doces e por ele ser tão grande e não conseguir ficar contido só aqui, dividi com vocês em cada capítulo dessa apostila todo o conhecimento, técnicas, detalhes e o mais importante: a realização quando se faz o que ama.

Espero ter ajudado e continuarei ajudando para que em todas as cozinhas do universo tenham brownies de fazer o coração sorrir.

Com muito, mas muito carinho,

Mariana Brito.

Instagram : @marianabrito

@brownieecoatelie

Email: maribritoaraujo@hotmail.com

Telefone : (21) 99923-1993.


Brownie & Co.
ATELIÊ DE DOCES