

# Receituário de Natal 2022







# Índice

Avalanche .....	2
Bûche de Noël.....	4
Chocolate Quente & Companhia .....	6
Chuva de Estrelas.....	8
Coroa Natalícia .....	10
Doces Tentações .....	12
Estrela Guia .....	14
Feliz Ano Novo!.....	16
Floresta Vermelha .....	18
Lapónia.....	20
Luzes na Cidade.....	22
Natal Tropical.....	24
<del>Ouro, Incenso, Mirra..</del> Chocolate! .....	26
Pinheiro Branco.....	28
Presente Perfeito.....	30
Primeira Neve .....	32

# Avalanche



# Ingredientes

## 1. Base Biscuit

Tegral Biscuit 4x4	1000 g
Água	200 g
Ovos	600 g

## 2. Cake de Amêndoa

Tegral Satin Cake Amêndoa	1000 g
Água	225 g
Ovos	350 g
Gemas	60 g

# Modo de Operar

## Base Biscuit

Bater todos os ingredientes, 10 minutos, em velocidade rápida. Reservar.

## Cake de Amêndoa

Misturar muito bem todos os ingredientes. Envolver com a *Base Biscuit*, até obter uma mistura homogênea. Colocar ±400g por cada forma ø16cm, previamente untada com **Puralix**.  
Temperatura do forno: ±180°C.  
Tempo de cozedura: ±30 minutos.

## Montagem / Decoração

Abrir o *Cake de Amêndoa* em 3 partes. Recheiar o primeiro disco com ±100g de **Pralicroc**.  
O segundo disco com ±100g de **Deli Yema**.  
Barrar o bolo com ±100g de **Decolux**.  
Cobrir com ±90g de **Decorcrem White** fundido.  
Decorar como a foto, com pinheiros feitos em **Belcolade Selection Blanc CT** "verde" (±40g).  
Peso da peça: ±830g.



# Bûche de Noël



## Ingredientes

### 1. Biscuit de Chocolate

Tegral Biscuit 4x4 Chocolate	1000 g
Água	500 g
Ovos	750 g

### 2. Mousse de Chocolate e Avelã

Ambiente	1000 g
Nutolade	300 g

## Modo de Operar

### Biscuit de Chocolate

Bater os ingredientes com 50% de água, durante 10 minutos em velocidade 14. Adicionar a restante água e bater mais 2 minutos na mesma velocidade. Colocar  $\pm 1000\text{g}$  por cada tabuleiro previamente forrado com papel forno. Temperatura do forno:  $\pm 220^\circ\text{C}$ . Tempo de cozedura:  $\pm 8$  minutos.

### Mousse de Chocolate e Avelã

Bater os dois ingredientes até obter um creme montado.

### Montagem / Decoração

Enrolar a pasta com  $\pm 500\text{g}$  de *Mousse de Chocolate e Avelã*. Barrar a torta com  $\pm 200\text{g}$  da mesma *Mousse*. Fazer o rendado por cima do tronco com a mesma *Mousse* ( $\pm 180\text{g}$ ). Decorar com na foto, com filigranas em **Belcolade Selection Noir CT** ( $\pm 50\text{g}$ ). Esta receita dá para 3 troncos. Peso da peça:  $\pm 700\text{g}$ .



# Chocolate Quente & Companhia





## Ingredientes

### 1. Cookie Americana de Chocolate

Tegral Satin Brownie CT	1000 g
Belcolade Noir Selection CT	600 g
Margarina Aristo Bolo Rei	250 g
Ovos	360 g
Belcolade Grains CT	600 g

## Modo de Operar

### Cookie Americana de Chocolate

Misturar **Tegral Satin Brownie CT** com os ovos e bater com raquete durante 3 minutos.

Adicionar **Margarina Aristo Bolo Rei** e o **Belcolade Noir Selection CT** (derretidos) e bater mais 2 minutos. Por fim, incorporar o **Belcolade Grains CT**.

### Montagem / Decoração

Formatizar peças de  $\pm 50$  gramas e fornecer.

Temperatura: 190°C.

Tempo:  $\pm 12$  minutos.

Depois de frias, decorar como na foto, com 20g de **Decorcrem White** ou filigranas em chocolate.

Peso da peça:  $\pm 70$  g.



# Chuva de Estrelas



## Ingredientes

### 1. Cake de Amêndoa

Tegral Satin Cake Amêndoa	1000 g
Água	225 g
Ovos	350 g
Óleo	60 g

### 2. Rock Glaze Caramelo Salgado

Belcolade Selection Lait CT	500 g
Pralicrac Caramelo Salgado	125 g
Óleo	25 g
Amêndoa Triturada	100 g

## Modo de Operar

### Cake de Amêndoa

Misturar muito bem todos os ingredientes.  
Colocar  $\pm 400\text{g}$  por cada forma rectangular 10x20cm, previamente untada com **Puralix**.  
Temperatura do forno:  $\pm 160^\circ\text{C}$ .  
Tempo de cozedura:  $\pm 45$  minutos.

### Rock Glaze Caramelo Salgado

Derreter o **Belcolade Selection Lait CT**, misturar o óleo, o **Pralicrac Caramelo Salgado** e envolver a **Amêndoa Triturada**.

### Montagem / Decoração

Com uma boquilha lisa larga, colocar  $\pm 250\text{g}$  de **Deli Caramelo Salgado** por cima da peça e congelar.  
Banhar toda a peça com  $\pm 100\text{g}$  de **Rock Glaze Caramelo Salgado**.  
Decorar como a foto.  
Peso da peça:  $\pm 750\text{g}$ .



# Coroa Natalícia



# Ingredientes

## 1. Cake Red Velvet

<b>Tegral Satin Cake Red Velvet</b>	600 g
Água	140 g
Ovos	250 g
Óleo	190 g
Leite	140 g

## 2. Mousse de Frutos Vermelhos

<b>Starfruit Frutos Vermelhos</b>	150 g
<b>Belcolade Selection Blanc CT</b>	150 g
Leite	100 g
Massa de gelatina	90 g
<b>Chantypak</b>	500 g

# Modo de Operar

## Cake Red Velvet

Misturar muito bem todos os ingredientes.  
Colocar o batido num tabuleiro de 75x45 cm previamente forrado com placas de Silpat ou papel de forno.  
Temperatura do forno:  $\pm 250^{\circ}\text{C}$ .  
Tempo de cozedura:  $\pm 5$  minutos

## Mousse de Frutos Vermelhos

Colocar o **Starfruit Frutos Vermelhos** a ferver com o leite, verter sobre o **Belcolade Selection Blanc CT** e mexer até ficar cremoso.  
Juntar a gelatina derretida.  
Seguidamente, deixar arrefecer e adicionar o **Chantypak** ligeiramente batido.

## Montagem / Decoração

Colocar  $\pm 250$  g de *Mousse de Frutos Vermelhos* no aro com o formato de anel.  
Colocar um disco de  $\pm 45$  g de *Cake Red Velvet* por cima e sobrepor  $\pm 100$  g de **Topfil Framboesa**.  
Encher o restante molde com  $\pm 250$  g de *Mousse de Frutos Vermelhos* e finalizar com outro disco de  $\pm 45$  g de *Cake Red Velvet*.  
Levar a congelar.  
Depois de bem congelado, desenformar e cobrir com  $\pm 80$  g de **Miroir Glassage Chocolat Blanc CT "vermelho"** a  $33^{\circ}\text{C}$ .  
Decorar como na foto.  
Peso da peça:  $\pm 770$  g.



# Doces Tentações



## Ingredientes

### 1. Massa Donut

Tegral Bola de Berlim	1000 gr
Água	270 gr
Levedura Okedo Ouro	25 gr
Ovos	200 gr

## Modo de Operar

### Massa

Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade.

Tempo de estanca em bloco: ±10 minutos. Dividir unidades de ±50g e enrolar.

Espalmar a bola e cortar o centro com o cortante 20.

Arrumar os donuts num tabuleiro untado com **Spraylix** e deixar fermentar durante 45 minutos.

Fritar em óleo a 170°C durante 1m30s de cada lado. Deixar arrefecer.

### Montagem / Decoração

Cobrir a superfície com ±20g de **Decorcrem White** ou **Decorcrem Dark**.

Decorar como na foto.

Peso da peça: ±70 g.



Estrela  
Guia





## Ingredientes

### 1. Trufa Âmbar

Chantypak	250 g
Trimoline	25 g
Belcolade Selection Âmbar CT	850 g

### 2. Trufa Negra 73%

Chantypak	250 g
Trimoline	25 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% CT	500 g

## Modo de Operar

### Trufa Âmbar

Ferver o **Chantypak** com o **Trimoline**.  
Verter sobre o **Belcolade Selection Âmbar CT** e mexer até ficar homogéneo.  
Passar pela varinha mágica até ficar homogéneo.  
Depois de estabilizada a ganache, fazer bolas do tamanho desejado.  
Deixar secar em ambiente fresco e seco.  
Cobrir as trufas com **Belcolade Selection Âmbar CT** previamente temperado. Deixar cristalizar.

### Trufa Negra 73%

Ferver o **Chantypak** com o **Trimoline** e verter sobre o **Belcolade Origins Noir Vietnam 73% CT**.  
Passar pela varinha mágica até ficar homogéneo.  
Depois de estabilizada a ganache, fazer bolas do tamanho desejado.  
Deixar secar em ambiente fresco e seco.  
Cobrir as trufas com **Belcolade Origins Noir Vietnam 73% CT** previamente temperado. Deixar cristalizar.

### Montagem / Decoração

Fazer 4 triângulos do mesmo tamanho com **Belcolade Selection Noir CT** "temperado" ( $\pm 50$ g cada), e uma base quadrada de 12x12cm ( $\pm 150$ g).  
Colar os triângulos.  
Encher com  $\pm 300$  g de trufas, virar e colar a base.  
Decorar com frutos secos ( $\pm 40$ g), como na imagem.  
Peso da peça:  $\pm 700$  g.



Feliz Ano  
Novo!



## Ingredientes

### 1. Base Brownie

Tegral Satin Brownie CT	1000 g
Belcolade Noir Selection CT	200 g
Margarina Aristo Bolo Rei	450 g
Ovos	450 g

### 2. Mousse de Caramelo

Chantypak (1)	150 g
Belcolade Selection Âmbar CT	300 g
Massa de gelatina	90 g
Chantypak (2)	500 g

## Modo de Operar

### Base Brownie

Misturar **Tegral Satin Brownie CT** com os ovos e bater com raquete durante 3 minutos em 2ª velocidade.

Adicionar **Margarina Aristo Bolo Rei** e o **Belcolade Noir Selection CT**, derretidos, e bater mais 2 minutos.

Colocar ±300 g de massa numa forma de Ø16 cm, com ±100 g de frutos secos por cima.

Temperatura do forno: ±200°C-teto, 190°C-lar.

Tempo de cozedura: ±25 minutos.

### Mousse de Caramelo

Colocar o **Chantypak (1)** a ferver, verter sobre o **Belcolade Selection Âmbar CT** e mexer até ficar cremoso. Juntar a massa de gelatina derretida.

Seguidamente deixar arrefecer e adicionar o **Chantypak (2)** ligeiramente batido.

### Montagem / Decoração

Deixar arrefecer a *Base Brownie*.

Com um saco pasteleiro em espiral, colocar ±150 g de **Deli Caramelo Salgado** por cima do brownie e colocar dentro de um aro Ø18 cm, com 5 cm de altura.

Encher o aro com ±350 g de *Mousse de Caramelo* e congelar.

Glacear a peça com ±80g de **Miroir Glassage Chocolat Blanc CT** a 32°C.

Decorar como na foto.

Peso da peça: ±980 g.



# Floresta Vermelha



# Ingredientes

## 1. Cake Red Velvet

<b>Tegral Satin Cake Red Velvet</b>	1000 g
Óleo	300 g
Ovos	350 g
Água	225 g

## 2. Recheio de Morango

<b>Topfil Origens Morango</b>	100 g
<b>Deli Cheesecake</b>	100 g
<b>Ambiente</b>	100 g

# Modo de Operar

## Cake Red Velvet

Bater todos os ingredientes, em velocidade média, durante  $\pm 4$  minutos.

Colocar  $\pm 350$ g em cada forma de  $\varnothing 14$  cm, previamente untadas com **Puralix**.

Temperatura do forno:  $\pm 160^{\circ}\text{C}$ .

Tempo de cozedura:  $\pm 45$  minutos.

## Recheio de Morango

Bater todos os ingredientes, até obter um creme firme.

## Montagem / Decoração

Abrir o *Cake Red Velvet* em 2 partes e rechear cada disco com  $\pm 50$ g de *Recheio de Morango*.

Barrar todo o bolo com  $\pm 150$ g de **Ambiente** "vermelha" previamente batida.

Colocar por cima  $\pm 100$ g de **Decorcrem White** e deixar escorrer.

Decorar como na foto.

Peso da peça:  $\pm 1010$ g.



Lapónia



# Ingredientes

## 1. Biscuit

Tegral Biscuit Tortas	1000 g
Água	600 g
Ovos	750 g

## 2. Biscuit Café

Tegral Biscuit Tortas	1000 g
Água	600 g
Ovos	750 g
Classic Coffee	100 g

## 3. Mousse de Café

Chantypak (1)	300 g
Belcolade Selection Lait CT	400 g
Classic Coffee	50 g
Massa de gelatina	170 g
Chantypak (2)	1000 g

# Modo de Operar

## Biscuit

Bater os ingredientes com 50% da água, 10 minutos em velocidade 14. Adicionar a restante água e bater mais 2 minutos na mesma velocidade. Colocar ±1000g por cada tabuleiro previamente forrados com papel forno.  
Temperatura do forno: ±220°C.  
Tempo de cozedura: ±8 minutos.

## Biscuit Café

Bater os ingredientes com 50% de água, 10 minutos em velocidade 14. Adicionar a restante água e bater mais 2 minutos mesma velocidade. Colocar ±1000g por cada tabuleiro previamente forrados com papel forno.  
Temperatura do forno: ±220°C.  
Tempo de cozedura: ±8 minutos.

## Mousse de Café

Colocar o **Chantypak (1)** a ferver com o **Classic Coffee**, verter sobre o **Belcolade Selection Lait CT**, mexer até ficar cremoso, e juntar a massa de gelatina derretida.  
Deixar arrefecer e adicionar o **Chantypak (2)** ligeiramente batido.

## Montagem / Decoração

Enrolar uma pasta de *Biscuit Café* com ±200g de **Supercrem Nutty White** e reservar.

Forrar uma forma meia cana com ½ pasta de ±350 g de *Biscuit*. Encher a forma com 50% de *Mousse de Café* (±225 g) e colocar no interior a torta reservada. Colocar no frio para estabilizar.

Decorar como na foto, com filigranas feitas com ±50 g de **Belcolade**.

Peso de cada peça: ±700 g com decoração de ±100 g de **Brownie** por cima.



# Luzes na Cidade





# Ingredientes

## 1. Cake de Noz

Tegral Satin Cake Noz	2500 g
Água	500 g
Ovos	800 g
Óleo	500 g

## 2. Creme Francês

Creme francês	1000 g
Água	1000 g

## 3. Base Bolacha

Tegral Satin Cake	625 g
Mimetic	500 g
Farinha	625 g
Ovos	100 g

# Modo de Operar

## Cake de Noz

Misturar muito bem todos os ingredientes.  
Colocar  $\pm 1400$  g por cada tabuleiro (x3) previamente forrados com placas de Silpat.  
Temperatura do forno:  $\pm 250^{\circ}\text{C}$ .  
Tempo de cozedura:  $\pm 6$  minutos.

## Creme Francês

Bater os dois ingredientes até obter um creme montado.

## Base Bolacha

Bater com uma raquete todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.  
Laminar a massa a 2mm de espessura, cortar as peças em formato de triângulo ( $\pm 100\text{g}$ ) cada. Cortar círculos dentro da peça. Fornear  
Temperatura do forno:  $\pm 180^{\circ}\text{C}$ .  
Tempo de cozedura:  $\pm 12$  minutos.

## Montagem / Decoração

Colocar uma pasta de *Cake de Noz* e barrar com  $\pm 1000$  g de **Pralicrac Caramelo Salgado**.  
Sobrepor nova pasta de *Cake de Noz*. Barrar com  $\pm 600$  g de Creme Francês.  
Colocar um tabuleiro por cima desta montagem e fazer pressão para ficar nivelada.  
Aplicar  $\pm 1000$  g de **Fruitfil Abóbora** por toda a superfície.  
Cortar peças do tamanho do triângulo com  $\pm 750$  g cada.  
Sobrepor a bolacha com  $\pm 90$  g e decorar como na foto.  
Peso da peça:  $\pm 840$  g.



# Natal Tropical



## Ingredientes

### 1. Cake de Lima-Limão

<b>Tegral Satin Muffin Lima-Limão</b>	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	200 g
Leite	200 g
<b>Corante Gel Verde</b>	2 g

### 2. Gelatinado de Maracujá

<b>Fruitfil Maracujá</b>	3000 g
<b>Starfruit Maracujá</b>	1500 g
Massa de Gelatina	560 g

### 3. Mousse de Caramelo

<b>Chantypak (1)</b>	450 g
<b>Belcolade Selection Âmbar CT</b>	600 g
Massa de gelatina	270 g
<b>Chantypak (2)</b>	1500



## Modo de Operar

### Cake Lima-Limão

Bater todos os ingredientes em velocidade média, durante 2 minutos com a raquete.

Colocar  $\pm 1300$ g por cada tabuleiro (x4) previamente forrados com placas de Silpat.

Temperatura do forno:  $\pm 250^{\circ}\text{C}$ .

Tempo de cozedura:  $\pm 5$  minutos.

### Gelatinado de Maracujá

Ferver o **Starfruit Maracujá**, e juntar a massa de gelatina.

Juntar o **Fruitfil Maracujá**, e mexer bem.

Verter sobre um plástico (x3) tabuleiros de 75x45cm e congelar.

### Mousse de Caramelo

Colocar o **Chantypak (1)** a ferver, verter sobre o **Belcolade**

**Selection Âmbar CT** e mexer até ficar cremoso. Juntar a massa de gelatina derretida.

Deixar arrefecer e adicionar o **Chantypak (2)** ligeiramente batido.

### Montagem / Decoração

Colocar uma pasta de *Cake de Lima-Limão* e sobrepor uma pasta com  $\pm 1686$  g de *Gelatinado de Maracujá*.

Barrar com 1/3 da *Mousse de Caramelo*.

Repetir o processo anterior mais duas vezes. Finalizar com uma pasta de *Cake de Lima-Limão*.

Cortar com os tamanhos desejados.

Decorar com na foto.

Peso da peça:  $\pm 400$  g.

~~Ouro, Incenso,~~  
~~Mirra...~~  
Chocolate!



## Ingredientes

### 1. Cake de Chocolate

<b>Tegral Satin Cake Chocolate</b>	1900 g
Leite	450 g
Água	450 g
Ovos	800 g
Óleo	600 g

### 2. Creme Doce Leite

<b>Ambiente</b>	1000 g
<b>Deli Doce de Leite</b>	300 g
<b>Bavarois Neutre</b>	50 g

## Modo de Operar

### Cake de Chocolate

Misturar muito bem todos os ingredientes.  
Colocar  $\pm 1200$ g por cada tabuleiro (x3) previamente forrados com placas de Silpat.  
Temperatura do forno:  $\pm 250^{\circ}\text{C}$ .  
Tempo de cozedura:  $\pm 5$  minutos.

### Creme Doce Leite

Bater todos os ingredientes até obter um creme montado.

### Montagem / Decoração

Colocar uma pasta de *Cake de Chocolate* e barrar com  $\pm 700$  g de *Creme Doce Leite*.  
Repetir o processo anterior mais uma vez.  
Cortar 8 peças.  
Barrar cada peça com  $\pm 100$  g de **Trufex**.  
Cobrir com  $\pm 80$  g de **Miroir Glassage Chocolat Noir CT** a  $35^{\circ}\text{C}$ .  
Decorar com na foto, com a filigrana feita com  $\pm 70$  g de **Belcolade Selection Noir CT**.  
Peso da peça:  $\pm 600$  g.



# Pinheiro Branco



## Ingredientes

### 1. Cake de Maçã

Tegral Satin Cake Maçã de Alcobaça	2000 g
Água	450 g
Ovos	900 g
Óleo	600 g
Belcolade Origin Vietnam 73% CT	600 g

### 2. Creme Francês

Creme francês	1000 g
Água	1000 g

## Modo de Operar

### Cake de Maçã

Bater todos os ingredientes, excepto o **Belcolade**.

Envolver o **Belcolade** partido em pedaços.

Colocar a massa num tabuleiro 75x45cm, previamente forrado com placas de Silpat.

Temperatura do forno:  $\pm 200^{\circ}\text{C}$ .

Tempo de cozedura:  $\pm 20$  minutos.

### Creme Francês

Bater os dois ingredientes até obter um creme montado.

### Montagem / Decoração

Barrar a pasta com  $\pm 750$  g de **Fruitfil Maçã & Canela**.

Cortar peças em triângulo com  $\pm 360$  g cada.

Com uma boquilha lisa, fazer pequenas bolas com o *Creme Francês* por cima da peça ( $\pm 130$  g por peça).

Sobrepor uma peça feita com  $\pm 50$  g de **Belcolade Selection Blanc CT** "verde" e decorar como na foto.

Peso da peça:  $\pm 540$  g.



Presente  
Perfeito





# Ingredientes

## 1. Cake Vegan

Tegral Satin Cake Vegan	1000 g
Água	470 g
Óleo	200 g

## 2. Base Crumble

Tegral Satin Cake Vegan	800 g
Mimetic	600 g
Farinha	400 g
Farinha de Amêndoa	100 g
Sal	5 g
Canela em Pó	2 g

## 3. Creme de Frutos Secos

Ambiente	500 g
Praliné à L'ancienne	100 g

# Modo de Operar

## Cake Vegan

Juntar todos os ingredientes e bater em velocidade média durante 3 minutos.

Colocar  $\pm 350\text{g}$  de batido numa forma  $\varnothing 14\text{cm}$ , previamente untada com **Puralix**.

Temperatura do forno:  $\pm 160^\circ\text{C}$ .

Tempo de cozedura:  $\pm 50$  minutos.

## Base Crumble

Com uma raquete, bater todos os ingredientes sem deixar criar liga. Dispor num tabuleiro e fornear.

Temperatura:  $180^\circ\text{C}$

Tempo:  $\pm 16$  minutos

Depois de cozido, moer.

## Creme de Frutos Secos

Bater até obter um creme montado.

## Montagem / Decoração

Abrir dois entremeios em 2 partes e rechear cada disco com  $\pm 100\text{g}$  de *Creme de Frutos Secos*.

Barrar todo o bolo com  $\pm 100\text{g}$  de *Creme de Frutos Secos*.

Colocar por cima  $\pm 150\text{g}$  de *Crumble* moído.

Decorar como na foto.

Peso da peça:  $\pm 1000\text{g}$



# Primeira Neve



# Ingredientes

## 1. Base Bolacha

Tegral Satin Cake Chocolate	625 g
Mimetic	500 g
Farinha	625 g
Ovos	100 g

## 2. Cheese Frutos Vermelhos

Deli Cheesecake	1000 g
Starfruit Frutos Vermelhos	200 g

## 3. Gelatinado Frutos Vermelhos

Topfil Framboesa 60%	500 g
Starfruit Frutos Vermelhos	250 g
Massa de Gelatina	100 g



# Modo de Operar

## Base Bolacha

Bater com uma raquete todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.

Laminar a massa a 2mm de espessura, e fazer placas. Fornear.

Temperatura: 180°C. Tempo: ±12 minutos

Depois de fria, moer a bolacha e colocar 30% de **Mimetic** derretida. Misturar e reservar.

## Cheese Frutos Vermelhos

Misturar os dois ingredientes.

## Gelatinado Frutos Vermelhos

Ferver o **Starfruit Frutos Vermelhos**, e juntar a massa de gelatina.

Juntar o **Topfil Framboesa** e mexer bem.

## Montagem / Decoração

Colocar ±200 g de *Base Bolacha* num aro retangular de 20x30 cm, com 4 cm de altura, previamente untado com **Puralix** e prensar.

Colocar ±800 g de **Deli Cheesecake** por cima e riscar com ±150 g de **Topfil Framboesa 60%**.

Sobrepor delicadamente ±800 g de *Cheese Frutos Vermelhos*.

Tempo de cozedura: ±60 minutos. Temperatura do forno: ±150°C.

Depois de frio, colocar ±850 g de *Gelatinado de Frutos Vermelhos* na superfície e deixar estabilizar.

Decorar como na foto.

Esta receita dá para duas peças.

Peso da peça: ±1400 g.

## Descubra os nossos materiais de Ponto de Venda

faça o download  
dos materiais aqui



Para mais informações, consulte-nos:



site



youtube



facebook



instagram

**Puratos SA** • Av. Dr. Luis Sá, 24 • Abrunheira • 2714-509 Sintra – Portugal  
Tlf.: (+351) 21 9158300 • Fax: (+351) 21 9259405 • [portugal@puratos.com](mailto:portugal@puratos.com)