



EDIÇÃO
LIMITADA
TRAVESSURAS

TOP

O HALLOWEEN NUNCA FOI TÃO
GOSTOSO E DIVERTIDO!



TOQUE
GELADINHO



TOQUE
AZEDINHO



Com os novos **Confeités TOP**, sua produção de Halloween fica ainda mais divertida!



No Halloween, as gostosuras e travessuras ganham novas cores, sabores e, agora, sensações. Os novos **Confeités TOP Toque Azedinho e Toque Geladinho** chegam em edição limitada para deixar as criações para a data ainda mais surpreendentes.

Enquanto o **Toque Azedinho**, na cor laranja, traz uma experiência cítrica que instiga o paladar, o **Toque Geladinho**, na cor roxa, proporciona uma refrescância suave e divertida. Duas novidades que vão além da decoração e transformam cada mordida em uma nova experiência, desenvolvidos na medida certa para agradar ao público infantil e divertir todas as idades.

E entrar no clima do Halloween pode ser mais simples do que parece. Não é preciso mudar as receitas que já fazem sucesso na sua produção: basta explorar novas cores, acabamentos e combinações com os Confeités TOP para criar versões temáticas, divertidas e cheias de personalidade.

Conheça os novos **Confeités TOP**

Os novos **Confeités TOP** foram desenvolvidos para transformar receitas do dia a dia em criações sazonais com muito mais valor percebido e criatividade.

Além de trazerem cor e textura, eles proporcionam sensações únicas ao paladar, permitindo criar produtos exclusivos para o Halloween sem alterar a base das receitas que já fazem parte da sua produção.

É diversão garantida para todas as idades!



É PROFISSIONAL

Confeité TOP Toque Azedinho

Uma decoração com a textura macia que você já conhece pela linha **Confeité TOP**, agora na versão de cor laranja e com uma agradável sensação cítrica que desperta o paladar e cria um contraste surpreendente com preparações doces. Desenvolvido na medida certa para agradar ao público infantil e divertir todas as idades.

Ideal para combinar com:

• Limão • Maracujá • Laranja • Frutas vermelhas • Chocolate Branco • Baunilha • Brigadeiros • Cookies • Donuts



Confeité TOP Toque Geladinho

Uma decoração com a textura macia que você já conhece pela linha **Confeité TOP**, agora na versão de cor roxa e que proporciona uma refrescância suave, tornando cada mordida ainda mais divertida. Desenvolvido na medida certa para encantar o público infantil e divertir todas as idades.

Ideal para combinar com:

• Menta • Pistache • Sabores ácidos (limão, laranja, maracujá) • Frutas Vermelhas • Chocolate Branco • Baunilha • Sorvetes • Ganaches • Cake Pops • Brownies



Como utilizar

Os Confeités TOP foram desenvolvidos para serem aplicados como acabamento das receitas, garantindo excelente aparência, textura e a máxima percepção das sensações de cada produto

Para melhores resultados:

- Aplique sobre coberturas, ganaches ou chocolates antes da cristalização.
- Utilize também sobre brigadeiros recém-enrolados.
- Explore diferentes combinações de cores para criar personagens, monstros, abóboras e outras decorações temáticas.
- Não é necessário alterar a receita-base: basta mudar a finalização para criar versões exclusivas para o Halloween.

UMA RECEITA, MUITAS POSSIBILIDADES

Uma única receita pode dar origem a diversos produtos para sua vitrine. Brigadeiros, cookies, donuts, brownies, cupcakes, cake pops e diversas outras preparações ganham uma nova identidade apenas utilizando os novos Confeités TOP. Assim, você amplia seu portfólio para o Halloween sem aumentar a complexidade da produção, aproveitando receitas que já fazem parte do seu dia a dia.



BRIGADEIRO AZEDINHO E BRIGADEIRO GELADINHO

O clássico brigadeiro ganha um toque especial com os novos Confeitês TOP. Basta finalizar a receita com o **Toque Azedinho** ou o **Toque Geladinho** para criar uma versão temática, divertida e cheia de personalidade para o Halloween.



Brigadeiro de Limão-Siciliano

🕒 Preparo
1h

🍷 Rendimento
Até 25 unidades

Ingredientes

- 1 lata (395 g) de leite condensado
- 100 g de Cobertura TOP sabor Chocolate Branco, picada
- 20 g de manteiga sem sal
- Raspas de 2 limões-sicilianos
- 20 ml de suco de limão-siciliano (adicionar apenas no final do preparo)

Acabamento e finalização

- Confeite TOP Toque Azedinho para decorar

FEITO COM:



Modo de Preparo

1. Em uma panela, misture o leite condensado, a manteiga e a Cobertura TOP sabor Chocolate Branco.
2. Cozinhe em fogo baixo, mexendo continuamente até que a cobertura esteja completamente derretida e a massa atinja o ponto de brigadeiro (desgrudando do fundo da panela).
3. Retire do fogo e incorpore as raspas de limão-siciliano.
4. Aguarde cerca de 5 minutos para a massa amornar e misture delicadamente o suco de limão-siciliano. Essa etapa preserva o frescor e evita que a acidez interfira no cozimento.
5. Transfira para um recipiente, cubra com plástico filme em contato e deixe esfriar completamente.
6. Unte as mãos com manteiga, modele os brigadeiros e finalize com Confeites TOP toque azedinho.



DICAS

- Para um sabor ainda mais intenso, deixe a massa descansar por aproximadamente 8 horas antes de enrolar. O aroma do limão-siciliano fica mais evidente e a textura mais firme.
- Combine o Confeite TOP toque azedinho com sabores cítricos, como limão-siciliano, para potencializar a experiência e trazer ainda mais destaque à sensação do confeite.
- Explore outros sabores que harmonizem com o toque azedinho para criar novas combinações sem precisar alterar a base da produção.

Brigadeiro Refrescante de Menta

Preparo
1h

Rendimento
Até 25 unidades

Ingredientes

- 1 lata (395 g) de leite condensado
- 100 g de Cobertura TOP sabor Chocolate Branco, picada
- 20 g de manteiga sem sal
- 1 colher (chá) de extrato ou essência de menta (aproximadamente 5 ml)
- 1 gota de corante alimentício verde (opcional)

Acabamento e finalização

- Confeite TOP Toque Geladinho

FEITO COM:



Modo de Preparo

1. Em uma panela, misture o leite condensado, a manteiga e a Cobertura TOP sabor Chocolate Branco.
2. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sem parar, até a cobertura derreter completamente e a massa atingir o ponto de brigadeiro, desgrudando do fundo da panela.
3. Retire do fogo, espere cerca de 5 minutos e adicione o extrato de menta, misturando até incorporar por completo. Se desejar, acrescente uma gota de corante verde para remeter ao sabor.
4. Transfira a massa para um recipiente, cubra com plástico filme em contato e deixe esfriar completamente.
5. Modele os brigadeiros e passe-os no Confeite TOP toque geladinho.



DICAS

- Para um sabor ainda mais marcante, deixe a massa descansar por algumas horas antes de enrolar: o frescor da menta fica mais evidente e a textura, mais firme.
- Combine o Confeite TOP Toque Geladinho com sabores refrescantes, como menta e frutas vermelhas, para potencializar a sensação e dar ainda mais destaque ao confeite.
- Explore outros sabores que harmonizem com o Toque Geladinho para criar novas combinações sem precisar alterar a base da produção.

IDEAL PARA:



Confeitaria



Catering



Panificação



Cafeterias

TÁBUA DE HALLOWEEN

Uma receita feita para compartilhar e criar momentos deliciosos! A Tábua de Halloween é perfeita para uma noite entre amigos ou uma comemoração mais intimista, permitindo que cada pessoa crie suas próprias combinações entre frutas, blondie, marshmallows, ganaches e Confeitês TOP. Além de divertida e versátil, também é uma ótima opção para o faça e venda, reunindo diferentes preparos em uma experiência temática com alto valor agregado para o Halloween.



Blondie com TOP Chipshow

🕒 Preparo
1h

🍷 Rendimento
1 tábua

Ingredientes

- 150 g de manteiga sem sal
- 180 g de açúcar mascavo
- 50 g de açúcar refinado
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 200 g de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 150 g de TOP Chipshow sabor Chocolate Branco

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture a manteiga derretida com os açúcares.
2. Acrescente os ovos e a essência de baunilha e misture até obter uma massa homogênea.
3. Adicione a farinha de trigo e o sal e misture delicadamente.
4. Acrescente o TOP Chipshow sabor Chocolate Branco e incorpore à massa.
5. Despeje em uma forma de aproximadamente 20 x 20 cm, untada e forrada com papel-manteiga.
6. Asse em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 20 a 25 minutos.
7. Deixe esfriar completamente e corte em pequenos quadrados.

FEITO COM:



É PROFISSIONAL



Ganache de Chocolate ao Leite

Ingredientes

- 200 g de Cobertura TOP Sabor Chocolate ao Leite
- 100 g de creme de leite

Modo de Preparo

1. Derreta a Cobertura TOP Sabor Chocolate ao Leite conforme as instruções da embalagem.
2. Acrescente o creme de leite e misture até obter uma ganache lisa e homogênea. Reserve.

FEITO COM:



Ganache de Pistache

Ingredientes

- 200 g de Cobertura TOP Sabor Pistache
- 80 g de creme de leite

Modo de Preparo

1. Derreta a Cobertura TOP Sabor Pistache conforme as instruções da embalagem.
2. Acrescente o creme de leite e misture até obter uma ganache lisa e homogênea. Reserve.

Montagem

- Blondie cortado em cubos
- Morangos higienizados
- Uvas verdes higienizadas
- Marshmallows
- Ganache de Chocolate ao Leite
- Ganache de Pistache
- Confeite TOP toque azedinho
- Confeite TOP toque geladinho

1. Em uma tábua, distribua os cubos de blondie, os morangos, as uvas e os marshmallows, alternando os ingredientes para criar uma apresentação variada.
2. Coloque as ganaches e os Confeites TOP em recipientes separados e distribua-os pela tábua.
3. Sirva com pequenos espetos ou garfinhos para que cada pessoa possa escolher seus acompanhamentos, mergulhar nas ganaches, finalizar com os confeites e criar sua combinação favorita.



- O blondie pode ser substituído por brownie, mini cookies ou outros doces que já façam parte da sua produção, trazendo praticidade e novas possibilidades para a montagem.
- Explore outros sabores de Coberturas TOP no preparo das ganaches e varie os acompanhamentos para criar diferentes combinações de sabores, cores e texturas.
- Disponha os Confeites TOP toque azedinho e toque geladinho em recipientes separados para que cada pessoa possa finalizar e criar sua combinação favorita.
- Para o faça e venda, ofereça a Tábua de Halloween em diferentes tamanhos e composições, agregando valor à receita e ampliando as possibilidades de venda para a data.

FEITO COM:



IDEAL PARA:



Confeitaria



Catering



Cafeterias



Buffet

MINI COOKIES MONSTRINHOS

Os Mini Cookies Monstrinhos transformam uma receita que já faz parte do dia a dia da confeitaria em uma opção temática, divertida e com alto valor agregado. Recheados com ganache, finalizados com **Confeites TOP toque azedinho e toque geladinho** e decorados como monstrinhos, são uma ótima opção para o faça e venda, podendo compor o cardápio sazonal ou ser oferecidos individualmente como lembrancinhas para festas e comemorações de Halloween.



Massa de cookie

🕒 Preparo
1h

🍴 Rendimento
Até 15 unidades

Ingredientes

- 100 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 100 g de açúcar mascavo
- 50 g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 200 g de farinha de trigo
- ½ colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 pitada de sal
- 120 g de TOP Chipshow sabor Chocolate ao Leite

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture a manteiga com os açúcares até obter um creme homogêneo.
2. Acrescente o ovo e a essência de baunilha e misture novamente.
3. Adicione a farinha de trigo, o bicarbonato e o sal e misture até formar uma massa homogênea.
4. Acrescente o TOP Chipshow sabor Chocolate ao Leite e misture delicadamente.
5. Porcione a massa em pequenas bolinhas de tamanhos semelhantes e disponha em uma assadeira, deixando espaço entre elas.
6. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 10 a 12 minutos ou até que as bordas estejam levemente douradas.
7. Retire do forno e deixe esfriar completamente antes da montagem.

FEITO COM:



É PROFISSIONAL



Ganache de Chocolate ao Leite

Ingredientes

- 200 g de Cobertura TOP Sabor Chocolate ao Leite
- 80 g de creme de leite

Modo de Preparo

1. Derreta a Cobertura TOP Sabor Chocolate ao Leite conforme as instruções da embalagem.
2. Acrescente o creme de leite e misture até obter uma ganache lisa e homogênea. Deixe descansar até adquirir consistência adequada para rechear.

Montagem

- Cookies assados e frios
- Ganache de Chocolate ao Leite
- Confeite TOP toque azedinho
- Confeite TOP toque geladinho
- Cobertura TOP Sabor Chocolate Branco para os olhinhos
- Cobertura TOP Sabor Chocolate ao Leite para os detalhes

1. Separe os cookies em pares de tamanhos semelhantes.
2. Aplique a ganache sobre a parte interna de um cookie e cubra com outro, formando um sanduíche.
3. Passe as laterais do recheio nos Confeites TOP toque azedinho e toque geladinho, criando diferentes combinações.
4. Com a Cobertura TOP Sabor Chocolate Branco, faça pequenos pontos sobre a superfície dos cookies para formar os olhos.
5. Finalize os olhos e crie diferentes expressões com a Cobertura TOP Sabor Chocolate ao Leite. Aguarde a cristalização antes de embalar ou servir.



DICAS

- Utilize uma receita de cookie que já faça parte da sua produção e transforme-a em uma versão especial para o Halloween com o recheio, os Confeites TOP e a decoração temática.
- Varie os sabores de TOP Chipshow na massa e de Coberturas TOP no preparo da ganache para criar diferentes combinações.
- Para padronizar os sanduíches, procure porcionar os cookies no mesmo tamanho, facilitando a montagem e valorizando a apresentação.
- Embale os Mini Cookies Monstrinhos individualmente e finalize com fitas ou elementos temáticos para criar uma opção de lembrancinha com maior valor agregado para festas e encomendas de Halloween.

FEITO COM:



IDEAL PARA:



Confeitaria



Catering



Panificação



Cafeterias

ÉCLAIRS ASSOMBRADAS

Um clássico da confeitaria que entra no clima do Halloween com uma nova apresentação! Recheada com ganache de chocolate branco e frutas vermelhas, a éclair ganha diferentes acabamentos com as Coberturas TOP e os **Confeites TOP toque azedinho e toque geladinho**. Uma opção para padarias e confeitarias aproveitarem a sazonalidade e renovarem a vitrine de forma prática, transformando uma receita que já faz parte da produção apenas com uma nova decoração e agregando valor ao produto para a data.



Massa choux

Preparo
1h30

Rendimento
Até 15 unidades

Ingredientes

- 125 ml de água
- 125 ml de leite integral
- 100 g de manteiga sem sal
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de açúcar
- 150 g de farinha de trigo
- 4 ovos

Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque a água, o leite, a manteiga, o sal e o açúcar e leve ao fogo até levantar fervura.
2. Acrescente a farinha de trigo de uma só vez e mexa vigorosamente até formar uma massa homogênea que desgrude do fundo da panela.
3. Transfira para um recipiente e deixe amornar.
4. Acrescente os ovos, um a um, misturando bem a cada adição, até obter uma massa lisa e brilhante.
5. Coloque a massa em um saco de confeitar com bico liso e modele as éclairs sobre uma assadeira forrada com papel-manteiga.
6. Asse em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 30 a 35 minutos, ou até que estejam crescidas e douradas.
7. Retire do forno e deixe esfriar completamente.

Ganache de Chocolate Branco e Frutas Vermelhas

Ingredientes

- 300 g de Cobertura TOP sabor Chocolate Branco
- 120 g de creme de leite
- 100 g de geleia de frutas vermelhas

Modo de Preparo

1. Derreta a Cobertura TOP sabor Chocolate Branco conforme as instruções da embalagem.
2. Acrescente o creme de leite e misture até obter uma ganache lisa e homogênea.
3. Deixe esfriar até adquirir consistência adequada para rechear.
4. Faça pequenos furos na parte inferior das éclairs e recheie alternando a ganache de chocolate branco e a geleia de frutas vermelhas.

Cobertura e decoração

- Cobertura TOP Sabor Pistache
- Cobertura TOP Sabor Chocolate ao Leite
- Cobertura TOP sabor Chocolate Branco
- Confeite TOP toque azedinho
- Confeite TOP toque geladinho

Modo de Preparo

Derreta separadamente as Coberturas TOP conforme as instruções das embalagens. Banhe a superfície das éclairs alternando os sabores e, antes da cristalização, aplique os Confeites TOP toque azedinho e toque geladinho.

Para criar os monstrinhos, utilize a Cobertura TOP sabor Chocolate Branco para formar os olhos e finalize os detalhes com a Cobertura TOP Sabor Chocolate ao Leite.



- Utilize a receita de éclair que já faz parte da produção da padaria ou confeitaria e transforme-a em uma opção sazonal apenas variando as coberturas e a decoração.
- Explore outros sabores de Coberturas TOP e recheios para criar diferentes combinações e ampliar as opções para a vitrine.
- Aplique os Confeites TOP toque azedinho e toque geladinho antes da cristalização da cobertura para garantir melhor aderência.
- Uma excelente opção para padarias e confeitarias que buscam aproveitar datas sazonais com praticidade, padronização e alto valor agregado, sem aumentar a complexidade da produção.

FEITO COM:



IDEAL PARA:



Confeitaria



Panificação



Cafeterias

CAKE POPS À FANTASIA

Uma receita divertida para entrar no clima do Halloween! Os Cake Pops à Fantasia combinam massa de chocolate com brigadeiro de limão-siciliano e ganham diferentes cores, texturas e personagens com as Coberturas TOP e os **Confeites TOP toque azedinho e toque geladinho**.

Uma ótima opção para o faça e venda, que permite aproveitar receitas que já fazem parte da produção e transformá-las em um produto sazonal com alto valor agregado, perfeito para festas, lembrancinhas e kits de Halloween.



Massa de Chocolate

Ingredientes

- 2 ovos
- 150 g de açúcar
- 80 ml de óleo
- 120 ml de leite integral
- 160 g de farinha de trigo
- 40 g de Chocolate em Pó 50% Melken
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó

🕒 Preparo
1h30

🍴 Rendimento
Até 20 unidades

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture os ovos, o açúcar, o óleo e o leite até obter uma mistura homogênea.
2. Acrescente a farinha de trigo e o Chocolate em Pó 50% Melken e misture bem.
3. Adicione o fermento e incorpore delicadamente.
4. Transfira para uma forma untada e asse em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 25 a 30 minutos.
5. Deixe esfriar completamente e esfarele o bolo. Reserve.

Brigadeiro de Limão-Siciliano

Ingredientes

- 395 g de leite condensado
- 100 g de Cobertura TOP sabor Chocolate Branco
- 20 g de manteiga sem sal
- Raspas de 2 limões-sicilianos
- 20 ml de suco de limão-siciliano

Modo de Preparo

1. Em uma panela, misture o leite condensado, a manteiga e a Cobertura TOP sabor Chocolate Branco.
2. Cozinhe em fogo baixo, mexendo continuamente, até atingir o ponto de brigadeiro.
3. Retire do fogo e acrescente as raspas de limão siciliano.
4. Deixe amornar e adicione o suco de limão siciliano, misturando até incorporar.
5. Transfira para um recipiente e deixe esfriar completamente antes de utilizar.

Montagem e decoração

- Massa de chocolate esfarelada
- Brigadeiro de limão-siciliano
- Palitos para cake pop
- Cobertura TOP Sabor Pistache
- Cobertura TOP sabor Morango
- Cobertura TOP sabor Chocolate Branco
- Cobertura TOP Sabor Chocolate ao Leite
- Confeite TOP toque azedinho
- Confeite TOP toque geladinho

FEITO COM:



Modo de Preparo

1. Acrescente o brigadeiro de limão-siciliano aos poucos à massa de chocolate esfarelada, misturando até obter uma massa úmida e modelável. Utilize apenas a quantidade necessária para dar liga.
2. Porcione a massa e modele bolinhas de tamanhos semelhantes.
3. Derreta uma pequena quantidade da Cobertura TOP escolhida, mergulhe a ponta dos palitos e espete-os nas bolinhas. Leve para gelar por alguns minutos para firmar.
4. Derreta separadamente as Coberturas TOP Sabor Pistache, sabor Morango, sabor Chocolate Branco e Sabor Chocolate ao Leite, conforme as instruções das embalagens.
5. Banhe os cake pops nas diferentes coberturas e retire delicadamente o excesso.
6. Antes da cristalização, aplique os Confeites TOP toque azedinho e toque geladinho, criando diferentes cores e texturas.
7. Utilize as Coberturas TOP para criar olhos, bocas, teias, cabelos e outros detalhes, dando uma "fantasia" diferente para cada cake pop.
8. Aguarde a cristalização completa antes de servir ou embalar.



- Aproveite aparas de bolo ou uma receita de chocolate que já faça parte da produção para preparar os cake pops, reduzindo o desperdício e facilitando a inclusão de uma opção sazonal no cardápio.
- Acrescente o brigadeiro aos poucos à massa esfarelada para controlar a umidade e obter uma textura firme, facilitando a modelagem.
- Explore diferentes sabores de Coberturas TOP e combine os Confeites TOP toque azedinho e toque geladinho para criar diferentes "fantasias" e acabamentos a partir da mesma receita.
- Para o faça e venda, ofereça os Cake Pops à Fantasia individualmente ou em kits temáticos, explorando diferentes decorações para agregar valor e ampliar as possibilidades de venda no Halloween.

IDEAL PARA:



Confeitaria



Catering



Cafeterias



Buffet

DONUTS DE ARREPIAR

Os mini donuts são uma excelente base para explorar diferentes decorações de Halloween. Com os novos **Confeités TOP**, é possível criar acabamentos variados, combinar cores e desenvolver uma vitrine temática a partir de uma única receita.



Massa

Ingredientes

- 2 ovos
- 100 g de açúcar
- 50 g de manteiga sem sal derretida
- 120 ml de leite integral
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 200 g de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó

Cobertura e decoração

- 150 g de Cobertura TOP Sabor Chocolate ao Leite
- 150 g de Cobertura TOP Sabor Chocolate Branco
- 150 g de Cobertura TOP sabor Morango
- Confeite TOP toque azedinho a gosto
- Confeite TOP toque geladinho a gosto

🕒 Preparo
40 min

🍴 Rendimento
Até 30 mini donuts

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture os ovos e o açúcar até obter uma mistura homogênea.
2. Acrescente a manteiga derretida, o leite e a essência de baunilha e misture bem.
3. Adicione a farinha de trigo aos poucos, mexendo até obter uma massa lisa e homogênea.
4. Acrescente o fermento químico e misture delicadamente.
5. Distribua a massa em formas próprias para mini donuts, preenchendo aproximadamente 2/3 da capacidade de cada cavidade.
6. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 10 a 15 minutos ou até que os mini donuts estejam assados e levemente dourados.
7. Retire do forno, desenforme e deixe esfriar completamente antes de decorar.
8. Derreta separadamente a Cobertura TOP Sabor Chocolate ao Leite, a Cobertura TOP Sabor Chocolate Branco e a Cobertura TOP sabor Morango, conforme as instruções da embalagem.
9. Banhe a parte superior dos mini donuts nas Coberturas TOP, criando diferentes combinações de sabores e cores.
10. Antes da cristalização das coberturas, finalize com Confeite TOP toque azedinho e Confeite TOP toque geladinho.

FEITO COM:



IDEAL PARA:



Confeitaria



Catering



Panificação



Cafeterias



DICAS

- Utilize as Coberturas TOP para criar diferentes decorações de Halloween, como teias de aranha, olhinhos, monstrinhos e outros detalhes temáticos.
- Explore as diferentes cores e sabores das Coberturas TOP e dos Confeites TOP toque azedinho e toque geladinho para criar um mix de mini donuts com diferentes acabamentos a partir de uma única receita.
- Para o faça e venda, combine diferentes decorações e sabores em kits temáticos, agregando valor ao produto e criando uma opção especial para as vendas de Halloween.

Harald É PROFISSIONAL



haraldChocolates



haraldchocolates



haraldChocolates