



UMA VIAGEM ÀS
PROFUNDEZAS DE
ANGOLA EM BUSCA DA
VERDADEIRA ORIGEM
DO CACAU. INSPIRADA
NA AVENTURA E NA
CULTURA AFRICANA.

Chocolate



01.

GANACHE SOFT

COBERTURA,
RECHEIO E
DECORAÇÃO

02.

GANACHE DURA

COBERTURA

03.

CREMES CHOCOLATE

RECHEIO E
DECORAÇÃO



12%
DE AVELÃ
OU GINGUBA

O1.

GANACHE SOFT



COBERTURA,
RECHEIO E
DECORAÇÃO

MODO DE APLICAÇÃO

**COBERTURA
E RECHEIO**

- O1 Derreter a ganache até atingir a temperatura de 50°C;
- O2 Cobrir o bolo com uma base de gordura — creme açúcar e manteiga ou BIAGIO Chantilly;
- O3 Banhar o bolo e levar a arrefecer no frigorífico;
- O4 Decorar.

MODO DE APLICAÇÃO

DECORAÇÃO

- O1 Derreter a ganache até atingir a temperatura de 50°C;
- O2 Bater com a raquete na batedeira durante 5 minutos;
- O3 Colocar no saco de pasteleiro e decorar a gosto.



O2.

GANACHE DURA



COBERTURA

MODO DE APLICAÇÃO

- O1 Derreter a ganache até atingir a temperatura de 50°C;
- O2 Cobrir o bolo com uma base de gordura — creme açúcar e manteiga ou BIAGIO Chantilly;
- O3 Banhar o bolo e levar a arrefecer no frigorífico;
- O4 Decorar.



O3.

CREMES CHOCOLATE CHOCOLATE & AVELÃ CHOCOLATE & GINGUBA

RECHEIO E
DECORAÇÃO



12%
DE AVELÃ
OU GINGUBA



CONHEÇA A GAMA COMPLETA DE CREMES BIAGIO

CREMIFIL®, CREMYGEL® e GELYGEL®