

# Barion

Qualidade Profissional

FOOD  
SERVICE

as 12  
**Receitas**  
mais doces

volume 2



# Prove e inove!



A Barion surgiu para se tornar referência de qualidade das boas receitas caseiras passadas de geração em geração, da culinária artesanal e cheia de cuidado, e do sabor nostálgico que nos transporta imediatamente até a infância.

Atualmente, é reconhecida como especialista em snacks doces, criando combinações irresistíveis entre biscoitos, wafers e chocolates, lançando produtos que são sucessos de vendas como biscoitos e ovos de páscoa com estes ingredientes.

Desde o início de sua história na fabricação de chocolates, em 1971, a Barion desenvolve sua linha de produtos sempre apoiada em três pilares: qualidade, tradição e inovação.

A qualidade artesanal pode ser conferida em todos os produtos, a tradição é transmitida através das receitas passadas de geração em geração e a inovação por apresentar produtos exclusivos no mercado, sendo alguns sinônimos de categoria, além de ter uma busca constante para levar sabor e alegria para a vida das pessoas através de momentos agradáveis com todos os produtos.

Atua em 3 frentes de negócio: food service, terceirização e varejo. Através destas frentes, esta presente em 18 estados brasileiros e mais de 16 países.

**Barion**

# Sumário

- 4 *Cheesecake de NutCream<sup>®</sup> com Disk Wafer<sup>®</sup>*
- 6 *Milkshake com Biscoito Triturado*
- 8 *Fudge de NutCream<sup>®</sup> Branco*
- 10 *Bolo Tubetes<sup>®</sup> de NutCream<sup>®</sup> com Frutas Vermelhas*
- 12 *Sonho de NutCream<sup>®</sup>*
- 14 *Torta de Bombom*
- 16 *Cookie Gigante de NutCream<sup>®</sup>*
- 18 *Naked Cake de Biscoito com Chocolate*
- 20 *Alfajor de Biscoito Carinho*
- 22 *Ovos de Páscoa de Colher*
- 24 *Torta Cookies'n Cream*
- 26 *Torta Holandesa*



Baixe esse livro no nosso site:

[saborbarion.com.br/receitas](http://saborbarion.com.br/receitas)

# Cheesecake de NutCream<sup>®</sup> com Disk Wafer<sup>®</sup>



**Total da Receita:** 1,5 kg  
**Rendimento:** 15 porções  
**Validade:** 05 dias



*Chef Cassiana Kalache Sebben*  
The Cakery  
[thecakery.com.br](http://thecakery.com.br)



## Base

150g de manteiga gelada  
200g de biscoito triturado sabor chocolate  
40g de açúcar

## Torta

12g de gelatina em pó (1 pacote)  
350g de creamcheese  
50g açúcar de confeitiro  
150g de NutCream<sup>®</sup>  
4 gemas  
100g de açúcar refinado  
100ml de água  
500g de creme de leite fresco batido (nata)



## Base

Triturar biscoito com demais ingredientes no multiprocessador. Em seguida espalhe com a mão em uma forma de 25cm de diâmetro para ficar compacta.  
Assar a 180°C por cinco minutos.

## Torta

Hidratar gelatina com 60g de água. Bater cream cheese com açúcar de confeitiro e NutCream<sup>®</sup> até ficar bem cremoso; reservar.  
Ferver açúcar refinado com 100ml de água numa panela. Colocar gemas numa tigela de batedeira e adicionar calda quente sobre elas, batendo até

esfriar. Aquecer gelatina no microondas, adicionar às gemas e misturar bem. Continuar batendo e adicionar o creme de cream cheese. Em seguida, adicionar creme de leite batido e misture bem. Colocar na forma untada com a base de biscoito. Deixar gelar em geladeira e cobrir com Disk Wafer<sup>®</sup>.

## Produtos utilizados nesta receita



Biscoito Triturado



NutCream<sup>®</sup>





# Milkshake com Biscoito Triturado



**Total da Receita:** 400g  
**Rendimento:** 2 porções  
**Validade:** consumo imediato



*Chef Franciele C. Oliveira*  
Blog *Flamboesa*  
[flamboesa.com.br](http://flamboesa.com.br)



## Milkshake

6 bolas de sorvete de creme  
100ml de leite  
80g de Biscoito Triturado Barion

## Decoração

NutCream® Branco  
NutCream®  
Chantilly  
Biscoito Triturado Barion  
Tubetes® Shake  
Disk Wafer® Barion



## Montagem

Em um liquidificador, bata o sorvete com o leite. Adicione o biscoito triturado e bata rapidamente, apenas para misturar. Decore a borda do copo em que vai servir com NutCream® Branco e NutCream®. Coloque o milk-shake no copo, mas não preencha até a borda. Decore com chantilly, biscoito triturado, Tubetes® Shake e Disk Wafer®.

## Produtos utilizados nesta receita



Biscoito Triturado



Tubetes® Coberto e Recheado



NutCream®



NutCream® Branco



Tubetes® Shake



Disk Wafer®



# Fudge de NutCream® Branco



**Total da Receita:** 1kg  
**Rendimento:** 15 unidades  
**Validade:** 5 dias



*Chef Franciele C. Oliveira*  
*Blog Flamboesa*  
*flamboesa.com.br*



**Fudge**  
500g de chocolate branco picado ou gotas  
400g de NutCream® Branco  
100g de creme de leite  
1 pitada de sal  
180g de Biscoito Triturado Barion

**Para decorar**  
Biscoito Triturado Barion  
Bombons Brancos Barion



**Massa Choux**  
Em uma panela grande, coloque o chocolate branco, o NutCream® Branco, o creme de leite e a pitada de sal. Misture tudo e aqueça em fogo baixo até começar a derreter. Desligue o fogo e continue misturando para que continue derretendo com o calor da panela. Se necessário, ligue o fogo novamente para aquecer mais um pouco. No começo a massa fica aerada, então basta misturar por alguns minutos até que fique mais lisa. Adicione o biscoito triturado e misture. Coloque a massa em uma forma quadrada de 20x20cm com fundo removível, forrada com plástico filme.

Decore com biscoitos triturados e bombons triturados. Cubra a forma e mantenha em temperatura ambiente por 10 horas ou até endurecer. Corte os quadradinhos de fudge com ajuda de uma faca ou cortadores de biscoito.

## *Produtos utilizados nesta receita*



NutCream® Branco



Bombom Branco



Biscoito  
Triturado





# Bolo Tubetes® de NutCream® com Frutas Vermelhas



**Total da Receita:** 1,5kg  
**Rendimento:** 15 porções  
**Validade:** 3 dias



*Chef Cassiana Kalache Sebben*  
*The Cakery*  
[thecakery.com.br](http://thecakery.com.br)



## Massa

3 ovos  
300g de açúcar  
100g de óleo  
250ml de água  
350g de farinha  
15g de fermento

## Ganache de NutCream®

500g de NutCream®  
100g de creme de leite



## Massa

Em velocidade média alta, bater os ovos inteiros com o açúcar até formar um creme quase branco. Em seguida acrescentar o óleo e bater mais um pouco.

Aos poucos acrescentar farinha alternada com água. A partir do momento que acrescenta a farinha, devemos deixar a batedeira em velocidade baixa, só para misturar, senão, a massa fica borrachuda.

Por fim, acrescentar o fermento e misturar. Dividir a massa em três formas untadas de 20cm, com 350g cada forma. Coloque para assar em forno pré-aquecido a 180°, por 20 minutos. Para saber se está bom, faça o teste do palito.

## Ganache de NutCream®

No micro-ondas, aqueça o NutCream® por 30 segundos e em seguida misture o creme de leite até ficar homogêneo.

## NutCream® Branco com Geleia de Frutas Vermelhas

500g de NutCream® Branco  
200g de geleia de frutas vermelhas

## Montagem do Bolo

Massa e recheio mencionados acima  
Tubetes® Coberto e Recheado  
Frutas Vermelhas

## Preparo

Feita a massa e recheio já é possível montar o bolo. Para isto, coloque um dos discos de bolo em uma base ou boleira que você irá montar o bolo. Em seguida, umedeça a massa com calda de sua preferência. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico perle, coloque uma camada de recheio de Ganache de NutCream®. Em seguida coloque o outro disco de bolo e com o auxílio de uma colher coloque uma fina camada de geleia de frutas vermelhas e espalhe. Em cima, com o saco de confeitar, coloque uma camada generosa de NutCream® Branco. O último disco que vai ficar para cima, deve ser o que estava para baixo na forma, para ficar mais retinho. Finalizada a montagem, é hora de cobrir toda a lateral do bolo com NutCream® Branco. Esta cobertura irá auxiliar na fixação do Tubetes® que irá em volta. Feito isto, coloque um Tubetes® ao lado do outro, cobrindo toda a lateral do bolo. Finalize amarrando um laço em volta do bolo. No topo frutas vermelhas.

## Produtos utilizados nesta receita





# Sonho de NutCream®



**Total da Receita:** 1kg  
**Rendimento:** 10 porções  
**Validade:** 2 dias



*Chef Franciele C. Oliveira*  
*Blog Flamboesa*  
*flamboesa.com.br*



## Massa

10g de fermento biológico seco  
240ml de leite morno  
2 colheres (chá) de extrato de baunilha  
70g de açúcar  
5g de sal  
3 gemas  
60g de manteiga amolecida  
500g farinha de trigo peneirada

## Recheio e cobertura

250g de NutCream®  
Açúcar refinado



## Modo de preparo

Na tigela da batedeira, coloque o leite morno com 1 colher (sopa) do açúcar e o fermento. Misture com uma colher e espere fermentar 10 minutos, até formar bolha. Adicione o restante do açúcar, a baunilha, as gemas e bata com o acessório de gancho para misturar. Adicione a manteiga, o sal e 150g da farinha de trigo, batendo até que esteja tudo bem misturado. Adicione o restante da farinha de trigo, aos poucos, porque talvez não use tudo. Bata por 5 minutos e se tiver grudando muito no fundo da tigela, acrescente um pouco mais de farinha de trigo. A massa não pode ficar muito dura, deve ficar levemente grudenta. Retire da tigela da batedeira e forme uma bola de massa.

Coloque em uma tigela untada com óleo, cubra com um plástico e deixe crescer em algum local quente, até triplicar de tamanho, aproximadamente 1 hora. Passado esse tempo, coloque a massa em uma superfície enfarinhada e com a ajuda de um rolo, abra com espessura de mais ou menos 2 cm de altura. Corte os sonhos com um cortador redondo. Coloque-os em uma assadeira enfarinhada para não grudar, deixe um espaço entre eles, cubra com um plástico e deixe crescer novamente por aproximadamente 30 minutos ou até dobrar de tamanho. Frite em óleo quente (fogo médio) dos dois lados até dourar e escorra em papel toalha. Passe os sonhos no açúcar refinado. Faça um furo em cada sonho ou corte ao meio e recheie com NutCream®.

## Produtos utilizados nesta receita



NutCream®



# Torta de Bombom



**Total da Receita:** 2,8kg  
**Rendimento:** 30 porções  
**Validade:** 5 dias



*Chef Cassiana Kalache Sebben*  
The Cakery  
[thecakery.com.br](http://thecakery.com.br)



## Massa

1 pacote de Biscoito Champanhe Barion  
200ml de leite  
Bombons Barion  
1000g de NutCream®  
1000g de NutCream® Branco  
450g de creme de leite



## Recheio 1

Misture o NutCream® com 300g de creme de leite, se necessário aqueça um pouco no micro-ondas para auxiliar.

## Recheio 2

Misture o NutCream® Branco com 150g de creme de leite.

## Montagem

Em uma travessa funda (formato aquário, ou em potes e copos) coloque uma camada de Recheio de NutCream®. Na sequência cubra toda a base com bolacha Champanhe umedecida no leite. Cubra esta camada com o recheio de NutCream® Branco.

Em seguida faça uma camada de bombons variados (branco, preto). Na sequência repita o processo até o topo da travessas, ou potes e copos. Finalize no topo com bombons Barion quebrados e inteiros, decorando como preferir.

## Produtos utilizados nesta receita



Bombom Triturado Avelã



Bombom Branco



Biscoito Champanhe



Bombom Triturado Amendoim



NutCream®



# Cookie Gigante de NutCream®



**Total da Receita:** 1,5kg  
**Rendimento:** 10 porções  
**Validade:** 5 dias



*Chef Franciele C. Oliveira*  
*Blog Flamboesa*  
*flamboesa.com.br*



## Massa

120g de manteiga amolecida  
75g de açúcar mascavo  
75g de açúcar cristal  
1 ovo grande em temperatura ambiente  
60ml de leite  
2 colheres (chá) de extrato de baunilha  
1/2 colher (chá) de sal  
260g de farinha de trigo  
1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio

150g de gotas de chocolate (separe um pouco para decorar)  
250g de NutCream® em temperatura ambiente, para rechear

## Ganache de Nutcream®

300g de chocolate meio amargo  
200g de NutCream®  
200g de creme de leite



## Caramelo

Bata a manteiga com o açúcar mascavo e cristal, com um fouet ou na batedeira, até formar um creme claro e fofo. Adicione o ovo, a baunilha, o leite e bata até misturar bem. Acrescente a farinha de trigo peneirada com o sal e o bicarbonato de sódio, misture com uma espátula até formar uma massa levemente grudenta. Adicione as gotas de chocolate (lembrando de reservar algumas para decorar) e misture rapidamente. Divida a massa em duas partes e espalhe uma delas no fundo de uma forma de 20 cm levemente untada e forrada com papel manteiga. Espalhe o NutCream® sobre a massa deixando espaço de 2 centímetros da borda e leve ao freezer por 20 minutos, assim fica um pouco mais firme para cobrir.

Cubra com a outra parte da massa e decore com as gotas de chocolate reservadas. Asse em forno preaquecido a 180 graus, por 30 minutos até dourar. Desenforme o cookie, decore o topo fazendo riscos irregulares com NutCream®. Coloque o ganache em um saco de confeitar com o bico 1M, ou parecido e decore as bordas do cookie.

## Ganache

Derreta o chocolate em banho maria ou micro-ondas, em seguida adicione o NutCream® e misture bem. Acrescente o creme de leite e misture até formar um creme liso. Cubra com plástico filme em contato com o ganache, para não criar crosta e deixe em temperatura ambiente por 6 a 8 horas, até ficar consistente. Use na decoração do cookie.

## Produtos utilizados nesta receita



NutCream®



# Naked Cake de Biscoito com Chocolate



**Total da Receita:** 2,2 kg  
**Rendimento:** 12 porções  
**Validade:** 3 dias



## Massa

3 ovos  
300g de açúcar  
100g de óleo  
100g chocolate em pó 50% cacau  
200ml de água quente  
350g de farinha  
15g de fermento

## Recheio

1/2 lata de leite condensado  
50g de chocolate branco em barra  
180g de NutCream® Branco  
100g de Biscoito Triturado Barion



## Massa

Em velocidade média alta, bater os ovos inteiros com o açúcar até formar um creme quase branco. Acrescente o óleo e bata mais um pouco. Em paralelo, misturar o chocolate em pó na água quente. Aos poucos acrescentar farinha alternada com água de chocolate. Após acrescentar a farinha, deixar a batedeira em velocidade baixa, para a massa não ficar borrachuda. Por fim, acrescente o fermento e misture. Dividir a massa em três formas untadas de 20cm, com 350g cada forma. Coloque para assar em forno pré-aquecido a 180°, por 20 minutos. Coloque um dos discos de bolo em uma base ou boleira que você irá montar o bolo. Em seguida, umedeça a massa com calda de sua preferência. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico perle, coloque uma camada de recheio. Em seguida coloque o outro disco de bolo e repita o processo. O último disco que vai ficar para cima, deve ser o que estava para baixo na forma, para ficar mais retinho. Finalizada a montagem, é hora de colocar a cobertura. Coloque a cobertura ainda quente em cima do bolo e vá puxando com auxílio de uma colher para escorrer pelas laterais. Finalize com Tube Crock® e Mini Wafer no topo.



*Chef Cassiana Kalache Sebben*  
The Cakery  
thecakery.com.br

## Ganache

500g de NutCream®  
100g de creme de leite

## Cobertura

100g de leite condensado  
100g de NutCream®  
100g de creme de leite

## Montagem do Bolo

Massa e recheio mencionados acima  
Tube Crock® Barion  
Mini Wafer Barion

## Ganache

No micro-ondas, aqueça o NutCream® por 30 segundos e em seguida misture o creme de leite até ficar homogêneo.

## Cobertura

Junte todos os ingredientes na panela e em fogo baixo mexa até ferver. É necessário colocar a cobertura quente em cima do bolo para escorrer pelas laterais.

## Recheio

Junte todos os ingredientes (exceto biscoito triturado) na panela e em fogo baixo mexa até engrossar. Após finalizado misture o biscoito. Deixe descansar para montar o bolo.

### Produtos utilizados nesta receita



Biscoito Triturado



Mini Wafer®



Tube Crock®



Tubetes® Coberto e Recheado



NutCream®



# Alfajor de Biscoito Carinho



**Total da Receita:** 2,2kg  
**Rendimento:** 60 porções  
**Validade:** 3 dias



*Chef Marina Ferreira*  
*Escola de confeitaria*  
*Cereja Flor*



## Massa

60 Biscoitos Carinho Barion  
200g de Biscoito Triturado Barion  
500g de chocolate ao leite

## Ganache de NutCream® de Avelã

300g de chocolate ao leite  
300g de creme de leite sem soro  
30g de manteiga sem sal  
200g de NutCream®



## Ganaches de NutCream

Dica da Chef Marina Ferreira:

Este ganache pode ser usado em diversos pontos:

Ponto de Recheio: descansar por 3 horas (se for uma região muito quente colocar na geladeira se não deixar em temperatura ambiente)

Ponto de Bico: para confeitaria descansar por 6 horas (se for uma região muito quente colocar na geladeira se não deixar em temperatura ambiente). Coloque o chocolate e o creme de leite em uma panela e leve ao fogo, em banho maria, mexendo sempre, até o chocolate derreter por inteiro. Tire do fogo e acrescente a manteiga, incorporando-a ao chocolate. Por último, acrescente a NutCream® e misture. Está pronto seu ganache.

## Ganache de NutCream® Itália Branco

300g de chocolate branco  
300g de creme de leite sem soro  
30g de manteiga sem sal  
200 g de NutCream® Branco

## Montagem

Recheie os biscoitos com a ganache de sua escolha com a ajuda de um saco de confeitaria. Após recheados cubra os biscoitos com chocolate ao leite e reserve. Se preferir, decore os alfajores com biscoitos triturados em volta.

## Produtos utilizados nesta receita



NutCream®



Biscoito Carinho



Biscoito Triturado



# Ovos de Páscoa de Colher



**Total da Receita:** 2,5kg  
**Rendimento:** 15 porções  
**Validade:** 3 dias



*Chef Franciele C. Oliveira*  
Blog *Flamboesa*  
[flamboesa.com.br](http://flamboesa.com.br)



## **Brigadeiro de NutCream® Branco**

800g de leite condensado  
300g de NutCream® Branco  
100g de creme de leite  
1 pitada de sal

## **Brigadeiro de NutCream®**

400g de leite condensado  
150g de NutCream®  
50g de creme de leite  
1 pitada de sal



## **Ganache**

Derreta o chocolate em banho maria ou micro-ondas, em seguida adicione o NutCream® e misture bem. Acrescente o creme de leite e misture até formar um creme liso. Cubra com plástico filme em contato com o ganache, para não criar crosta e deixe em temperatura ambiente por 6 a 8 horas, até ficar consistente.

## **Brigadeiros de NutCream®**

Em uma panela, coloque o leite condensado, o NutCream® e a pitada de sal. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até que desprenda do fundo da panela (ponto do brigadeiro de enrolar). Adicione o creme de leite, misture bem e desligue o fogo. Coloque em uma tigela, cubra com plástico filme em contato com o doce e espere esfriar.

## **Montagem dos Ovos**

Para o ovo de morango com mini wafer, espalhe um pouco de brigadeiro de NutCream® Branco no fundo da casca,

## **Ganache de NutCream®**

300g de chocolate meio amargo  
200g de NutCream®  
200g de creme de leite

## **Montagem**

Cascas de ovo Barion  
Mini Wafer Barion e Disk Wafer® Barion  
Morangos limpos  
Biscoito Triturado Barion  
Bombom Triturado (amendoim ou avelã)  
NutCream® Branco e NutCream®

distribua alguns morangos sem cabinho (não corte com a faca, apenas puxe o cabinho), apertando delicadamente para aderir ao brigadeiro. Preencha os espaços entre um morango e outro com mini wafers cortados ao meio e cubra com uma camada de brigadeiro de NutCream® Branco. Cubra o topo com uma fina camada de NutCream® Branco (ou cacau) puro, decore com morangos, alguns wafers e fios irregulares de NutCream® puro. Para o ovo de biscoito triturado, espalhe uma camada de NutCream® Branco no fundo da casca, espalhe uma porção de biscoito triturado e cubra com brigadeiro de NutCream® Branco. Decore as bordas do ovo com ganache de NutCream®, usando o bico 8B e cubra o centro do ovo com biscoito triturado. Para o ovo de bombom triturado, coloque uma camada de brigadeiro de NutCream® no fundo da casca, espalhe uma porção de bombom triturado, cubra com brigadeiro de NutCream®, decore as bordas do ovo com ganache de NutCream®, usando o bico 1M e espalhe bombons triturados no centro do ovo.

## *Produtos utilizados nesta receita*



NutCream®



NutCream®  
Branco



Biscoito Triturado



Bombom Triturado  
Amendoim



Disk Wafer®



Mini Wafer®



# Torta Cookies'n Cream



**Total da Receita:** 1,8kg  
**Rendimento:** 20 porções  
**Validade:** 5 dias



*Chef Marina Ferreira  
Escola de confeitaria  
Cereja Flor*



## Base

300g de Biscoito Triturado Barion  
120g de Manteiga sem sal (pode ser substituído por creme vegetal culinário)

## Recheio de NutCream® Itália Branco

300g de NutCream® Branco  
200g de Chocolate Branco  
300g de Creme de leite fresco  
100g de Biscoito Triturado Barion



## Montagem

Derreta a manteiga e acrescente aos poucos com o processador ligado para incorporar o biscoito com a manteiga derretida e ficar uma farofa úmida.

Arrume a massa em uma forma de fundo falso de 20 cm. (Dica da Chef: se a torta for montada em uma forma, espalhar a massa dentro dela, começando a arrumar a borda da sua torta com as mãos pressionando bem, fazendo uma crosta. Só depois, com o que sobrar, você faz o fundo da torta). Reserve. Pique o chocolate e coloque para derreter em banho maria junto com o creme de leite até virar uma ganache.

## Cobertura

400g de Chantilly (Dica da Chef Marina Ferreira: pode usar o Chantilly de Chocolate ao invés do tradicional)  
1 colher de açúcar refinado  
100g de Biscoito Triturado Barion, para decorar.

Acrescente o NutCream® Branco, nesta mistura de ganache que está em banho maria e misture tudo até ficar homogêneo. Adicione ao creme o Biscoito Triturado Barion e misture até ficar um creme com biscoito. Despeje o creme na torta e leve à geladeira por 2 horas. (Dica da Chef: para porções individuais gele somente por uma hora). Bata o Chantilly com o açúcar refinado até o ponto de creme. Tire a torta da geladeira, desenforme com cuidado, se necessário coloque no prato que irá servir. Espalhe o creme por cima de toda a torta e finalize com Biscoito Triturado Barion.

## Produtos utilizados nesta receita



Biscoito Triturado



NutCream®



# Torta Holandesa



**Total da Receita:** 1,8kg  
**Rendimento:** 10 porções  
**Validade:** 3 dias



*Chef Marilyn Chimachi*  
*Escola de confeitaria*  
*Cereja Flor*



## Base

200g de Biscoito Triturado Barion  
200g de manteiga derretida

## Cobertura

200g de chocolate meio amargo  
1 lata de creme de leite sem soro  
10g de margarina  
Biscoito Carinho Barion

## Creme

250g de margarina (Pode ser substituído por creme culinário)  
180g de açúcar refinada  
600ml de creme de leite sem soro  
80 ml de leite condensado



## Creme

Bata na batedeira a margarina e o açúcar até obter um creme mais ou menos branco. Acrescente o leite condensado e continue batendo. Coloque o creme de leite e mexa bem.

## Cobertura

Derreta a barra de chocolate no micro-ondas ou em banho maria até ficar bem derretido, aqueça o creme de leite sem deixar ferver.  
Misture o chocolate e a margarina e o creme de leite até ficar um creme bem homogêneo

## Montagem da torta

Coloque o Biscoito Triturado com a manteiga embaixo (forrando o fundo), e adicione o creme delicadamente para que os biscoitos não subam, coloque a cobertura e enfeite com Biscoito Carinho Barion.

## Produtos utilizados nesta receita



Biscoito Carinho



Biscoito Triturado





**Barion**  
*Qualidade Profissional* **FOOD SERVICE**



Comercial: +55 (41) 3888 6185  
e-mail: comercial@barioncia.com.br  
www.saborbarion.com.br

**Barion**