

Batedeira
Bailarina
Papel Filme
Perflex
Desmoldante
Bisnaga
Copo Medidor
Xícaras e Colheres Medidoras
Balança
Corantes
Pulverizador
Pó para Decoração
Isopor para Treino
Bicos de Confeitar
Acetato
Fue de Silicone e Inox
Espátula de Silicone
Espátula para Alisar o Bolo
Espátulas Decorativas
Tesoura
Peneira
Saco de Confeitar
Prato para o Bolo
Papel Manteiga
Panelinhas Plásticas para Confeitaria
Panela de Fundo Grosso
Assadeiras
Embalagem Plástica
Recipientes para Recheios

MASSA CHIFFON DE BAUNILHA

2 Ovos
100ml de Óleo
200ml de Leite
220g de Açúcar Cristal
300g de Farinha de Trigo
10g de Fermento
1 Colher de Sopa de Essência de Baunilha

MASSA DE CHOCOLATE

2 Ovos
130g de Açúcar
50ml de Óleo
100ml de Água Morna
125g de Farinha de Trigo
45g de Chocolate em Pó
1 Colher de Chá de Essência de Baunilha
1/2 Colher de Sopa de Fermento

MASSA PÃO DE LÓ DE BAUNILHA

4 Ovos
120g de Açúcar
1/2 Colher de Sopa de Baunilha
120g de Farinha de Trigo

MASSA RED VELVET

5ml de Vinagre
100ml de Leite
25ml de Óleo
3 Ovos
Corante em Gel Vermelho
15g de Cacau em Pó
150g de Farinha de Trigo
230g de Açúcar
1/2 Colher de Sopa de Fermento

BRIGADEIRO DE LEITE NINHO

1 Lata ou Caixa de Leite Condensado
1 Caixa de Creme de Leite, 200g
50g de Leite Ninho

BRIGADEIRO TRADICIONAL

1 Lata ou Caixa de Leite Condensado
1 Caixa de Creme de Leite, 200g
40g de Chocolate em Pó

BRIGADEIRO MEIO AMARGO

1 Lata ou Caixa de Leite Condensado
1 Caixa de Creme de Leite, 200g
150g de Gotas de Chocolate Meio Amargo

4 LEITES

1 Lata ou Caixa de Leite Condensado
1 Caixa de Creme de Leite, 200g
200ml de Leite de Coco
80g de Leite Ninho

BRIGADEIRO DE DOCE DE LEITE

395g de Doce de Leite
1 Caixa de Creme de Leite, 200g

BRIGADEIRO DE CREAM CHEESE

1 Lata ou Caixa de Leite Condensado
1 Caixa de Creme de Leite, 200g
150g de Cream Cheese