

# PIPOCA

Gourmet com Bia Nocete

## Lista de matérias



01

**Chocolate nobre Genuine**

**Chocolate nobre Sicao Gold**

02



03

**Chocolate nobre melken**

**Leite ninho**

04



05

**Chocolate em pó 50% Genuine**

**Vasilha (pode ser de vidro, plástico ou de alumínio)**

06



**Conheça mais sobre mim**

**@BIANOCETE**



# PIPOCA

Gourmet com Bia Nocete

## Qual tipo de chocolate?

Uso apenas chocolate nobre, mas pode ser usado também o chocolate fracionado

## precisa fazer temperagem?

Não precisa fazer temperagem, basta derreter e utilizar,.

## Posso usar somente leite ninho?

Não, pode usar o leite em pó da sua preferência, porém tome cuidado ao escolher, tem algumas marcas que contém muito açúcar junto

## Posso secar as pipocas só com chocolate?

Pode sim, nesse caso recomendo usar chocolate 33%

## Posso utilizar composto lácteo?

Pode sim, mas se tiver o leite ninho integram é melhor

## Quantos dias duram as pipocas ainda crocantes?

Duram até dez dias desde que esteja bem fechadas

## Qual a diferença entre chocolate nobre e fracionado?

[Clique aqui](#)

**IMPORTANTE: Quinta feira a noite iremos enviar um PDF com as receitas das aulas do workshop**



Conheça mais sobre mim

[@BIANOCETE](#)

