

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

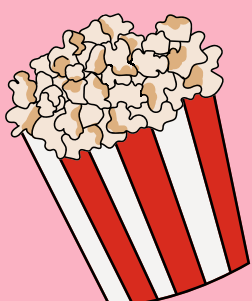
Vasilha (pode ser de vidro, plástico ou de alumínio)

06



Conheça mais sobre mim

[@BIANOCETE](https://www.instagram.com/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

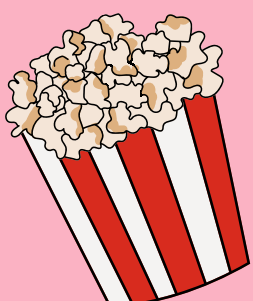
Quantos dias duram as pipocas ainda crocantes?

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](#)

