



Uma festa de cores

Decore bolos e faça lindas peças coloridas com toda a facilidade do Top!

Folhas

Montagem: mergulhe uma face de uma folha natural bem lavada e seca no Top Verde derretido. Leve à geladeira para secar. Em seguida, destaque com cuidado e aplique na montagem de flores e outras decorações.

Você pode também criar folhas de samambaia.

Posicione um arame encapado sobre uma folha de papel-manteiga. Curve-o levemente para dar “movimento” ao galho e desenhe as folhas em volta, usando o Top Verde derretido. Reforce o centro, cobrindo bem o arame, para sustentar as folhas. Leve à geladeira para secar. Destaque as folhas com a ajuda de uma faca bem fina.

Rendimento: para 100 folhas use 150 g Top Colorido Verde. Para 20 folhas de samambaia de cerca de 11 cm, use 100 g de Top Colorido Verde.

Flores

Montagem: faça as pétalas pingando gotas do Top Rosa sobre uma folha de papel-manteiga. Com as costas de uma colher, puxe levemente a cobertura, dando o formato da pétala. Para garantir a curvatura das peças, encaixe a folha de papel-manteiga sobre uma caneta feita com rolos de papel-toalha ou papel-alumínio cortados ao meio. Leve à geladeira para secar. Com cuidado, desprenda as pétalas e reserve.

Faça o miolo da flor pingando o Top Rosa sobre uma folha de papel-manteiga. Leve à geladeira para secar. Sobre outro pedaço de papel-manteiga, pingue um pouco da cobertura e comece a posicionar as pétalas, formando a flor. Para cada uma, calcule cerca de 10 a 15 pétalas. Finalize a flor colando o miolo e decorando-o com pingos de Top Colorido Laranja. Leve à geladeira para secar. Use as flores para decorar bolos, cupcakes e outras sobremesas.

Rendimento: para 15 flores use 300 g Top Colorido Rosa.



Montagem: mergulhe uma face de uma folha natural bem lavada e seca no Top Verde derretido. Leve à geladeira para secar. Em seguida, destaque com cuidado e aplique na montagem de flores e outras decorações.



Borboletas Coloridas

Montagem: derreta duas cores diferentes da cobertura Top e coloque-as em cones de papel-manteiga. Escolha uma ilustração de borboleta e cubra uma folha de papel-manteiga. Faça o contorno externo da asa com a primeira cor. Em seguida, com outra cor, preencha o centro. Com o auxílio de um palito de dentes, puxe o contorno externo para formar o desenho da asa. Se o Top do contorno já estiver seco, aqueça-o levemente levando a borboleta ao micro-ondas por 5 a 10 segundos, na potência média (50%). Coloque a folha de papel-manteiga sobre um miolo de papel-toalha ou papel-alumínio cortado. Posicione um arame encapado no meio e preencha o interior, deixando o corpo da borboleta mais grosso. Leve a peça para secar na geladeira e, em seguida, destaque-a cuidadosamente. Aplique as borboletas em bolos, bombons e outras sobremesas.

Rendimento: para 20 borboletas de cerca de 8 cm largura e 5 cm de comprimento, use 150 g de uma cobertura Top colorida e 100 g de outra cor de Top.



Quer aprender mais?

Procure-nos no Facebook, no Instagram, no Twitter ou por telefone, de segunda a sexta, das 8h00 às 17h30!



Novidade Top
uma explosão de cores






Novidade Harald !

O Top Colorido foi desenvolvido para facilitar o trabalho de doceiros e confeitores.

A mesma praticidade, rendimento e sabor do Top Branco que você conhece, agora em três cores: rosa, verde e laranja. Ele é ideal para banhar pães de mel, bombons, biscoitos e fazer lindas decorações, bem coloridas.

Usando Top Colorido

O preparo do Top Colorido é bem fácil. Basta derretê-lo até atingir 45°C a 50°C. Em banho-maria, use um refratário que se encaixe perfeitamente à panela para que o vapor d'água não entre em contato com o produto. No micro-ondas, use a potência média (50%). Depois, mexa-o para reduzir ligeiramente a temperatura e trabalhe com o Top Colorido entre 42°C e 38°C.

 Você pode dar diferentes sabores para o seu Top Colorido, usando aromatizantes para chocolate, à base de óleo.



Bebê a Bordo!

Use o Top Colorido para fazer os pães de mel decorados para lembrancinhas de maternidade ou chás de bebê.

Montagem: em uma forma própria, preencha o formato do pé com o Top Rosa e leve à geladeira para secar. Em seguida, preencha a forma com Top Branco, encaixe a outra parte da forma (menor), retire o excesso e leve à geladeira. Retire a parte menor da forma, encaixe o pão de mel, cubra com uma camada de Top Branco e leve à geladeira para secar.

Retire a forma da geladeira e desenforme com cuidado. Embale em saquinhos de celofane ou filó e finalize com um laço de fita.

Rendimento: para 40 pães de mel de cerca de 5 cm de diâmetro e 3 cm de altura, use 1 kg Top Branco e 320 g de Top Rosa.



Biscoitos Decorados

Faça biscoitos bem gostosos de laranja ou limão e decore com Top Colorido!

Banhe um biscoito no Top Colorido Verde ou Laranja. Em seguida, desenhe um círculo com Top Branco, colocado em um cone de papel-manteiga, sobre a peça banhada. Distribua 8 pingos da cobertura branca ao redor do círculo. Com o auxílio de um palito, puxe os pingos em direção ao centro, formando os "gomos" de laranja/limão. Pingue mais um pouco de Top Branco para fazer as "sementes" da fruta. Leve à geladeira para secar. Repita o mesmo procedimento a cada biscoito. Se precisar, aqueça as coberturas Top no micro-ondas, de 15 em 15 segundos, na potência média (50%).

Rendimento: para 50 biscoitos de cerca de 6 cm de diâmetro, use 500 g de Top Colorido (Laranja ou Verde) e 100 g de Top Branco.



Docinho de Abóbora Harald

Com dois ingredientes você faz um docinho delicioso para o Halloween!

Faça o doce: misture 500 g de abóbora pescoço cozida com 250 g Beijinho Melken. Leve-os ao fogo, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela. Passe o doce para um prato untado e deixe esfriar.

Montagem: modele o doce em bolinhas. Marque-as para formar os gomos da abóbora. Banhe os docinhos no Top Laranja e leve-os à geladeira para secar. Coloque Top Verde em um cone de papel-manteiga e faça os cabinhos da abóbora.

Rendimento: para 50 docinhos, use 300 g de Top Colorido Laranja e 50 g de Top Colorido Verde.



Biscoitos de Halloween

Banhe biscoitos no Top Laranja. Em seguida, faça riscos sobre a superfície, formando os gomos da abóbora. Leve-os à geladeira para secar. Use o Top ao Leite e o Top Verde, colocados em cones de papel-manteiga, para desenhar os olhos, a boca e o cabo da abóbora. Leve à geladeira para secar.

