

Forma  
para Picolé

PICOLETTI



Brouges & Co. Ltda

PICOLÉ<sup>e</sup>



PICOLÉ de  
**CHOCOLATE**

# PICOLÉ de **PICOLETTI** CHOCOLATE

## INGREDIENTES:

- 1 litro de leite
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite em pó
- 1/2 xícara de creme de leite
- 1/2 xícara de água
- 1 colher de sobremesa de liga neutra
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó

## MODO DE PREPARAR:

Bata no liquidificador e coloque na FORMA PARA PICOLÉ – PICOLETTI levando ao freezer por 3 horas.

Observação: Para ficar mais cremoso coloque um pouco menos de água e mais creme de leite. Bem, e agora para formar aquela casquinha prepare a calda de chocolate utilizando os seguintes ingredientes:

- 300 g de chocolate meio amargo
- 200 g de chocolate ao leite
- 150 g de gordura de coco

Derreta tudo em banho-maria e mergulhe o picolé congelado para formar a deliciosa casquinha.

RENDIMENTO: 29 PICOLÉS



PICOLÉ<sup>e</sup>

PICOLÉ  
de **COCO**

# PICOLÉ de COCO

PICOLETTI

## INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- ½ lata de creme de leite + ½ lata de água
- 700 ml de leite
- 100 g de coco ralado
- 200 ml de leite de coco

## MODO DE PREPARAR:

É muito fácil! Bata no liquidificador e coloque na FORMA PARA PICOLÉ – PICOLETTI levando ao freezer por 3 horas. Pronto!

Observação: Para ficar mais cremoso coloque um pouco menos de água e mais creme de leite.

RENDIMENTO: 24 PICOLÉS

PICOLÉ<sup>®</sup>



PICOLÉ de  
**CREME DE MANGA**

# PICOLÉ de **PICOLETTI** CREME DE MANGA

## INGREDIENTES:

- ½ litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- ¼ lata de creme de leite + ¼ lata de água
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 4 colheres de sopa de leite em pó
- 1 colher de chá de liga neutra
- 300 g de polpa de manga

## MODO DE PREPARAR:

É muito fácil! Bata no liquidificador e coloque na FORMA PARA PICOLÉ – PICOLETTI levando ao freezer por 3 horas. Pronto!

Observação: Para ficar mais cremoso coloque um pouco menos de água e mais creme de leite.

RENDIMENTO: 19 PICOLÉS

# Receitas

---





# Instruções de Uso

---

PICOLETTI

Pronto! Agora é só puxar para abrir a Forma Picoletti e saborear um delicioso e nutritivo Picolé com o sabor de sua preferência.

## Para Lavar

---

Esta Forma Picoletti é muito fácil de lavar por ser bipartida no comprimento. Desta maneira poderá ser lavada manualmente utilizando-se esponja macia e sabão neutro, ou ainda, em qualquer lava-louças.



# Instruções de Uso

PICOLETTI

Com uma das mãos segure em um dos lados da Forma na região superior onde existem as estrias. E com a outra mão, da mesma maneira, segure o outro lado da Forma.



# Instruções de Uso

PICOLETTI

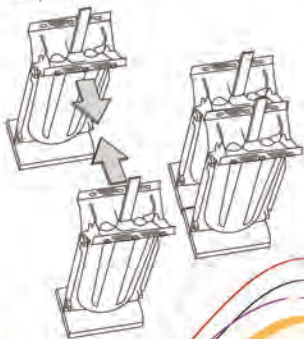
Leve ao freezer e aguarde até o congelamento total.

Para retirar o Picolé da Forma é muito simples: Dependendo da receita fica mais fácil se você utilizar uma torneira deixando escorrer um pouco de água na parte externa, ou ainda, ao tirar a Forma do freezer aguardar por alguns minutos antes de desmoldar o Picolé.

# Instruções de Uso

PICOLETTI

Caso utilize mais de uma Forma, opcionalmente, as mesmas poderão ser unidas umas às outras, encaixando-as através dos pinos e furos localizados nas partes inferior e superior.



# Instruções de Uso

PICOLETTI

Utilize um dos orifícios para colocar a receita do Picolé dentro da Forma até a altura sinalizada como "Volume Máximo". Pelo outro orifício sairá o ar de dentro da Forma.



# Instruções de Uso

PICOLETTI

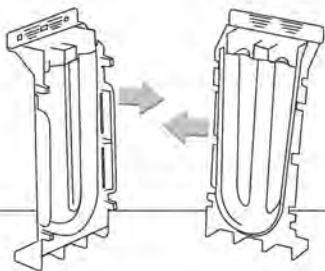
Coloque o Palito no alojamento central observando a altura inferior que está indicada na parte externa da Forma.



# Instruções de Uso

PICOLETTI

Feche a sua Forma encaixando as duas partes e pressione de maneira que dê o clique de travamento nos dois lados.





PICOLETTI

Instruções  
de Uso







# PICOLETTI

Com o Picoletti ficou muito mais fácil e divertido fazer um delicioso picolé onde você quiser.

O material é resistente, fácil de manusear e de limpar e ainda acompanha receitas variadas.


Todos vão adorar!



# PiCOLETTI

Informações de contato:

Atendimento ao Consumidor:

 **41 3229-1787**

Rua Raul Félix, 130 Curitiba - PR - CEP: 81070-370  
CNPJ: 78.163.789/0001-99  
[www.bourges.com.br](http://www.bourges.com.br)  
[bourges@bourges.com.br](mailto:bourges@bourges.com.br)  
Skype: bourgescia



Bourges & Cia. Ltda

# PiCOLETTI