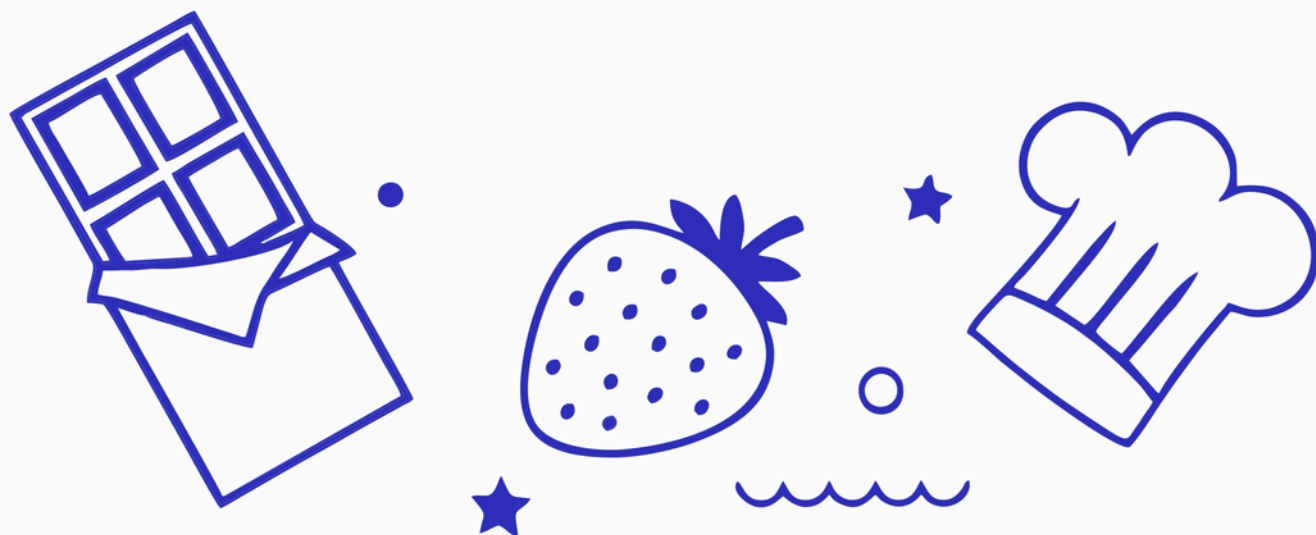




Receituário

BWB[®]



EDIÇÃO DE PÁSCOA 2026

ÍNDICE

Introdução e dedicatória	03
Fatias coloridas e recheadas com creme sabor TOP Morango e TOP Pistache	04
Ovo tablete recheado com caramelo salgado	06
Ovo crocante com amendoins caramelizados	08
Bombom marmorizado de chocolate branco e ao leite, com recheio de beijinho de coco	10
Cenourinha recheada com bolo de cenoura e brigadeiro	12
Ovinhos recheados com ganache de frutas vermelhas	14
Pão de mel com recheio de bolo de chocolate e ganache de chocolate meio amargo	16
Coelho recheado com marshmallows	18
Tudo sobre o chocolate	20
Como utilizar as formas BWB	22



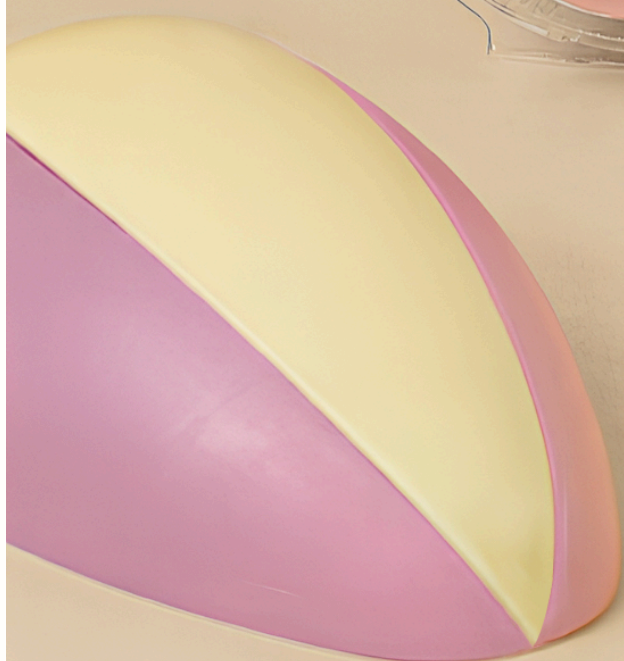
A **BWB** tem o orgulho de lançar um receituário exclusivo com 8 receitas inéditas para a Páscoa de 2026, todas desenvolvidas por uma das profissionais mais admiradas e respeitadas da confeitaria brasileira, **Karla Alves Leal**.

Publicitária e jornalista por formação, pós-graduada em Comunicação Estratégica Empresarial e fluente em três idiomas, Karla trocou o tic tac do computador pela magia do chocolate em 2009, e desde então transformou talento, técnica e criatividade em uma trajetória inspiradora. Criou a Chokolateria, ministra aulas de Confeitaria Criativa desde 2014, representa grandes marcas do segmento e, desde 2016, lidera o Atelier-Escola Chokolateria, referência em capacitação e produção de doces para festas e eventos.

Para nós, é motivo de orgulho reforçar também os mais de 10 anos de parceria com a Karla, levando conhecimento, inovação e paixão pela confeitaria para todo o Brasil e para o mundo. Foram centenas de aulas, eventos, lançamentos e projetos que ajudaram a fortalecer o mercado e a inspirar milhares de profissionais.

Este receituário celebra essa união: o talento, a dedicação de todos os envolvidos e o compromisso da **BWB** em apoiar você a formar novos sonhos, sempre com qualidade, praticidade, criatividade e paixão pelo chocolate.





FATIAS COLORIDAS

e recheadas com creme sabor **TOP**
morango e pistache

Ingredientes:

Creme de TOP Morango

- 400g Cobertura TOP sabor Morango;
- 200g de creme de leite UHT.

Creme de TOP Pistache

- 400g Cobertura TOP sabor Pistache;
- 200g de creme de leite UHT.

Modo de preparo:

1. Derreta a Cobertura TOP Morango conforme as instruções da embalagem.
2. Adicione o creme de leite UHT em temperatura ambiente.
3. Mexa até homogeneizar bem.
4. Aguarde esfriar.
5. Faça o mesmo processo com a Cobertura TOP Pistache.

Montagem:

1. Após moldar as casquinhas do Ovo Fatias, retire o empurrador e a película de silicone.
2. Preencha as cavidades do molde com os cremes de TOP Pistache e TOP Morango.
3. Em seguida, aplique uma fina camada de chocolate para selar as fatias.
4. Leve à geladeira para finalizar a cristalização por aproximadamente 5 minutos.
5. Coloque seis fatias dentro do Blíster Articulado para Ovo tipo 250 g e feche para ter um ovo completo.

Rendimento: 2 Ovos Fatias.

Utensílios: Derretedoiras, espátulas de silicone e manga de confeitar.



PRODUTOS HARALD UTILIZADOS:

COBERTURA TOP SABOR MORANGO EM GOTAS 1,01KG
COBERTURA TOP SABOR PISTACHE EM GOTAS 1,01KG

PRODUTOS BWB UTILIZADOS:

CÓD. 3716 | FORMA ESPECIAL OVO FATIAS
CÓD. 14111 | BLISTER ARTICULADO PARA OVO TIPO 250 G



OVO TABLETE

recheado com caramelo salgado

Caramelo salgado

Ingredientes:

- 180g de açúcar refinado
- 230g de creme de leite UHT
- 340g de chocolate branco
- 5g de flor de sal

Modo de preparo:

1. Em uma panela, caramelize o açúcar até atingir a cor de caramelo.
2. Em seguida, acrescente o creme de leite e mexa bem.
3. Despeje o chocolate branco picado e mexa até homogeneizar.
4. Se necessário, utilize um mixer de mão.
5. Adicione a flor de sal e aguarde esfriar para utilizar.

Montagem:

1. Após seguir as instruções de preparo da casquinha nas formas especiais BWB contidas na página 22, preencha toda a cavidade com o caramelo salgado já frio.
2. Cubra com uma fina camada de chocolate para selar o recheio.
3. Leve para geladeira para cristalizar por aproximadamente 5 minutos ou até soltar da forma.
4. Para finalizar, coloque na Caixa para Ovo Tablete, feche a embalagem e, se desejar, finalize com uma fita ou identificação da sua marca para uma apresentação mais elegante.

Rendimento: 3 tabletes

Utensílios: panela, espátulas, mixer de mão, derretedeiras, manga de confeitar.

PRODUTOS BWB UTILIZADOS:

CÓD. 10630 | FORMA ESPECIAL OVO TABLETE LISO
CÓD. 14420 | CAIXA PARA OVO TABLETE - DOURADO



OVO CROCANTE

com amendoins caramelizados



Amendoins Caramelizados

Ingredientes:

- 150g de açúcar refinado
- 200g de amendoins em metades, sem pele e sem sal

Modo de preparo:

1. Em uma panela, junte o açúcar com os amendoins e vá misturando até o açúcar se dissolver por completo e caramelizar os amendoins.
2. Despeje em um tapete de silicone e deixe esfriar por completo.
3. Triture e armazene em potes bem vedados, para evitar que absorvam umidade.

Montagem:

1. Adicione os amendoins caramelizados e triturados em 400g de chocolate derretido e pré-cristalizado, conforme as instruções da página 21.
2. Misture bem e despeje na forma BWB, até a linha indicadora.
3. Siga todo o passo a passo de moldagem e desmoldagem contidos na página 22.

Feche o ovo: Aqueça rapidamente o fundo de uma panela ou uma placa metálica e encoste as bordas dos ovos por alguns segundos. Se o ovo for recheado com bombons, coloque-os em uma das cascas. Una as metades em seguida usando luvas de malha para que as digitais não marquem a peça.

Base de apoio: Para deixar o ovo de Páscoa em pé, prenda-o em uma base feita de chocolate ou cobertura. Despeje o chocolate pré-cristalizado ou cobertura derretida dentro de um aro de metal (6cm de diâmetro) apoiado sobre uma bandeja forrada com papel manteiga. Leve à geladeira para cristalizar por aproximadamente 10 minutos.

Colagem: Após desmoldar a base, com o auxílio de uma faca, faça ranhuras no centro do disco de chocolate e não descarte as raspas que se soltam – elas ajudarão na aderência do ovo. Coloque uma pequena porção de chocolate derretido em cima das raspas e em seguida acomode o Ovo Elegance em pé. Aguarde alguns minutos até poder soltar com segurança.

Dica: Durante a fixação do Ovo Elegance à base, o uso de spray congelante (Ice) específico para chocolateria é recomendado, pois promove a cristalização imediata da região de colagem, reduzindo o tempo de sustentação manual da peça, garantindo maior estabilidade estrutural.

Rendimento: 4 ovos

Utensílios: panela, derretedeira, espátulas de silicone, tapete de silicone, tábua e faca.

PRODUTOS BWB UTILIZADOS:

CÓD. 10602 | FORMA ESPECIAL OVO ELEGANCE



BOMBOM MARMORIZADO

de chocolate branco e ao leite, com
recheio de beijinho de coco.

Beijinho de coco

Ingredientes:

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite UHT
- 20g de glucose de milho
- 80g de coco ralado

Modo de preparo:

1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo alto até levantar fervura.
2. Em seguida, diminua o fogo e mexa sem parar até obter o ponto de brigadeiro de colher, em média mais 8 minutos
3. Transfira o beijinho de coco para um recipiente untado com manteiga ou spray desmoldante, cubra com filme plástico em contato com a massa quente e aguarde esfriar.
4. Com o beijinho já frio, transfira-o para uma manga de confeitar.

Montagem:

1. Prepare o chocolate ao leite e o chocolate branco conforme o produto escolhido: realize a temperagem se estiver utilizando chocolate nobre (veja as orientações na página 21) ou apenas derreta se estiver utilizando cobertura fracionada.
2. Despeje uma pequena porção do chocolate/cobertura branco em toda a cavidade da forma.
3. Imediatamente preencha a cavidade até a linha indicada na forma, utilizando o chocolate/cobertura ao leite – esta técnica fará o efeito marmorizado no ovo de Páscoa.
4. Coloque a película de silicone, o empurrador e leve à geladeira para cristalizar por aproximadamente 15 minutos.
5. Em seguida, retire a película, o empurrador e preencha toda a cavidade com o beijinho de coco já frio.
6. Cubra com uma fina camada de chocolate para selar o recheio.
7. Leve à geladeira para finalizar a cristalização, por cerca de 5 minutos e depois desenforme com segurança.
8. Para finalizar, acomode seis unidades na Caixa para Bombons Gourmet, feche a embalagem e, se desejar, finalize com uma fita ou identificação da sua marca para uma apresentação mais elegante.

Rendimento: 15 bombons

Utensílios: panela, espátulas, derretedeiras, manga de confeitar

PRODUTOS BWB UTILIZADOS:

CÓD. 10627 | FORMA ESPECIAL BOMBOM OVO LISO
CÓD. 14366 | CAIXA P/ BOMBONS GOURMET - CARAMELO



CENOURINHA RECHEADA

com bolo de cenoura e brigadeiro



Bolo de cenoura

Ingredientes:

350g de cenouras picadas
250g de açúcar refinado
100ml de óleo
3 ovos
250g de farinha de trigo
15g de fermento químico em pó

Modo de preparo:

1. No liquidificador, bata as cenouras, o açúcar, o óleo e os ovos até ficar homogêneo.
2. Transfira para uma tigela e, em seguida, adicione a farinha de trigo e o fermento em pó. Misture bem e despeje em uma forma (30x20cm) untada com spray desmoldante (ou com manteiga e polvilhada com farinha de trigo).
3. Asse em forno pré-aquecido a 180°C até que, ao espetar o palito no centro da massa, o mesmo saia seco.

Montagem:

1. Após moldar a casquinha na forma BWB, retire a película de silicone e o empurrador.
2. Preencha a cavidade da forma com o brigadeiro e em seguida coloque o bolo de cenoura.
3. Cubra com uma fina camada de chocolate para selar.
4. Leve à geladeira para finalizar a cristalização por aproximadamente 5 minutos.
5. Para finalizar, acomode a cenourinha de chocolate na Caixa para Cenourinha, feche a embalagem e, se desejar, finalize com uma fita ou identificação da sua marca para uma apresentação mais elegante.

Dicas: Para uma cenoura ainda mais original, tinta o chocolate/cobertura branco com corante lipossolúvel nas cores verde e laranja; aplique primeiro a cor verde na parte superior do molde e aguarde secar; em seguida preencha com a cor laranja até a linha indicada no molde e, após, siga normalmente as instruções de moldagem contidas na página 22; para preencher a cavidade do molde, você pode usar o bolo de cenoura esfarelado.

Rendimento: 10 cenouras

Utensílios: panela, assadeira 30x20cm, derretedeira, espátulas, manga de confeitar.

Brigadeiro

Ingredientes:

395g de Leite Condensado
200g de creme de leite UHT
15g de cacau em pó (100%)
20g de manteiga sem sal
15g de glucose de milho

Modo de preparo:

1. Em uma panela, derreta a manteiga e em seguida adicione o cacau em pó para dissolver todos os grumos.
2. Adicione o creme de leite, o leite condensado e a glucose de milho.
3. Mexa sem parar até obter o ponto de brigadeiro de colher, aproximadamente 10 minutos após levantar fervura.
4. Despeje o brigadeiro em um refratário untado com manteiga ou spray desmoldante, cubra ainda quente com filme plástico em contato com a massa e aguarde esfriar para utilização.

PRODUTOS BWB UTILIZADOS:

CÓD. 10524 | FORMA ESPECIAL CENOURINHA
CÓD. 14450 | CAIXA PARA CENOURINHA - DOURADO



OVINHOS RECHEADOS

com ganache de frutas vermelhas

Ingredientes:

Ganache de frutas vermelhas

- 300g de chocolate branco
- 100g de creme de leite UHT
- 35g de glucose de milho
- 35g de manteiga sem sal
- 25g de pasta saborizante de frutas vermelhas

Modo de preparo:

1. Em uma panela, aqueça o creme de leite, a manteiga e a glucose.
2. Despeje a mistura sobre o chocolate branco picado e vá mexendo até derreter.
3. Em seguida, adicione a pasta saborizante de frutas vermelhas.
4. Utilize um mixer de mão para homogeneizar a ganache perfeitamente, até obter um creme liso e brilhante.

Montagem:

1. Após seguir as instruções de preparo da casquinha nos moldes especiais BWB contidas na página 22, preencha toda a cavidade dos ovinhos com a ganache de frutas vermelhas.
2. Decore com confeitos ou com as frutas vermelhas da sua preferência.

Dicas: Prepare a ganache de véspera para que ela obtenha a textura perfeita para utilização; use um bico de confeitar para um acabamento fino e elegante.

Rendimento: 16 ovinhos

Utensílios: mixer de mão, derretedeiras, espátulas, manga e bicos de confeitar.

PRODUTOS BWB UTILIZADOS:

CÓD. 10601 | FORMA ESPECIAL OVO LISO CASCA FINA 50 G
14346 | CAIXA P/ KIT DEGUSTAÇÃO MINI OVOS 50 G - CARAMELO



PÃO DE MEL COM RECHEIO

de bolo de chocolate e ganache de chocolate meio amargo



Bolo de chocolate

Ingredientes:

- 3 ovos
- 150ml de óleo
- 215ml de água morna
- 280g de açúcar refinado
- 100g de chocolate em pó
- 230g de farinha de trigo
- 12g de fermento em pó

Modo de preparo:

1. No liquidificador, bata os ovos, o óleo, a água morna, o açúcar refinado e o chocolate em pó até homogeneizar bem.
2. Transfira a mistura para uma tigela, adicione a farinha e o fermento e misture bem até dissolver todos os grumos e obter uma massa homogênea.
3. Despeje a massa em uma assadeira 35 x 20 cm, untada com spray desmoldante (ou manteiga e chocolate em pó), e asse por cerca de 35 minutos em forno a 180°C - ou até que, ao espetar o palito no centro da massa, o mesmo saia limpo.

Montagem:

1. Após moldar a casquinha na forma BWB, retire a película de silicone e o empurrador.
2. Preencha a cavidade da forma com a ganache de chocolate e em seguida com o bolo de chocolate.
3. Finalize com uma fina camada de chocolate para selar os bombons.
4. Leve à geladeira para finalizar a cristalização por aproximadamente 5 minutos.

Dica: Para preencher a cavidade do molde, você pode usar o bolo de chocolate esfarelado ou utilizar um cortador no diâmetro da cavidade.

Rendimento: 15 unidades.

Utensílios: mixer de mão, derretedeiras, espátulas, manga de confeitar.

Ganache de chocolate meio amargo

Ingredientes:

- 300g de chocolate meio amargo
- 150g de creme de leite

Modo de preparo:

1. Derreta o chocolate conforme as instruções da embalagem.
2. Adicione o creme de leite em temperatura ambiente.
3. Utilize um mixer de mão para homogeneizar a mistura e reserve.

PRODUTOS BWB UTILIZADOS:

CÓD. 10625 | FORMA ESPECIAL PÃO DE MEL CLÁSSICO DO COELHO



COELHO RECHEADO

com marshmallows



Ingredientes:

- Mini marshmallows

Montagem:

1. Após seguir as instruções de preparo da casquinha nas formas especiais BWB contidas na página 22, preencha toda a cavidade do coelho encantado com os mini marshmallows.
2. Com o auxílio de uma espátula, espalhe uma fina camada de chocolate sobre uma folha de PET.
3. Acomode a folha sobre a casquinha do coelho encantado e leve à geladeira para cristalizar.
4. Retire a folha de PET com cuidado e com o auxílio de uma faca levemente aquecida, recorte as rebarbas do chocolate nas laterais do coelho.
5. Para fazer um efeito decorativo, lambuze um pincel no chocolate branco e faça respingos no coelho já pronto. Aguarde secar por 5 minutos.
6. Para finalizar, acomode o coelho de chocolate na Caixa Retangular Grande, feche a embalagem e, se desejar, finalize com uma fita ou identificação da sua marca para uma apresentação mais elegante.

Utensílios: folha de PET, derretedeira, espátulas.

PRODUTOS BWB UTILIZADOS:

CÓD. 10610 | FORMA ESPECIAL COELHO ENCANTADO

CÓD. 14375 | CAIXA RETANGULAR GRANDE - CRISTAL

CÓD. 9855 | FOLHA DE PET TIPO A4

TUDO SOBRE O CHOCOLATE

Antes de iniciar seu trabalho nesta Páscoa, o primeiro passo é optar pelo produto ideal para você, iniciando pela escolha entre chocolate ou cobertura.

CHOCOLATE

Também chamado de “chocolate nobre”, possui manteiga de cacau em sua composição, responsável por uma textura única, cremosa e que derrete lentamente na boca.

Para fazer ganaches e recheios, basta derreter, misturar a cremes ou líquidos e utilizar.

Já para moldar bombons, tabletes e ovos de Páscoa, é necessário realizar a pré-cristalização do chocolate, técnica popularmente conhecida como temperagem. Esta ação garante o desmolde fácil, estabilidade e brilho ao seu produto.

Para controlar a temperatura do chocolate, o uso de um termômetro culinário é fundamental neste processo.

COBERTURA FRACIONADA

Nesta categoria de produto, a manteiga de cacau é substituída pela gordura vegetal, formulada para proporcionar brilho e contração sem que seja necessário passar pela etapa da pré-cristalização. É um produto de custo mais acessível, fácil manuseio e maior resistência ao calor.

O DERRETIMENTO CORRETO

Para moldar ovos de Páscoa, tabletes e bombons nos moldes BWB, o primeiro passo é derreter o chocolate/cobertura.

Esta etapa precisa ser lenta e cuidadosa, para evitar que seu produto queime antes mesmo de iniciar os trabalhos.

ATENÇÃO!

Durante o derretimento, o chocolate branco deve chegar no máximo a 45°C. Os chocolates ao leite, meio amargo e 70% cacau podem chegar até 50°C. Muito cuidado para não ultrapassar estas temperaturas e queimar o produto.

DERRETIMENTO EM BANHO-MARIA

Encaixe a vasilha com o chocolate/cobertura em uma panela com água aquecida. A chama do fogão deve estar desligada e é importante não deixar a água ferver. A vasilha deve estar bem encaixada para evitar o contato do vapor com o chocolate/cobertura. Mexa delicadamente até obter o derretimento completo e homogêneo, e a temperatura entre 45° e 50°C. Utilize um pano para secar cuidadosamente as gotículas de água que se formarão no fundo da vasilha.

DERRETIMENTO NO MICRO-ONDAS

Para derreter no micro-ondas, utilize sempre a potência média (50%) do seu aparelho.

A depender da quantidade de chocolate, derreta de 1 em 1 minuto, mexendo sempre nos intervalos até que o chocolate/cobertura esteja completamente derretido, fluído e livre de grumos, entre 45 e 50 °C. Nunca utilize a potência máxima do seu micro-ondas.

COMO FAZER A PRÉ-CRISTALIZAÇÃO DO CHOCOLATE (TEMPERAGEM)

Sempre que você optar por utilizar o chocolate na sua produção, esta técnica será necessária.

TEMPO, TEMPERATURA E MOVIMENTO

Movimentar o chocolate derretido durante um tempo determinado até alcançar uma temperatura específica: é fundamental que estas três variáveis sejam controladas durante o processo de pré-cristalização do chocolate.

TEMPERATURAS DE USO

Chocolate Branco: 27° - 28°C

Chocolate Ao Leite: 28° - 29°C

Chocolate Amargo: 30° - 31°C

BANHO-MARIA FRIO OU INVERTIDO

1. É ideal para uma pequena quantidade de chocolate, em torno de 500g.
2. Transfira o chocolate derretido a 45°/50°C para uma vasilha limpa e seca.
3. Coloque-a em contato com o fundo de outra vasilha ou assadeira contendo água fria (não muito gelada) e movimente o chocolate sem parar, até chegar à temperatura indicada na embalagem do chocolate escolhido.
4. Se necessário, troque a água do recipiente para que ela se mantenha sempre fria.
5. Utilize sempre um termômetro culinário para controlar a temperatura final.

DICA IMPORTANTE!

Chocolate não combina com umidade! Muito cuidado com o vapor de panelas e chaleiras, com a bancada de trabalho, utensílios e recipientes molhados.

TABLAGEM (TEMPERAGEM REALIZADA NA PEDRA MÁRMORE OU GRANITO)

1. É ideal para quantidades maiores de chocolate, acima de 500g.
2. Para este método, é fundamental que a temperatura ambiente esteja amena, entre 18° e 21°C.
3. Após o derretimento correto, despeje dois terços do chocolate sobre uma pedra mármore limpa, seca e de preferência sem porosidades.
4. Com o auxílio de espátulas metálicas, movimente o chocolate constantemente de um lado para o outro, baixando sua temperatura de 45°/50°C para 26°/27°C.
5. Retorne o chocolate já frio para a vasilha inicial, que contém o restante (um terço) do chocolate ainda quente, a 45°/50°C.
6. Misture bem os dois chocolates, com o objetivo de homogeneizar as temperaturas e equilibrá-las entre 28° a 30°C, de acordo com o sabor de chocolate escolhido.
7. Se for necessário subir a temperatura em 1° ou 2°C, retorne ao micro-ondas rapidamente (não ultrapassar 3 segundos) ou utilize um soprador térmico.

ADIÇÃO – 500G A 1 KG

1. Ideal para quantidades entre 500g e 1kg de chocolate.
2. Com uma quantidade de chocolate já derretido, vá acrescentando aos poucos cerca de 20 a 25% do seu peso em chocolate picado ou em gotas, mexendo até derreter completamente.
3. Por exemplo: para 1kg de chocolate, derreta 750g e reserve 250g para adicionar aos poucos.
4. Se for necessário subir a temperatura em 1° ou 2°C, retorne ao micro-ondas rapidamente (não ultrapassar 3 segundos) ou utilize um soprador térmico.
5. Se o chocolate ainda estiver acima da temperatura de uso, adicione mais chocolate picado e verifique novamente a temperatura.

DICA

Faça um teste em uma espátula e verifique se o chocolate cristaliza (endurece) entre 5 a 10 minutos. Após cristalizar, significa que ele está pronto para ser utilizado em banhos e moldagens.

COMO UTILIZAR AS FORMAS ESPECIAIS BWB

Este modelo é composto pela forma, as películas de silicone flexíveis e o empurrador, que é a segunda parte da forma.

Além de facilitar sua produção na hora de moldar e desmoldar seus bombons, tabletes e ovos de Páscoa, as formas especiais garantem padronização, economia de tempo e ainda evitam o desperdício de chocolate.

COMO MOLDAR:

1. Despeje o chocolate na linha indicada na forma e bata delicadamente para retirar possíveis bolhas de ar.
2. Em seguida, coloque as películas de silicone em contato com o chocolate, sem pressionar.
3. Com o auxílio do empurrador, pressione o chocolate para formar a casquinha corretamente.
4. Vire a forma ao contrário, pressione novamente em volta da borda e leve-a para geladeira para finalizar a cristalização, por aproximadamente 15 minutos ou até que a forma fique opaca, sem brilho.
5. A forma sem brilho indica que o chocolate já está pronto para ser desenformado com segurança.
6. Nunca leve sua forma ao freezer.

COMO DESENFORMAR:

1. Retire o empurrador
2. Sem retirar a casquinha do molde, puxe a película de silicone com muito cuidado até que ela se solte completamente do chocolate.
3. Vire a forma ao contrário para que as casquinhas caiam sobre a bancada/mesa.

HIGIENIZAÇÃO E CUIDADO COM SUAS FORMAS BWB:

- Lave as formas com água morna e detergente neutro.
- Se desejar, limpe-as com o auxílio de uma esponja bem macia (utilize sempre o lado amarelo da esponja) para não arranhar – o arranhão na forma vai tirar o brilho do seu chocolate ao desenformar!
- Deixe as formas secarem por completo.
- Caso persistam alguns resíduos de gordura após a lavagem, utilize discos de algodão umedecidos com álcool para removê-los.

R. Marcio Carlim, 160 - Parque Industrial,
Mogi Guaçu - SP, 13849-226
+55 19 3851 3800
@bwbembalagens
www.bwbembalagens.com.br

