



FABRICANDO CHOCOLATE

texto ALICE GRANATO

fotografia HENRIQUE PERON

receitas SOLANGE WILTGEN



Resumo de Fabricando Chocolate

“Chocolate é uma coisa mágica, encanta quem fabrica e quem come, por isso deve ser feito com carinho, conhecimento e paixão.” – Ernesto Neugebauer, presidente da Harald Paixão, criatividade e blends de chocolates elaborados com os melhores grãos de cacau selecionados mundo afora são os ingredientes que traduzem a história da Cacau Noir.

Fabricando chocolate celebra os 11 anos da marca de sucesso, criada em 2004 por Solange Wiltgen e sua filha Adriana. O redescobrimento do cacau no Brasil, a trajetória da Cacau Noir e as tendências em chocolateria são uma introdução perfeita para as irresistíveis receitas de Solange Wiltgen e Javier Guillen.

Bombons, trufas, ganaches, drageados, bolos, biscoitos, sorvetes e bebidas parecem saltar das páginas nas belíssimas fotos de Henrique Peron.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)