

BOLO DE CENOURA E COBERTURA DE CHOCOLATE COM MASTER ORIGIN ETHIOPIA



Fácil



COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

MATERIAIS

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

INSPIRAÇÕES



ETAPA 03 DEGUSTE

Uma fatia do bolo para começar, seguida de um gole de café. Sinta a intensidade do Master Origin suavizar com a doçura do bolo de cenoura e a calda de chocolate. É delicioso!

ETAPA 04 HARMONIZAÇÃO BOLO DE CENOURA E COBERTURA DE CHOCOLATE COM MASTER ORIGIN ETHIOPIA

Tome um gole de café e coma o bolo. Os dois elementos devem se unir em sua boca para a harmonização. Harmonizar é combinar 2 ou mais elementos que resultam em uma terceira sensação. Isso pode ser feito por similaridade ou contraste. Lembre-se sempre de manter os dois elementos próximos à intensidade do sabor!