



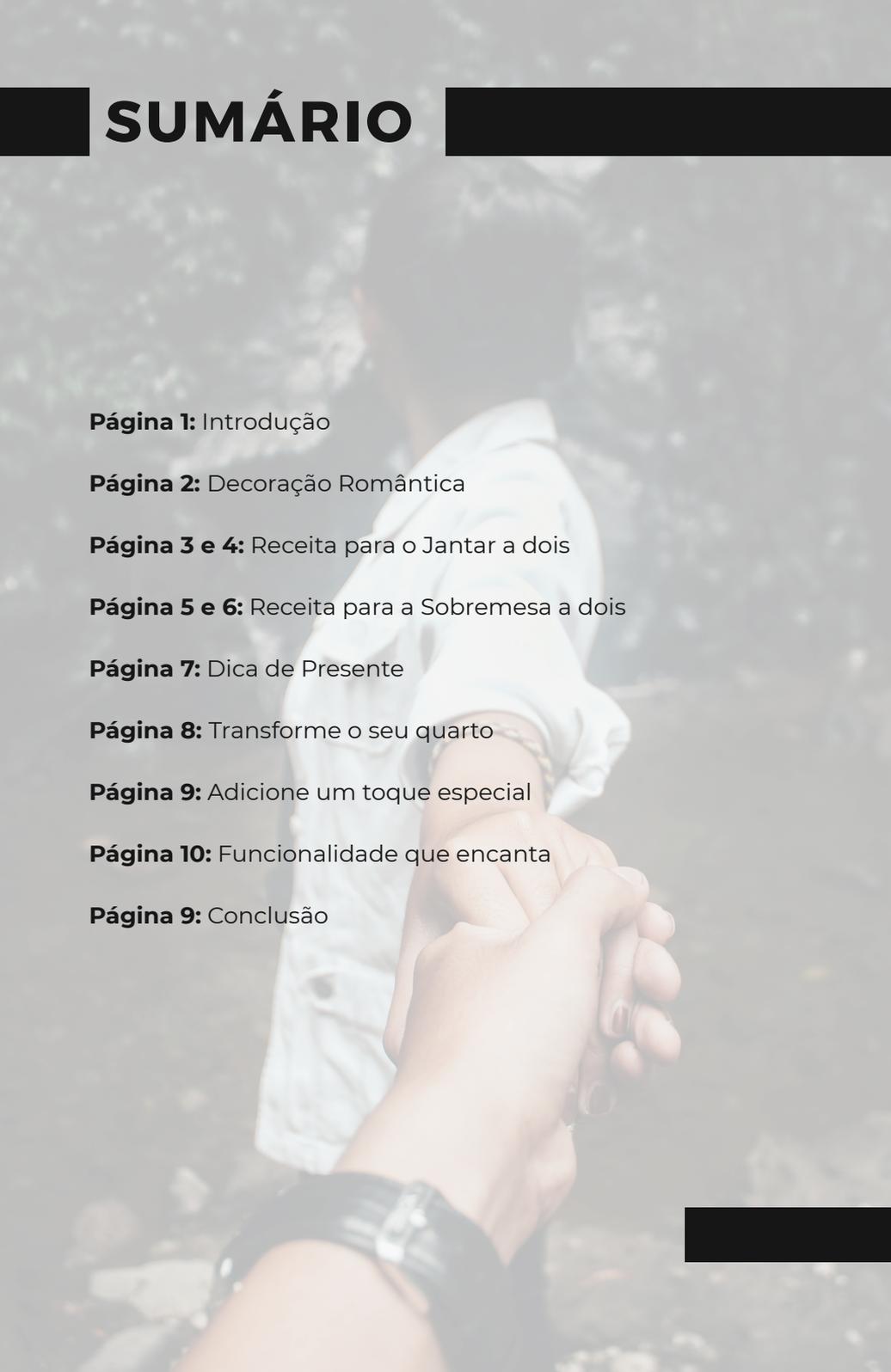
ALIANÇA
PLANEJADOS

Especial
Dia dos
Namorados

♥ Celebre o Amor com Estilo ♥

Dicas e Inspirações para o Dia dos Namorados

SUMÁRIO

A background image showing a couple holding hands on a beach. The person in the foreground is wearing a black watch, and the person in the background is wearing a white shirt. The image is slightly faded to allow text to be read over it.

Página 1: Introdução

Página 2: Decoração Romântica

Página 3 e 4: Receita para o Jantar a dois

Página 5 e 6: Receita para a Sobremesa a dois

Página 7: Dica de Presente

Página 8: Transforme o seu quarto

Página 9: Adicione um toque especial

Página 10: Funcionalidade que encanta

Página 9: Conclusão

INTRODUÇÃO



Bem-vindo ao nosso e-book dedicado a transformar o **Dia dos Namorados** em uma celebração repleta de amor e estilo.

Com caminhos inspiradores que combinam **design, funcionalidade e romantismo**, a Aliança Planejados está aqui para ajudar você a criar o **ambiente** perfeito para a data mais **romântica** do ano.



DECORAÇÃO ROMÂNTICA

Crie um ambiente que reflete cumplicidade com móveis planejados.

Dicas de Decoração:

Iluminação Suave: Velas e luminárias com luz amena.

Flores e Plantas: Rosas e orquídeas para toques de elegância.

Cores Românticas: Tons de rosa, vermelho e creme.

RECEITA ESPECIAL PARA JANTAR Á DOIS



Filet Mignon ao Molho de Vinho com Purê de Batatas

Ingredientes

Para o Filet Mignon:

- 2 medalhões de filet mignon
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 1/2 xícara de vinho tinto
- 1/2 cebola picada
- 1 dente de alho picado

Para o Purê de Batatas:

- 3 batatas médias descascadas e cortadas em cubos
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 xícara de leite
- Sal e noz-moscada a gosto

RECEITA ESPECIAL PARA JANTAR Á DOIS

Modo de Preparo

Filé Mignon:

1. Tempere os medalhões de filé mignon com sal e pimenta-do-reino a gosto.
2. Em uma frigideira, aqueça a manteiga e o azeite. Doure os medalhões por aproximadamente 3 minutos de cada lado, ou até o ponto desejado. Retire e reserve.
3. Na mesma frigideira, adicione a cebola e o alho, refogando até ficarem dourados.
4. Despeje o vinho tinto e deixe reduzir pela metade, raspando o fundo da frigideira para incorporar todo o sabor.
5. Coloque os medalhões de volta na frigideira para aquecer e absorver o molho. Mantenha em fogo baixo.

Purê de Batatas:

1. Cozinhe as batatas em água salgada até ficarem bem macias. Escorra e amasse ainda quentes.
2. Em uma panela, aqueça a manteiga e o leite. Junte as batatas amassadas e mexa bem até atingir uma consistência cremosa.
3. Tempere com sal e noz-moscada a gosto.

Apresentação

Sirva o filé mignon regado com o molho de vinho ao lado do purê de batatas. Decore a mesa com velas e flores, aproveitando os móveis planejados da Aliança para criar um ambiente acolhedor e sofisticado. Celebre o amor com estilo e sabor!

RECEITA ESPECIAL PARA A SOBEMESA



Taça dos Amantes

Para a ganache de chocolate:

- 150g de chocolate meio amargo picado
- 100ml de creme de leite

Para os morangos:

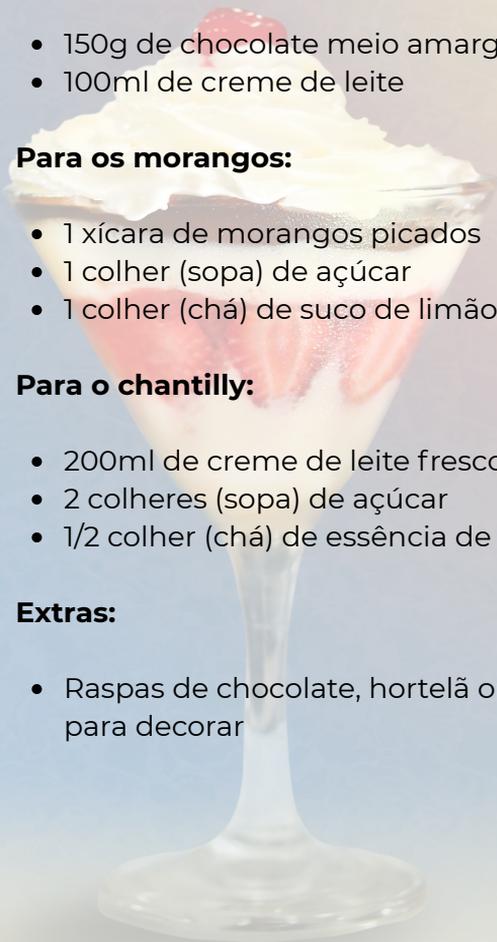
- 1 xícara de morangos picados
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de suco de limão

Para o chantilly:

- 200ml de creme de leite fresco (bem gelado)
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)

Extras:

- Raspas de chocolate, hortelã ou morangos inteiros para decorar



RECEITA ESPECIAL PARA A SOBREMESA



Modo de preparo:

Prepare os morangos:

Misture os morangos picados com o açúcar e o limão. Deixe descansar por 10 minutos para soltar calda.

Prepare a ganache:

Aqueça o creme de leite até quase ferver. Despeje sobre o chocolate picado.

Espera 1 minuto e misture bem até formar um creme liso. Reserve em temperatura ambiente.

Bata o chantilly:

Com o creme de leite bem gelado, bata em velocidade média até começar a firmar.

Acrescente o açúcar e a baunilha e bata até o ponto de picos firmes (não exagere para não virar manteiga).

Monte as taças:

- Em taças ou copos bonitos, faça camadas:
- Uma camada de morangos com calda
- Uma camada de ganache de chocolate
- Uma camada de chantilly
- Repita se houver espaço, finalizando com chantilly.

Decore:

Use raspa de chocolate, um morango inteiro e folhas de hortelã para um toque romântico.

DICA DE PRESENTE

Surpreenda com um presente que transforma o lar.



Móveis planejados como presentes únicos e significativos.

Criação de ambientes especiais para celebrar o amor.

TONS NEUTROS



Design e funcionalidade que unem praticidade e amor.

TRANSFORME SEU QUARTO

Descubra como nossos móveis planejados podem transformar seu quarto em um verdadeiro refúgio de amor e conforto.

Aposte em cabeceiras estofadas para maior conforto.



Escolha armários com espelhos integrados para ampliar o espaço.

Incorpore cores e texturas aconchegantes.



ADICIONE UM TOQUE ESPECIAL

Com elementos que contam a história do casal.



Crie uma galeria de fotos com momentos especiais em molduras personalizadas.

Utilize um mural de recados para exibir cartas e bilhetes românticos, eternizando memórias que aquecem o coração.



Incorpore objetos feitos à mão, como almofadas bordadas ou quadros pintados pelo casal, para dar um toque único e pessoal ao ambiente.

FUNCIONALIDADE QUE ENCANTA

Aproveite cada centímetro com móveis planejados que otimizam espaços.



Soluções inteligentes como **camas com gavetas**.

Armários suspensos para maximizar o uso das paredes.



Penteadeiras que oferecem praticidade sem perder o charme.

CONCLUSÃO



Esperamos que este e-book inspire você a celebrar o amor com muito estilo e criatividade.

Na Aliança Planejados, estamos prontos para ajudar a criar o lar dos seus sonhos, onde cada detalhe é cuidadosamente pensado para você e seu parceiro(a).

Celebre o amor diariamente!





ALIANÇA PLANEJADOS

Especial
Dia dos

Namorados

