



Receituário

ESPECIAL

nds * Trends * Trends * Trends



O que está
bombando
nas redes



A three-layer chocolate cake (X-Bolo) with white cream and strawberry slices between the layers, served on a white plate.

X-Bolo com massa de Cacau
e brigadeiro central

A hand holding a chocolate-covered ice cream pop (picolé) with a white pudding filling, with several others on a wooden tray in the background.

Picolé de
Pudim

A rectangular white cake (Bolo Fatia) decorated with white cream swirls and topped with several small, round, caramelized pudding slices.

Bolo Fatia
de Pudim

A close-up of a large, round, golden-brown cookie filled with Speculoos, sitting on a perforated metal tray with other cookies in the background.

Cookies Recheados
de Speculoos

A round cake (Bolo de Baunilha) covered in a thick layer of chocolate and topped with many small, square Speculoos cookies.

Bolo de Baunilha
com Speculoos

menu

RECEITA

X-Bolo

com Massa de Cacau
com Brigadeiro Central

menu



Rendimento
5 uni.



Tempo de Preparo
1h30
+geladeira



Validade
4 dias**
sob refrigeração



Ingredientes

Massa

- 3 ovos
- 200 g açúcar
- 240 g farinha de trigo
- 120 ml óleo
- 200 ml leite
- 40 g Chocolate em Pó 70% Cacau Mix
- 12 g Fermento Químico Mix
- Q.B Aroma Hidrossolúvel de Baunilha Mix

- 20 g de Granulado Macio Escuro Mix ou Flocos Macio Escuro Mix para Decorar

Recheio e Montagem

- 70 g Creme Supreme Leitinho Intenso Mix
- Morangos frescos picados
- 1 Hambúrguer de Brigadeiro
- Massa de cacau assada

Hambúguer de Brigadeiro de Chocolate

- 1 caixinha de leite condensado (395g)
- 100 g de creme de leite
- 10 g de Cacau em Pó Mix
- 10 de farinha de trigo

MODO DE PREPARO



**4 dias refrigerados (sem os morangos) ou 1 dia refrigerado (com os morangos).

*Imagem Ilustrativa

X-Bolo

com Massa de Cacau
com Brigadeiro Central

Modo de Preparo

Base:

Coloque na batedeira os ovos, o açúcar, o leite, o óleo e o **Aroma Hidrossolúvel de Baunilha Mix**. Bata rapidamente apenas para homogeneizar. Acrescente a farinha de trigo e o **Chocolate em Pó 70% Cacau Mix** peneirados. Bata em velocidade média até formar uma massa lisa. Finalize misturando o **Fermento Químico Mix** delicadamente. Distribua aproximadamente 200g de massa por forma. Asse em forno preaquecido a 180°C até o bolo crescer e passar no teste do palito.

Hambúrguer de Brigadeiro de Chocolate:

Misture todos os ingredientes em uma panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até atingir ponto de enrolar. Transfira para um recipiente e deixe esfriar completamente. Separe uma porção de 70g. Faça uma bola, achate levemente na mão formando um disco e passe no **Granulado Macio Escuro Mix** ou **Flocos Macio Escuro Mix**. Reserve.

Montagem:

Corte a massa ao meio, formando duas camadas. Faça uma camada de **Creme Supreme Leitinho Intenso Mix**. Acrescente morangos picados. Posicione o hamburguer de brigadeiro no centro. Feche com a outra camada de massa.

Observação:

Para deixar ainda mais lúdico e com efeito viral, utilize a **Cobertura para Taças Leitinho Mix** substituindo a maionese.



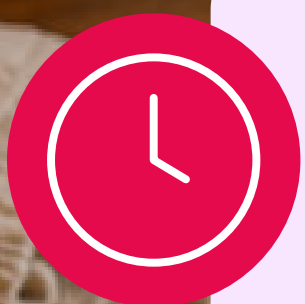
RECEITA

Picolé de Pudim



Rendimento

9 Uni.



Tempo de Preparo

2 h

+geladeira



Validade

4 dias

sob refrigeração

Ingredientes

Pudim

- 3 ovos
- 400 ml leite
- 1 caixinha de leite condensado (395g)
- 100g de creme de leite

Calda

- **Calda para Pudim Mix**

(aproximadamente 20g por forma de mini pudim)

Cobertura

- **300 g Cobertura em Gotas Supreme Meio Amargo Mix**

MODO DE PREPARO



*Imagem Ilustrativa

RECEITA

Picolé de Pudim

Modo de Preparo

Pudim

Distribua a **Calda para Pudim Mix** no fundo das forminhas individuais de pudim. Reserve. Bata no liquidificador o leite condensado, o leite e os ovos até ficar homogêneo. Despeje a mistura nas forminhas caramelizadas. Cubra com papel alumínio. Leve para assar em banho-maria, em forno pré-aquecido a 160°C a 180°C, até firmar completamente. Retire do forno e leve para gelar até ficar bem firme e totalmente resfriado.

Montagem do Picolé:

Desenforme os pudins cuidadosamente. Espete um palito largo de picolé no centro de cada unidade. Leve ao freezer até congelar bem.

Cobertura:

Mergulhe o picolé de pudim congelado na cobertura derretida. Espere escorrer o excesso. A cobertura irá cristalizar rapidamente por conta do congelamento. Sirva em seguida ou mantenha congelado até o momento de servir.



RECEITA

Bolo Fatia de Pudim



Rendimento

1 uni.

30x10x10



Tempo de Preparo

2h



Validade

4 dias

sob refrigeração



Ingredientes

Massa Clássica de Pão de Ló

- 4 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 10g de Fermento Químico Mix
- Q.B Aroma de Hidrossolúvel de Baunilha Mix

Recheio de Pudim tradicional

- 1 caixinha de leite condensado
- 500ml de leite
- 3 ovos
- Q.B de Calda para Pudim Mix

Cobertura

- Q.B Chantilinho Mix ou Chantilly Topping Mix

MODO DE PREPARO



RECEITA

Bolo Fatia de Pudim

Modo de Preparo

Massa

Bata os ovos com o açúcar até obter um creme claro e volumoso. Acrescente a farinha peneirada delicadamente. Adicione o **Fermento Químico Mix** e o **Aroma de Hidrossolúvel de Baunilha Mix**. Misture delicadamente até homogeneizar. Despeje em forma untada e asse em forno pré-aquecido a 180°C até dourar levemente. Espere esfriar e reserve.

Recheio

Espalhe a **Calda para Pudim Mix** em uma assadeira retangular de sua preferência. Bata no liquidificador o leite condensado, o leite e os ovos até ficar homogêneo. Despeje na assadeira. Cubra com papel alumínio e leve para assar em banho-maria até firmar completamente. Leve para gelar até ficar bem resfriado. Desenforme cuidadosamente e retire o excesso de calda antes da montagem.

Montagem

Faça uma camada de massa de pão de ló. Umedeça com a calda de sua preferência. Posicione a camada de pudim. Acrescente outra camada de massa de pão de ló. Umedeça novamente. Faça uma camada de doce de leite. Finalize com a última camada de massa de pão de ló. Umedeça novamente com a calda de sua preferência. Cubra com **Chantilinho Mix** ou **Chantilly Topping Mix** batido conforme as instruções da embalagem.

Decoração e Finalização

Utilize mini pudins de leite condensado já resfriados e desenformados para decorar o topo do bolo.



RECEITA

Cookies Recheados com Speculoos



Rendimento

8

unidades



Tempo de Preparo

1h



Validade

7 dias

*Imagem Ilustrativa

Ingredientes

Massa Clássica de Cookies

- 100g de manteiga
- 120g de açúcar mascavo
- 50g de açúcar refinado
- 1 ovo
- **Q.B Aroma Hidrossolúvel de Baunilha Mix**
- 220g de farinha de trigo
- 5g de **Fermento Químico Mix**
- 1 pitada de sal
- **Q.B Choco Chips Supreme Mix**

Recheio

- **Q.B Creme Supreme de Speculoos Mix**



MODO DE PREPARO



RECEITA

Cookies Recheados com Speculoos

Modo de Preparo

Base

Misture a manteiga com o açúcar mascavo e o açúcar refinado até formar um creme. Acrescente o ovo e o **Aroma Hidrossolúvel de Baunilha Mix**. Adicione a farinha, o **Fermento Químico Mix** e o sal. Misture até formar uma massa homogênea. Acrescente **Choco Chips Supreme Mix**. Leve a massa para gelar até ficar firme.

Modelagem e Recheio

Porcione bolinhas de aproximadamente 50g. Abra cada porção na palma da mão. Aplique o quanto baste de **Creme Supreme de Speculoos Mix** no centro. Feche formando novamente uma bola bem vedada.

Assamento

Leve para assar em forno bem quente, com os cookies ainda bem gelados. Asse até as bordas ficarem levemente douradas e o centro ainda macio.

Finalização

Assim que retirar do forno, ainda morno:

- * Espete um biscoito Speculoos ou Biscoito Lotus para criar uma decoração mais lúdica e sofisticada.
- * Finalize com fios de **Creme Supreme de Speculoos Mix** por cima do cookie.



RECEITA

Bolo de Baunilha com Speculoos



Rendimento

1 uni.



Tempo de Preparo

2 h



Validade

3 dias

sob refrigeração

*Imagem Ilustrativa

Ingredientes

- Massa de Pão de Ló
- 4 ovos
- 200 g de açúcar refinado
- 270 g de farinha de trigo
- 200 ml de leite
- 120 ml de óleo
- 12 g de Fermento Químico Mix
- Q.B Aroma de Hidrossolúvel de Baunilha Mix

Recheio

- 300 g de brigadeiro branco pronto
- 300 g de Creme Supreme de Speculoos Mix

Calda

- 200 g de leite ou água
- 80 g de Cobertura para Taças Leitinho Mix

Cobertura

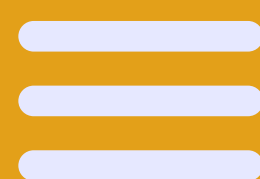
- 200 g Chantilly Topping Mix
- 200 g de água gelada
- 60 g de recheio

MODO DE PREPARO



R E C E I T A

menu



Bolo de Baunilha

com Speculoos

Modo de Preparo

Massa:

Bata os ovos com o açúcar até obter um creme claro e volumoso. Acrescente o óleo, o leite e o **Aroma Hidrossolúvel de Baunilha Mix**. Adicione a farinha de trigo aos poucos e misture delicadamente. Finalize com o **Fermento Químico Mix**. Despeje em forma untada e asse em forno preaquecido a 180°C até dourar e passar no teste do palito.

Recheio:

Misture os dois ingredientes até formar um creme homogêneo e aplique entre as camadas do bolo.

Preparo da Calda:

Misture os ingredientes e utilize para umedecer as massas.

Preparo da Cobertura:

Bata o **Chantilly Topping Mix** com a água gelada até atingir ponto firme. Acrescente o recheio e misture delicadamente até homogeneizar. Utilize para cobrir e decorar o bolo.

Modo de finalização:

Finalize o bolo aplicando os **Flocos Macios sabor Doce de Leite Mix** e os biscoitos por cima.



X-Bolo com Massa de Cacau e Brigadeiro							
Descrição	Código	Peso	Emb. Secundária	EAN	DUN	NCM	Validade
Aroma Artificial de Baunilha Mix	5085012301720644	960ml	6un x 960ml	7897011516018	17897011516015	3302.10.00	24 MESES
Fermento Químico Mix	5009036100010989	1kg	10un X 1kg	7896411897024	17896411897021	2102.30.00	9 MESES
Chocolate em Pó 70% Cacau Mix	5073024200190024	500g	10un X 500g	7897011514526	17897011514523	1806.10.00	12 MESES
Granulado Macio Escuro Mix	5098135900050859	120g	24un X 120g	7897011511761	17897011511768	1806.90.00	12 MESES
Flocos Macios Escuro Mix	5098131200000859	120g	24un X 120g	7897011515721	17897011515728	1806.90.00	12 MESES
Cacau em Pó 100% Mix	5073016000150024	500g	10un X 500g	7897011514519	17897011514516	1805.00.00	12 MESES
Creme Supreme Leitinho Intenso Mix	5058088800020883	3kg	4un X 3kg	7908912904153	17908912904150	2106.90.90	8 MESES
Cobertura para Taças Leitinho Mix	5028088800030011	300g	24un X 300g	7908912914152	17908912914159	2106.90.90	12 MESES

Picolé de Pudim							
Descrição	Código	Peso	Emb. Secundária	EAN	DUN	NCM	Validade
Calda para Pudim Mix	5028019000140138	7kg	1un x 7kg	7908912900452	17908912900459	2106.90.90	6 MESES
Cobertura em Gotas Supreme Meio Amargo Mix	5040026500130073	1,010kg	10un X 1,010kg	7896411891886	17896411891883	1806.32.20	12 MESES

Bolo Fatia de Pudim							
Descrição	Código	Peso	Emb. Secundária	EAN	DUN	NCM	Validade
Fermento Químico Mix	5009036100010989	1kg	10un X 1kg	7896411897024	17896411897021	2102.30.00	9 MESES
Aroma Artificial de Baunilha Mix	5085012301720644	960ml	6un x 960ml	7897011516018	17897011516015	3302.10.00	24 MESES
Calda para Pudim Mix	5028019000140138	7kg	1un x 7kg	7908912900452	17908912900459	2106.90.90	6 MESES
Chantilinho Mix	5073022200041043	400g	15un X 400g	7897011514373	17897011514370	2106.90.90	12 MESES
Chantilly Topping sabor Baunilha Mix	5028012300081043	400g	15un x 400kg	7897011516971	17897011516978	2106.90.90	12 MESES

Cookies Recheados com Speculoos							
Descrição	Código	Peso	Emb. Secundária	EAN	DUN	NCM	Validade
Fermento Químico Mix	5009036100010989	1kg	10un X 1kg	7896411897024	17896411897021	2102.30.00	9 MESES
Aroma Artificial de Baunilha Mix	5085012301720644	960ml	6un x 960ml	7897011516018	17897011516015	3302.10.00	24 MESES
Choco Chips Supreme Mix	5040024200020073	1,010kg	10un x 1,010kg	7896411891695	17896411891692	1806.32.20	12 MESES
Creme Supreme de Speculoos Mix	5058193800000883	3kg	4un X 3kg	7908912914138	17908912914968	1806.20.00	10 MESES

Bolo de Baunilha com Speculoos							
Descrição	Código	Peso	Emb. Secundária	EAN	DUN	NCM	Validade
Fermento Químico Mix	5009036100010989	1kg	10un X 1kg	7896411897024	17896411897021	2102.30.00	9 MESES
Aroma Artificial de Baunilha Mix	5085012301720644	960ml	6un x 960ml	7897011516018	17897011516015	3302.10.00	24 MESES
Creme Supreme de Speculoos Mix	5058193800000883	3kg	4un X 3kg	7908912914138	17908912914968	1806.20.00	10 MESES
Cobertura para Taças Leitinho Mix	5028088800030011	300g	24un X 300g	7908912914152	17908912914159	2106.90.90	12 MESES
Chantilly Topping sabor Baunilha Mix	5028012300081043	400g	15un x 400kg	7897011516971	17897011516978	2106.90.90	12 MESES
Flocos Macios sabor Doce de Leite Mix	5098032400010549	500g	18un X 500g	7897011516933	17897011516930	1704.90.20	12 MESES



mixingredientes.com

**Redes sociais:
mixingredientes**



Clique e
acesse!

Docepedia

DOCEPEDIA.COM