



Receituário

Especial

FOOD SERVICE

* Food Service * Food Service * Food Service *



mix
plena **(mix)** **Selecta®**

Mais de 490 produtos

PARA TRANSFORMAR SUAS RECEITAS
EM GRANDES RESULTADOS.



Conheça a linha completa em
mixingredientes.com

A close-up of a single, round, white truffle dusted with green lime zest.

Trufa de
Limão

A close-up of several chocolate muffins studded with chocolate chips, some wrapped in brown paper.

Muffin de
Choco Chips

A round chocolate cake with a thick, swirled chocolate frosting on top.

Torta Crocante
de Chocolate

A close-up of cinnamon rolls topped with a white icing drizzle and Speculoos cookies.

Cinnamon roll
de Speculoos

A rectangular cake with layers of white cake, white cream, and lime slices.

Bolo Gelado de
Torta de Limão

A slice of cheesecake topped with a yellow passion fruit curd and fresh passion fruit seeds.

Cheesecake
de Maracujá ou
Frutas Tropicais

A close-up of chocolate truffles, some coated in white chocolate and others in dark chocolate, garnished with fresh strawberries.

Sonho Gourmet
de Chocolate

A close-up of round cookies studded with chocolate chips and fresh strawberries.

Cookie de
Morango

A close-up of a chocolate cake slice topped with a chocolate sauce drizzle.

Bolo de Chocolate
Funcional

A close-up of a creamy custard pudding topped with a chocolate sauce drizzle.

Pudim
Cremoso

menu

Trufa de Limão



30 unidades



1 hora



5-7 dias
refrigerado

*Imagem ilustrativa

Massa:

- 200 g **Cobertura Supreme em Gotas Branca Mix**
- 200 g **Creme Supreme Limão Mix**
- 50 g Leite condensado

- 250 g Cobertura Supreme em Gotas Branca Mix

- Q.B raspas de limão

modo de preparo

RECEITA

Trufa de Limão

* Modo de Preparo

- Derreta a **Cobertura Supreme em Gotas Branca Mix**, adicione o leite condensado.
- Assim que virar uma massa, misture também o **Creme Supreme Limão Mix**.
- Sove a massa da trufa, até que fique toda homogênea.
- Leve para resfriar por 20 min na geladeira.
- Boleie com média de 15-20g.
- Depois faça uma película de **Cobertura Supreme em Gotas Branca Mix**, banhando as trufas com as mãos.
- Decore com raspas de limão.

Cobertura
Supreme
em Gotas
Branca Mix



Creme
Supreme
Limão Mix



CÓDIGO	PRODUTO	EMBALAGEM
5040024000130073	CHOCOLATE BRANCO SUPREME - GOTAS	10UN x 1,01 KG
5058048400110883	LIMÃO RECHEIO SABOR	4UN x 3 KG



RECEITA

Muffin

de Choco Chips



Rendimento:
18 unidades



Tempo de preparo:
2 horas



Validade:
3-5 dias
refrigerado



*Imagem ilustrativa

* Ingredientes

- 2 ovos
 - 130 g de óleo
 - 130 g de açúcar mascavo
 - 240 g de farinha de trigo
 - 50 g de **Chocolate em Pó 70%**
- Cacau Mix**
- 10 g de **Fermento Químico Mix**
- 100 g de **Choco Chips**
- Supreme Mix**
- 10 ml de **Aroma Hidrossolúvel de Baunilha Mix**
 - 200 g de **Recheio Forneável e a Frio Chocolate ao Leite Mix**

modo de preparo

RECEITA

Muffin de Choco Chips

* Modo de Preparo

• Peneire a farinha, o **Chocolate em Pó 70% Cacau Mix** e o **Fermento Químico Mix** e reserve.

Misture os ovos, o óleo e o açúcar mascavo, pode misturar na mão (sem batedeira), por último o **Aroma Hidrossolúvel de Baunilha Mix**.

• Junte os secos ao creme e misture delicadamente por último acrescente as gotinhas **Choco Chips Supreme Chocolate Mix**.

• Coloque a massa em forminhas de papel própria para muffin com o auxílio de uma manga de confeitar, recheie os bolinhos com **Recheio Forneável e a Frio Chocolate ao Leite Mix** e leve para assar.

• Coloque no forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 15 a 18 minutos. Cuidado, os muffins crescem rápido, isso não significa que estejam assados.

Recheio Forneável
e a Frio Chocolate
ao Leite Mix



Aroma
Hidrossolúvel de
Baunilha Mix



Fermento
Químico
Mix



Chocolate
em Pó 70%
Cacau Mix



Choco Chips
Supreme Mix



CÓDIGO	PRODUTO	EMBALAGEM
5058023900331037	CHOCOLATE AO LEITE RECHEIO FORNEÁVEL	12UN X 1,01 KG
5085012301720644	BAUNILHA MIX - AROMA ARTIFICIAL	6UN x 960 ML
5009036100010989	FERMENTO QUÍMICO MIX	10UN x 1 KG
5073024200190024	CHOCOLATE EM PÓ (70% DE CACAU)	10UN x 500 G
5040024200020073	CHOCOLATE SUPREME CHOCO CHIPS	10UN x 1,01 KG



Torta Crocante

de Chocolate



* Ingredientes

Massa:

- 01 disco massa base de chocolate

Recheio e Composição da Torta:

- 300 g **Cobertura Supreme em Gotas**

Meio Amargo Mix

- 150 g Creme de leite ou creme culinário
- 50 ml Água

- 12 g **Gelatina em Pó Mix**
- 200 g **Chantilly Topping Mix**
- 250 g **Creme Chocolate Crocante Mix**

Finalização:

- 120 g **Creme Chocolate Crocante Mix**

modo de preparo 

RECEITA

Torta Crocante de Chocolate

* Modo de Preparo

Recheio da torta:

- Derreta a **Cobertura Supreme em Gotas Meio Amargo Mix** e adicione o creme culinário para formar uma ganache.
- Hidrate a **Gelatina em Pó Mix** na água e leve para aquecer no microondas.
- Misture a gelatina com a ganache, mexa até incorporar bem.
- Agregue o **Chantilly Topping Mix** para aerar e deixar o creme volumoso e com textura de mousse.
- Saborize usando os **Cremes Mix**, nesse caso adicione o **Creme Chocolate Crocante Mix** para finalizar o recheio.

Montagem:

- Com um aro de 20 cm, passe desmoldante nas laterais, e comece a montagem com a base de massa de chocolate, um disco fino de 5-8mm de espessura.
- Complete o aro com o recheio e espalhe bem para nivelar.
- Leve para resfriar por 1 hora na geladeira ou congelador.
- Desenforme e finalize com **Creme Chocolate Crocante Mix** aquecido no microondas, assim fica fácil de espalhar por cima para decorar.

Cobertura
Supreme em
Gotas Meio
Amargo Mix



Gelatina
em Pó
Mix



Chantilly
Topping
Mix



Creme
Chocolate
Crocante
Mix

**CÓDIGO****PRODUTO****EMBALAGEM**

5040026500130073

CHOCOLATE MEIO AMARGO SUPREME

10UN x 1,01 KG

5017106300950637

MP GELATINA

6UN x 50 G

5028012300081043

BAUNILHA TOPPING

15UN x 400 G

5058216300000883

CHOCOLATE COM CROCANTE MIX

4UN x 3 KG



Cinnamon Roll

de Speculoos



12 unidades



3 horas



2 dias



*Imagem ilustrativa

Massa:

- 500 g de farinha de trigo
- 10 g de fermento biológico seco
- 80 g de açúcar
- 5 g de sal
- 250 ml de leite morno
- 1 ovo
- 10 ml **Aroma Hidrossolúvel de Baunilha Mix**
- 60 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

Recheio:

- 250 g Creme Supreme de Speculoos Mix

Cobertura:

- 100 g **Fondant Mix**
- 10 ml água

modo de preparo 

RECEITA

Cinnamon Roll de Speculoos

* Modo de Preparo

- Misture a farinha, o fermento, o açúcar e o sal.
- Adicione o leite, **Aroma Hidrossolúvel de Baunilha Mix** e o ovo, misturando até formar uma massa.
- Acrescente a manteiga e sove por cerca de 10 minutos até ficar lisa e elástica.
- Cubra e deixe crescer até dobrar de volume (aproximadamente 1 hora).
- Abra a massa em um retângulo de cerca de 40 x 30 cm.
- Espalhe o **Creme Supreme de Speculoos Mix**.
- Enrole como um rocambole.
- Corte em 12 fatias.
- Coloque em uma forma untada, deixando espaço entre elas.
- Deixe crescer por mais 30 a 40 minutos.
- Asse a 180 °C por 25 a 30 minutos, até dourar.
- Retire do forno e deixe esfriar, cubra com **Fondant Mix**.

Creme
Supreme de
Speculoos
Mix



Fondant
Mix



Aroma
Hidrossolúvel
de Baunilha
Mix



CÓDIGO

5058193800000883
5008060700130552
5085012301720644

PRODUTO

CREME DE SPECULOOS RECHEIO
NEUTRO FONDANT
BAUNILHA MIX - AROMA ARTIFICIAL

EMBALAGEM

4UN x 3 KG
10UN x 1 KG
6UN x 960 ML



Bolo Gelado

de Torta de Limão



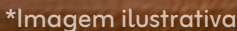
10 fatias



25 minutos



até 5 dias
refrigerado
(2-8 °C)



* Ingredientes

- 1 pão de ló simples (20 cm)
- 300 g **Creme Supreme Limão Mix**
- 300 g **Chantilly Topping Mix** - Preparado conforme as instruções da embalagem

modo de preparo 

RECEITA

Bolo Gelado

de Torta de Limão

* Modo de Preparo

- Corte o bolo em duas camadas.
- Recheie com o **Creme Supreme Limão Mix**.
- Cubra todo o bolo com **Chantilly Topping Mix**.

Creme Supreme
Limão Mix



Chantilly
Topping Mix



CÓDIGO

5058048400110883
5028012300081043

PRODUTO

LIMÃO RECHEIO SABOR
BAUNILHA TOPPING

EMBALAGEM

4UN x 3 KG
15UN x 400 G



Cheesecake

de Maracujá ou Frutas Tropicais



1 unidade
900 g a 1 kg
(10 a 12 fatias)



1 hora



5 dias sob
refrigeração

* Ingredientes

Base:

- 200 g de bolacha tipo maisena triturada
- 100 g de margarina

Massa Cheesecake:

- 400 g de cream cheese em temperatura ambiente
- 100 g de iogurte natural
- 70 g de açúcar
- 2 ovos

Finalização:

• 100 g de Recheio
Supreme de Maracujá
ou Frutas Amarelas
com Pedacos Mix

modo de preparo 

RECEITA

Cheesecake

de Maracujá ou Frutas Tropicais

* Modo de Preparo

Base:

- Misture a bolacha maisena triturada com a margarina até obter uma farofa úmida. Forre o fundo de uma forma de aro removível e pressione bem.
- Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 °C por 20 minutos. Reserve.

Massa Cheesecake:

- Na batedeira, coloque o cream cheese, o iogurte natural, o açúcar e os ovos. Bata até obter um creme liso e homogêneo. Despeje o creme sobre a base pré-assada.
- Leve novamente ao forno a 180 °C por 30 a 40 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.
- Leve para refrigeração por aproximadamente 4 horas.
- Finalize aplicando o **Recheio Supreme de Maracujá** ou **Frutas Amarelas com Pedacos Mix** sobre a superfície.

Recheio Supreme
de Maracujá Mix



Frutas Amarelas
com Pedacos Mix



CÓDIGO	PRODUTO	EMBALAGEM
5058053200050883	MARACUJÁ MIX - RECHEIO	4UN x 3 KG
5058080100000883	FRUTAS AMARELAS MIX - RECHEIO	4UN x 3 KG



Sonho Gourmet

de Chocolate



25 unidades



3 horas



2 dias



*Imagem ilustrativa

Massa de Sonho:

- 500 g de farinha de trigo
- 10 g de fermento biológico seco
- 80 g de açúcar
- 5 g de sal
- 2 ovos
- 250 ml de leite morno
- 60 g de manteiga em temperatura ambiente
- 10 ml **Aroma Hidrossolúvel de Baunilha Mix**
- Q.B Óleo para fritar

• 500 g **Creme Supreme**
Brigadeiro Mix

- 400 g Creme Ganache ao Leite Mix
- 300 g Flocos Macios Escuro Mix

modo de preparo

RECEITA

Sonho Gourmet de Chocolate

* Modo de Preparo

Montagem:

- Misture a farinha, o fermento, o açúcar e o sal.
- Adicione os ovos, o **Aroma Hidrossolúvel de Baunilha Mix** e o leite morno aos poucos. Sove por cerca de 5 minutos.
- Acrescente a manteiga e continue sovando até obter uma massa lisa e elástica.
- Cubra e deixe crescer até dobrar de volume (aproximadamente 1 hora).
- Abra a massa com cerca de 1 cm de espessura.
- Corte discos de aproximadamente 7 cm de diâmetro.
- Disponha em uma assadeira enfarinhada, cubra e deixe crescer novamente por 30 minutos. Frite em óleo a 170 °C, virando para dourar dos dois lados.
- Escorra sobre papel absorvente e deixe esfriar para cobrir e rechear.

Finalização:

- Com o auxílio de uma manga de confeitar e um bico perle faça uma cavidade no sonho e encha com o **Creme Supreme Brigadeiro Mix**. Após rechear passe o sonho no **Creme Ganache ao Leite Mix** e em seguida nos **Flocos Macios Escuro Mix**. Decore com uma pitanga de **Creme Ganache ao Leite Mix** e uma cereja na parte de cima.

Creme
Supreme
Brigadeiro
Mix



Creme
Ganache
ao Leite
Mix



Flocos
Macios
Escuro
Mix



Aroma
Hidrossolúvel
de Baunilha
Mix

**CÓDIGO****PRODUTO****EMBALAGEM**

5058014900180883

BRIGADEIRO MIX - RECHEIO

4UN x 3 KG

5058023900360279

CHOCOLATE AO LEITE GANACHE - RECHEIO

4UN x 4 KG

5098131200000073

CHOCOLATE ESCURO CONFEITO FLOCOS MACIO

10UN x 1 KG

5085012301720644

BAUNILHA MIX - AROMA ARTIFICIAL

6UN x 960 ML



Cookie de Morango



12 porções
de 80g



2 horgs



7 dias



*Imagem ilustrativa

* Ingredientes

Massa:

- 200 g manteiga em ponto de pomada
- 200 g açúcar refinado
- 1 ovo inteiro
- 1 clara
- 400 g farinha de trigo
- 30 g **Recheio Forneável e a Frio Morango Mix**
- 200 g **Choco Chips Supreme Mix**
- 7 g **Fermento Químico Mix**
- 10 ml **Aroma Hidrossolúvel de Baunilha Mix**

Recheio:

- 150 g **Crème Supreme**
- Crème Brûlée Mix**

modo de preparo

RECEITA

Cookie de Morango

* Modo de Preparo

Recheio:

- Com uma colher faça 12 porções de 10 g com o recheio e leve para congelar.

Massa:

- Misture o açúcar e a manteiga até formar um creme.
- Adicione ao creme o ovo e o **Aroma Hidrossolúvel de Baunilha Mix** misture bem.
- Adicione o **Recheio Forneável e a Frio Morango Mix**.
- Por último os secos (farinha, fermento) e **Choco Chips Supreme Mix**.
- Massa pronta cubra e leve à geladeira por uma hora.
- Retire da geladeira separe as porções, abra a massa e recheie cada porção com o recheio congelado de **Creme Supreme Crème Brûlée Mix**.
- Leve para assar em forma coberta por papel manteiga.
- Forno 180 °C pré-aquecido. Tempo de forno aproximadamente 16 minutos.

Recheio Forneável
e a Frio de
Morango Mix



Aroma
Hidrossolúvel de
Baunilha Mix



Choco Chips
Supreme Mix



Creme
Supreme
Crème
Brûlée Mix



Fermento
Químico
Mix

**CÓDIGO****PRODUTO****EMBALAGEM**

5058058500450742
5085012301720644
5040024200020073
5058124700000883
5009036100010989

MORANGO RECHEIO FORNEÁVEL
BAUNILHA MIX - AROMA ARTIFICIAL
CHOCOLATE SUPREME CHOCO CHIPS
CRÈME BRULÉE MIX - RECHEIO
FERMENTO QUÍMICO MIX

12UN X 1,01KG
6UN x 960 ML
10UN x 1 KG
4UN x 3 KG
10UN x 1 KG



Bolo de Chocolate

Funcional



1 unidade



2 horas



2 dias



* Ingredientes

Massa:

- 2 ovos
- 70 ml de óleo de coco
- 60 g xilitol
- 240 ml de leite (vegetal ou comum)
- 100 g farinha de aveia sem glúten
- 50 g de **Cacau em Pó Mix**
- 10 ml de vinagre de maçã

- 10 ml de **Aroma Hidrossolúvel de Baunilha Mix**
- 10 g de **Fermento Químico Mix**
- 50 g Whey Protein neutro ou baunilha

Cobertura:

- Q.B Recheio com **Whey Protein**
Chocolate ao Leite Mix Plena

modo de preparo 

RECEITA

Bolo de Chocolate

Funcional

* Modo de Preparo

- Misture ovos, xilitol e óleo.
 - Adicione o leite e o **Aroma Hidrossolúvel de Baunilha Mix**.
 - Incorpore os secos (aveia + whey e **Cacau em Pó Mix**).
 - Coloque o vinagre e por último o **Fermento Químico Mix**.
 - Despeje em um refratário de 15x 25 cm untado.
 - Asse em forno pré-aquecido a 180 °C por 25–30.
 - Depois de frio cubra com o **Recheio com Whey Protein Chocolate ao Leite Mix Plena**.
- Leite Mix Plena.**

Dica final:

Finalize com raspas de Chocolate.

Aroma
Hidrossolúvel
de Baunilha
Mix



Fermento
Químico
Mix



Recheio com
Whey Protein
Chocolate
ao Leite Mix
Plena



Cacau
em Pó
Mix



CÓDIGO

PRODUTO

EMBALAGEM

5085012301720644

BAUNILHA MIX - AROMA ARTIFICIAL

6UN x 960 ML

5009036100010989

FERMENTO QUÍMICO MIX

10UN x 1 KG

5058216200000742

CREME DE CHOCOLATE AO LEITE PROTEIN

12UN x 1 KG

5073024200190024

CHOCOLATE EM PÓ (70% DE CACAU)

10UN x 500 G



Pudim Cremoso

com Cobertura de Brigadeiro



1 pudim grande
aproximadamente
1,5 kg | 12-15 fatias



5h30

15 min preparo + 1h15
forno + 4h resfriamento



até 5 dias
refrigerado
(2-8 °C)



*Imagem ilustrativa

* Ingredientes

Pudim:

- 790 ml leite
- 1 lata leite condensado
- 4 ovos
- 150 g creme de leite

Cobertura:

- 250–300 g

Creme Supreme Brigadeiro Mix

modo de preparo

RECEITA

Pudim Cremoso

com Cobertura de Brigadeiro

* Modo de Preparo

- Bata todos os ingredientes do pudim.
- Coloque em forma caramelizada (opcional).
- Asse em banho-maria a 160 °C por aproximadamente 1h15.
- Resfrie completamente.
- Leve à geladeira.
- Desenforme e cubra com o **Creme Supreme Brigadeiro Mix**.

Creme Supreme
Brigadeiro Mix



CÓDIGO	PRODUTO	EMBALAGEM
5058014900180883	BRIGADEIRO MIX - RECHEIO	4UN x 3 KG





mixingredientes.com

Redes Sociais:



**Clique e
acesse!**

Docepedia

DOCEPEDIA.COM