



Receituário

ESPECIAL

* Trends * Trends * Trends *



O que está
bombando
nas redes



A glass mug filled with a dark chocolate beverage, topped with a thick layer of white marshmallows that have been lightly toasted.

Chocolate Quente
com Borda de
Marshmallow Maçaricado

A cinnamon roll is shown on a pink plate, covered in a thick, dark chocolate sauce and topped with crushed speculoos cookies.

Cinnamon Roll de
Speculoos com Calda de
Chocolate Amargo Mix

Two clear plastic cups filled with a layered dessert of caramelized popcorn, white cream, and chocolate sauce, topped with more popcorn and chocolate shavings.

Pipoca Caramelizada
Recheada

A stack of three donuts on a pink plate. They are covered in white icing with chocolate chips and have a visible strawberry filling.

Donut Recheado
com Creme de Leite
Condensado e Recheio
de Morango

A stack of several square pieces of Italian candy (Palha Italiana) on a pink plate. The candy is made of chocolate, marshmallows, and nuts, and is dusted with powdered sugar.

Palha Italiana com
Creme de Brigadeiro

menu



RECEITA

Chocolate Quente

com Borda de Marshmallow Maçaricado

**Rendimento:**

2 porções

**Tempo de
preparo:**

30 min

**Validade:**

Consumir
imediatamente
após o preparo.



* Ingredientes

Chocolate quente:

- 500 ml de leite integral
- 20 g de **Chocolate em Pó 50% Cacau Mix**
- 20 g de açúcar demerara
- 8 g de amido de milho
- 120 g de **Cobertura Supreme em Gotas**

Meio Amargo Mix

- 1 colher (café) de **Aroma Hidrossolúvel de Baunilha Mix**
- 1 pitada de sal
- 30 g de creme de leite

Marshmallow:

- 400 g de **Marshmallow Mix**
- 160 ml de água gelada

modo de preparo

RECEITA

Chocolate Quente

com Borda de Marshmallow Maçaricado

* Modo de Preparo

- Para o marshmallow, bata o **Marshmallow Mix** com a água gelada em velocidade alta por 10 a 15 minutos, até obter picos firmes e brilhantes. Reserve.
- Em uma panela, misture o leite, o **Chocolate em Pó 50% Cacau Mix**, o açúcar e o amido de milho. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até começar a engrossar.
- Acrescente a **Cobertura Supreme em Gotas Meio Amargo Mix** e misture até derreter completamente. Adicione o **Aroma de Baunilha Mix**, a pitada de sal e o creme de leite. Misture até obter um chocolate quente liso e cremoso.
- Com um saco de confeitar, aplique o marshmallow na borda interna da caneca e doure com um maçarico.
- Despeje cuidadosamente o chocolate quente na caneca e sirva em seguida.

CÓDIGO	PRODUTO	EMBALAGEM
5028012300031043	MARSHMALLOW PREPARADO EM PÓ	15UN x 400 G
5073024200180435	CHOCOLATE EM PÓ (50% DE CACAU)	10UN x 1,01 KG
5040026500130073	CHOCOLATE MEIO AMARGO SUPREME - GOTAS	10UN x 1,01 KG
5085012300880595	BAUNILHA AROMA ARTIFICIAL	12UN x 30 ML



RECEITA

Cinnamon Roll

de Speculoos com Calda de Chocolate Amargo Mix



Rendimento:
12 unidades



Tempo de preparo:
3h



Validade:
Até 2 dias



* Ingredientes

Massa:

- 500 g de farinha de trigo
- 10 g de fermento biológico seco
- 70 g de açúcar refinado
- 8 g de sal
- 250 ml de leite integral morno
- 1 ovo
- 60 g de manteiga sem sal

Recheio:

- 80 g de manteiga derretida
- 120 g de açúcar mascavo
- 15 g de canela em pó
- 250 g de **Creme Supreme de Speculoos Mix**

Finalização:

- 200 g de **Creme Supreme de Speculoos Mix**
- **Calda de Chocolate Amargo Mix** (a gosto)

RECEITA

Cinnamon Roll

de Speculoos com Calda de Chocolate Amargo Mix

* Modo de Preparo

- Misture a farinha, o açúcar, o fermento e o sal.
- Adicione o leite, o ovo e misture até formar uma massa.
- Acrescente a manteiga e sove até obter uma massa lisa e elástica.
- Deixe fermentar por aproximadamente 1 hora ou até dobrar de volume.
- Abra a massa em um retângulo.
- Espalhe a manteiga derretida, distribua o açúcar mascavo misturado com a canela e, em seguida, espalhe o **Creme Supreme de Speculoos Mix**.
- Enrole a massa, corte 12 unidades e disponha em uma forma.
- Deixe crescer por mais 30 a 40 minutos.
- Asse em forno preaquecido a 180°C por 25 a 30 minutos.
- Ainda mornos, espalhe o **Creme Supreme de Speculoos Mix** e finalize com fios da **Calda de Chocolate Amargo Mix**.

CÓDIGO	PRODUTO	EMBALAGEM
5058024300040883	CALDA DERRETIDA CHOCOLATE AMARGO	4UN x 3 KG
5058193800000883	CREME DE SPECULOOS RECHEIO SABOR	4UN x 3 KG



RECEITA

Pipoca

Caramelizada Recheada

**Rendimento:**

4 copos
de 250 ml.

**Tempo de
preparo:**

40min

**Validade:**

Até 2 dias



* Ingredientes

Pipoca:

- 100 g de milho para pipoca
- 30 ml de óleo

Caramelo:

- 200 g de açúcar
- 80 ml de água
- 20 g de manteiga
- 1 pitada de sal

Montagem:

- 300 g de **Creme Supreme Brigadeiro Mix**
- **Calda de Chocolate Amargo Mix** (a gosto)

RECEITA

Pipoca

Caramelizada Recheada

* Modo de Preparo

- Estoure a pipoca no óleo e reserve.
- Em uma panela, misture o açúcar e a água e cozinhe até obter um caramelo dourado.
- Acrescente a manteiga e a pitada de sal, misturando bem.
- Despeje o caramelo sobre a pipoca e misture rapidamente até que todas as pipocas estejam envolvidas. Deixe esfriar.
- Em um copo de plástico de 250 ml ou 500 ml, espalhe o **Creme Supreme Brigadeiro Mix** por toda a lateral.
- Adicione uma camada de pipoca caramelizada.
- Faça fios da **Calda de Chocolate Amargo Mix**.
- Repita as camadas até completar o copo.
- Finalize com mais cobertura de chocolate.

CÓDIGO	PRODUTO	EMBALAGEM
5058024300040883	CALDA DERRETIDA CHOCOLATE AMARGO	4UN x 3 KG
5058014900180883	BRIGADEIRO MIX - RECHEIO SABOR	4UN x 3 KG





RECEITA

Donut Recheado

com Creme de Leite Condensado e
Recheio de Morango

**Rendimento:**

12 unidades

**Tempo de
preparo:**

3h

**Validade:**

Até 2 dias



* Ingredientes

Massa:

- 500 g de farinha de trigo
- 10 g de fermento biológico seco
- 60 g de açúcar
- 5 g de sal
- 250 ml de leite morno
- 1 ovo
- 50 g de manteiga sem sal

Recheio:

- 250 g de **Creme Supreme Leite Condensado Mix**
- 250 g de **Recheio Morango em Pedacos Mix**

Decoração:

- **Cobertura Supreme em Gotas Branca Mix**
(quantidade a gosto)
- **Flocos Macios Escuro Mix**
(quantidade a gosto)

modo de preparo

RECEITA

Donut Recheado

com Creme de Leite Condensado e Recheio de Morango

* Modo de Preparo

- Misture todos os ingredientes da massa e sove até obter uma massa lisa e elástica.
- Deixe fermentar até dobrar de volume.
- Abra a massa, corte os donuts e deixe crescer novamente por cerca de 30 minutos.
- Frite em óleo a 170 °C até dourar dos dois lados e deixe esfriar.
- Faça um furo em cada donut e recheie com o **Creme Surpeme Leite Condensado Mix** e o **Recheio Morango em Pedacos Mix**, formando duas camadas de recheio.
- Cubra os donuts com a **Cobertura Supreme em Gotas Branca Mix** e finalize com os **Flocos Macios Escuro Mix**.

CÓDIGO	PRODUTO	EMBALAGEM
5098131200000549	CHOCOLATE ESCURO CONFEITO FLOCOS MACIO	18UN x 500 G
5040024000130073	CHOCOLATE BRANCO SUPREME - GOTAS	10UN x 1,01 KG
5058047600050883	LEITE CONDENSADO MIX - RECHEIO SABOR	4UN x 3 KG
5058058500500883	MORANGO CREME DE MIX - RECHEIO SABOR	4UN x 3 KG





RECEITA

Palha Italiana

com Creme de Brigadeiro



Rendimento:
20 unidades



**Tempo de
preparo:**
1h



Validade:
Até 5 dias



* Ingredientes

Brigadeiro:

- 1 lata (395 g) de leite condensado
- 100 g de creme de leite
- 20 g de manteiga sem sal
- 200 g de **Creme Supreme Brigadeiro Mix**

Montagem:

- 250 g de biscoito maisena picado

Decoração:

- **Açúcar Impalpável Mix** (a gosto)
- Leite em pó (a gosto)

RECEITA

Palha Italiana

com Creme de Brigadeiro

* Modo de Preparo

- Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite e a manteiga. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até atingir ponto de brigadeiro firme.
- Retire do fogo e misture o **Creme Supreme Brigadeiro Mix** até ficar homogêneo.
- Acrescente o biscoito maisena picado e misture delicadamente.
- Transfira para uma forma forrada com papel manteiga e espalhe de maneira uniforme.
- Leve à geladeira até firmar.
- Corte em cubos e passe na mistura de **Açúcar Impalpável Mix** com leite em pó.

CÓDIGO	PRODUTO	EMBALAGEM
5008001800001042	AÇÚCAR IMPÁLPAVEL - DE CONFEITARIA EXTRA FINO	10UN x 1 KG
5058014900180883	BRIGADEIRO MIX - RECHEIO SABOR	4UN x 3 KG





mixingredientes.com

Redes Sociais:



**Clique e
acesse!**

Docepedia

DOCEPEDIA.COM