mix Selecta®

Receituário de Halloween



mix


Copo Felicidade com Fantasminha


Cake Pop Caveira


Quadradinhos de Brownie de Múmia



Travessa de Cemitério Chocolatudo


Bolo Decorado


Uvinha Cravejada de Olho


Cupcake Assustador


Brigadeiro com Flocos


Cookies Speculoos


Cone Recheado Chapéu de Bruxa

menu



Copo Felicidade com Fantasminha

INGREDIENTES:

Massa do bolo

- 240 ml de óleo de girassol
- 4 ovos
- 300 g de cenoura
- 260 g de açúcar refinado
- 240 g de farinha de trigo
- 20 g de **Fermento Químico Mix**

Recheio para as camadas

- 1,2 kg de **Creme Supreme Brigadeiro Mix**
- 400 g de **Calda de Chocolate Amargo Mix**



Decoração

- 200 g de **Cobertura Supreme em Gotas Branca Mix**
- Q.B **Flocos Macios Escuro Mix**

Rendimento:
10 unidades -
copo bolha 250 ml

Tempo de preparo:
2 horas

Validade:
5 dias
refrigerado

Copo Felicidade com Fantasminha

MODO DE PREPARO:

Massa do bolo

- Bater o óleo, os ovos, a cenoura picada e o açúcar no liquidificador.
- Em uma tigela, peneirar a farinha de trigo e o **Fermento Químico Mix**.
- Adicionar a mistura de cenoura e misturar bem até formar a massa.
- Despejar a massa em uma forma untada com desmoldante.
- Assar a 180 °C por média de 20 min. Forma 20x30.

Decoração

- Derreta a **Cobertura Supreme em Gotas Branca Mix**, e aplique em moldes de fantasmas de acetato. Leve para refrigerar por alguns minutos e retire os apliques prontos do molde.

Montagem

- Com o bolo assado, corte discos nos tamanhos do interior do copo ou embalagem que será utilizada, utilize cortadores para facilitar, faça camadas de média de 1 cm.
- Preencha o copo com camadas do **Creme Supreme Brigadeiro Mix** e bolo de cenoura, na ultima camada, aplique a **Calda de Chocolate Amargo Mix**, finalize com **Flocos Macios Escuro Mix**, e aplique as decorações feitas em **Cobertura Supreme em Gotas Mix**.

Obs: Pode utilizar os **Choco Tint - Corantes para chocolate Mix** para ajudar nas criações dos moldes, deixando cada vez mais decorados e personalizados.



CÓDIGO	PRODUTO	EMBALAGEM
5040024000130073	CHOCOLATE BRANCO SUPREME - GOTAS	10UN x 1,01 KG
5009036100010989	FERMENTO QUÍMICO MIX	10UN x 1 KG
5058024300040883	CALDA DERRETIDA CHOCOLATE AMARGO	4UN x 3 KG
5058014900180883	BRIGADEIRO MIX - RECHEIO SABOR	4UN x 3 KG
5098131200000549	CHOCOLATE ESCURO CONFEITO FLOCOS MACIO	18UN x 500 G



menu

Cake Pop Caveira

INGREDIENTES:

Massa do bolo

- 3 ovos
- 170 g de óleo
- 290 g de açúcar refinado
- 100 ml de leite
- 100 g de creme de leite
- 290 g de farinha de trigo
- 50 g de **Cacau em Pó 100% Mix**
- 12 g de **Emulsificante para Confeitaria Mix**
- 20g de **Fermento Químico Mix**



Cobertura e Decoração

- 400 g de **Cobertura Supreme em Gotas Branca Mix**
- 100 g de **PastaMix**
- 3 g de **CMC Mix**
- Q.B **Corante Soft Gel Preto Intenso Mix**

Recheio para misturar

- 500 g de **Creme Chocolate Crocante Mix**

Rendimento:
15 unidades
cake pop

Tempo de preparo:
2 horas

Validade:
5 dias
refrigerado

menu

Cake Pop Caveira

MODO DE PREPARO:

Massa do bolo

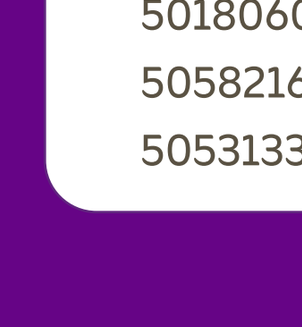
• Na batedeira colocar os ovos, o **Emulsificante para Confeitaria Mix** e o açúcar, bater até obter um creme volumoso. Acrescentar o óleo, o leite e o creme de leite e misturar aos poucos. Acrescentar os ingredientes secos, farinha, **Cacau em Pó 100% Mix** e **Fermento Químico Mix**.
• Misturar delicadamente e dividir nas formas já untadas.
• Levar para assar em forno pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 30 minutos.

Montagem

• Esfarele o bolo em um bowl, adicione o **Creme Chocolate Crocante Mix** aos poucos e misture com uma colher, até que se forme uma massa homogênea.
• Use luvas e finalize a união da massa, até que fique firme para fazer uma bolinha. Porcione em 30 g para cada cakepop, boleie e leve para refrigerar.

Decoração

• Derreta a **Cobertura Supreme em Gotas Branca Mix**, quando estiver liquida, banhe as bolinhas de cake pop e deixe descansar sob um papel manteiga, se ficar translucido, pode repetir o processo para ficar com uma bolinha com uma boa cobertura.
• Na **PastaMix**, sove a porção já com o **CMC Mix** e adicione o **Corante Soft Gel Preto Intenso Mix** para chegar na tonalidade desejada. Com as mãos livres faça duas bolinhas achatadas e cole no espaço para os olhos, e faça uma pequena tirinha em pasta para fazer o detalhe da boca. cole sob o chocolate com um pincel umedecido de água.



CÓDIGO	PRODUTO	EMBALAGEM
5040024000130073	CHOCOLATE BRANCO SUPREME - GOTAS	10UN x 1,01 KG
5009036100010989	FERMENTO QUÍMICO MIX	10UN x 1 KG
5017106301090637	MP CARBOXI METIL CELULOSE CMC	6UN x 50 G
5064060700020633	PASTA AMERICANA BRANCA	6UN x 3KG
5073016000150024	CACAU EM PÓ 100% MIX	10UN x 500 G
5018060700190715	EMULSIFICANTE PARA CONFEITARIA	12UN x 200 G
5058216300000883	CHOCOLATE CROCANTE	4UN x 3 KG
5053133300000584	CORANTE SOFTGEL PRETO INTENSO	6UN x 25 G



Quadradinhos de Brownie de Múmia

INGREDIENTES:

Massa do brownie

- 500 g de **Mistura Para Sobremesa Petit Gâteau & Brownie Mix**
- 200 g de farinha de trigo
- 140 ml de leite integral
- 125 g de manteiga sem sal
- 100 g de xerém de amendoim

Cobertura e Decoração

- 500 g de **Cobertura Supreme em Gotas ao Leite Mix**
- 200 g de **Cobertura Supreme em Gotas Branca Mix**



Rendimento:
25 unidades
brownies 5x5 cm

Tempo de preparo:
1h30

Validade:
7 dias
refrigerado



Quadradinhos de Brownie de Múmia

MODO DE PREPARO:

Massa do brownie

- Misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Coloque a massa em uma forma untada 25 x 25 cm.
- Asse por aproximadamente 20 minutos em forno 180 °C.

Montagem

- Corte quadradinhos de 5 x 5 cm, leve para refrigerar por 20 minutos.
- Derreta a **Cobertura Supreme em Gotas ao Leite Mix** e banhe esses quadradinhos, quando esfriar a cobertura, derreta a **Cobertura Supreme em Gotas Branca Mix**, para fazer fios por cima dos brownies de forma aleatória.
- Com a **Cobertura Supreme em Gotas Branca Mix** faça duas bolinhas próximas para parecer olhos, e com a **Cobertura Supreme em Gotas ao Leite Mix** faça os detalhes dos olhos para finalizar.

CÓDIGO	PRODUTO	EMBALAGEM
504002390017007 3	CHOCOLATE AO LEITE SUPREME - GOTAS	10UN x 1,01 KG
504002400013007 3	CHOCOLATE BRANCO SUPREME - GOTAS	10UN x 1,01 KG
507301500001002 4	PREPARADO EM PÓ BROWNIE	10UN x 500 G



Travessa de Cemitério Chocolatudo

INGREDIENTES:

Mousse

- 500 g de **Mistura Para sobremesa Mousse de Chocolate Mix**
- 1 kg de creme de leite 25% gordura

Decoração

- 250 g de **Creme Avelã com Cacau Mix**
- 100 g de **PastaMix**
- 3 g de **CMC Mix**
- QB **Flocos Macios Escuro Mix**
- QB **Corante Soft Gel Classic Cinza Mix**



Rendimento:
travessa
20 x 30 cm

Tempo de preparo:
1 hora

Validade:
5 dias
refrigerado



menu

Travessa de Cemitério Chocolatudo

MODO DE PREPARO:

- Bata em uma batedeira os ingredientes do mousse até firmarem, se o creme de leite estiver gelado é ainda melhor.
- Espalhe em uma travessa de 20 x 30 cm
- Aqueça o **Creme Avelã com Cacau Mix** no microondas até que fique mole, e espalhe sob o mousse com auxilio de uma espátula
- Espalhe os **Flocos Macios Escuro Mix**, para imitar a terra e leve para refrigerar.
- Enquanto o mousse refrigera, aplique o **CMC Mix** e o **Corante Soft Gel Classic Cinza Mix** na **PastaMix**, estire com um rolinho e corte formatos de lápides, corte algumas unidades em tamanhos diferentes, pode inserir um palito de espeto para ajudar na decoração. Aplique na hora de servir.

CÓDIGO	PRODUTO	EMBALAGEM
5098131200000549	CHOCOLATE ESCURO CONFEITO FLOCOS MACIO	18UN x 500 G
5017106301090637	MP CARBOXI METIL CELULOSE CMC	6UN x 50 G
5064060700020633	PASTA AMERICANA BRANCA	6UN x 3 KG
5073024200210024	PREPARADO EM PÓ PARA MOUSSE: CHOCOLATE	10UN x 500 G
5053230600000584	CINZA SOFTGEL CLASSIC CORANTE ARTIFICIAL	6UN x 25 G



Bolo Decorado

INGREDIENTES:

Massa do bolo

- 03 ovos
- 150 g de açúcar refinado
- 150 g de manteiga
- 75 ml de leite
- 50 g de **Chocolate em Pó 50% Cacau Mix**
- 150 g de farinha de trigo
- 5 g de **Fermento Químico Mix**



Recheio

- 800 g de leite condensado
- 600 g de creme de leite
- 300 g de **Creme Supreme Amendoim com Pedaços Mix**

Cobertura

- 400 g de **Chantilly Topping Mix**
- 400 ml de leite integral
- 100 g de leite em pó
- QB **Corantes Soft Gel Mix** (cor de sua preferência)

Rendimento:
1 bolo
15 cm

Tempo de preparo:
3 horas

Validade:
3 dias
refrigerado

menu

Bolo Decorado

MODO DE PREPARO:

Massa do bolo

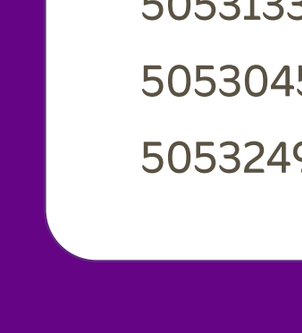
• Bater em uma batedeira o açúcar, o **Chocolate em Pó 50% Cacau Mix** e a manteiga até ficar um creme homogêneo.
• Adicionar os ovos um a um, deixar bater até emulsionar.
• Agregar o leite e misturar bem, retirar o creme da batedeira.
• Misturar a farinha e o **Fermento Químico Mix**.
• Levar ao forno pré aquecido a 180º C, e deixar assar por média de 20 min.
Em formas de 15 cm (4 discos de massa).

Recheio

• Leve ao fogo o leite condensado e o creme de leite até que fique em ponto para rechear, caindo em blocos da espátula.
• Recheie as massas utilizando uma borda de contenção e uma camada fininha do brigadeiro branco base, e dentro dessa contenção aplique o **Creme Supreme Amendoim com Pedaços Mix**.
• Repita isso nas três camadas de recheio.
• Leve para refrigerar prensado por média de 4 horas.

Cobertura

• Misture o **Chantilly Topping Mix** com o leite integral e o leite em pó e bata na batedeira por média de três minutos.
• Utilize os **Corantes Soft Gel Mix** para a colorir conforme desejar
• Aplique uma camada de média 0,5 mm de espessura e alise com uma espátula de 90° até que o bolo fique espatulado por completo.
• Opcional utilizar toopers de papeis para finalizar a decoração.



CÓDIGO	PRODUTO	EMBALAGEM
507302420018043 5	CHOCOLATE EM PÓ (50% DE CACAU)	10UN x 1,01 KG
502801230008104 3	BAUNILHA TOPPING - PÓ PARA PREPARO	15UN x 400 G
500903610001098 9	FERMENTO QUÍMICO MIX	10UN x 1 KG
505815310000088 3	CREME SUPREME AMENDOIM COM PEDAÇOS MIX	4UN X 3 KG
505313380000058 4	ROXO SOFTGEL - CORANTE ARTIFICIAL	6UN x 25 G
505313330000058 4	PRETO INTENSO SOFTGEL - CORANTE ARTIFICIAL	6UN x 25 G
505304540002058 4	LARANJA SOFTGEL - CORANTE ARTIFICIAL	6UN x 25 G
505324950000058 4	VERMELHO HALLOWEEN SOFTGEL - CORANTE ARTIFICIAL	6UN x 25 G



Uvinha Cravejada de Olho

INGREDIENTES:

Massa do brigadeiro

- 395 g de leite condensado
- 250 g de creme de leite
- 25 g de leite em pó
- 20 unidades de uvas higienizadas

Cravejado

- 80 g de **Açúcar Cristal Vermelho Mix**

Cobertura e Decoração

- 250 g de **Cobertura Supreme em Gotas Branca Mix**
- 100 g de **PastaMix**
- QB **Corante Soft Gel Preto Intenso e Azul Marinho Mix**



Rendimento:
20
unidades

Tempo de preparo:
1h30

Validade:
5 dias
refrigerado

Uvinha Cravejada de Olho

MODO DE PREPARO:

Brigadeiro

- Leve o leite condensado, o creme de leite e o leite em pó numa panela ao fogo e mexa até formar um brigadeiro com ponto de enrolar.
- Com o brigadeiro frio, enrole as uvas e coloque-as sob um plástico filme, leve para geladeira para resfriar, por média de 30 minutos.

Cravejado

- Leve o **Açúcar Cristal Vermelho Mix** numa panela ao fogo até derreter por completo, coloque sob um tapete de silicone espalhe bem para ficar uma camada super fina.
- Quebre em pedaços pequenos esse caramelo.
- Derreta a **Cobertura Supreme em Gotas Branca Mix**, no microondas, e quando estiver bem fluido, misture o caramelo quebrado em pequenas partes.
- Mergulhe as uvinhas sem espetar, usando um garfo comum.
- Deixe a uva cravejada descansar sob um papel manteiga.

Decoração

- Tingir a **PastaMix** com **Corante Soft Gel Preto Intenso** e **Azul Marinho Mix**.
- Estire essa pasta em espessura fininha e utilize cortadores de círculos para cortar um círculo maior azul e um menor preto.
- Aplique sob a uva cravejada usando um pincel umedecido com água.

CÓDIGO	PRODUTO	EMBALAGEM
504002400013007 3	CHOCOLATE BRANCO SUPREME - GOTAS	10UN x 1,01 KG
506406070002063 3	PASTA AMERICANA BRANCA	6UN x 3KG
505313330000058 4	CORANTE SOFTGEL PRETO INTENSO	6UN x 25 G
505313070000058 4	CORANTE SOFTGEL AZUL MARINHO	6UN x 25 G
509813460001068 1	AÇÚCAR CRISTAL VERMELHO MIX	20UN x 80 G



Cupcake Assustador

INGREDIENTES:

Massa do cupcake

- 210 g de farinha sem fermento
- 7 g de **Fermento Químico Mix**
- 200 g de açúcar refinado
- 2 g de sal
- 80 ml de óleo de girassol
- 240 g iogurte natural
- 02 ovos
- 140 g de **Choco Chips Supreme Mix**

Cobertura e Decoração

- 1 kg de **Creme Ganache ao Leite Mix**
- 240 g de **PastaMix** colorida com **Corante Soft Gel Laranja Mix**
- QB **Flocos Macios Pistache Mix**



Rendimento:
12
unidades

Tempo de preparo:
1h30

Validade:
3 dias
refrigerado

menu

Cupcake Assustador

MODO DE PREPARO:

Massa do cupcake

- Adicione em um recipiente farinha de trigo, açúcar refinado, **Fermento Químico Mix**, ou seja, todos os ingredientes secos.
- Adicione a mistura, os ovos,o óleo e o iogurte natural e misture bem e bata com um fouet até ficar homobgêneo.
- Coloque as **Choco Chips Mix** diretamente, e misture a massa. Porcione a massa em forminhas de papel, média de 50-60 g por cupcake.
- Leve para assar a 180 °C por média de 15 minutos.

Decoração

- Com o auxilio de um bico 1M aplique o **Creme Ganache ao Leite Mix** fazendo um acabamento bonito no topo do cupcake, salpique **Flocos Macios Pistache Mix**, para dar aquele toque de verde.
- Com a **PastaMix** colorida com **Corante Soft Gel Mix**, faça bolinhas médias de 20 g, e com auxilio de uma faquinha faça marcações na lateral para modelar uma abóbora.
- Aplique no topo do cupcake e finalize.

CÓDIGO	PRODUTO	EMBALAGEM
5009036100010989	FERMENTO QUÍMICO MIX	10UN x 1 KG
5058023900360279	CHOCOLATE AO LEITE GANACHE - RECHEIO SABOR	4UN x 4 KG
5064060700020633	PASTA AMERICANA BRANCA	6UN x 3KG
5040024200020073	CHOCO CHIPS SUPREME	10UN x 1,01 KG
5098067600000549	FLOCOS MACIOS PISTACHE MIX	18UN x 500 G
5053045400030584	CORANTE SOFTGEL LARANJA	6UN x 25 G



Brigadeiro com Flocos

INGREDIENTES:

Brigadeiro

- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 25 g de **Chocolate em Pó 50% Cacau Mix**
- 200 g de **Flocos Macio Escuro Mix**

Decoração

- Q.B **PastaMix**
- Q.B **Corante Soft Gel Preto Intenso Mix**



Rendimento:
25
unidades

Tempo de preparo:
1 hora

Validade:
7 dias
refrigerado



Brigadeiro com Flocos

MODO DE PREPARO:

Brigadeiro

- Leve ao fogo o leite condensado, o creme de leite e o **Chocolate em Pó 50% Cacau Mix**
- Mexa até o ponto correto de brigadeiro
- Retire da panela e espere esfriar

faça o porcionamento com 15 g e enrole no **Flocos Macio Escuro Mix**

Decoração

- Com a **PastaMix** tingida com o **Corante Soft Gel Preto Intenso Mix** faça duas bolinhas e 3 tirinhas pequenas de pasta, assim conseguirá modelar uma mini aranha e aplicar elas sob os brigadeiros já enrolados.

CÓDIGO	PRODUTO	EMBALAGEM
5098131200000549	CHOCOLATE ESCURO CONFEITO FLOCOS MACIO	18UN x 500 G
5073024200180435	CHOCOLATE EM PÓ (50% DE CACAU)	10UN x 1,01 KG
5064060700020633	PASTA AMERICANA BRANCA	6UN x 3 KG
5053133300000584	CORANTE SOFTGEL PRETO INTENSO	6UN x 25 G



Cookies Speculoos

INGREDIENTES:

Massa do cookies

- 150 g de manteiga
- 300 g de açúcar mascavo
- 2 ovos
- 150 g de **Choco Chips Supreme Mix**
- 8 g de **Fermento Químico Mix**
- 300 g de farinha de trigo

Recheio

- 200 g de **Creme Supreme Speculoos Mix**

Decoração

- Q.B **Creme Ganache Branco Mix**



MODO DE PREPARO:

Massa do cookies

- Bata a manteiga e o açúcar até formar um creme, adicione os ovos e bata até incorpar.
- Adicione o **Choco Chips Supreme Mix**, a farinho de trigo e o **Fermento Químico Mix**, misture bem e leve a massa a geladeira para descansar por 1 hora.

Rendimento:	Tempo de preparo:	Validade:
10 unidades	2 horas	7 dias refrigerado



Cookies Speculoos

MODO DE PREPARO:

- Boleie a massa já recheando com o **Creme Supreme Speculoos Mix**.
- Congele o cookies modelado, e depois leve para assar a média de 180 °C por média de 15 minutos.

Decoração

- Com auxílio de um saco de confeitar, passe por cima do cookies fios de **Creme Ganache Branco Mix** de formas aleatórias para formar a teia de aranha da decoração.

CÓDIGO	PRODUTO	EMBALAGEM
5009036100010989	FERMENTO QUÍMICO MIX	10UN x 1 KG
5058024000090279	CHOCOLATE BRANCO GANACHE - RECHEIO SABOR	4UN x 4 KG
5058193800000883	CREME DE SPECULOOS RECHEIO SABOR	4UN x 3 KG
5040024200020073	CHOCOLATE SUPREME CHOCOCHIPS - COBERTURA	10UN x 1,01 KG



Cone Recheado Chapéu de Bruxa

INGREDIENTES:

- 10 cones para sorvete
- 500 g de **Cobertura Supreme em Gotas Meio Amargo Mix**
- 150 g de **Recheio Supreme Morango Mix**
- 300 g de **Creme Supreme Leitinho Intenso Mix**



Decoração

- QB **PastaMix**
- QB **Corante Soft Gel Roxo, Laranja e Amarelo Damasco Mix**

Rendimento: 10 cones

Tempo de preparo: 1h30

Validade: 7 dias refrigerado

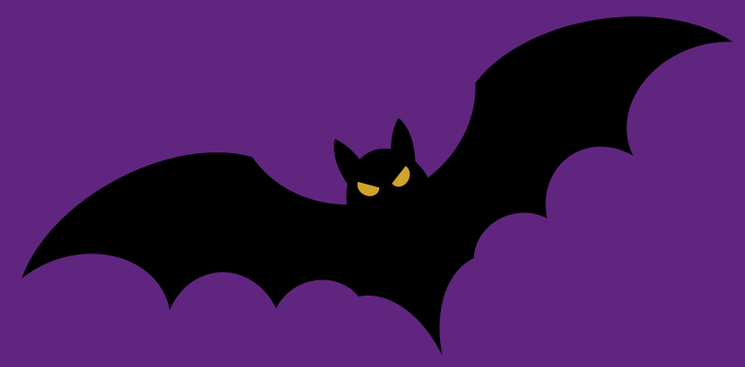


Cone Recheado Chapéu de Bruxa

MODO DE PREPARO:

- Derreta a **Cobertura Supreme em Gotas Meio Amargo Mix**, e banhe os cones por dentro e por fora, utilize um papel manteiga para colocá-los para secar.
- Com a cobertura cristalizada, recheie com o **Recheio Supreme Morango Mix** e o **Creme Supreme Leitinho Intenso Mix**
- Feche o cone utilizando a cobertura derretida e deixe secar.
- Utilize moldes de acetato para fazer um disco de cobertura maior que a base do cone.
- Derreta cobertura e aplique nos moldes, leve para refrigerar até que estejam prontos.
- Aplique o cone sob a base e faça o detalhe utilizando **PastaMix** tingida **Corante Soft Gel Roxo, Laranja e Amarelo Damasco Mix** para finalizar o chapéu de bruxa.

CÓDIGO	PRODUTO	EMBALAGEM
5040026500130073	CHOCOLATE MEIO AMARGO SUPREME - GOTAS	10UN x 1,01 KG
5058058500500883	MORANGO CREME DE MIX - RECHEIO SABOR	4UN x 3 KG
5058088800020883	LEITINHO CREME DE MIX RECHEIO SABOR	4UN x 3 KG
5064060700020633	PASTA AMERICANA BRANCA	6UN x 3KG
5053133800000584	ROXO SOFTGEL - CORANTE ARTIFICIAL	6UN x 25 G
5053130100000584	AMARELO DAMASCO SOFTGEL - CORANTE ARTIFICIAL	6UN x 25 G
5053045400020584	LARANJA SOFTGEL - CORANTE ARTIFICIAL	6UN x 25 G

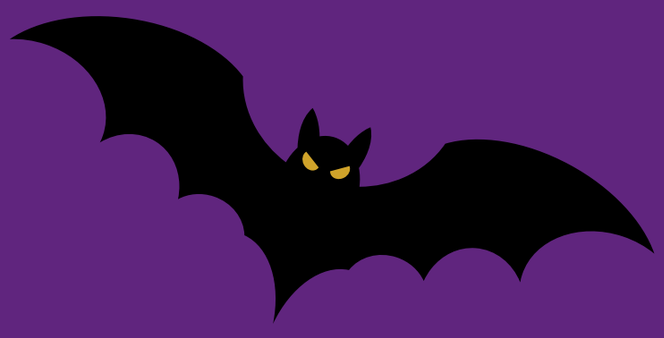


Mix Selecta®

mixingredientes.com

Redes Sociais:

Mix Ingredientes:



Docepedia

DOCEPEDIA.COM