RECEITAS de Crianças & Halloween

Sorve pan
Excelência em tudo que faz

Clique nas receitas para ir para a página

Índice

Crianças

Bolo **Encantado Leitinho com Morango**

pág. 3 - 4

Bolo **Dominó**

pág. 5 - 6

Bolo **Festa Kids**

pág. 7 - 8

Cannoli **Divertido**

pág. 9 - 10

Cestinha **Napolitana da Alegria**

pág. 11 - 12

Fondue **Guloseimas**

pág. 14 - 15

Hamburgão **Massa Folhada**

pág. 16 - 17

Mini Bolo **Gourmet Divertido**

pág. 18 - 19

Nachos **Crocantes**

pág. 20 - 21

Verrine **Doce Brincadeira**

pág. 22 - 23

Halloween

Bolo **Aranha**

pág. 24 - 25

Bolo **Caveirinha**

pág. 26 - 27

Bolo **Doces ou Travessuras**

pág. 29 - 30

Bolo **Múmia**

pág. 31 - 32

Bolo **Oráculo**

pág. 33 - 34

Cupcake **Fantasminha**

pág. 36 - 37

Bolo **Encantado Leitinho com Morango**

INGREDIENTES

2113	Pão de Ló All Bread	250g
2887	Ovo Integral Naturovos	70g
18005	Calda Três Rich's	130g
	Água	100g
	RECHEIOS	
12228	Recheio Artesanal Creme Leitinho VaBene	100g
19080	Recheio Artesanal Creme Morango VaBene	100g
18003	Chantilly BetterCreme Nata Rich's	100g
	COBERTURA	
12163	Ganache Chocolate Branco VaBene	70g
12258	Cookies granulados de morango VaBene	70g
18003	Chantilly BetterCreme Nata Rich's	8g
	DECORAÇÃO	
1292	Pasta para Brigadeiro Pastoriza	80g
12228	Recheio Artesanal Creme Leitinho VaBene	30g
18003	Chantilly BetterCreme Nata Rich's	30g
12122	Cereal Micro Ball VaBene	40g
	UTENSÍLIOS	
11111	Saco de Confeitar All Bread	1 un
*	Bico Pitanga NR 5B Pitanga Mago	1 un
9008	Aro Inox Redondo 15x5 Doupan	1 un
	EMBALAGEM	
10073	PVC G-32 Galvanotek	1 un

MODO DE PREPARO

• **Massa:** Prepare o Pão de Ló All Bread seguindo as instruções da embalagem, leve-o para assar em um Aro 15x5 Redondo Doupan e reserve.

• **Recheio:** Bata o Chantilly BetterCreme Nata Rich's seguindo as instruções da embalagem;

• Após batido, divida-o em duas porções, adicione na primeira porção o Recheio Artesanal Creme Leitinho VaBene, misture e reserve;

• Adicione a segunda porção do Chantilly batido no Recheio Artesanal Creme Morango Vabene, misture e reserve;

• Corte o bolo em 3 camadas.

• **Recheio:** Umedeça a 1° camada com a Calda Três Rich's e aplique o Recheio de Creme Leitinho;

• Coloque a 2° camada, umedeça e aplique o Recheio Artesanal Creme Morango VaBene, cubra com a 3ª camada e umedeça-a.

• **Cobertura:** Bata o Chantilly BetterCreme Nata Rich's conforme as instruções da embalagem;

• Cubra e alise o bolo;

• Aqueça o Ganache Chocolate Branco VaBene, misture o Cookies Granulado de Morango VaBene, cubra o bolo e deixe secar.

• **Decoração:** Com a Pasta para Brigadeiro Pastoriza, faça 8 bolinhas e enrole-as no Cereal Micro Ball VaBene e reserve;

• Com o auxílio do Saco de Confeitar All Bread e o Bico Pitanga NR 5B Pitanga Mago, faça rosetas na superfície do bolo e finalize o com os brigadeiros conforme a foto.

RENDIMENTO:

01 unidade

DIFICULDADE:

fácil

* Produto Sob Encomenda

Bolo **Dominó**

INGREDIENTES

	CAKE NEUTRO	
2155	Cake Neutro All Bread	500g
2887	Ovo Integral Resfriado Naturovos	225g
3023	Óleo de Algodão Bom Fritar	140g
	Água	140g
	CAKE CHOCOLATE	
2154	Cake Chocolate All Bread	500g
2887	Ovo Integral Naturovos	225g
3023	Óleo de Algodão Bom Fritar	140g
	Água	140g
	RECHEIO BRIGADEIRO BRANCO	
2904	Leite Condensado Purelac	800g
2601	Creme de Leite UHT Itambé	600g
36090	Composto Lacteo Purelac	200g
18129	Chocolate Branco Fracionado Rich's	80g
2198	Farinha de Trigo Especial All Bread	50g
	Água	30g
	RECHEIO BRIGADEIRO CHOCOLATE	
2904	Leite Condensado Purelac	800g
2601	Creme de Leite Itambé	400g
3073	Margarina Bolo/Creme/Massas Amelia	25g
12290	Chocolate em Pó Pink 50%	50g
18131	Chocolate Meio Amargo Fracionado Rich's	100g
	UTENSÍLIOS	
11111	Saco de Confeitar All Bread	1 un
*	Assadeira 46x36 Doupan	1 un
	EMBALAGEM	
10065	PVC GA-10 Galvanotek	12 un

MODO DE PREPARO

- **Massa Cake Neutro:** Bata o All Cake Neutro seguindo as instruções da embalagem;
- Disponha em uma assadeira para obter uma placa de bolo;
- Leve para assar em Forno Lastro a 180°C por 35 minutos ou em Forno Turbo a 150°C por 35 minutos, e reserve.
- **Massa Cake Neutro:** Bata o All Cake Chocolate e siga os mesmos passos de preparo do Cake Neutro.
- **Recheio Brigadeiro Branco:** Coloque todos os ingredientes em uma panela, leve ao fogo brando, mexa até que comece a desgrudar do fundo da panela, e deixe esfriar.
- **Recheio Brigadeiro de Chocolate:** Coloque todos ingredientes em uma panela e repita o preparo do Recheio de Brigadeiro Branco;
- Após esfriar separe 100g para decoração.
- **Montagem:** Aplique o Recheio de Brigadeiro de Chocolate sobre o Cake de Chocolate, e em seguida coloque o Cake Neutro;
- Em seguida, aplique o Recheio de Brigadeiro Branco;
- Corte tiras de aproximadamente 7x3 cm e faça a montagem conforme a foto;
- Com o auxílio do Saco de Confeitar All Bread, finalize fazendo gotas sobre as tiras, simulando as peças de dominó, conforme a foto.

RENDIMENTO:

12 fatias

DIFICULDADE:

fácil

Bolo **Festa Kids**

INGREDIENTES

2113	Pão de Ló All Bread	250g
2887	Ovo Integral Resfriado Naturovos	70g
18003	Chantilly BetterCreme Nata Rich's	130g
18005	Calda Três Rich's	100g
	Água	100g
	RECHEIO	
18247	Recheio Beijinho (Artesanal) Rich's	300g
	COBERTURA	
18003	Chantilly BetterCreme Nata Rich's	200g
1166	Corante Rosa Gel Mix	q/n*
	DECORAÇÃO	
*	Tubes Arco-Íris Fini	q/n*
12033	Chocolate Granulado Colorido Mavalério	10g
*	Disco Decorativo Rich's	1 un
18276	Geleia de Brilho Rich's Premium	10g
	UTENSÍLIOS	
9008	Aro Inox Redondo 15x5 Doupan	1 un
9526	Bico Pitanga NR199 Mago	1 un
11111	Saco de Confeitar All Bread	1 un
	EMBALAGEM	
2469	PVC G-50 Galvanotek	1 un

MODO DE PREPARO

- **Massa:** Bata o Pão de Ló All Bread seguindo as instruções da embalagem;
- **Montagem:** Umedeça a primeira camada com a Calda Três Rich's e aplique o Recheio de Beijinho Rich's.
- Coloque a segunda camada de pão de ló, umedeça e aplique o recheio;
- Cubra com a terceira camada e umedeça;
- Bata o Chantilly BetterCreme Nata Rich's conforme as instruções da embalagem, e adicione o Corante Rosa Gel Mix;
- Cubra e alise o bolo.
- **Decoração:** Aplique o Chocolate Granulado Colorido Mavalério no rodapé do bolo;
- Aplique a Geleia Brilho Rich's Premium na frente e no verso do Disco Decorativo Rich's e aplique no bolo;
- Com o Saco de Confeitar All Bread e o Bico Pitanga, faça o acabamento nas bordas do bolo;
- Finalize decorando com os Tubes Arco-Íris Fini, conforme a foto.

RENDIMENTO:

01 unidade

DIFICULDADE:

fácil

* q/n - quanto necessário

* Produto Sob Encomenda

Cannoli **Divertido**

INGREDIENTES

3261	Massa de Pastel All Bread	300g
12228	Recheio Creme Leitinho VaBene	180g
3023	Óleo de Algodão Bom Fritar	q/n*
12083	Açúcar Confeiteiro Gelado Mavalério	q/n*

UTENSÍLIOS

9526	Bico Pitanga NR199 Mago	1 un
11111	Saco de Confeitar All Bread	1 un
9629	Aro Inox Cortador Redondo (10x4) Doupan	1 un
9164	Forminha Alumínio Cannoli Grossa Doupan	6 un

EMBALAGEM

10065	PVC GA-10 Galvanotek	6 un

MODO DE PREPARO

• **Massa:** Corte a Massa de Pastel All Bread utilizando o Aro 10x4 de Inox Redondo Doupan, e reserve;

• Envolva as massas de pastel cortadas nas Forminhas de Alumínio Cannoli Grossa Doupan;

• Aqueça o Óleo de Algodão Bom Fritar em 180°C e frite os canudos;

• Espere esfriar, retire os canudos de dentro da massa;

• **Montagem:** Com o auxílio do Saco de Confeitar All Bread Bico e o Pitanga Mago, aplique o Recheio Creme Leitinho VaBene dentro dos canudos de massa;

• Finalize decorando com pitangas no topo dos cannolis, e com o auxílio de uma peneira polvilhe o Açúcar Confeiteiro Gelado Mavalério sobre os cannolis.

RENDIMENTO:

6 unidades

DIFICULDADE:

fácil

* q/n - quanto necessário

Cestinha **Napolitana da Alegria**

INGREDIENTES

	BASE	
18129	Chocolate Fracionado Branco Rich's	200g
12257	Cereal Micro Ball Colorido VaBene	50g
	RECHEIO	
19122	Creme de Avelã com Cacau VaBene	100g
12228	Recheio Artesanal Creme Leitinho VaBene	100g
19080	Recheio Artesanal Creme Morango VaBene	100g
18003	Chantilly BetterCreme Nata Rich's	100g
	DECORAÇÃO	
1292	Massa para Brigadeiro Pastoriza	15g
12257	Cereal Mini Ball Colorido VaBene	20g
	Arabescos	q/n*
	UTENSÍLIOS	
*	Forma de Acetato para Pão de Mel	1 un
11111	Saco de Confeitar All Bread	
10234	Bico de Confeitar Pêrle NR C7 Mago	1 un
		1 u
	EMBALAGEM	
10227	PVC G-685 Galvanotek	0 un

MODO DE PREPARO

• **Base:** Derreta o Chocolate Fracionado Branco Rich's conforme as instruções da embalagem, e adicione o Cereal Mini Ball Colorido VaBene no chocolate derretido;

• Aplique nas Formas de Acetato para Pão de Mel;

• Leve para gelar por 15 minutos.

• **Recheio:** Após cristalizado, aplique a mistura de chocolate derretido Creme de Avelã com Cacau VaBene com o auxílio do Saco para Confeitar All Bread;

• Faça uma mousse batendo o Chantilly BetterCreme Nata Rich's conforme as instruções da embalagem;

• Adicione o Recheio Artesanal Creme Morango VaBene, e com o auxílio do Saco de Confeitar All Bread faça rosetas lisas dentro da base conforme a foto;

• Para finalizar, faça brigadeiros com a Massa para Brigadeiro Pastoriza;

• Empane-os no Cereal Mini Ball Colorido VaBene e disponha sobre a superfície junto aos arabescos de sua preferência.

RENDIMENTO:

9 unidades

DIFICULDADE:

fácil

* Produto Sob Encomenda

Conheça nossa linha de

Recheios Artesanais

e deixe o Dia das Crianças muito mais saboroso!

VaBene
CONFEITARIA E SORVETERIA

- Cremosidade e sabores exclusivos
- Versatilidade de aplicações
- Estrutura suave
- Pronto para uso

SIGA-NOS:

Conheça nossa linha de produtos:
www.vabenealimentos.com.br

Fondue **Guloseimas**

INGREDIENTES

12072	Pastilhas Chocogiros Mavalério	100g
2184	Bombom Barion	80g
12138	Cereal Choco Power Ball Mavalério	80g
1507	Creme de Avelã com Cacau NutCream	70g
19137	Bala Marshmallow Torção Fini	20g

EMBALAGEM

11239	PVC G-550 - Bandeja com Divisórias Galvanotek	1 un

MODO DE PREPARO

• Adicione o Creme de Avelã com Cacau NutCream no centro da Bandeja;

• Nas divisórias ao redor, acrescente as Pastilhas Chocogiros Mavalério, os Bombons Barion, os Cereais Choco Power Ball Mavalério, o Creme de Avelã com Cacau NutCream e as Balas Marshmallow Torção Fini.

RENDIMENTO:

01 unidade

DIFICULDADE:

fácil

Hamburgão **Massa Folhada**

INGREDIENTES

3244	Placa de Massa Folhada All Bread	400g
2954	Hambúrguer Tradicional Alfama	4 un
2856	Requeijão Premium Santa Maria	180g
2887	Ovo Integral Naturovos	20g
	Muçarela	300g
	Tomate	1 un
	DECORAÇÃO	
2887	Ovo Integral Naturovos	100g
	UTENSÍLIOS	
9629	Aro Inox Cortador Redondo (10x4) Doupan	1 un
IIIII	Saco de Confeitar All Bread	1 un
8013	Pincel Trincha Mestre Cuca Grande Doupan	1 un
	EMBALAGEM	
10187	PVC GA-12 (Hambúrguer)	4 un

MODO DE PREPARO

• Pré-asse os Hambúrgueres Tradicionais Alfama em Forno Turbo a 150°C por 8 minutos ou em Forno Lastro a 180°C por 8 minutos;

• Corte camadas da Placa de Massa Folhada All Bread, utilizando o Aro Inox Cortador Redondo (10x4) Doupan, e reserve;

• Coloque sobre uma camada de massa folhada o Hambúrguer Tradicional Alfama pré -assado;

• Com o auxílio do Saco de Confeitar All Bread, aplique o Requeijão Premium Santa Maria sobre o hambúrguer;

• Adicione uma fatia de muçarela, cubra com a outra camada de massa folhada e uma rodela de tomate;

• Corte uma tira de massa folhada e finalize fazendo um laço;

• Pincele com o Ovo Integral Naturovos;

• Na sequência, leve para assar em Forno Lastro a 180°C por 15 minutos, ou em Forno Turbo a 150°C por 15 minutos.

RENDIMENTO:

04 unidades

DIFICULDADE:

fácil

Mini Bolo **Gourmet Divertido**

INGREDIENTES

2113	Pão de Ló All Bread	250g
2887	Ovo Integral Naturovos	70g
18005	Calda Três Rich's	130g
	Água	130g
	RECHEIO	
18003	Chantilly BetterCreme Nata Rich's	900g
19122	Creme de Avelã com Cacau VaBene	270g
12287	Recheio Artesanal Creme Morango VaBene	270g
	DECORAÇÃO	
1292	Massa para Brigadeiro Pastoriza	500g
12257	Cereal Micro Ball Colorido VaBene	100g
19137	Bala Marshmallow Torção Fini	250g

	UTENSÍLIOS	
9629	Aro Inox Cortador Redondo (10x4) Doupan	9 un
9057	Assadeira Retangular (36x62) Doupan	1 un
11111	Saco de Confeitar All Bread	2 un
9221	Fita de Acetato	3 un
		q/n*
	EMBALAGEM	
10073	PVC G-32 Galvanotek	9 un

MODO DE PREPARO

- **Massa:** Prepare o Pão de Ló All Bread seguindo as instruções da embalagem;
- Asse-o na Assadeira Retangular (36x62) Doupan;
- Após assado, corte fatias utilizando o Aro Inox Cortador Redondo (10x4) Doupan;
- No mesmo Aro, coloque uma tira da Fita de Acetato por dentro, e insira uma fatia do pão de ló cortado;
- Umedeça com a Calda Três Rich's e reserve.
- **Recheio:** Bata o Chantilly BetterCreme Nata Rich's conforme as instruções da embalagem;
- Divida o chantilly batido em duas porções;
- Na primeira porção, adicione o Recheio Creme de Avelã com Cacau VaBene, misture bem e reserve;
- Na segunda porção, adicione o Recheio Artesanal Creme Morango Vabene, misture bem e reserve;
- Com o auxílio do Saco de Confeitar All Bread, aplique 80g do recheio de Creme de Avelã;
- Com o outro Saco de Confeitar faça o mesmo com 80g do recheio de Creme de Morango;
- Enrole a Massa para Brigadeiro Pastoriza, e empane-os no Cereal Micro Ball Colorido VaBene;
- Adicione sobre o bolo e finalize com as Balas Marshmallow Torção Fini, conforme a foto.

RENDIMENTO:

09 unidades

DIFICULDADE:

fácil

* q/n - quanto necessário

Nachos **Crocantes**

INGREDIENTES

2130	Ciabatta All Bread	1000g
7022	Fermento Seco Biológico Magest	35g
2887	Ovo Integral Naturovos	200g
	Azeite	100g
	Água Gelada	400g
	COBERTURA	
	Orégano	q/n*
	Azeite	q/n*
	Colorífico	q/n*
	UTENSÍLIOS	
7074	Spray Desmoldante All Bread	1 un
	EMBALAGEM	
15018	Embalagem Lisa 25x35 Meccaplast	1 un

MODO DE PREPARO

- Utilizando a masseira, bata a Ciabatta All Bread e o Fermento Seco Biológico Magest, misture na velocidade lenta;
- Adicione o Ovo Integral Naturovos, o azeite e metade da água gelada, misture até formar uma massa homogênea;
- Adicione o restante da água, bata na velocidade rápida até atingir ponto de véu;
- Disponha a massa batida sobre uma mesa untada com o Spray Desmoldante All Bread;
- Corte a massa em pedaços de 100g, boleie, cubra com um plástico e deixe descansar por 20 minutos;
- Depois de descansar, abra a massa em formato de disco bem fino e corte os nachos em formato de triângulo;
- Perfure toda a superfície, passe azeite e polvilhe o orégano e o colorífico;
- Coloque-os em uma assadeira untada com Spray Desmoldante All Bread e leve ao Forno Turbo a 150°C por 8 minutos ou em Forno Lastro a 170°C por 8 minutos.

RENDIMENTO:

1.400 gramas

DIFICULDADE:

fácil

* q/n - quanto necessário

Verrine **Doce Brincadeira**

INGREDIENTES

18005	Calda Três Rich's	900g
2189	Creme Culinário UHT Elegê	200g
4016	Amido de Milho All Bread	45g
36089	Composto Lácteo Purelac Tangará	200g
1258	Gelatina Neutra All Bread	80g
1170	Corante Gel Azul Anis Mix	q/n*
12072	Pastilhas Chocogiros Mavalério	200g
19137	Bala Marshmallow Torção Fini	20g
1175	Corante Gel Laranja Mix	q/n*
	Água Filtrada	300g

UTENSÍLIOS

*	Assadeira 46x36 Doupan	1 un
15324	Batedor de Creme Inox (40cm) Doupan	1 un

EMBALAGEM

8613	Taça para Mousse Diamante (180ml) Plastilania	6 un

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, coloque 300g da Calda Três Rich's, misture o Amido de Milho com o Batedor de Creme Inox;
- Em seguida, o adicione o Composto Lácteo Purelac e por último coloque o restante da Calda Três Rich's;
- Leve ao fogo médio, mexa até engrossar em ponto de brigadeiro;
- Reserve e deixe esfriar;
- Após esfriar, leve-o para batedeira e adicione o Creme Culinário UHT Elegê, bata por 10 minutos na velocidade média;
- Misture a Gelatina Neutra All Bread com Água, separe em 2 porções iguais e tinja-as com os Corantes Gel Mix;
- Aqueça as porções e espalhe sobre a Assadeira 46x36 Doupan, deixando uma camada fina;
- Deixe endurecer e corte fazendo círculos;
- Aplique os círculos na Taça de Verrine e com o Saco de Confeitar All Bread adicione o creme dentro da taça;
- Finalize decorando com as Pastilhas Chocogiros Mavalério e as Balas Marshmallow Torção Fini.

RENDIMENTO:

06 unidades

DIFICULDADE:

fácil

* q/n - quanto necessário

* Produto Sob Encomenda

Bolo **Aranha**

INGREDIENTES

2113	Pão de Ló All Bread	250g
2887	Ovo Integral Naturovos	130g
18005	Calda Três Rich's	100g
	Água	70g
	RECHEIO	
2933	Recheio Sonho de Valsa Mondelez	200g
18003	Chantilly BetterCreme Nata Rich's	200g
	COBERTURA	
18003	Chantilly BetterCreme Nata Rich's	250g
2313	Ganache de Chocolate Branco Harald	100g
1176	Corante Preto Gel Mix	5g
1179	Corante Lilás Gel Mix	5g
1954	Corante para Chocolate Azul Gel Mix	5g
*	Corante para Chocolate Lilás Gel Mix	5g

	UTENSÍLIOS	
9221	Fita de Acetado	q/n*
9007	Aro Inox Modelador Redondo (17x5) Doupan	1 un
11111	Saco de Confeitar All Bread	3 un
	EMBALAGEM	
2469	PVC G-50 Galvanotek	1 un

MODO DE PREPARO

- **Massa:** Prepare o Pão de Ló All Bread seguindo as instruções da embalagem;
- Leve para assar em um Aro Inox Modelador Redondo (17x5) Doupan, e reserve.
- **Recheio:** Bata o Chantilly BetterCreme Nata Rich's seguindo as instruções da embalagem;
- Após batido, adicione o Recheio Sonho de Valsa Mondelez.
- **Montagem:** Corte o bolo em 3 camadas, umedeça-as com a Calda Três Rich's e inicie a montagem intercalando bolo e recheio, finalize com o bolo.
- **Cobertura:** Bata o Chantilly BetterCreme Nata Rich's conforme as instruções da embalagem, aplique parte dele sobre o bolo, cubra e alise;
- O restante do Chantilly divida em duas partes iguais;
- Aqueça o Ganache de Chocolate Branco Harald e adicione o Corante para Chocolate Lilás Gel Mix, aplique sobre todo o bolo e espere secar;
- Tinja outra parte do Chantilly com o Corante Preto Gel Mix e com o auxílio do saco de confeitar faça círculos em formato espiral, em seguida, com um auxílio de um palito, faça as teias de aranha;
- Para fazer as aranhas, inicie com gotas maiores para os corpo e a menor para a cabeça, em seguida faça as presas e as pernas;
- No restante do Chantilly, adicione o corante Gel Lilás Mix e misture, com o auxílio do saco de confeitar, aplique no rodapé do bolo;
- Finalize fazendo o chapéu de bruxa conforme a foto.

RENDIMENTO:

01 unidade

DIFICULDADE:

média

* q/n - quanto necessário

* Produto Sob Encomenda

Bolo **Caveirinha**

INGREDIENTES

2113	Pão de Ló All Bread	250g
2887	Ovo Integral Naturovos	130g
18005	Calda Três Rich's	80g
	Água	70g
	RECHEIO	
2928	Recheio Laka Oreo Mondelez	100g
18001	Chantilly BetterCreme Nata Rich's	150g
	COBERTURA	
18003	Chantilly BetterCreme Nata Rich's	200g
1166	Corante Rosa Gel Mix	10g
2304	Ganache Meio Amargo Harald	100g
	DECORAÇÃO	
1491	Pasta Americana Neutra Mix	100g
1176	Corante Preto Gel Mix	5g
1166	Corante Rosa Gel Mix	5g
	UTENSÍLIOS	
9007	Aro Inox Modelador Redondo (17x5) Doupan	1 un
	EMBALAGEM	
2469	PVC G-50 Galvanotek	1 un

MODO DE PREPARO

- **Massa:** Prepare o Pão de Ló All Bread seguindo as instruções da embalagem;
- Leve para assar no Aro 15x5 Redondo Doupan e reserve.
- **Recheio:** Bata o Chantilly BetterCreme Nata Rich's seguindo as instruções da embalagem;
- Após batido, adicione o Recheio Laka Oreo Mondelez e reserve.
- **Montagem:** Corte o bolo em 3 camadas e umedeça-as com a Calda Três Rich's, inicie a montagem intercalando bolo e recheio, finalizando com o bolo.
- **Cobertura:** Bata o Chantilly BetterCreme Nata Rich's conforme as instruções da embalagem, adicione o corante Corante Rosa Gel Mix, misture bem, cubra e alise o bolo;
- Aqueça o Ganache Meio Amargo Harald e aplique sobre o bolo;
- Divida a Pasta Americana Neutra Mix em 3 partes;
- Faça uma caveira e aplique sobre o bolo. **DICA DO CHEFE:** Utilize um molde de caveira;
- Tinja uma das partes de Pasta Americana restantes com o Corante Preto Gel Mix, para fazer os olhos e o nariz;
- Tinja a parte restante com o Corante Rosa Gel Mix, para fazer o laço;
- Finalize aplicando o laço junto a caveira.

RENDIMENTO:

01 unidade

DIFICULDADE:

média

RICH'S®

CRIE SEM LIMITES

A RICH'S® TEM A SOLUÇÃO COMPLETA PARA INFINITAS POSSIBILIDADES DA SUA CONFEITARIA NO DIA DAS CRIANÇAS E NO HALLOWEEN.

richs.com.br /richdobrasil /richdobrasil

Fale Conosco
0800 722 7424
faleconosco@rich.com

Bolo **Doces ou Travessuras**

INGREDIENTES

2113	Pão de Ló All Bread	250g
2887	Ovo Integral Naturovos	130g
	Água	70g
	RECHEIO	
18005	Calda Três Rich's	100g
18109	Recheio Creme Bombom Rich's	300g
	COBERTURA	
1175	Corante Laranja Gel Mix	5g
18003	Chantilly BetterCreme Nata Rich's	200g
	DECORAÇÃO	
1491	Pasta Americana Neutra Mix	50g
1176	Corante Preto Gel Mix	2g
18003	Chantilly BetterCreme Nata Rich's	50g
	UTENSÍLIOS	
9526	Bico Pitanga NR199 Mago	1 un
9007	Aro Inox Modelador Redondo (17x5) Doupan	1 un
11111	Saco de Confeitar All Bread	1 un
	EMBALAGEM	
2469	PVC G-50 Galvanotek	1 un

MODO DE PREPARO

- **Massa:** Prepare o Pão de Ló All Bread seguindo as instruções da embalagem;
- Leve para assar no Aro Inox Modelador Redondo (17x5) Doupan e reserve.
- **Recheio e Montagem:** Corte o bolo em 3 camadas e umedeça-as com a Calda Três Rich's;
- Inicie a montagem intercalando bolo e recheio e finalize com o bolo.
- **Cobertura:** Bata o Bata o Chantilly BetterCreme Nata Rich's conforme as instruções da embalagem, adicione o Corante Laranja Gel Mix, cubra e alise o bolo;
- Utilizando o Saco de Confeitar All Bread e o Bico Pitanga NR199 Mago, faça pitangas no topo do bolo;
- Para a boca e os olhos, tinja com o Corante Preto Gel Mix a Pasta Americana Neutra Mix;
- Faça os olhos em formato de gotas;
- Para a boca, abra a massa em formato retângular e recorte em formato de zigue-zague, finalize aplicando no bolo, conforme a foto.

RENDIMENTO:

01 unidade

DIFICULDADE:

fácil

Bolo **Múmia**

INGREDIENTES

2113	Pão de Ló All Bread	250g
2887	Ovo Integral Naturovos	130g
18005	Calda Três Rich's	100g
	Água	70g
	RECHEIO	
5115	Recheio de Chocolate All Bread	150g
2933	Recheio Sonho de Valsa Mondelez	100g
	COBERTURA E DECORAÇÃO	
18003	Chantilly BetterCreme Nata Rich's	300g
1176	Corante Preto Gel Mix	5g
1610	Corante Amarelo Gel Mix	5g

	UTENSÍLIOS	
9007	Aro Inox Modelador Redondo (17x5) Doupan	1 un
10234	Bico de Confeitar Pêrle NR C7 Mago	1 un
*	Bico de Confeitar 895 Mago	1 un
11111	Saco de Confeitar All Bread	3 un
	EMBALAGEM	
2469	PVC G-50 Galvanotek	1 un

MODO DE PREPARO

- **Massa:** Prepare o Pão de Ló All Bread seguindo as instruções da embalagem;
- Leve-o para assar no Aro Inox Modelador Redondo (17x5) Doupan e reserve.
- **Montagem:** Corte o bolo em 4 camadas;
- Inicie a montagem umedecendo a 1ª camada com a Calda Três Rich's, aplique o Recheio de Chocolate All Bread;
- Adicione a 2ª camada, umedeça e aplique o Recheio Sonho de Valsa Mondelez;
- Na 3ª camada, aplique novamente o Recheio de Chocolate All Bread;
- Umedeça a última camada, e reserve.
- **Cobertura:** Bata o Chantilly BetterCreme Nata Rich's conforme as instruções da embalagem;
- Misture 50g do Chantilly batido com o Corante Preto Gel Mix, e com o auxílio do Saco de Confeitar All Bread aplique o Chantilly preto, fazendo círculos na parte superior e nas laterais;
- Misture mais 50g do chantilly batido com o Corante Amarelo Gel Mix e, com auxílio do Saco de Confeitar All Bread e o Bico de Confeitar Pêrle C7 Mago, faça os olhos;
- Na sequência, faça uma gota com o Chantily tinjido de preto e finalize com uma gota branca, finalizando os olhos;
- Com o restante do Chantilly batido, o saco de Confeitar All Bread e o Bico 895 Mago, finalize fazendo as faixas alternadas por toda a extensão do bolo, deixando partes em preto e os olhos visiveis.

RENDIMENTO:

01 unidade

DIFICULDADE:

fácil

* Produto Sob Encomenda

Bolo **Oráculo**

INGREDIENTES

2113	Pão de Ló All Bread	250g
2887	Ovo Integral Naturovos	130g
18005	Calda Três Rich's	
	Água	70g
	RECHEIO	
19080	Recheio Creme Morango VaBene	150g
18001	Chantilly Better Chocolate Nata Rich's	150g
	COBERTURA	
18003	Chantilly BetterCreme Nata Rich's	250g
2746	Corante Azul Gel Mix	5g
1176	Corante Preto Gel Mix	5g
2022	Geleia de Brilho de Morango All Bread	5g

	UTENSÍLIOS	
11111	Saco de Confeitar All Bread	3 un
9008	Aro Inox Modelador Redondo (15x5) Doupan	1 un
	EMBALAGEM	
2469	PVC G-50 Galvanotek	1 un

MODO DE PREPARO

- **Massa:** Prepare o Pão de Ló All Bread seguindo as instruções da embalagem;
- Leve para assar em um Aro Inox Modelador Redondo (15x5) Doupan e reserve.
- **Recheio:** Bata o Chantilly BetterCreme Nata Rich's seguindo as instruções da embalagem;
- Adicione no Chantilly o Recheio Creme Morango VaBene, misture bem e reserve.
- **Montagem:** Corte o bolo em 3 camadas e umedeça com a Calda Três Rich's;
- Inicie a montagem intercalando bolo e o recheio, e finalize com o bolo.
- **Cobertura:** Bata o Chantilly BetterCreme Nata Rich's conforme as instruções da embalagem;
- Aplique parte sobre o bolo, cubra e alise;
- Divida o restante do Chantilly em 2 partes, inicie tinjindo com o Corante Azul Gel Mix e com o auxílio do Saco de Confeitar faça um círculo azul no topo do bolo;
- Tinja a outra parte de Chantily de preto e faça um círculo menor sobre o círculo azul;
- Utilizando a Geleia de Brilho de Morango All Bread e o Saco de Confeitar, faça o acabamento sobre o bolo, conforme a foto.

RENDIMENTO:

01 unidade

DIFICULDADE:

média

TUDO PRA DEIXAR O MÊS DAS CRIANÇAS AINDA MAIS GOSTOSO!

O Dia das Crianças e o Halloween estão chegando e com os produtos **Purelac** as delícias para a garotada estão garantidas! Uma linha completa pra você caprichar nos bolos, doces, tortas, recheios e muito mais, com qualidade e o melhor custo-benefício!

Purelac Pro

Cupcake **Fantasminha**

INGREDIENTES

2155	Mistura para Cake Neutro All Bread	500g
2887	Ovo Integral Naturovos	250g
3023	Óleo de Algodão Bom Fritar	150g
	Água	150g
	RECHEIO	
1298	Massa para Brigadeiro de Morango Pastoriza	200g
	COBERTURA	
18003	Chantilly BetterCreme Nata Rich's	200g
2304	Ganache de Chocolate Meio Amargo Harald	50g

	UTENSÍLIOS	
11111	Saco para Confeitar All Bread	2 un
*	Forma de Cupcake Cimapi	12 un
8732	Forminha de Papel Cupcake	12 un
10234	Bico de Confeitar Perlê NR C7 Mago	1 un
	EMBALAGEM	
10227	PVC G-685 Cupcake Galvanotek	12 un

MODO DE PREPARO

• **Massa:** Prepare o Cake Neutro All Bread conforme as instruções da embalagem;

• Coloque as Forminhas de Papel para Cupcakes dentro das Formas de Cupcake Cimapi, e adicione a massa;

• Leve para assar em Forno Lastro a 180°C por 30 minutos, ou em Forno Turbo a 140°C por 30 minutos.

• **Recheio:** Depois de assado e frio, faça uma cavidade no meio do cupcake e aplique a Massa para Brigadeiro de Morango com o auxílio do Saco de Confeitar All Bread.

• **Cobertura:** Bata o Chantilly BetterCreme Nata Rich's seguindo as instruções da embalagem;

• Com auxílio do Saco de Confeitar All Bread e o Bico de Confeitar Perlê NR C7 Mago, faça uma pitangas por todo cupcake, lembrando o formato de um fantasma;

• Em seguida, aqueça o Ganache de Chocolate Meio Amargo Harald seguindo as instruções da embalagem;

• Com auxílio do Saco de Confeitar, finalize o fantasma fazendo os olhos e a boca, conforme a foto.

RENDIMENTO:

12 unidades

DIFICULDADE:

fácil

* Produto Sob Encomenda

GRUPO

Sorve pan
Excelência em tudo que faz

All Bread
ALIMENTOS
Boas receitas levam essa marca.

divinus food
sabor com toque divino

Sorve pan Gelatos
Excelência em tudo que faz

Ribeirão Pires
Av: Vereador Aroldo Alves Neves, 900
Somma - Ouro Fino Paulista
Ribeirão Pires - SP
(11) 4223-4555

Tremembé
Rua Luiz Gonzaga das Neves, 2217
Caminho Novo - Tremembé - SP
(12) 3672-2300

www.sorvepan.com.br sorvepan.oficial Tv Sorvepan