RECEITUÁRIO DE

Opiangas

e

Halloween

Sorve pan

Excelência em tudo que faz

Índice

Clique na receita para ir para a página

MAGIC CAKE

BROWNIE KIDS

HAPPY DONUTS

CAKE COOKIES

CROSTATA DA ALEGRIA

BOLO HAPPY KIDS

BOLO DA VOVÓ

DONUTS CHEDDAR

X-HALLOWEEN

LASANHA MONSTRUOSA

TORTARANHA

BOLO BOO

Magic Cake

Ingredientes

3427	All Cake Neutro	1kg
2887	Ovo Integral Resfriado Naturovos	450g
3023	Óleo de Algodão Bom Fritar	280g
	Água	280g
1611	Corante Gel Azul Anis Mix	q/n
1618	Corante Gel Amarelo Gema Mix	q/n
1608	Corante Gel Vermelho Morango Mix	q/n
1619	Corante Gel Verde Folha Mix	q/n

Recheio

18003	Bettercreme Nata Rich's	250g
18315	Creme Culinário Rich's	200g
5406	Chocolate Branco Harald	300g
1258	Gelatina Sem Sabor	15g
	Água	60ml

Decoração

18003	Bettercreme Nata Rich's	100g

Utensílios

10705	Papel Manteiga Glassine	1un
11274	Assadeira Alumínio Lisa (58x70) Mafran	1un

Embalagem

10199	PVC G-62m (Torta Mini Fatia)	1un

Rendimento:
10 unidades

Modo de Preparo

Cake

• Misture os ingredientes da massa em um bowl;
• Em seguida separe a massa em 4 porções e tinja com os Corante Gel Mix separadamente;
• Leve para assar cada cor em uma assadeira separada, em um forno pré aquecido a 150°C por 8 minutos.

Recheio

• Hidrate a gelatinha com 60ml de água, enquanto isso bata em batedeira os demais ingredientes, até ponto firme;
• Misture na gelatina o Chocolate Branco Harald derretido.

Montagem

• Intercale as camadas com os Cakes coloridos e o Bettercreme Nata Rich's batido, conforme a foto.

q/n - quanto necessário

LANÇAMENTO

Doce de Leite com Chocolate

Divina Fazenda

Sabor e qualidade direto da fazenda para a sua produção!

Pastoso e saboroso
é o ingrediente ideal
para as suas receitas!

www.sorvepan.com.br

@sorvepan.oficial

Divina Fazenda

Sorve pan
Excelência em tudo que faz

Brownie Kids

Ingredientes

5001	Chocolate Meio Amargo Nobre Sicao	350g
14124	Margarina Ricca	350g
	Açúcar	150g
1022	Açúcar Mascavo Natural	75g
2887	Ovo Integral Naturovos	600g
2198	Farinha de Trigo Especial All Bread	150g
12240	Chocolate em pó 50% Sicao	50g

Decoração

19201	Creme de Avelã com Cacau VaBene	100g
12228	Recheio Creme Leitinho VaBene	30g
12177	Pastilhas Chocolate Disqueti	q/n

Utensílios

10705	Papel Manteiga Glassine	1un
11274	Assadeira Alumínio Lisa (58x70) Mafran	1un

Embalagem

10087	PVC-G630 (Um Doce Fatia)	1un
7087	Desmoldante em Spray Untafácil	1un

Rendimento:
12 unidades

Modo de Preparo

Base

• Derreta em microondas o Chocolate Meio Amargo Nobre Sicao e a Margarina Ricca, e reserve;

• Bata em batedeira o Ovo Integral Naturovos, o Açúcar Mascavo Natural e o Açúcar até ficarem homogêneos;

• Na sequência junte todos os ingredientes até formar uma massa;

• Coloque na Assadeira Alumínio Lisa untada com o Desmoldante em Spray Untafácil;

• Leve ao forno pré aquecido a 150°C por aproximadamente 15 minutos.

Decoração

• Use sua criatividade para decorar utilizando o Creme de Avelã com Cacau VaBene, o Recheio Creme Leitinho VaBene e os Pastilhas Chocolate Disqueti.

q/n - quanto necessário

Happy Donuts

Ingredientes

3629	Rosca Frita Congelada Divinu's	2un

Recheio

12349	Recheio Chocolate Creme Choco Bueno VaBene	50g

Decoração

5406	Chocolate Branco Melken Harald	100g
5404	Chocolate Blend Melken Harald	100g
1611	Corante Gel Azul Anis Mix	q/n
1618	Corante Gel Amarelo Damasco Mix	q/n
1608	Corante Gel Vermelho Morango Mix	q/n
1619	Corante Gel Verde Folha Mix Verde	q/n
12177	Pastilhas Chocolate Disqueti	q/n

Utensílios

11274	Assadeira Alumínio Lisa (58x70) Mafran	8un
10705	Papel Manteiga Glassine	1un

Embalagem

10090	PVC G-640 Galvanotek	1un

Rendimento:
02 unidades

Modo de Preparo

Cake

- Leve a Rosca Frita Congelada Divinu's ao forno pré aquecido a 160°C por 10 minutos;
- Corte e aplique o Recheio Chocolate Creme Choco Bueno VaBene;
- Separe o Chocolate Derretido em bowls, acrescente os Corantes Gel Mix de cada cor, e banhe o Donuts conforme imagem;
- Decore com confeitos de sua preferência.

q/n - quanto necessário

Cake Cookies

Ingredientes

2155	Cake Neutro All Bread	500g
14124	Margarina Ricca	120g
2887	Ovo Integral Naturovos	50ml

Recheio

19201	Creme de Avelã com Cacau VaBene	100g
12349	Recheio Creme Bueno VaBene	100g
12350	Recheio Creme Chocowafer VaBene	100g

Decoração

12177	Pastilhas Chocolate Disqueti	120g

Utensílios

11274	Assadeira Alumínio Lisa (58x70) Mafran	1un

Embalagem

10093	PVC GA-18 (Rocambole)	1un

Rendimento:
06 unidades

Modo de Preparo

Cake

- Misture os ingredientes para a massa em um bowl;
- Em seguida separe em porções de 100g;

Recheio e Decoração

- Recheie com o Creme de Avelã com Cacau VaBene, com o Recheio Creme Bueno VaBene e com o Recheio Creme Chocowafer VaBene;
- Modele no formato desejado;
- Decore com Pastilhas Chocolate Disqueti;
- Leve para a geladeira por 20 minutos;
- Em seguida aqueça em forno a 160°C por 15 minutos.

Crostata da Alegria

Ingredientes

1064	Base para Torteleta 80mm All Aread	1un

Recheio

12349	Recheio Creme Bueno VaBene	50g

Decoração

18003	Bettercreme Nata Rich's	50g
5058	Cobertuta Meio amargo Harald	100g
16276	Bala Bananas Fini	q/n
16277	Bala Minhocas Brilho Fini	q/n
16278	Bala Amoras Fini	q/n
16279	Bala Dentaduras Fini	q/n
8341	Granulado de Chocolate Colorido Harald	50g

Utensílios

11111	Saco de Confeitar All Bread	1un

Embalagem

10090	PVC G-640	1un

Rendimento:
01 unidade

Modo de Preparo

Recheio:

- Recheie a base com o Recheio Creme Bueno VaBene;
- Decore com Bettercreme Nata Rich's, e com o Granulado de Chocolate Colorido Harald;
- Confeite com as Balas Fini de sua preferência.

q/n - quanto necessário

Bolo Happy Kids

Pão de Ló

2113	Pão de Ló Neutro All Bread	1000g
	Água	250ml
2887	Ovo integral naturovos	500ml
18005	Calda Três Rich's	150ml

Recheio

18109	Recheio Creme Bombom Rich's	300g
18003	Bettercreme Nata Rich's	100g
8341	Granulado de Chocolate Colorido Harald	q/n

Decoração

18109	Ganache Caramelo Toffee Rich's	100g
16276	Bala Bananas Fini	q/n
16277	Bala Minhocas Brilho Fini	q/n
16278	Bala Amoras Fini	q/n
16279	Bala Dentaduras Fini	q/n
8341	Granulado de Chocolate Colorido Harald	q/n

Utensílios

11111	Saco de Confeitar All Bread	2un
11274	Assadeira Alumínio Lisa (58x70) Mafran	1un
10240	Aro Inox Modelador Redondo (20x5) Cimapi	1un
10705	Papel Manteiga Glassine	1un

Embalagem

2469	PVC G-50 CTA	1un

Rendimento:
01 unidade

Modo de Preparo

Pão de Ló:

- Bata o Pão de Ló Neutro All Bread seguindo as instruções da embalagem;
- Forre a assadeira com Papel Glassine, adicione o pão de ló batido no Aro Inox Modelador Redondo (20x5) Cimapi;
- Leve para assar em Forno Turbo a 165°C ou Forno Lastro por 190°C, por 11 minutos.

Recheio e Decoração:

- Corte o pão de ló em 3 partes, molhe com a Calda Três Rich's;
- Recheie com o Recheio Creme Bombom Rich's;
- Cubra e alise o bolo com o Chantilly Bettercreme Nata Rich's;
- Aplique a Ganache Caramelo Toffee Rich's;
- Decore com as Balas Fini, e com o Granulado de Chocolate Colorido Harald.

q/n - quanto necessário

Bolo da Vovó

Cake

3294	Cake de Coco All Bread	1000g
	Água	280ml
2887	Ovo Integral Naturovos	450ml
3023	Óleo de Algodão Bom Fritar	280ml

Recheio

6025	Leite De Coco Copra	200ml
1697	Leite Condensado Integral Itambé	500ml
36090	Composto Lácteo Purelac Pro Culinária	130g
	Água	900ml

Decoração

6076	Coco Flocado Úmido Adoçado All Bread	300g

Utensílios

11274	Assadeira Alumínio Lisa (58x70) Mafran	1un
10705	Papel Manteiga Glassine	1un

Embalagem

10129	PVC G-650 (1 doce quad.)	1un
8419	Rolo de Papel Alumínio	1un

Rendimento:
10 unidades

Modo de Preparo

Cake

• Coloque o Cake de Coco All Bread, o Ovo Integral Naturovos, o Composto Lácteo Purelac Pro Culinária, e a água em um bowl, misture até formar uma massa firme;
• Forre uma assadeira e com Papel Manteiga Glassine, coloque a massa do cake;
• Leve para assar a 150°C por 30 minutos;

Recheio

• Em uma tigela misture bem o Leite De Coco Copra, o Leite Condensado Itambé, o Composto Lácteo Purelac e a água;
• Mantenha o bolo na assadeira e, com um garfo, faça furos por toda a superfície – assim a calda penetrará no bolo que ficará úmido;
• Regue a calda sobre o bolo ainda morno e leve à geladeira por pelo menos 2 horas antes de servir, para o bolo absorver bem a calda e firmar (se preferir, deixe na geladeira de um dia para o outro);

Montagem

• Para embalar as fatias, corte 12 retângulos de papel alumínio de 15cm x 20cm.
• Num prato fundo coloque o Coco Flocado Úmido Adoçado All Bread, retire o bolo da geladeira e corte, ainda na assadeira, em 12 pedaços e embale-os.

Donuts Cheddar

Ingredientes

3629	Rosca Frita Congelada Divinu's	1un

Recheio

3401	Pernil Suíno Desfiado Alfama	80g

Decoração

	Bacon Picado	100g
3619	Requeijão Sabor Cheddar Vigor	100g

Utensílios

9044	Assadeira Alumínio Lisa (58x70) Cimapi	1un

Embalagem

10090	PVC G-640 (1 Doce Red.170 Ml)	1un

Rendimento:
01 unidade

Modo de Preparo

- Coloque a massa do donuts em forno pré aquecido a 150°C por 10 minutos;
- Recheie com o Pernil Suíno Desfiado Alfama;
- Decore com o Requeijão Sabor Cheddar Vigor e com o Bacon Picado.

X-Halloween

Ingredientes

2116	Mistura para Pão Australiano All Bread	1kg
7095	Fermento Biológico Seco Salgado Best Bake	10g
4037	Fuba Mimoso Nutrivita Adram	100g

Recheio

2756	Carne Seca Desfiada Alfama	1kg
2168	Maionese Salada Bunge	500g
	Tomate	1un
	Alface	1un
2399	Oregano Temperart	q/n

Utensílios

11274	Assadeira Alumínio Lisa (58x70) Mafran	q/n

Embalagem

10199	Pvc G-62m (Torta Mini Fatia) Galvanotek	1un

Rendimento:
10 unidades

Modo de Preparo

Massa

- Prepare o Pão Australiano All Bread conforme instruções da embalagem;
- Divida a massa em baguetes de 150g cada;
- Leve para assar em forno de lastro a 180-190°C ou forno turbo a 140-150°C, com vapor por 20 a 30 minutos.

Recheio

- Recheie o Pão com a Maionese Salada Bunge, a Carne Seca Desfiada Alfama, o tomate, a alface e salpique o Orégano Temperart.

q/n - quanto necessário

Lasanha Monstruosa

Ingredientes

3261	Massa para Pastel e Lasanha Divinu's	1000g

Recheio

2842	Costela Desfiada Alfama	1kg
	Molho Tomate	500g
	Alho	q/n
3618	Requeijão Cremoso Vigor	200g
18315	Creme Culinario UHT Rich's	200g

Decoração

3084	Queijo Ralado Grosso	200g

Utensílios

*	Forma Aluminio Redonda (25x8) Cimapi	9un

Embalagem

10199	PVC G-62m (Torta Mini Fatia)	9un

Rendimento:
10 unidades

Modo de Preparo

Massa

- Corte a massa no formato desejado;
- Prepare o molho com a Costela Desfiada Alfama e os demais ingredientes para o recheio;

Montagem

- Monte camada por camada finalizando com o parmesão;
- Leve ao forno a 180°C por 25 minutos.

* - sob encomenda
q/n - quanto necessário

Toptapanha

Ingredientes

1064	Base para Torteleta 80mm All Aread	1un

Recheio

12349	Recheio Creme Bueno VaBene	100g

Decoração

5058	Cobertura Meio Amargo Harald	100g
5021	Granulado Macio Chocolate Harald	q/n

Utensílios

11111	Saco de Confeitar All Bread	1un

Embalagem

10090	PVC G-640	1un

Rendimento:
01 unidade

Modo de Preparo

- Recheie a Base para Torteleta com o Recheio Creme Bueno VaBene;
- Derreta a Cobertura Meio Amargo Harald e faça brigadeiros;
- Passe-os no Granulado Macio Chocolate Harald;
- Faça os olhinhos com o Recheio Creme Bueno VaBene e com a Cobertura Meio Amargo Harald;
- Use a Cobertuta Meio Amargo Harald para fazer as patinhas da aranha e a teia, conforme a foto.

Bolo Boo

Pão de Ló

2113	Pão de Ló Neutro All Bread	1000g
	Água	250ml
2887	Ovo integral naturovos	500ml
18005	Calda Três Rich's	150ml

Recheio

18109	Recheio Creme Bombom Rich's	300g
18003	Bettercreme Nata Rich's	100g
8341	Granulado de Chocolate Colorido Harald	q/n

Decoração

18003	Bettercreme Nata Rich's	200ml
1613	Corante Gel Preto Mix	q/n
1612	Corante Gel Laranja Mix	q/n

Utensílios

10705	Saco de Confeitar All Bread	2un
11274	Assadeira Alumínio Lisa (58x70) Mafran	1un
10240	Aro Inox Modelador Redondo (20x5) Cimapi	1un
10705	Papel Manteiga Glassine	1un

Embalagem

2469	PVC G-50 CTA	1un

Rendimento:
01 unidade

Modo de Preparo

Pão de Ló

- Bata o Pão de Ló Neutro All Bread seguindo as instruções da embalagem;
- Forre a assadeira com Papel Glassine, adicione a massa de Pão de Ló batida no Aro Inox Modelador Redondo (20x5) Cimapi;
- Leve para assar em Forno Turbo a 165°C ou Forno Lastro por 190°C, por 11 minutos.

Recheio e Decoração

- Corte o Pão de Ló em 3 partes, molhe com a Calda Três Rich's;
- Recheie com o Recheio Creme Bombom Rich's;
- Tinja parte do Chantilly batido com o Corante Gel Laranja Mix, cubra e alise o bolo;
- Tinja a outra parte do Chantilly com o Corante Gel Preto Mix, aplique no rodapé, modele o chapéu e a aranha, faça os olhinhos com o Chantilly, conforme a foto.

q/n - quanto necessário

Doce de Leite

Divina Fazenda

Sabor e qualidade direto da fazenda para a sua produção!

Pastoso e saboroso
é o ingrediente ideal
para as suas receitas!

www.sorvepan.com.br

@sorvepan.oficial

Divina Fazenda

Sorve pan
Excelência em tudo que faz

Corpo Técnico

A Sorvepan possui um corpo técnico com profissionais altamente qualificados e aptos a atender e entender o seu negócio, levando inovação e capacitação de mão de obra.

As receitas desse receituário foram desenvolvidas por eles, que utilizaram produtos de excelente qualidade e procedência. Os itens para o preparo das receitas você encontra na Sorvepan.

Solicite a visita de um representante ou entre em contato com nossa Central de Vendas.

Técnicos convidados

Anderson Silverio Rodrigues

Junior Pastry

RECEITUÁRIO DE

Crianças e Halloween

GRUPO

Sorve pan
Excelência em tudo que faz

All Bread ALIMENTOS
Boas receitas levam essa marca.

divinu's 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 Food News