RECEITUÁRIO DE

Mãe

Sorve pan

Excelência em tudo que faz

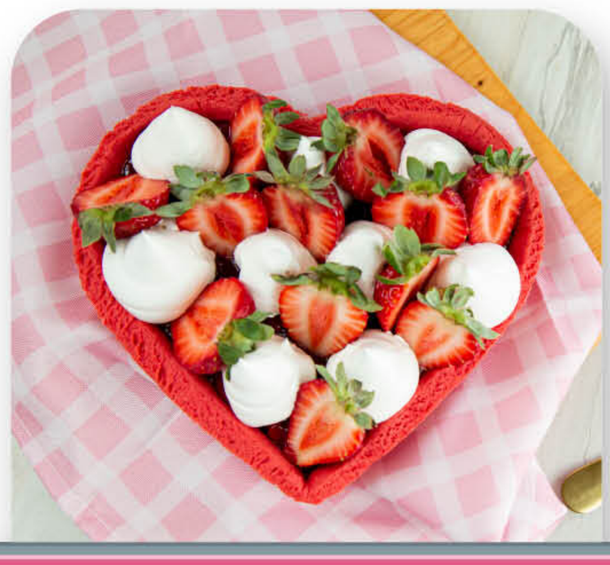
Índice

Clique na receita
para ir para a página

BOLO MÃES

VERRINE DOIS AMORES

BOLO MAMÃE QUERIDA



CORAÇÃO VERMELHO

PANNA COTTA DE
FRUTAS VERMELHAS

VANDERLEIA SALGADA

TORTELETA LAKA

BOLO SALGADO DE CEBOLA

NAKED CAKE CORAÇÃO
DE MÃE

PÃO VULCÃO

Bolo Mães

Receitas de Dia das Mães **Sorvepan**

Ingredientes

2113	Pão de Ló Neutro All Bread	250g
18005	Calda Três Rich's	150g
2887	Ovo Integral Resfriado Naturovos	125g
	Água	62g

Recheio

18249	Recheio Chocolate Branco Com Cookies Rich's	200g
18012	Chantilly Whip Topping Base Rich's	200g

Decoração

18006	Chantilly Better Supremo Rich's	300g
18015	Brilho Neutro Rich's	q/n
*	Decoração Flores Minnie Rich's	q/n

Escultura Maleável

4016	Amido de Milho All Bread	15g
	Água	q/n

Utensílios

9007	Aro Inox Modelador Redondo 17x5 Doupan	1un
9258	Espátula inox para alisar bolo (25cm) Doupan	1un

Embalagem

2469	PVC G-50 Galvanotek	1un

Rendimento:
01 unidade

Modo de Preparo

Pão de Ló

- Prepare o Pão de Ló Neutro All Bread conforme as instruções da embalagem;
- Adicione no Aro Inox Modelador Redondo 17x5 Doupan e leve para assar.

Recheio

- Misture o Chantilly Whip Topping Base Rich's com o Recheio Chocolate Branco com Cookies Rich's;
- Corte o Pão de Ló em três partes iguais e umedeça com a Calda Três Rich's;
- Aplique a primeira camada de recheio, cubra com a segunda fatia e repita mais uma vez.

Decoração

- Bata o Chantilly Better Supremo Rich's conforme as instruções da embalagem;
- Cubra e alise o bolo com o auxílio de uma espátula.

Escultura Maleável

- Misture o amido com a água e reserve;
- Leve ao fogo médio em uma panela anti aderente, coloque um pouco da mistura e, com o auxílio de um pão-duro, mexa e espere secar e soltar da panela;
- Coloque a escultura maleável e aplique o brilho comestível e as flores, conforme a foto.

***** - Sob Encomenda
q/n - quanto necessário

RICH'S®

AMOR DE MÃE

A RICH'S® TEM A LINHA DE PRODUTOS IDEAL PARA CELEBRAR O DIA DAS MÃES COM INFINITAS POSSIBILIDADES NA SUA CONFEITARIA.

Fale Conosco
0800 722 7424
faleconosco@rich.com

richs.com.br /richdobrasil /richdobrasil

Verrine Dois Amores

Receitas de Dia das Mães **Sorvepan**

Ingredientes

12106	Pasta Alemã de Morango All Bread	200g

Mousse de Maracujá

2170	Creme Holandês All Bread	200g
18003	Chantilly Better Nata Rich's	200g
2797	Polpa de Maracujá com sementes Propolpa	200g
1610	Corante Gel Amarelo Gema Mix	q/n

Mousse de Morango

2170	Creme Holandês All Bread	200g
18003	Chantilly Better Nata Rich's	200g
2803	Polpa de Morango Propolpa	200g
1168	Corante Gel Vermelho Morango Mix	q/n

Ganache de Chocolate Branco

5002	Chocolate Nobre Branco Sicao	200g
2896	Creme Culinário UHT Master Martini	100g

Streusel

2613	Farinha de Amêndoas	150g
2198	Farinha de Trigo Especial All Bread	150g
	Açúcar Refinado	150g
3068	Margarina Uso Geral 80% sem sal Amélia	150g

Decoração

	Morango	10un

Utensílios

11111	Saco de Confeitar 50x30 All Bread	3un

Embalagem

8613	Taça Para Mousse Diamante	10un

Rendimento:
10 unidades

Modo de Preparo

Base: • Misture todos os ingredientes da mousse de maracujá, bata até ficar bem leve e aerado e reserve;

• Misture todos os ingredientes da mousse de morango, bata até ficar bem leve e aerado e reserve;

• Misture o Creme Culinário UHT Master Martini e o Chocolate Nobre Branco Sicao e leve ao micro-ondas até derreter completamente e reserve;

Streusel: • Misturar levemente todos os ingredientes até virar uma farofa. Leve ao forno pré aquecido por 160°C por cerca de 10 minutos, retirando do forno na metade do tempo e mexendo um pouco para caramelizar por igual.

Montagem: •Em uma Taça para Mousse Diamante, comece adicionando uma camada de Streusel;

• Em seguida, com o auxílio dos Sacos de Confeitar All Bread, adicione uma camada do mousse de morango e depois do mousse de maracujá. Na sequência, uma camada da Pasta Alemã de Morango All Bread e uma camada do Ganache de Chocolate Branco;

• Finalize com um morango, conforme a foto.

q/n - quanto necessário

Imaginar. Criar.
Surpreender.

TRANSFORME SUAS RECEITAS
EM ARTE COM SICAO.

cocoa HORIZONS BRASIL

Sicao
Chocolate para criar

Bolo Mamãe Querida

Receitas de Dia das Mães **Sorvepan**

Ingredientes

2154	Mistura para Cake Chocolate All Bread	250g
2887	Ovo Integral Resfriado Naturovos	225g
14097	Óleo de Algodão para Fritura Liza	70g
	Água	70g

Mousse

5027	Chocolate Ao Leite Melken Harald	300g
2896	Creme Culinário UHT Master Martini	150g
18009	Chantilly America Topping Rich's	200g

Ganaches

2303	Ganache Chocolate Ao Leite Harald	100g
2304	Ganache Chocolate Meio Amargo Harald	200g

Decoração

2313	Ganache Chocolate Branco Harald	50g
12304	Recheio e Cobertura Leitinho Melken Harald	200g
18009	Chantilly America Topping Rich's	200g

Utensílios

11111	Saco de Confeitar 50x30 All Bread	1un
9007	Aro Inox Modelador Redondo (17X5) Doupan	1un
9008	Aro Inox Modelador Redondo (15X5) Doupan	1un
8984	Bico para Confeitar NR 104 Mago Pétala	1un
10249	Espátula Inox para Alisar Bolo (25cm) Cimapi	1un

Embalagem

2469	PVC G-50 Galvanotek	2un

Rendimento:
02 unidades

Modo de Preparo

Cake: • Prepare o Cake Chocolate All Bread conforme as instruções da embalagem, adicione no Aro Inox Modelador Redondo (17X5) Doupan e leve para assar;

• Após assado e frio, corte em 4 partes iguais;

Mousse de Chocolate e Montagem

• Derreta o Chocolate Ao Leite Melken Harald conforme as instruções da embalagem e misture com o Creme Culinário UHT Master Martini até obter uma ganache;

• Adicione a ganache no Chantilly America Topping Rich's batido e misture até formar uma mousse;

• Monte a mousse sobre um disco do cake no Aro Inox Modelador Redondo (17X5) Doupan e leve a geladeira por 1h;

• Derreta a Ganache Chocolate Meio Amargo Harald e banhe a mousse de chocolate;

• Monte uma mousse no aro Inox Modelador Redondo (15X5) Doupan e leve a geladeira por 1h;

• Banhe a mousse com a Ganache Chocolate Ao Leite Harald, coloque acima da outra mousse;

• Escreva, com a Ganache Chocolate Branco Harald, a frase "Mamãe Querida" e desenhe conforme a foto.

Creme Leitinho

• Em uma batedeira adicione o Recheio e Cobertura Leitinho Melken Harald no Chantilly America Topping Rich's e misture até formar um creme.

• Aplique o creme na lateral da mousse em formato de pétalas, utilizando o Saco Para Confeitar All Bread e o Bico para Confeitar NR 104 Mago Pétala.

DEMONSTRE SEU AMOR COM

Harald

#ConteComAHarald

harald.com.br haraldChocolates haraldchocolates haraldChocolates

Coração Vermelho

Receitas de Dia das Mães **Sorvepan**

Ingredientes

*	Base para Torteleta Coração Vermelha 150mm All Bread	1un

Recheio

12106	Pasta Alemã Morango All Bread	120g
18003	Chantilly Better Nata Rich's	30g
	Morango in natura	50g

Decoração

11111	Saco de confeitar 50x30 All Bread	1un
10234	Bico NR C7 (Perlê Grande) Mago	1un

Embalagem

10073	G-32 Galvanotek	1un

Rendimento:
01 unidade

Modo de Preparo

Recheio

• Bata o Chantilly Better Nata Rich´s seguindo as instruções da embalagem.

Montagem

• Sobre a Base pronta aplique a Pasta Alemã de Morango All Bread e com o auxílio de um saco de confeitar All Bread e um bico Perlê aplique o chantilly batido fazendo pitangas;

• Em seguida coloque os morangos cortados ao meio em pé e decore conforme a foto.

* - Sob Encomenda

Panna Cotta de Frutas Vermelhas

Receitas de Dia das Mães **Sorvepan**

Ingredientes

2601	Creme de Leite UHT 17% Gordura Itambé	500g
1001	Açúcar de Confeiteiro Impalpável All Bread	150g
1653	Cream Cheese Tradicional	70g
1222	Essência de Baunilha All Bread	2g
1258	Gelatina Neutra	15g
	Água	30g
6065	Leite de Coco Copra	100g
7074	Desmoldante em Spray All Bread	q/n

Base

3362	All Cake Red Velvet	300g

Decoração

2021	Brilho Neutro All Bread	100g
12113	Pasta Alemã Frutas Vermelhas All Bread	150g

Utensílios

*	Aro Inox Quadrado 30x5 Cimapi	1un
11111	Saco de Confeitar All Bread	1un

Embalagem

3340	PVC PF-641 (1 Doce Quadrado) Packform	9un

Rendimento:
09 unidades

Modo de Preparo

Creme de Panna Cotta

- Hidrate a Gelatina Neutra em água fria por 10 minutos e reserve;
- Em uma panela coloque o Creme de Leite UHT 17% Gordura Itambé, o Leite de Coco Copra, o Açúcar de Confeiteiro Impalpável All Bread, o Cream Cheese Tradicional e a Essência de Baunilha All Bread;
- Aqueça tudo em fogo baixo sem deixar ferver;
- Adicione a Gelatina hidratada e mexa bem até dissolver completamente a gelatina;
- Prepare a base de All Cake Red Velvet seguindo as instruções da embalagem e reserve.

Montagem

- Com o auxílio de um Aro Modelador Quadrado Cimapi, aplique o Spray Desmoldante na parte de dentro do aro, corte uma camada em fatia do All Cake Red Velvet e deixe dentro do aro como base;
- Com o auxílio de um saco de confeitar All Bread, adicione o creme de Panna Cotta até a borda e alise, leve a geladeira por 2 horas;
- Para finalizar misture a All Pasta Alemã de Frutas Vermelhas com a Geleia de Brilho Neutra All Bread e aplique sobre a sobremesa conforme a foto.

***** - Sob Encomenda
q/n - quanto necessário

COPRA®

SUAS RECEITAS MERECEM AS OPÇÕES MAIS SABOROSAS EXTRAÍDAS DO COCO

copra_alimentos copraalimentos

SAC - 0800 400 9400 / sac@ copra.com.br

Vanderléia Salgada

Receitas de Dia das Mães **Sorvepan**

Massa

2107	Pão de Cebola All Bread	1000g
	Água Gelada	550g
7041	Fermento Biologico Salgado Vermelho Magest	20g
7074	Desmoldante em Spray All Bread	q/n

Cobertura

2757	Peito de Frango Desfiado Alfama	1000g
1653	Cream Cheese Tradicional	300g
	Salsa	q/n
	Cebolinha	q/n
	Tomate Picado	q/n

Embalagem

10150	PVC G-63 (Torta Bolo Fatia)	10un

Rendimento:
10 unidades

Modo de Preparo

Massa

• Seguindo as instruções da embalagem, bata a massa do Pão de Cebola All Bread Corte em pedaços com 150gr, boleie e deixe descansar por 20 minutos.
• Após o descanso modele as massas em forma de baguete com cerca de 20cm comprimento;
• Disponha as mesmas em uma assadeira untada com Desmoldante All Bread e deixe fermentar por 45 minutos;

Cobertura

• Em um recepiente misture o Peito de Frango Desfiado Alfama e o Cream Cheese Tradicional e aplique sobre a massa. Finalize com tomate picado, salsa e cebolinha.
• Leve ao forno lastro à 180°C por 25 minutos ou forno turbo à 140°C por 25 minutos.

q/n - quanto necessário

Torteleta Zaka

Receitas de Dia das Mães **Sorvepan**

Ingredientes

1064	Base para Torteleta 80mm All Bread	1un

Recheio

2924	Recheio Laka Mondelez	30g

Decoração

18003	Chantilly Better Nata Rich's	30g
2924	Recheio Laka Mondelez	30g
36090	Composto Lácteo Culinária Purelac	2g
	Phisalys in natura	1 un

Utensílios

11111	Saco de Confeitar All Bread	1un
10234	Bico de Confeitar Perlê NR G Mago	1un

Embalagem

10065	PVC GA-10	1un

Rendimento:
01 unidade

Modo de Preparo

Recheio

• Aplique o Recheio Laka Mondelez sobre a base Para Torteleta All Bread e alise.

• Bata o Chantilly Better Nata Rich's seguindo as instruções da embalagem, e misture com o Recheio Laka Mondelez. Com o auxílio do Saco de Confeitar All Bread e o Bico para Confeitar Perlê, faça pitangas sobre a torteleta cobrindo toda a base;

• Finalize peneirando o Purelac Culinário e decore com um Phisalys conforme a foto.

Bolo Salgado de Cebola

Receitas de Dia das Mães **Sorvepan**

Massa

2107	Pão de Cebola All Bread	1000g
7052	Fermento em Pó Químico All Bread	75g
2887	Ovo Integral Resfriado Naturovos	750g
36090	Composto Lácteo Culinária Purelac	130g
	Azeite	350g
	Água	900g
1538	Azeitona Verde Fatiada	150g

Cobertura

3084	Queijo Parmesão Ralado Grosso	q/n
	Salsa	q/n
	Cebolinha	q/n
	Tomate	q/n

Utensílios

8216	Fôrma para bolo Inglês Wyda	12un

Embalagem

10070	PVC GA-20 Galvanotek	12un

Rendimento:
12 unidades

Modo de Preparo

Massa

• Em um recipiente disponha todos os ingredientes da massa, misture-os e despeje a massa nas formas de Bolo Inglês;

• Adicione a cobertura sobre a massa da seguinte forma: tomates em rodelas, parmesão, salsa e cebolinha conforme a foto;

• Levar ao forno lastro a 170°C ou forno turbo 150°C por 25 minutos.

q/n - quanto necessário

Naked Cake Coração de Mãe

Receitas de Dia das Mães **Sorvepan**

Ingredientes

3362	Mistura para Cake Red Velvet All Bread	500g
2887	Ovo Integral Resfriado Naturovos	225g
14097	Óleo de Algodão para Fritura Liza	140g
	Água	140g

Recheio

5002	Chocolate Branco Nobre Sicao	125g
1653	Cream Cheese Tradicional	50g
19003	Creme de Leite UHT Nestlé	90g
	Suco de um Limão Siciliano	30g
	Raspas de Limão Siciliano	q/n
18006	Chantilly Better Supremo Rich's	125g

Decoração

3362	Mistura para Cake Red Velvet All Bread	q/n

Utensílios

11111	Saco de Confeitar All Bread	1un
10234	Bico para Confeitar NR C7 (Perlê Grande) Mago	1un
*	Aro Inox Modelador Doupan Coração 17x5	1un

Embalagem

2469	PVC G-50 Galvanotek	1un

Rendimento:
01 unidade

Modo de Preparo

Massa Red Velvet

• Prepare o Cake Red Velvet All Bread seguindo as instruções da embalagem;

• Adicione a massa dentro do aro inox modelador coração, leve a assar em forno turbo à 140°C por 30minutos ou forno lastro à 180°C por 30 minutos;

• Bata o Chantilly Better Supremo Rich's conforme as instruções da embalagem.

Creme de Limão Siciliano

• Aqueça em banho Maria ou no micro-ondas o chocolate branco até derreter por completo;

• Em seguida adicione o Creme de Leite Nestle, o Cream Cheese Tradicional e o Chantilly Better Supremo batido e mexa até que fique homogêneo;

• Coloque as raspas de limão siciliano junto com o suco misture bem e reserve em refrigeração por 20 minutos;

Montagem

• Corte o Cake Red Velvet em três partes iguais;

• Com o auxílio do Saco de Confeitar All Bread e o Bico para Confeitar Perlê, aplique o creme cobrindo toda a base do cake;

• Adicione a segunda fatia e repita o processo aplicando o creme, finalize com a última fatia do Cake Red Velvet.

Finalização e Decoração

• Sobre a última camada de Cake Red aplique o creme de limão siciliano fazendo pitangas cobrindo toda a superfície e finalize espalhando o farelo do Cake Red Velvet, conforme a foto.

Pão Vulcão

Receitas de Dia das Mães **Sorvepan**

Massa

3115	Pão Semi Italiano All Bread	1000g
	Água Gelada	500g
7041	Fermento Biologico Salgado Vermelho Magest	15g
14044	Margarina Folhada Ricca	450g

Recheio

2757	Peito de Frango Desfiado Alfama	1000g
1653	Cream Cheese Tradicional	300g
2889	Gema de Ovo Resfriada Naturovos	100g

Cobertura

	Salsa	q/n
	Cebolinha	q/n
3084	Queijo Parmesão Ralado Grosso	q/n

Vinagrete

	Salsa	q/n
	Cebolinha	q/n
	Tomate Picado	q/n
	Cebola Picada	q/n

Utensílios

7074	Desmoldante em Spray All Bread	q/n

Embalagem

15018	Embalagem Polipropileno Lisa 25 x 35cm	12un

Rendimento:
12 unidades

Modo de Preparo

Massa

- Seguindo as instruções da embalagem, bata a massa do Pão Semi Italiano All Bread;
- Após batida, abra a mesma de forma retangular e aplique a Margarina Folhada Ricca em 2/3 da massa;
- Finalize o processo da primeira dobra de folha, em seguida repita esse processo de dobras mais duas vezes;
- Após o processo de folhar, corte a massa em pedaços de 10x10cm;
- Em um recipiente, misture o Peito de Frango Desfiado Alfama e o Cream Cheese Tradicional, aplique o recheio nos quadrados de massa cortados, feche-os e boleie;
- Disponha em uma forma untada com Desmoldante All Bread, pincele com a Gema de Ovo Resfriada Naturovos na superfície dos produtos e faça um corte em cruz;
- Deixe fermentar por cerca de 45 minutos;
- Finalize com salsa, cebolinha e Queijo Parmesão Ralado Grosso e leve para assar no forno lastro 170°C ou forno turbo 150°C por 20 minutos;
- Em um recipiente faça o vinagrete misturando o tomate picado, cebola picada, salsa e cebolinha, tempere a gosto e adicione sobre os pães 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

RECEITUÁRIO DE Mães

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