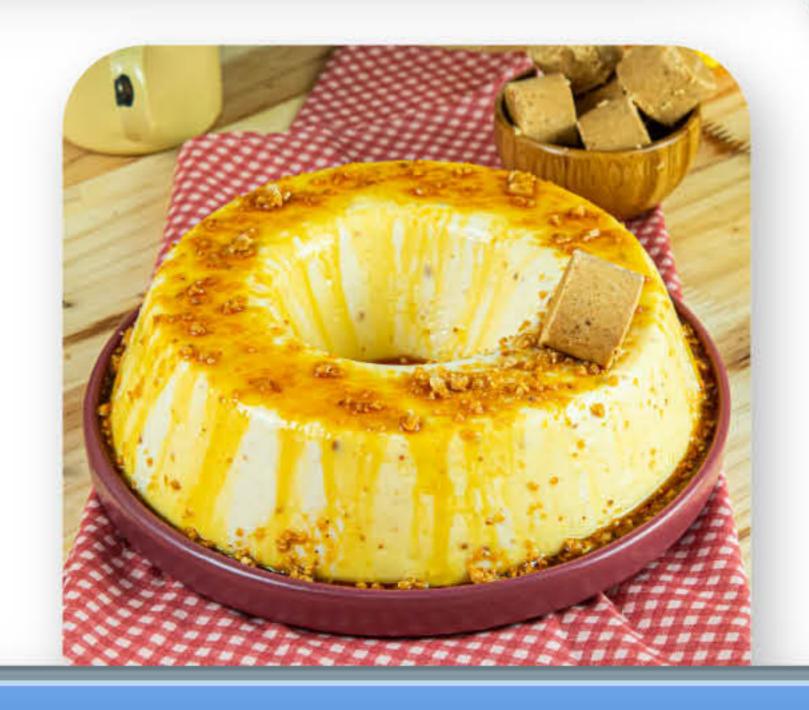


Indice

Clique na receita para ir para a página



CAKE PÃO DE MEL



MANJAR DE PAÇOCA



CAKE FAZENDEIRO



BOLO BRIGADEIRO NA FOGUEIRA



BANOFFE



ROCAMBOLE DA ROÇA



BOLO DELÍCIA JUNINA



PUDIM DE MILHO VERDE



ROSCAJUNINA



TORTELETA CAIPIRA

SURPRESA DE MILHO



Cake Pao de Mel

3408	Mistura para Cake Pão de Mel All Bread	1000g
3023	Óleo Bom Fritar	280g
2887	Ovo Integral Resfriado Naturovos	450g
12193	Recheio Cobertura Churros Melken Harald	800g
2304	Ganache Meio Amargo Melken Harald	240g
	Água	280g



Utensilios

10236	Bico 1M Mago	lun
9041	Assadeira Flander Lisa (36X62) Cimapi	lun
11111	Saco de Confeitar All Bread	1un
10705	Papel Manteiga Glassini	lun



Rendimento: 02 unidades



10297 PVC G-63MA (Torta Bolo Fatia Alta) 2un



Pão de Mel

- Bata o Cake Pão de Mel All Bread conforme as instruções da embalagem;
- Forre a assadeira com Papel Glassini, adicione a mistura batida sobre a mesma e leve para assar forno turbo 140°C ou forno lastro por 170°C por 25 minutos;
- Depois de assado, deixe esfriar e corte a placa em tiras com cerca de 07x22cm.

Montagem

- Inicie a montagem com fatia de massa e o Recheio sendo três camadas de bolo e duas de recheio;
- Aqueça a Ganache Meio Amargo Melken seguindo as instruções da embalagem, banhe por completo a tira de bolo;
- Utilizando o Saco de Confeitar All Bread, o Bico Mago 1M e o Recheio Cobertura Churros Melken Harald faça pitangas conforme a foto.







Manjar de Paçoca

7		
Ingr	ediel	res
		0(00

2066	Leite Condensado Itambé	1000g
18198	Versatié Sobremesas Rich's	200g
6025	Leite de Coco Copra	200g
6047	Coco Ralado All Bread	120g
1258	Gelatina Neutra All Bread	25g
2093	Calda de Caramelo All Bread	100g
	Água	100g
	Paçoca	100g



Utensilios

9238	Forma Redonda Torta Suíça Aro 18	2un
7087	Desmoldante em Spray Untafácil	q/n



Embalagem
10073 Embalagem G32 Galvanotek

2un



Base

- Hidrate a Gelatina Neutra All Bread seguindo as instruções da embalagem e reserve;
- Em um recipiente adicione o Leite Condensado Itambé o Versatié sobremesa Rich's, o Leite de Coco Copra, o Coco Ralado All Bread e a Paçoca triturada;
- Adicione a Gelatina Neutra All Bread hidratada, misture e reserve;
- Unte a Forma Redonda Torta Suiça Aro 18 com o Desmoldante Spray All Bread, adicione a mistura na forma e leve para refrigerar por aproximadamente 6 horas.

Decoração

• Desenforme sobre a embalagem, adicione a Calda de Caramelo All Bread sobre o mesmo e Paçoca triturada como mostra a ilustração.







Cake Fazendeiro

2037	Cake Fuba All Bread	1000g
3023	Óleo Bom Fritar	280g
2887	Ovo Integral Resfriado Naturovos	450g
	Água	280g
2835	Milho Verde Predilecta	300g
6076	Coco Flocado All Bread Qualité	100g
	Queijo Minas	50g
	Queijo Parmesão	100g
2856	Requeijão Santa Maria	200g
6025	Leite de Coco Copra	200g
3317	Mel Bisnaga	50g
1001	Açúcar de Confeiteiro All Bread	q/n



Mensilios

10705	Papel Manteiga Glassini	lun
*	Assadeira Retangular 60x40cm	lun
7087	Desmoldante Spray Untafácil	q/n



PVC G-63 (Torta Bolo Fatia) Galvanotek 8un



08 unidades



Modo de Preparo

Cake

- Bata o Cake Fubá All Bread conforme as instruções da embalagem, adicione o Coco Flocado All Bread Qualité, o Milho Verde Predilecta triturado, o Leite de Coco Copra, o Queijo Parmesão e o Queijo Minas, misture bem e reserve;
- Forre a assadeira retangular com o Papel Manteiga Glassini, sobre o mesmo aplique uma fina camada do Desmoldante Spray Untafácil e polvilhe o Açúcar de Confeiteiro All Bread;
- Em seguida, aplique o Requeijão Santa Maria fazendo tiras na diagonal e adicione a massa do cake batida;
- Leve para assar no forno lastro 170°C ou turbo 140°C por 40 minutos;
- Após assado desenforme o bolo com o recheio voltado para cima e finalize banhando com Mel e o Coco Flocado All Bread Qualité.







CHEGOU SULLING STATES OF THE SECOND STATES OF THE S

A RICH'S® TEM OS
PRODUTOS IDEAIS
PARA CRIAR INFINITAS
POSSIBILIDADES DE
DOCES JUNINOS.











Bolo Brigadeiro na Fogueira

2125	Pão de Ló de Chocolate All Bread	300g
2887	Ovo Integral Resfriado Naturovos	145g
18005	Calda Três Rich's	100g
18248	Recheio de Brigadeiro Rich's	300g
2304	Ganache Meio Amargo Melken	80g
18129	Chocolate Fracionado Branco Rich's	50g
18003	Chantilly Bettercreme Rich's	250g
1957	Corante Vermelho para Chocolate Gel Mix	q/n
1958	Corante Amarelo Para Chocolate Gel Mix	q/n
	Água	80g



Mensilios

9007	Aro 17 Redondo Doupan	1un
10705	Papel Manteiga Glassini	lun



PVC G-35 CT (preta média) Galvanotek lun





Modo de Preparo

Pão de Ló: • Prepare o Pão de Ló de Chocolate All Bread seguindo as instruções da embalagem;

- Pegue uma assadeira e forre com Papel Manteiga Glassini, disponha o Aro 17 Redondo Doupan sobre a mesma e em seguida coloque a massa do pão de ló batida;
- Leve para assar a 170°C em forno lastro ou 140°C em forno turbo por cerca de 35 minutos.

Montagem e Decoração: • Após assado e frio, corte o bolo em 3 camadas e umedeça-as com a Calda Três Rich's, em seguida inicie a montagem intercalando as fatias de pão de ló e o Recheio de Brigadeiro Rich's;

- Bata o Chantilly BetterCreme Nata Rich's seguindo as instruções da embalagem, espalhe sobre o bolo e alise-o;
- Aqueça a Ganache Meio Amargo Melken seguindo as instruções da embalagem e aplique sobre todo o bolo alisado;
- Derreta o Chocolate Branco Fracionado Rich's seguindo as instruções da embalagem, divida em duas partes e sobre uma parte aplique o Corante Gel Mix para Chocolate Amarelo;
- Forre uma assadeira com o Papel Manteiga Glassini e espalhe o chocolate tingido sobre o mesmo, leve para resfriar;
- Repita o mesmo processo com a outra parte do chocolate derretido aplicando o Corante Gel Mix para Chocolate Vermelho;
- Após ambos os chocolates tingidos estiverem endurecidos quebre-os e aplique sobre o bolo conforme a foto.







Receitas de Festa Junina **Sorvepan**

1055	Base para Torteletas Aro 15 All Bread	lun
3381	Doce de Leite Divina Fazenda	250g
	Banana	5un
18003	Chantilly Better Creme Nata Rich's	200g
3298	Canela em Pó Moida Pura Premium	5g
	Café Soluvel	5g
5108	Chocolate em Pó 50% Harald	q/n



Utensilios

8911	Fita de Acetato RL 2KG (10 CM Largura)	q/n
9007	Aro 17x5 Redondo Doupan	lun
11111	Saco de Confeitar All Bread	2un



10073 Embalagem G32





Montagem

- Disponha o Aro 17 Redondo Doupan sobre a embalagem;
- · Coloque dentro do aro uma fita de acetato contornando toda área interna;
- Disponha dentro do aro a Base para Torteletas All Bread, utilizando o Saco de Confeitar All Bread aplique o Doce de Leite Divina Fazenda sobre a mesma;
- Em seguida corte tiras de banana e disponha sobre o doce de leite;
- Corte também rodelas de banana e disponha sobre toda lateral externa conforme a foto;

Base

- Bata o Chantilly Bettercreme Rich's seguindo as instruções da embalagem, misture o Café Soluvel e Canela em Pó e adicione sobre a torta;
- Leve para resfriar por 3 horas, finalize polvilhando o Chocolate em Pó 50% Harald conforme a foto.







2154	Cake Chocolate All Bread	1000g
3023	Óleo Bom Fritar	280g
2887	Ovo Integral Naturovos	450g
	Água	280g



Recheio Nestlé Consistente Leite Condensado 300g Gengibre Ralado 30g

Cobertura

	Açúcar	150g
	Gengibre	150g
2346	Creme de Leite UHT Piracanjuba	300g
	Água	75g
4016	Amido de Milho All Bread	10g

Mensilios

Papel Manteiga Glassini lun Assadeira 80x60 lun



PVC GA-18 (Rocambole) Galvanotek 3un



Rendimento: 03 unidades



Modo de Preparo

Cake

- Bata o Cake Chocolate All Bread seguindo as instruções da embalagem;
- Forre a assadeira com Papel Glassini, adicione o cake batido sobre a mesma e leve para assar forno turbo 165°C ou lastro 190°C por 11 minutos.

Recheio

- Triture o Gengibre e misture no Recheio Nestlé Consistente Leite Condensado;
- Aplique-o sobre a placa de cake assada, enrole e leve a resfriar por 1 hora;
- Retire do refrigerador e corte em 3 partes na diagonal;
- Faça a cobertura triturando o Gengibre e peneirando;
- Misture todos os demais ingredientes e leve ao fogo até engrossar;
- Deixe esfriar e aplique sobre as partes cortadas do rocambole conforme a foto.







Bolo Delicia Junina

Pao de Lo

2125	Mistura para Pão de Ló e Rocambole de Chocolate	300g
	All Bread	
2887	Ovo Integral Resfriado Naturovos	145g
18005	Calda Três Rich's	100g
18003	Chantilly Better Creme Nata Rich's	250g
	Água	85g



5002	Chocolate Branco Sicao	100g
2346	Creme de Leite UHT Piracanjuba	50g
18003	Chantilly Better Creme Nata Rich's	100g
	Paçoca Triturada	80g

Cobertura

5001	Chocolate Meio Amargo Sicao	200g
2346	Creme de Leite UHT Piracanjuba	130g
5002	Chocolate Branco Sicao	100g
2061	Leite Condensado Itambé	200g
	Paçoca	120g
3068	Margarina Amelia Uso Geral 80% sem Sal	20g

Mensilios

Papel Cristal Manteiga 50x70 Glassine lun



PVC G-50 CTA Galvanotek 2469 lun



Rendimento: 01 unidade



Modo de Preparo

Pão de Ló: • Prepare o Pão de Ló de Chocolate All Bread seguindo as instruções da embalagem;

- Forre uma assadeira e com Papel Manteiga Glassine, disponha o Aro 17 Redondo Doupan sobre a mesma e em seguida coloque a massa do pão de ló batida;
- Leve para assar a 170°C forno lastro ou 140°C forno turbo por aproximadamente 35 minutos;
- Após assado e frio, corte o bolo em 3 camadas e umedeça-as com a Calda Três Rich's, reserve.

Recheio: • Derreta o Chocolate Branco Sicao conforme a embalagem, adicione o Creme de Leite UHT Piracanjuba e misture;

 Bata o Chantilly Bettercreme Rich's conforme as instruções da embalagem e adicione ao chocolate derretido juntamente com a paçoca triturada, misture e reserve.

Montagem: • Inicie a montagem do bolo intercalando as fatias de bolo com o recheio finalizando com a fatia de bolo;

 Bata o Chantilly BetterCreme Nata Rich's conforme as instruções da embalagem espalhe sobre o bolo e alise-o.

Cobertura: • Derreta o Chocolate Meio Amargo Sicao conforme as instruções da embalagem, adicione 100g do Creme de Leite Piracanjuba e aplique sobre todo o bolo alisado;

- Derreta o Chocolate Branco Sicao conforme as instruções da embalagem, adicione as 50g do Creme de Leite Piracanjuba, misture deixando esfriar até que a ganache fique mais consistente, aplique sobre o topo do bolo;
- Finalize fazendo brigadeiros de paçoca com o Leite Condensado, a Paçoca e a Margarina, disponha 3 unidades no centro do topo do bolo conforme a foto.



BARRY (()) CALLEBAUT

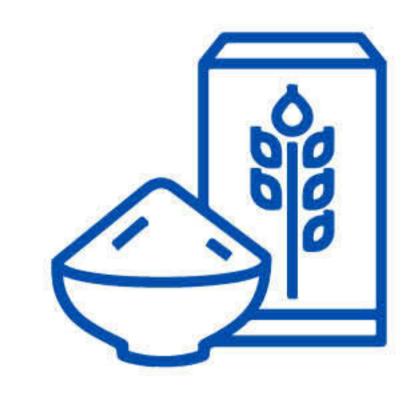


2066	Leite Condensado Itambé	1000g
2887	Ovo Integral Resfriado Naturovos	400g
2889	Gema de Ovo Resfriado Naturovos	200g
2900	Milho Verde Bonare	400g
6025	Leite de Coco Copra	100g
6044	Coco Ralado All Bread	30g
36084	Composto Lacteo Tangará	25g
2093	Calda de Caramelo All Bread	40g
	Água	225g



Mensilios

PVC G-38M (Torta Gelada) 10181 2un



Rendimento: 02 unidades

Embalagem

PVC G-38M (Torta Gelada) Galvanotek 10181 2un



Modo de Preparo

Base

- Dilua o Composto Lacteo Tangara na água e misture bem;
- Leve o Composto Lacteo juntamente com o Milho Verde Bonare ao liquidificador até triturar, peneire e reserve;
- · Disponha em um recipiente o Leite Condensado Itambé, os Ovo Integrais Naturovos, a Gema Naturovos, o Leite de Coco Copra, o Coco Ralado All Bread e o sumo extraido do Milho Verde e misture;
- Disponha a Calda de Caramelo All Bread na Forma Redonda Aro 18 de Torta Suiça em seguida coloque a mistura pudim;
- Leve para assar no banho maria a 150°C em forno turbo ou 180°C em forno lastro por 60 minutos;

Decoração

 Após assado deixe esfriar, desenforme e finalize com Calda de Caramelo All Bread e o Milho Verde conforme a foto.







W	Jassa
//	Jussu

2115	Pão Italiano All Bread	2500g
7022	Fermento Seco Magest	10g
2856	Requeijão Santa Maria	270g
2756	Carne Seca Alfama	1800g
	Água	1300g



Mensilios

9629	Aro 10 Redondo Doupan	9un
7087	Desmoldante Spray Untafácil	q/n



PVC G-32M Galvanotek



Rendimento: 09 unidades

9un



Massa

 Bata o Pão Italiano All Bread seguindo as instruções da embalagem. Corte a massa em partes com 400g, boleie e deixe descansar por 1 hora;

Recheio

- Após o descanso abra a massa no forma de um filão, misture a Carne Seca Alfama e o Requeijão Santa Maria e recheie;
- Modele em forma de rosca colocando em volta do Aro 10 Redondo Doupan untado com Desmoldante Spray Untafácil, leve para fermentar em um lugar resfriado por 12 horas;

Finalização

 Após fermentado, faça cortes com uma tesoura sobre toda extensão da rosca conforme a foto e leve para assar seguindo a instrução da embalagem.







7		
Ingr	odiol	nTos
		0,00

3115	Pão Semi Italiano All Bread	1000g
7022	Fermento Seco Magest	10g
	Água Gelada	600g
2856	Requeijão Santa Maria	270g
	Queijo Branco	1800g
2900	Milho Verde Seleta	200g
	Cheiro Verde	q/n
	Flocos de Milho	q/n
2885	Clara Naturovos	q/n
	Sal	q/n
	Tomate Cereja	q/n





Rendimento: 09 unidades

Embalagem

15018 Embalagem Polipropileno Lisa 25X35cm 9un



Massa

- Bata o Pão Semi Italiano All Bread seguindo as instruções da embalagem;
- Corte a massa em partes com 50g, boleie e deixe descansar por 20 horas;

Recheio

- Após o descanso abra a massa, prepare o recheio misturando o Queijo Branco cortado em pequenos cubos, o Requeijão Santa Maria, o Milho Verde Bonare e o Cheiro Verde;
- Recheie as massas com aproximadamente 60g de recheio, feche e boleie novamente;
- Misture a Clara Naturovos com o Sal, passe a superfície dos pães e em seguida empane no Flocos de Milho;
- Deixe fermentar por 40 minutos, faça um corte em cruz na parte superior e leve a assar conforme as instruções da embalagem;
- Finalize conforme a foto.







Topteleta Caipipa

Base de Torteleta All Bread 80mm 1064

12un



2984	Creme Curau de Milho JEB	200g
2119	Creme Confeiteiro All Bread	250g
36090	Composto Lácteo Culinária Purelac Tángara	36g
	Água	180g

Cobertura

1091	Canela em Pau	q/n
3298	Canela em Pó	25g

Mensilios

Saco de Confeitar All Bread 11111

lun



Rendimento: 12 unidades



10065 PVC GA-10 Galvanotek

12un



Modo de Preparo

Creme

- Em uma panela adicione a água, o Composto Lácteo Culinária Purelac Tángara e o Creme Curau de Milho JEB;
- Leve ao fogo e espere levantar a fervura;
- Após levantar a fervura adicione o Creme Confeiteiro All Bread, até ficar homogêneo e reserve;

Montagem

- · Após frio recheie as torteletas, com o auxílio do Saco de Confeitar All Bread;
- Finalize polvilhando a Canela em Pó e decore com a Canela em Pau conforme a foto.







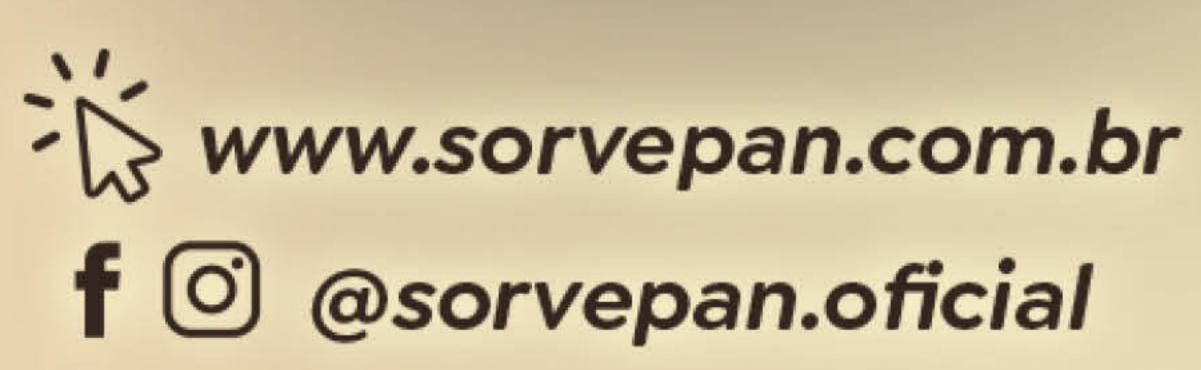
Divina Fazenda

Sabor e qualidade direto da fazenda para a sua produção!





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











GRUPO









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

- A www.sorvepan.com.br f @ @sorvepan.oficial
 - D Tv Sorvepan D Food News