RECEITUÁRIO DE

Páscoa

Sorve pan

Excelência em tudo que faz

Índice

Clique na receita para ir para a página

OVO DOCE DE LEITE

BARRA PASCAL

BRIOCHE DE CHOCOLATE

BOLO COELHO CHOCOLATUDO

OVO NAPOLITANO

COLOMBA DE COSTELA

BOLO PÁSCOA

OVO PUDIM

PÃO DE COCO CREAMY

OVO LAKA OREO® BENTÔ

TORTELETA DE PÁSCOA

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

Sorvepan
Excelência em tudo que faz

Ovo Doce de Leite

Receitas de Páscoa **Sorvepan**

Ingredientes

12283	Cobertura Fácil Meio Amargo Sicao	625g

Base

2155	All Cake Neutro	250g
2887	Ovo Integral Resfriado Naturovos	225g
14097	Óleo de Algodão para Fritura Liza	140g
	Água	140g

Recheio e Cobertura

3381	Doce de Leite Puro Divina Fazenda	500g
18003	Chantilly Better Nata Rich's	250g

Decoração

3381	Doce de Leite Divina Fazenda	450g

Utensílios

8701	Fôrma Lisa para Ovo de Colher 250g	5un
11111	Saco Descartável para Confeitar 50x30 All Bread	2un
9526	Bico para Confeitar NR 199 (Pitanga) Mago	1un

Embalagem

10775	Caixa para Ovo de Colher 250/350/500g	5un

Rendimento:
05 unidades

Modo de Preparo

Base

• Derreta a Cobertura Fácil Meio Amargo Sicao seguindo as instruções da embalagem;
• Coloque nas Fôrmas Lisas para Ovo de Colher 250g, leve para gelar e reserve;
• Prepare o All Cake Neutro seguindo as instruções da embalagem;
• Misture o Chantilly Better Nata Rich's com o Doce de Leite Puro Divina Fazenda, e reserve.

Montagem

• Pegue a casquinha de ovo de chocolate e aplique com o auxílio de um saco de confeitar o recheio de Doce de Leite;
• Em seguida aplique o All Cake Neutro e complete com o Recheio novamente;
• Decore e finalize com o Doce de Leite utilizando Bico Para Confeitar Mago conforme a foto.

BARRY CALLEBAUT

CACAO BARRY
Since 1842

CACAO BARRY – DESDE 1842

Mais de 175 ano de expertise em cacau somos pioneiros em chocolate. Da confeitaria às soluções customizadas, atendemos chefs com necessidades específicas. Nosso propósito: Garantir a variedade de sabor e disponibilidade de cacau de origem. Uma variedade de processos exclusivos que garantem um sabor superior e padronizado em todas as ocasiões.

CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

O AUTÊNTICO CHCOCOLATE BELGA | DESCUBRA OS CHOCOLATES CALLEBAUT

Usando apenas ingredientes mais finos, a Callebaut vem produzindo o Finest Belgian Chocolate, no centro da Bélgica, há mais de 100 anos. Criado com uma dedicação passada de geração a geração, chefs e chocolatiers confiam diariamente no chocolate da Callebaut para criar delícias saborosas.

MoNA LISA®

FORMAS, CORES E TEXTURAS PARA DELICIAR O DIA DO SEU CLIENTE

Hoje, a Mona Lisa dá os próximos passos e cria uma paleta completa de decorações para você adicionar cor, sabor, textura e forma seus chocolates, doces, sobremesas e bolos. Usando novas tecnologias, vamos trazer novas formas para torna-los extraordinárias.

Sicao

Os produtos Sicao são feitos com todo o conhecimento e tradição da Barry Callebaut, em mais de 150 anos na produção de chocolate de alta qualidade, adaptados ao paladar e às receitas brasileiras.

É uma linha completa de chocolates, coberturas fracionadas, cacau e chocolate em pó, chips e agora com o mais exclusivo lançamento, o granulado crocante, além do granulado macio, puro chocolate meio amargo.

cocoa HORIZONS

www.cocoahorizons.org

@SicaoAmericas @sicaochocolate

SICAO Chocolates

COCOA HORIZONS é um programa que busca gerar impacto focando na prosperidade dos produtores de cacau, apoiando-os a desenvolver uma agricultura sustentável, que protege o meio ambiente e as crianças.

Barra Pascal

Receitas de Páscoa **Sorvepan**

Esponja - Colomba

2198	Farinha de Trigo Especial All Bread	70g
7022	Fermento Magest Doce	3,5g
	Água Gelada	35g

Reforço - Colomba

2104	All Pane Plus com Gemas	160g
5008	Gotas de Chocolate All Bread	105g
	Água Gelada	28g

Cobertura / Decoração

5001	Chocolate Nobre Meio Amargo Sicao	500g

Recheio

	Açúcar Refinado	150g
3285	Creme Culinário All Bread	200g
5002	Chocolate Nobre Branco Sicao	150g

Utensílios

*	Fôrma Barra Tablete de Chocolate BWB	4un

Embalagem

10222	PVC GO-915 Fundo Preto	4un

Rendimento:
04 unidades

Modo de Preparo

Massa

• Prepare a Colomba com Gotas de Chocolate conforme as instruções da embalagem e reserve;

Recheio

• Derreta bem o Açúcar Refinado até formar um caramelo, adicione o Creme Culinário All Bread e mexa bem até incorporar;

• Desligue o fogo e adicione o chocolate branco picado, transferindo para outro recipiente e deixe esfriar completamente.

Montagem

• Realize a temperagem do Chocolate Nobre Meio Amargo Sicao, conforme as instruções da embalagem;

• Preencha parcialmente uma Fôrma Barra Tablete de Chocolate BWB, deixando alguns espaços aleatórios livres;

• Com pedaços da Colomba de Chocolate, forme uma camada na fôrma e dê uma leve prensada;

• Revista essa camada de Colomba com o Chocolate Nobre Meio Amargo Sicao para poder fixar bem;

• Preencha com o recheio e finalize selando a barrinha com o Chocolate Meio Amargo;

• Leve para geladeira por cerca de 10 minutos ou até cristalizar;

• Desenforme e embale.

* - Sob Encomenda

Brioche de Chocolate

Receitas de Páscoa **Sorvepan**

Ingredientes

2090	All Brioche All Bread	1000g
7022	Fermento Magest Doce	20g
3268	Margarina Uso Geral Coamo	150g
2887	Ovo integral Naturovos	250g
2889	Gema de Ovo Naturovos	125g
	Água gelada	100g

Recheio

3268	Margarina Uso Geral Coamo	100g
5008	Chocolate em Gotas Chips All Bread	100g
3298	Canela em Pó Premium	10g

Cobertura

2889	Gema de Ovo Naturovos	40g

Utensílios

8013	Pincel Doupan	1un
9638	Fôrma Baby Doupan	4un
9170	Carretilha Doupan	1un
7074	Desmoldante em Spray All Bread	q/n

Embalagem

15018	Embalagem Polipropileno Lisa 25x35cm	4un

Rendimento:
04 unidades

Modo de Preparo

• Coloque na masseira a mistura All Brioche All Bread e o fermento biológico seco, adicione os ovos, a gema e parte da água;
• Em seguida adicione a margarina e o restante da água ate chegar em ponto de véu.
• Após o ponto de véu, abra a massa no formato retangular sobre a mesa e deixe descansar por 20 minutos;
• Após o descanso, espalhe a Margarina Uso Geral Coamo, a canela e as Chocolate em Gotas Chips All Bread sobre a massa;
• Corte utilizando uma carretilha Doupan em formato de quadrado de 8x8 e sobreponha uma sobre a outra, adicione na fôrma Baby Doupan untada com Desmoldante em Spray All Bread;
• Deixa fermentar 90 minuitos;
• Após a fermentação, pincele com Gema Naturovos;
• E leve assar a 140°C forno turbo por 30 minutos ou forno lastro a 180°C por 30 minutos.

q/n - quanto necessário

Bolo Coelho Chocolatudo

Receitas de Páscoa **Sorvepan**

Ingredientes

3290	All Cake de Laranja	500g

Cobertura

5405	Chocolate Melken Meio Amargo	300g
2601	Creme de Leite UHT Itambé	300g

Decoração

12191	Chocolate Branco Top Harald	150g
12186	Chocolate Meio Amargo Top Harald	50g

Utensílios

*	Forma Ballerine Coelho Grande	2un

Embalagem

10086	PVC G-60M (TORTA)	2un

Rendimento:
02 unidades

Modo de Preparo

All Cake Laranja

- Prepara o All Cake de Laranja conforme as instruções da embalgem;
- Asse o Cake na fôrma de coelho.

Cobertura – Ganache Meio Amargo

- Derreta o chocolate conforme as instruções da embalagem e misture com o Creme de Leite UHT Itambé, até obter uma ganache.

Finalização

- Adicione a ganache na cavidade do bolo;
- Com o Top Branco e o Top Meio Amargo desenhe os olhos;
- Com o Top Branco desenho os bigodes e o nariz do coelho.

* – Sob Encomenda

Ovo Napolitano

Receitas de Páscoa **Sorvepan**

Ingredientes

12283	Cobertura Fácil Meio Amargo Sicao	625g

Base

2154	All Cake Chocolate All Bread	250g
2887	Ovo Integral Resfriado Naturovos	225g
14097	Óleo de Algodão para Fritura Liza	140g
	Água	140g

Recheio e Cobertura

12228	Recheio Creme Leitinho VaBene	100g
19080	Recheio Creme Morango VaBene	100g
12169	Recheio Chocolate VaBene	100g
18003	Chantilly Better Nata Rich's	300g

Utensílios

8701	Fôrma Lisa para Ovo de Colher 250g	5un
11111	Saco de Confeitar 50x30 All Bread	3un
9526	Bico para Confeitar NR 199 (Pitanga) Mago	1un

Embalagem

10775	Caixa para Ovo de Colher 250/350/500g	5un

Rendimento:
05 unidades

Modo de Preparo

Base

• Derreter a Cobertura Fácil Meio Amargo Sicao seguindo as instruções da embalagem.
• Coloque nas Fôrmas Lisas para Ovo de Colher 250g, leve para gelar e reserve;
• Prepare o All Cake Chocolate seguindo as instruções da embalagem;
• Divida o Chantilly Better Nata Rich's em três partes iguais;
• Misture uma das partes do Chantilly com o Recheio Creme Morango VaBene, e repita o processo com o Recheio Chocolate VaBene e o Recheio Creme Leitinho VaBene com as outras duas partes.

Montagem

• Aplique o Recheio de Morango na casquinha do ovo com o auxílio do Saco de Confeitar All Bread;
• Em seguida aplique o All Cake de Chocolate e o recheio de Creme Leitinho;
• Depois aplique novamente o All Cake de Chocolate e o recheio de Chocolate;
• Utilizando o Saco de confeitar e o Bico para Confeitar NR 199 (Pitanga) Mago, finalize intercalando os recheios conforme a foto.

Colomba de Costela

Receitas de Páscoa **Sorvepan**

Ingredientes

2567	All Panetone Salgado All Bread	1000g
7022	Fermento Magest Doce	20g
3268	Margarina Uso Geral Coamo	44g
2887	Ovo integral Naturovos	132g
	Água gelada	320g

Recheio

2842	Costela Bovina Alfama	400g
	Tomate	80g
	Cebola	60g
	Pimentão Verde	40g
	Sal	q/n

Cobertura

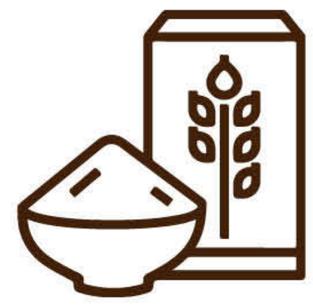
3084	Parmesão Ralado Grosso Filletino	40g
2887	Ovo Integral Naturovos	50g
	Salsa	q/n

Utensílios

8013	Pincel Trincha Doupan	1un

Embalagem

10708	Fôrma de Colomba Oval	4un



Rendimento:
04 unidades

Modo de Preparo

Massa

• Coloque na masseira o All Panetone Salgado All Bread e o Fermento Magest Doce;
• Adicione os ovos e parte da água;
• Em seguida adicione a Margarina Uso Geral Coamo e o restante da água até chegar no ponto de véu;
Após o ponto de véu corte pedaços de 375g e deixe descansar por 20 minutos.

Recheio

• Em seguida pique os legumes e misture todos os ingredientes do recheio;
• Após o descanso da massa, abra no formato retangular, adicione o recheio de Costela Alfama e enrole no formato de Filão;
• Corte ao meio, entrelace e adicione dentro da fôrma para Colomba ovalada;
• Deixa fermentar por 90 minuitos.

Cobertura

• Após a fermentaçao, pincele com o Ovo Integral Naturovos;
• Leve para assar a 140°C no forno turbo por 30 minutos ou no forno lastro a 180°C por 30 minutos.

q/n - quanto necessário

Bolo Páscoa

Receitas de Páscoa **Sorvepan**

Ingredientes

2154	Cake Chocolate All Bread	450g

Recheio e Cobertura

18131	Cobertura Fracionada Sabor Chocolate Meio Amargo Rich's®	600g
18252	Recheio de Chocolate Com Avelã Rich's ®	150g
3285	Creme Culinário All Bread	200g

Decoração

18129	Cobertura Fracionada Sabor Chocolate Branco Rich's®	10g
18131	Cobertura Fracionada Sabor Chocolate Meio Amargo Rich's®	30g
9797	Pó para Decoração Ouro Mago	q/n
	Álcool de cereais	q/n

Utensílios

8013	Pincel Trincha Doupan	1un

Embalagem

2469	PVC G-50 CTA Galvanotek	1un

Rendimento:
01 unidade

Modo de Preparo

Cake

- Prepare o Cake de Chocolate All Bread no aro 15, conforme as instruções da embalagem, fatie em 3 partes e reserve;

Recheio

- Derreta a Cobertura Fracionada Sabor Chocolate Meio Amargo Rich's®, coloque no bowl da batedeira e acrescente o Recheio Chocolate com Avelã Rich's® e o Creme Culinário All Bread, bata até ficar bem homogêneo;
- Recheie o cake com dois recheios e cubra com a mesma base;

Decoração

- Alise e passe a espátula lisa;
- Faça uma flor com a Cobertura Fracionada Sabor Chocolate Branco Rich's®;
- Faça ovinhos com a mesma cobertura, raspe para ficar rustíco e pinte com o pó dourado;
- Acrescente o pó dourado em um pouco de álcool de cereais e pincele no bolo.

q/n - quanto necessário

PÁSCOA

COPRA®

Acesse dicas de receitas

Qualidade, sabor e tradição para suas receitas.

www.sorvepan.com.br

@sorvepan.oficial

Sorvepan
Excelência em tudo que faz

COPRA®

Ovo Pudim

Receitas de Páscoa **Sorvepan**

Ingredientes

12282	Cobertura Fácil Branca Sicao	625g

Recheio Creme Pudim

2904	Leite Condensado Integral Purelac	500g
6025	Leite de Coco Copra	50g
2890	Gema de Ovo Resfriada Naturovos	200g
3285	Creme Culinário All Bread	26g
	Água	180ml

Decoração

2093	Calda de Caramelo All Bread	150g

Utensílios

8701	Fôrma Lisa para Ovo de Colher 250g BWB	5un

Rendimento:
05 unidades

Embalagem

10775	Caixa para Ovo de Colher 250/350/500g	5un

Modo de Preparo

Base

• Derreta a Cobertura Fácil Branca Sicao seguindo as instruções da embalagem;

• Coloque nas Fôrmas Lisas para Ovo de Colher 250g BWB, leve para gelar e reserve;

Recheio

• Prepare o Recheio Creme Pudim colocando todos os ingredientes em uma panela em fogo baixo, mexa até engrossar e depois deixe esfriar em geladeira.

Montagem

• Pegue a casquinha de ovo de chocolate branco e aplique o creme pudim;

• Decore com a Calda de Caramelo All Bread por cima conforme a foto.

Pão de Coco Creamy

Receitas de Páscoa **Sorvepan**

Ingredientes

2564	All Pão de Coco AllBread	1000g
7022	Fermento Magest Doce	15g
	Água	500g

Recheio

12303	Chocolate Creamy ao Leite Gotas Sicao	300g
6044	Coco Ralado Medio All Bread	150g

Utensílios

7074	Desmoldante Spray All Bread	1un

Embalagem

10729	Bandeja de Isopor 02 (210x140x17)	6un

Rendimento:
37 unidades

Modo de Preparo

Massa

- Bata o All Pão de Coco All Bread, seguindo as intruções da embalagem;
- Em seguida corte em pedaços de 40g e deixe descansar por 20 minutos;
- Após o descanso, boleie e coloque sobre uma assadeira untada com o Desmoldante Spray All Bread;
- Deixe fermentar por 90 minutos;
- Após a fermentação, leve assar em forno turbo a 140°C por 20 minutos ou forno lastro a 180°C por 20 minutos.

Cobertura

- Em seguida, derreta o chocolate Creamy Sicao seguindo as instruções da embalagem;
- Aplique sobre os pães de coco e finalize com o Coco Ralado Medio All Bread conforme a foto.

AS MARCAS QUE VOCÊ AMA AO SEU LADO NA CONFEITARIA

Cotas de Oreo nos formatos **1kg e 500g**

Mini Oreo **250g**

Recheios nos formatos **1kg e 3kg**

Imagens ilustrativas.

Mondelēz International
FOOD SOLUTIONS

Ovo Laka Oreo® Bento

Receitas de Páscoa **Sorvepan**

Ingredientes

12282	Cobertura Fácil Branca Sicao	625g

Base

2155	All Cake Neutro	250g
2887	Ovo Integral Resfriado Naturovos	225g
14097	Óleo de Algodão para Fritura Liza	140g
	Água	140g

Recheio

2928	Recheio Laka Oreo® Mondelez	250g
2170	Creme Holandês All Bread	180g
18009	Chantilly America Topping Rich's	160g
	Água Gelada	160g

Tampa

12282	Cobertura Fácil Branca Sicao	150g

Decoração

12283	Cobertura Fácil Meio Amargo Sicao	50g

Utensílios

8701	Fôrma Lisa para Ovo de Colher 250g	5un
*	Fôrma Ovo Tablete Tipo 250g BWB	3un
11111	Saco de Confeitar 50x30 All Bread	1un

Rendimento:
05 unidades

Embalagem

10775	Caixa para Ovo de Colher 250/350/500g	5un

Modo de Preparo

Casca

- Derreter a Cobertura Fácil Branca Sicao seguindo as instruções da embalagem;
- Coloque nas Fôrmas Lisas para Ovo de Colher 250g leve para gelar e reserve.

Cake

- Prepare o All Cake Neutro seguindo as instruções da embalagem.

Recheio

- Em uma batedeira coloque o Creme Holandês All Bread, o Chantilly America Topping Rich's e a Água gelada;
- Bata em terceira velocidade por aproximadamente 5 minutos;
- Misture a Base de Creme Holandês com o Recheio Laka Oreo®;

Tampa

- Derreta a Cobertura Fácil Branca Sicao seguindo as instruções da embalagem;
- Coloque nas Formas Ovo Tablete Tipo 250g BWB para gelar e reserve.

Montagem

- Aplique o recheio Laka Oreo® na casquinha de ovo de chocolate branco com o auxílio do Saco de Confeitar 50x30 All Bread;
- Em seguida aplique o All Cake Neutro e complete com o Recheio novamente;
- Feche o ovo com a tampa;
- Derreta a Cobertura Fácil Meio Amargo Sicao e com o auxílio do saco de confeitar escreva e desenhe conforme a foto.

Torteleta de Páscoa

Receitas de Páscoa **Sorvepan**

Ingredientes

*	Base para Torteleta de Páscoa All Bread	6un

Recheio

12169	Rechear e Cobrir Chocolate ao Leite VaBene	400g

Utensílio

11111	Saco de Confeitar 50x30 All Bread	1un
9526	Bico para Confeitar NR 199 (Pitanga) Mago	1un

Embalagem

10065	PVC GA-10 Galvanotek	6un

Rendimento:
06 unidades

Modo de Preparo

Base

• Utilizando o Saco de Confeitar 50x30 All Bread , e um Bico para Confeitar NR 199 (Pitanga) Mago, aplique o Rechear e Cobrir Chocolate ao Leite VaBene sobre a base de Torteleta de Páscoa All Bread e finalize fazendo uma Roseta conforme a foto.

RECEITUÁRIO DE

Páscoa

GRUPO

Sorvepan
Excelência em tudo que faz

All Bread
ALIMENTOS
Boas receitas levam essa marca.

divinus food
sabor com toque divino

Sorvepan Gelatos
Excelência em tudo que faz

FELIZ PÁSCOA

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*