

A close-up photograph of a white bowl filled with several scoops of chocolate ice cream. A thick, dark chocolate sauce is being poured from a spoon onto the top of the scoops, creating a glossy, dripping effect. The background is softly blurred, showing hints of other desserts and a warm, golden light. The overall aesthetic is indulgent and celebratory.

Gelados Mágicos

Receitas exclusivas para o Dia das Crianças em sua loja.

Specialità

Nossa equipe de especialistas se reuniu para criar um conjunto de receitas muito especiais que vão despertar a imaginação das crianças e dos adultos. Cada receita é uma jornada deliciosa de cores, texturas e sabores para **transformar o Dia das Crianças em sua loja!**

Neste e-book você encontra **delícias cremosas, sorvetes de frutas refrescantes e até opções sem açúcar**, há algo aqui para todos os gostos! As receitas selecionadas aqui são feitas com carinho, destinadas a encher os corações de alegria e a fazer do Dia das Crianças um dia verdadeiramente especial.

Aproveite!





Sumário

- 04 Chiclete Flocos Coloridos
- 05 Neve Mágica da Criançada
- 06 Sorvete do Reino das Maravilhas
- 07 O mergulho da Sereia
- 08 Sorvete Encantado
- 09 Magia de Morango
- 10 Nuvem de algodão
- 11 Combo da alegria



Chiclete Flocos Coloridos

Calda Base Leite

- 1l de leite
- 150g de **Base Gelato Latte Specialitá**
- 150g de açúcar
- 150g de creme de leite (35% de gordura)



• Saborização:

1l de Calda Base Leite

30g de **Pasta Saborizante Morango Specialitá**

15g de **Pasta Saborizante Iogurte Grego Specialitá**

• Mescla:

100g de **Pasta Chocolat Flocos Coloridos Specialitá**

- **Modo de preparo:** Adicione o leite integral no liquidificador, vá adicionando os ingredientes e bata até obter uma mistura homogênea. Após, saborize a calda base com a **Pasta Saborizante Morango Specialitá** e a **Pasta Saborizante Iogurte Grego Specialitá**, e bata novamente, depois siga com o processo de produção normalmente. Depois de pronto, cubra com a **Pasta Chocolat Flocos Coloridos Specialitá**.

Neve Mágica da Criançada

Calda Base Leite

- 1l de leite
- 150g de **Base Gelato Latte Specialitá**
- 150g de açúcar
- 150g de creme de leite (35% de gordura)

- **Saborização:**

1l de Calda Base Leite

30g de **Pasta Saborizante Chocolate Branco Specialitá**

- **Modo de preparo:** Adicione o leite integral no liquidificador, vá adicionando os ingredientes e bata até obter uma mistura homogênea. Após, saborize a calda base com a **Pasta Saborizante Chocolate Branco Specialitá**, e bata novamente, depois siga com o processo de produção normalmente.

DICA DOS MESTRES:

Você pode utilizar confetes coloridos e marshmallows na decoração.



Specialitá

Sorvete do Reino das Maravilhas

Calda Base Leite

- 1l de leite
- 150g de **Base Gelato Latte Specialitá**
- 150g de açúcar
- 150g de creme de leite (35% de gordura)



- **Saborização Chiclete Tutti-Frutti:**

1l de Calda Base Leite

20g de **Algemix Chiclete Tutti-Frutti Selecta**

- **Saborização Blue Ice:**

1l de Calda Base Leite

20g de **Algemix Blue Ice Selecta**

Mescla:

150g de **Pasta Chocolat Flocos Coloridos Specialitá**

- **Modo de preparo:** Adicione o leite integral no liquidificador, vá adicionando os ingredientes e bata até obter uma mistura homogênea. Após, saborize a calda base com o **Algemix Chiclete Tutti-Frutti Selecta**, e bata novamente, depois siga com o processo de produção normalmente.

Produza os sorvetes individualmente, utilize o mesmo modo de preparo para produzir o sorvete Blue Ice, e use a **Pasta Chocolat Flocos Coloridos Specialitá** para deixar a sua receita ainda mais colorida e conquistar a criançada.

Specialitá



O mergulho da Sereia

Calda Base Leite

- 1l de leite
- 150g de **Base Gelato Latte Specialitá**
- 150g de açúcar
- 150g de creme de leite (35% de gordura)



• Saborização Leite Condensado:

1l de Calda Base Leite

30g de **Pasta Saborizante Leite Condensado Specialitá**

• Saborização Morango:

1l de Calda Base Leite

20g de **Algemix Morango Selecta**

• Saborização Blue Ice:

1l de Calda Base Leite

20g de **Algemix Blue Ice Selecta**

- **Modo de preparo:** Adicione o leite integral no liquidificador, vá adicionando os ingredientes e bata até obter uma mistura homogênea. Após, saborize a calda base com a **Pasta Saborizante Leite Condensado Specialitá**, e bata novamente, depois siga com o processo de produção normalmente.

Produza-os individualmente, utilize o mesmo modo de preparo para produzir os sorvetes de Morango e Blue Ice, intercale os sabores na hora de montar na cuba, deixe bem colorido e invista em decoração como essa que utilizamos de chocolate.

Sorvete Encantado

Calda Base Zero Adição de Açúcar

- 650ml de Água
- 140g de Leite em pó integral
- 50g de Gordura Vegetal
- 160g de **Base Zero para Leite Selecta Equilibrium**



- **Saborização:**

1l de Calda Base Leite Zero Adição de Açúcar
30g de **Pasta Saborizante Framboesa Zero Adição de Açúcar Specialitá**

- **Modo de preparo:** Adicione o leite integral no liquidificador, vá adicionando os ingredientes e bata até obter uma mistura homogênea. Após, saborize a calda base com a **Pasta Saborizante Framboesa Zero Adição de Açúcar Specialitá**, e bata novamente, depois siga com o processo de produção normalmente.

Magia de Morango

Calda Base Leite

- 1l de leite
- 150g de **Base Gelato Latte Specialitá**
- 150g de açúcar
- 150g de creme de leite (35% de gordura)



• Saborização:

1l de Calda Base Leite

30g de **Pasta Saborizante Morango Specialitá**

• Mescla:

100g de **Selecta TOP Marshmallow**

- **Modo de preparo:** Adicione o leite integral no liquidificador, vá adicionando os ingredientes e bata até obter uma mistura homogênea. Após, saborize a calda base com a **Pasta Saborizante Morango Specialitá**, e bata novamente, depois siga com o processo de produção normalmente. Utilize o **Selecta TOP Marshmallow** e confeitos coloridos para finalizar.

Specialità

Nuvem de algodão

Calda Base Leite

- 1l de leite
- 150g de **Base Gelato Latte Specialità**
- 150g de açúcar
- 150g de creme de leite (35% de gordura)

- **Saborização:**

1l de Calda Base Leite
20g de **Algemix Blue Ice Selecta**

- **Modo de preparo:** Adicione o leite integral no liquidificador, vá adicionando os ingredientes e bata até obter uma mistura homogênea. Após, saborize a calda base com o **Algemix Blue Ice Selecta**, e bata novamente, depois siga com o processo de produção normalmente.

DICA DOS MESTRES:

Na decoração você pode utilizar confeitos coloridos e acrescentar algodão doce na hora de servir!



Combo da alegria

Calda Base Leite

- 1l de leite
- 150g de **Base Gelato Latte Specialitá**
- 150g de açúcar
- 150g de creme de leite (35% de gordura)



• Saborização:

1l de Calda Base Leite

30g de **Pasta Saborizante Baunilha Branca Specialitá**

• Saborização:

1l de Calda Base Leite

20g de **Algemix Blue Ice Selecta**

Saborização Blue Ice:

1l de Calda Base Leite

30g de **Pasta Saborizante Morango Specialitá**

- **Modo de preparo:** Adicione o leite integral no liquidificador, vá adicionando os ingredientes e bata até obter uma mistura homogênea. Após, saborize a calda base com a **Pasta Saborizante Baunilha Branca Specialitá**, e bata novamente, depois siga com o processo de produção normalmente.

Produza os sorvetes individualmente, utilize o mesmo modo de preparo.

**Se você gostou das
receitas, não deixe de
nos acompanhar nas
redes sociais para
mais dicas, novidades
e produtos incríveis
para seus gelados!**

Specialitá

Specialita.com

