

RECETAS DE

PÁSCOA



ameripan

Ovo de Colher

Com Recheio de Brigadeiro de Cioccotine



Receita

1uni
Casca de 250g

100g
Chantilly Topping Batido

60g
Pasta Chocolat Cioccotine

50g
Pasta Chocolat Creme de avelã com cacau



Modo de Preparo

Misture o Chantilly Topping batido com a Pasta Chocolat Cioccotine e aplique na casca de 250g.

Com uma manga de confeita e um bico n°22 faça rosetas em todo contorno da casca e finalize a decoração com brigadeiros

Itens Usados



CASCA FÁCIL
OVO DE PÁScoa
AO LEITE 1,05KG
11UND
CÓD: 784

MINI COLHER
OVO DE PÁScoa
SILVER PLASTIC 30 UN
CÓD: 1128

CAIXA PARA
OVO DE COLHER 250G 11 UNID.
CÓD: 830

FECHO PRATA
ENCART. 11CM - 100 UN
CÓD: 1140



TOPPING
CHANTILLY 400 G
CÓD: 1568



CHOCOLAT
CIOCCOTINE 2,02 KG
CÓD: 1849



SEL. CREMA
PASTA CHOCOLATE
COM AVELã 3 KG
CÓD: 1191



Ovo de Colher

Com Recheio de Mousse de Maracujá



Receita

1unid

Casca de 250g ao leite

100g

Chantilly Topping Batido

30g

**Pasta Chocolat Creme de
Leitinho**

30g

Variegato de Maracujá

25g

Variegato de Maracujá*



Modo de Preparo

Misture o Variegato de maracujá com o Creme de leitinho, em seguida acrescente o Chantilly Topping batido e mexa até formar um creme liso.

Aplique o mousse de maracujá na casca de chocolate e finalize com uma camada de Variegato de Maracujá e decore a gosto.

Itens Usados



CASCA FÁCIL
OVO DE PÁSCOA
AO LEITE 1,05KG
11UND
CÓD: 784

MINI COLHER
OVO DE PÁSCOA
SILVER PLASTIC 30 UN
CÓD: 1128

CAIXA PARA
OVO DE COLHER 250G 11 UNID.
CÓD: 830

FECHO PRATA
ENCART. 11CM - 100 UN
CÓD: 1140



TOPPING
CHANTILLY 400 G
CÓD: 1568



VARIEGATO
MARACUJÁ 2 KG
CÓD: 1764



CHOCOLAT CREMA
PASTA LEITINHO 3 KG
CÓD: 1192



Ovo de Colher

Com Recheio de Creme de Gianduia



Receita

1uni
Casca de 250g

100g
Chantilly Topping Batido

60g
Pasta Chocolat Gianduia

Q.B Morango



Modo de Preparo

Misture o Chantilly Topping batido com a Pasta Chocolat Gianduia e aplique na casca de 250g.

Decore com morangos cortados a gosto.

Itens Usados



CASCA FÁCIL
OVO DE PÁSCOA
AO LEITE 1,05KG
11UND
CÓD: 784

MINI COLHER
OVO DE PÁSCOA
SILVER PLASTIC 30 UN
CÓD: 1128

CAIXA PARA
OVO DE COLHER 250G 11 UNID.
CÓD: 830

FECHO PRATA
ENCART. 11CM - 100 UN
CÓD: 1140



TOPPING
CHANTILLY 400 G
CÓD: 1568



CHOCOLAT
GIANDUIA 2,02 KG
CÓD: 2066

Ovo de Colher

Com Recheio de Creme Bombom



Receita

1uni
Casca de 250g

100g
Chantilly Topping Batido

60g
Pasta Chocolat Creme de Bombom

3uni Bombom



Modo de Preparo

Misture o Chantilly Topping batido com a Pasta Chocolat Creme de bombom e aplique na casca de 250g.

Pique um bombom e coloque por cima, faça uma decoração com mais dois bombons cortados ao meio e decore a gosto.

Itens Usados



CASCA FÁCIL
OVO DE PÁSCOA
AO LEITE 1,05KG
11UND
CÓD: 784

MINI COLHER
OVO DE PÁSCOA
SILVER PLASTIC 30 UN
CÓD: 1128

CAIXA PARA
OVO DE COLHER 250G 11 UNID.
CÓD: 830

FECHO PRATA
ENCART. 11CM - 100 UN
CÓD: 1140



TOPPING
CHANTILLY 400 G
CÓD: 1568



SEL. CREMA PASTA CREME
DE BOMBOM 3 KG
CÓD: 1736



BOMBOM LACTA
SONHO DE VALSA 1KG
CÓD: 1291



Cone Trufado

Com Recheio de Amendocrema



Receita

5uni
Cones

100g
Cobertura Branca

200g
Pasta Chocolat
Amendocrema

100g
Cobertura Branca



Modo de Preparo

Derreta a cobertura e banhe os cones por dentro e deixe cristalizar em um papel manteiga.

Em 100g de cobertura branca derreta e acrescenta a Pasta Chocolat Amendocrema e mexa bem, leve para gelar por 30 minutos para pegar consistência.

Após gelado rechear com 40g cada cone já banhado, feche com cobertura branca e decore a gosto.

Itens Usados



CASQUINHA BISCOITO DOCE
PRÓ CASÇÃO COM 240 UN
CÓD: 1573



CHOCOLAT
SPECIALITÉ
AMENDOCREMA 2,02 KG
CÓD: 1981



CHOCOLATE GOTAS
BRANCO
HARALD TOP 2,05 KG
CÓD: 1458



CAST. CAJU XEREM GT
MÉDIA 1 KG
CÓD: 130

Cone Trufado

Com Recheio de Cioccotine



Receita

5unid
Cones

100g
Cobertura Meio Amargo

200g
Pasta Chocolat Creme de
Cioccotine



Modo de Preparo

Derreta a cobertura e banhe os cones por dentro e deixe cristalizar em um papel manteiga.

Após cristalizado, com ajuda de uma manga de confeitar preencha cada cone com 40g de Pasta Chocolat Creme de Cioccotine e feche com um pouco de cobertura meio amargo e decore a gosto.

Itens Usados



CASQUINHA BISCOITO DOCE
PRÓ CASÇÃO COM 240 UN
CÓD: 1573



CHOCOLAT
CIOCCOTINE 2,02 KG
CÓD: 1849



CHOCOLATE GOTAS
MEIO AMARGO
HARALD TOP 2,05 KG
CÓD: 1516

Trufas

Com Recheio de Gianduia



Receita

100g
Pasta Chocolat Gianduia

100g
Cobertura meio amargo

25g
Leite condensado

150g
Cobertura meio amargo

30g
Castanha de caju moída



Modo de Preparo

Derreta 100 de cobertura meio amargo e adicione a Pasta Chocolat Gianduia e mexa bem, acrescente o leite condensado e mexa até ficar firme e finalize na mão até obter uma massa de consistência macia.

Faça bolinhas de 20g e leve ao freezer por uns 30 minutos para endurecer.

Derreta 150g de cobertura meio amargo e adicione as castanhas para dar textura, banhe as trufas e deixe a cobertura cristalizar por completo em um papel manteiga.

Itens Usados



CHOCOLAT
GIANDUIA 2,02 KG
CÓD: 2066



CHOCOLATE GOTAS
MEIO AMARGO
HARALD TOP 2,05 KG
CÓD: 1516



LEITE CONDENSADO
SEMIDESNATADO
PIRACANJUBA BAG 5 KG
CÓD: 1218



CAST. CAJU XEREM GT
MÉDIA 1 KG
CÓD: 130



www.ameripan.com.br