



CATÁLOGO 2022

Especialidades na
Confeitaria
Specialitá & Selecta



CATÁLOGO 2022

Especialidades na
Confeitaria

• PASTAS CONCENTRADAS SPECIALITÁ.....	04.
• CACAU EM PÓ 100% SELECTA.....	08.
• VARIEGATOS SPECIALITÁ.....	14.
• PASTAS CHOCOLAT SPECIALITÁ.....	18.
• SPECIALITÁ CREMA.....	24.
• EMUSTAB SELECTA.....	30.
• MAX CREAM SELECTA.....	34.
• FERMENTO QUÍMICO SELECTA.....	38.
• CHANTILLY TOPPING SELECTA.....	42.

Specialitá & Selecta

Inspirada em inúmeras possibilidades sensoriais a Specialitá e a Selecta se dedicam a proporcionar novas experiências aos consumidores e entregar soluções práticas e inovadoras a seus parceiros.

A Selecta e a Specialitá são marcas da Duas Rodas, empresa consolidada no segmento de sabores e texturas para a indústria de alimentos e bebidas, com mais de 95 anos de mercado. Líder nacional na produção de ingredientes para sorvetes, as marcas possuem um portfólio moderno e sofisticado, que permite a aplicação também no segmento de confeitaria e panificação. São aromas que surpreendem, texturas que aguçam o paladar e o visual que encanta. Venha conhecer e se surpreender!



Confeitaria

Specialitá

Pastas Concentradas



As pastas concentradas são elaboradas a partir da seleção de matérias-primas diferenciadas, agregando notas intensas e características do sabor e cor às massas de bolos, recheios e biscoitos. De fácil aplicabilidade, podem ser utilizadas em todas as receitas.



Aplicações:

Bolos, recheios, biscoitos, pudins e brigadeiros. De fácil aplicação, podendo ir ao forno, fogo ou até mesmo em recheios ou cremes já prontos.



Vantagens:

A grande vantagem da utilização das pastas concentradas é seu rendimento, com uma quantidade pequena da pasta é possível obter um excelente resultado de cor e sabor na sua preparação.



Dosagem:

Dosagem a frio, seguir indicação no rótulo. Dosagem em aplicações sobre altas temperaturas aumentar 20% da dosagem do rótulo.

Conheça os sabores disponíveis:

Sabores:	Código:	Embalagens:		Dosagem:
Banana	5067011300000434	2Kg	4x2Kg	50g/litro de calda
Baunilha Branca	5067012200000434	2Kg	4x2Kg	50g/litro de calda
Baunilha Negra	5067139500000434	2Kg	4x2Kg	50g/litro de calda
Brigadeiro	5067014900000540	2,02Kg	4x2,02Kg	50g/litro de calda
Café	5067016500000434	2Kg	4x2Kg	80g/litro de calda
Caramelo	5067019000000434	2Kg	4x2Kg	50g/litro de calda
Chocolate Branco	5067024000000434	2Kg	4x2Kg	50g/litro de calda
Chocolate com Avelã	5067025200000540	2,02Kg	4x2,02Kg	80g/litro de calda
Coco	5067025700000434	2Kg	4x2Kg	50g/litro de calda
Cream Cheese	5067142800000434	2Kg	4x2Kg	50g/litro de calda
logurte Grego	5067121700000434	2Kg	4x2Kg	50g/litro de calda
Leite Condensado	5067047600000434	2Kg	4x2Kg	50g/litro de calda
Limão Siciliano	5067122200000434	2Kg	4x2Kg	50g/litro de calda
Marula Cream	5067053400000434	2Kg	4x2Kg	50g/litro de calda
Morango	5067058500000434	2Kg	4x2Kg	50g/litro de calda
Nocciola	5067009800000434	2Kg	4x2Kg	50g/litro de calda
Panna Cotta	5067125300000434	2Kg	4x2Kg	30g/litro de calda
Pudim de Leite	5067121900010434	2Kg	4x2Kg	30g/litro de calda
Framboesa (Zero açúcar)	5067036700000434	2Kg	4x2Kg	30g/litro de calda
Chocolate com Avelã (Zero açúcar)	5067025200010540	2,02Kg	4x2,02Kg	80g/litro de calda
logurte Grego (Zero açúcar)	5067121700020434	2Kg	4x2Kg	30g/litro de calda
Chocolate Branco (Zero açúcar)	5067024000020434	2Kg	4x2Kg	30g/litro de calda
Morango (Zero açúcar)	5067058500010434	2Kg	4x2Kg	50g/litro de calda
Coco (Zero açúcar)	5067025700010434	2Kg	4x2Kg	30g/litro de calda
Nata (Zero açúcar)	5067059800000434	2Kg	4x2Kg	30g/litro de calda

Confeitaria



RECEITA DE

Brigadeiro Avelã

(Dosagem a frio)

- 395g de leite condensado
- 50g de creme de leite
- 36g de **Pasta Concentrada de Chocolate com Avelã Specialitá** (Obs.: 80g/Kg)



Modo de Preparo:

Misturar o leite condensado e o creme de leite em uma panela e mexer até o brigadeiro soltar da panela. Retire a panela do fogo e adicione a Pasta Concentrada de Chocolate com Avelã Specialitá e reserve na geladeira por 2 horas. Em seguida, unte a mão com um pouco de margarina ou manteiga e faça bolinhas de 20g, passe no granulado e sirva.

RECEITA DE

Bolo de coco

(Dosagem alta temperatura)

- 160g de açúcar
- 100g de margarina
- 3 unidades de ovos
- 14g de **Emustab Selecta**
- 130ml de Leite
- 160g de farinha de trigo
- 7g de **Fermento Químico Selecta**
- 5g de **Max Cream Selecta**
- **44g de Pasta Concentrada Coco Specialitá** (60g/Kg).



Modo de Preparo:

Em um tigela, bata o açúcar com a margarina por 3 minutos. Após adicione os ovos e o Emustab e bata até ficar bem homogêneo. Em seguida coloque o leite e bata mais um pouco, e acrescente a Pasta Concentrada Coco Specialitá e os secos. Coloque em uma forma, previamente untada, e coloque para assar em forno pré-aquecido 180°C por 35 minutos ou até o palito sair limpo.



Selecta

Cacau em pó 100% Selecta



Desenvolvido com blend de cacaus selecionados para obter a melhor performance em sabor e cor.



5073016000130915
Embalagem 1,010Kg



Vantagens:

Por ser um blend de cacaus selecionados garante na confeitaria uma boa coloração e sabor em diversas aplicações.



Características:

Produzidos a partir de cacau alcalino, absorvem líquidos mais rapidamente que o pó de cacau natural. Dos sabores mais suaves aos mais intensos.



Aplicações:

Pode ser utilizado em diversas receitas que se utiliza cacau em pó, como bolos, brigadeiros e recheios.



Dosagem:

25g a 60g/Kg

Confeitaria



RECEITA DE

Brigadeiro

- 395g de leite condensado
- 50g de creme de leite
- 10g de **Cacau em pó 100% Selecta**



Modo de Preparo:

Em uma panela coloque um pouco do leite condensado e o Cacau em pó 100% Selecta e mexa bem para dissolver totalmente o cacau em pó, logo em seguida coloque o restante dos ingredientes e leve ao fogo médio até soltar da panela. Reserve na geladeira por 3 horas. Faça bolinhas de 20g passe no granulado e sirva.

RECEITA DE

Pão de mel

- 4 unidades de ovos
- 150g de açúcar mascavo
- 30ml de óleo
- 75g de mel
- 5g de canela
- 45ml de água
- 20g de **Cacau em pó 100% Selecta**
- 180g de farinha de trigo
- 15g de bicarbonato em pó



Modo de Preparo:

Bata na batedeira os ovos, o açúcar mascavo e o óleo por 5 min. Em uma panela coloque o mel, a canela, a água e o Cacau em pó 100% Selecta, aquecer bem até dissolver por completo o cacau. Coloque aos poucos em uma tigela e bata na batedeira. Por último coloque a farinha e o bicarbonato e mexa suavemente. Coloque para assar em uma forma untada a 180°C por 25 minutos ou até o palito sair limpo. Deixe esfriar bem, corte no tamanho desejado, recheie com doce de leite e banhe com chocolate.





RECEITA DE

Macarons de Chocolate com Floresta Negra

- 100g de clara de ovo
- 100g de açúcar refinado
- 125g de farinha de amêndoa
- 25g de **Selecta Cacau 100%**
- 150g de açúcar de confeiteiro



Modo de Preparo:

Em uma panela, adicione as claras de ovo e o açúcar, mexa até derreter o açúcar. Em seguida, transfira para uma batedeira e bata até obter um merengue com ponto de bico firme. Misture o açúcar de confeiteiro, a farinha e o **Selecta Cacau 100%** e, em seguida, o merengue. Coloque a massa de macaron em uma manga de confeitar e pingue em um tapete de silicone. Deixe descansando para criar uma casca no macaron, que não suje a mão ao toque. Após, asse a 130°C por 20 minutos.

Recheio Floresta Negra

- 395 de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 100g de **Pasta Chocolat Floresta Negra Specialitá**



Modo de Preparo do recheio

Em uma panela, leve os três ingredientes e mexa até desgrudar do fundo da panela. Reserve na geladeira por aproximadamente 2 horas antes de usar. Em uma manga de confeitar insira um bico de confeitar, de sua preferência, e o recheio de floresta negra. Recheie os macarons e sirva.



Specialitá

Variegatos Specialitá



Elaborado com frutas e ingredientes selecionados, a linha de Variegatos Specialitá traz novas possibilidades em texturas e sabores que enriquecem e promovem novas experiências de consumo.



Aplicações:

Pode ser utilizados como recheios ou misturados em uma base. Além da utilização em coberturas de bolos, tortas e sobremesas.



Vantagens:

Prático por ser um produto já pronto para o uso, além de ajudar na padronização das receitas.



Dosagem:
a gosto.

Conheça os sabores disponíveis:

Sabores:	Código:	Embalagens:	
Abacaxi (Lançamento)	5057000500030279	4Kg	4x4Kg
Abacaxi ao Vinho	5057124800000434	2Kg	4x2Kg
Abobora com Coco	5057000800000434	2Kg	4x2Kg
Amarena	5057006800010381	1Kg	6x1kg
Amarena	5057006800010434	2Kg	4x2Kg
Amora	5057007100000434	2Kg	4x2Kg
Banana Flambada	5057011600000381	1Kg	6x1Kg
Banana Flambada	5057011600000434	2Kg	4x2Kg
Banoffe	5057099400000434	2Kg	4x2Kg
Cocada	5057030500000434	2Kg	4x2Kg
Damasco	5057032000000434	2Kg	4x2Kg
Doce de Tapioca	5057149800010434	2Kg	4x2Kg
Frutas Amarelas	5057080100000434	2Kg	4x2Kg
Frutas do Bosque	5057118300010434	2Kg	4x2Kg
Frutas Verdes	5057083100000434	2Kg	4x2Kg
Maracujá	5057053200030434	2Kg	4x2Kg
Mirtilo	5057128500000434	2Kg	4x2Kg
Morango	5057058500050434	2Kg	4x2Kg
Pamonha doce	5057159500000434	2Kg	4x2Kg
Frutas do Bosque (Zero adição de açúcar)	5057118300040381	1Kg	6x1Kg
Frutas do Bosque (Zero adição de açúcar)	5057118300040434	2Kg	4x2Kg
Goiabada Mineira (Zero adição de açúcar)	5057159800000434	2Kg	4x2Kg
Maracujá (Zero adição de açúcar)	5057053200060434	2Kg	4x2Kg
Morango (Zero adição de açúcar)	5057058500090381	1Kg	6x1Kg
Morango (Zero adição de açúcar)	5057058500090434	2Kg	4x2Kg

Comfeitaria



RECEITA DE

Mono porção de leiteinho com morango

- 250g de chocolate cobertura branco
- 250g de **Chantilly Topping Selecta** batido
- 150g de **Creme de Leiteinho Specialité Crema**
- 100g de **Variegato Morango Specialité**



Modo de Preparo:

Derreta o chocolate e misture com o Creme Leiteinho Specialité Crema e o Variegato Morango Specialité, por fim, acrescente o Chantilly Topping Selecta batido, formando um mousse de morango. Em uma forma de aro 20x5 com fundo removível intercale uma camada de pão de ló e mousse de morango até o topo. Finalize com uma camada fina de Variegato Morango Specialité por cima e leve pra gelar por aproximadamente 1 hora.



RECEITA DE

Cheesecake

- 200g de bolacha maisena triturada
- 100g de margarina
- 400g de cream cheese
- 100g de iogurte natural
- 70g de açúcar
- 2 unidades de ovos
- 100g de **Variegato Damasco Specialitá**



Modo de Preparo:

Misture a bolacha triturada com a margarina e forre uma forma de aro removível. Leve para assar por 20 minutos em forno pré-aquecido à 180°C e reserve. Na batedeira coloque o cream cheese, o iogurte, o açúcar e os ovos e bata até formar um creme liso. Coloque o creme na forma já com a bolacha pré-assada e leve novamente no forno a 180°C por uns 30 a 40 minutos. Deixe sob refrigeração por umas 4 horas, aplique o Variegato Damasco Specialitá e sirva em fatias.

Pastas Chocolat Specialità



Com sabor marcante, fácil aplicabilidade e ingredientes nobres, a linha Chocolat Specialità tem como base o chocolate na maioria de seus produtos e é amplamente utilizada em diversas receitas na confeitaria e panificação. Sua consistência fluida é ideal para usar como coberturas de bolos e sobremesas.



Vantagens:

Fácil aplicabilidade, ótimo rendimento em coberturas de bolos e sobremesas, além de ter um portfólio vasto com diversos sabores.



Dosagem:

A gosto

Conheça os sabores disponíveis:

Sabores:	Código:	Embalagens:	
Chiclete Flocos Coloridos (Lançamento)	5057027000010279	4Kg	4x4Kg
Floresta Negra (Lançamento)	5057036300000279	4Kg	4x4Kg
Amendocrema	5057036300000279	2,02Kg	4x2,02Kg
Brigadeiro Artesanalle	5057014900030862	1,01Kg	6x1,02Kg
Brigadeiro Artesanalle	5057014900030540	2,02Kg	4x2,02Kg
Biscotti & Crema	5057026500000540	2,02Kg	4x2,02Kg
Caffé Moka	5057016500010862	1,01Kg	6x1,02Kg
Caffé Moka	5057016500010540	2,02Kg	4x2,02Kg
Caramelo Salgado Crocante	5057019000070540	2,02Kg	4x2,02Kg
Cioccotine	5057025400000540	2,02Kg	4x2,02Kg
Chocolate ao Coco	5057149700000540	2,02Kg	4x2,02Kg
Cocco Bianco	5057121400040540	2,02Kg	4x2,02Kg
Cookies Cream	5057024000020381	1,01Kg	6x1,02Kg
Cookies Cream	5057024000020540	2,02Kg	4x2,02Kg
Cremchella	5057025200000540	2,02Kg	4x2,02Kg
Crema di Ciocco	5057123600000540	2,02Kg	4x2,02Kg
Gianduia	5057052400030862	1,01Kg	6x1,01Kg
Gianduia	5057052400030540	2,02Kg	4x2,02Kg
Leitinho	5057088800030279	4Kg	4x4Kg
Torta de Limão	5057118400010540	2,02Kg	4x2,02Kg
Trufa	5057075700000540	2,02Kg	4x2,02Kg
Wafer Branco	5057148600000540	2,0Kg	4x2,02Kg
Trufa ao Leite - Seleção	5057142600000279	4Kg	4x4Kg
Trufa Premium - Seleção	5057142700000279	4Kg	4x4Kg
Creme Avelã - Seleção	5057009800020279	4Kg	4x4Kg
Chocolate - Aera	5057024200070540	2,02Kg	4x2,02Kg
Chocolate Banco - Aera	5057024000050540	2,02Kg	4x2,02Kg
Leitinho (Zero Adição de Açúcar)	5057088800020279	4Kg	4x4Kg
Cioccochela (Zero Adição de Açúcar)	5057025200060862	1,01Kg	6x1,01Kg
Trufa Premium (Zero Adição de Açúcar)	5057142700010862	1,01Kg	6x1,01kg
Trufa Premium 00	5057142700010540	2,02Kg	4x2,02kg
(Zero Adição de Açúcar e Zero Lactose)	5057142700020540	2,02Kg	4x2,02kg

Confeitaria



RECEITA DE

Bolo de Cocco Bianco

Pão de ló

- 5 unidades de ovos
- 150g de açúcar
- 180g de farinha de trigo



Modo de Preparo:

Bata os ovos e o açúcar por 10 minutos e incorpore a farinha de trigo gentilmente. Coloque na forma (aro 20) e asse por 35 minutos a 180°C. Deixar esfriar bem antes de usar.

Mousse de Cocco Bianco

- 100g de chocolate branco
- 150g de **Pasta Chocolat Cocco Bianco Specialità**
- 150g de **Chantilly Topping Selecta** batido

Modo de Preparo do Mousse:

Derreta o chocolate e misture com a Pasta Chocolat Cocco Bianco e por último o Chantilly Topping Selecta batido.



Modo de Preparo do bolo

Corte o pão de ló já em temperatura ambiente em 3 camadas, separe a primeira camada e molhe com leite, coloque metade da mousse de cocco bianco e espalhe, coloque outra camada de pão de ló e molhe com leite e aplique o restante da mousse e depois a última camada do pão de ló, molhe bem e cubra o bolo com Chantilly Topping Selecta. Aplique uma quantidade da Pasta Chocolat Cocco Bianco Specialità o suficiente para cobrir o chantilly todo e decore a gosto.



RECEITA DE

Petit Gateau

- 125g de **Pasta Chocolat Trufa Premium Specialité**
- 125g de margarina
- 85g de açúcar
- 60g de farinha de trigo
- 3 unidades de ovos
- 2 unidades de gemas



Modo de Preparo:

Em uma panela, aqueça a Pasta Chocolat Trufa Premium Specialité e a margarina.

Em seguida, transfira para um recipiente e adicione os ovos e as gemas peneiradas e mexa bem. Após, adicione o açúcar e por último a farinha de trigo. Mexa até obter uma massa homogênea.

Preaqueça o forno em 250°C e unte as forminhas de petit gateau com manteiga.

Asse durante 6 minutos e sirva ainda quente acompanhado com uma bola de sorvete de sua preferência.





Specialitá Crema



Desenvolvida com matérias-primas diferenciadas para entregar sabores sofisticados, intensos e marcantes, combinados com uma textura firme e cremosa, que permite infinitas possibilidades de criações na confeitaria.



Aplicações:

Por ter uma consistência cremosa e firme é ideal para preparo de recheios e sobremesas.



Vantagens:

Com sua textura cremosa e firme permite decorações com bicos de confeitar, podem ser utilizadas para saborizar pudins, recheios, mousses, cremes e até mesmo para rechear pães doces, chocotones, bombons e muitos outros.



Dosagem:

A gosto

Conheça os sabores disponíveis:

Sabores:	Código:	Embalagens:	
Creme de Bombom (Lançamento)	5057190300000883	3Kg	4x3Kg
Creme de Amendoim com Pedacos	5057153100000883	3Kg	4x3Kg
Creme de Amendoim com Pedacos	5057153100000742	1,01Kg	12x1,01Kg
Creme de Amendoim com Pedacos	5057153100000862	1,010Kg	6x1,01Kg
Creme de Amendoim com Pedacos	5057153100000163	12Kg	1x12Kg
Creme de Avelã com Cacau	5057153000020883	3Kg	4x3Kg
Creme de Avelã com Cacau	5057153000020163	12Kg	1x12Kg
Creme de Cioccotine	5057164800010883	3Kg	4x3Kg
Creme de Cioccotine	5057164800010742	1,01Kg	12x1,01Kg
Creme de Cioccotine	5057164800010862	1,01Kg	6x1,01Kg
Creme de Leiteinho	5057152900010883	3Kg	4x3Kg
Creme de Leiteinho	5057152900010163	12Kg	1x12Kg
Creme de Leiteinho	5057152900010742	1,01Kg	12x1,01Kg
Creme de Leiteinho	5057152900010862	1,01Kg	6x1,01Kg
Creme de Amendocrema (Zero adição de açúcar)	5057153100020862	1,01Kg	6x1,01Kg
Creme de Amendocrema (Zero adição de açúcar)	5057153100020883	3Kg	4x3Kg
Creme de Avelã com Cacau (Zero adição de açúcar)	5057153000030862	1,01Kg	6x1,01Kg
Creme de Avelã com Cacau (Zero adição de açúcar)	5057153000030883	3Kg	4x3Kg
Creme de Chocolate ao Coco (Zero adição de açúcar)	5057164900010862	1,01Kg	6x1,01Kg
Creme de Chocolate ao Coco (Zero adição de açúcar)	5057164900010883	3Kg	4x3Kg
Creme de Cocco Bianco (Zero adição de açúcar)	5057165000010742	1,01Kg	12x1,01Kg
Creme de Cocco Bianco (Zero adição de açúcar)	5057165000010862	1,01Kg	6x1,01Kg
Creme de Cocco Bianco (Zero adição de açúcar)	5057165000010883	3Kg	4x3Kg
Creme de Cookies Branco (Zero adição de açúcar)	5057178100000862	1,01Kg	6x1,01Kg
Creme de Cookies Branco (Zero adição de açúcar)	5057178100000883	3Kg	4x3Kg
Creme de Cookies Nero (Zero adição de açúcar)	5057178200000862	1,01Kg	6x1,01Kg
Creme de Cookies Nero (Zero adição de açúcar)	5057178200000883	3Kg	4x3Kg
Creme de Torta de Limão (Zero adição de açúcar)	5057173700000883	3Kg	4x3Kg

Confeitaria



RECEITA DE

Pudim de Amendoim

- 395g de leite condensado
- 200g de **Creme de Amendoim com Pedacos Specialitá Crema**
- 400ml de leite
- 4 unidades de ovos

Caramelo:

- **Cobertura para Taças Caramelo Selecta**



Modo de Preparo:

Misturar o leite condensado com o Creme de Amendoim com Pedacos Specialitá Crema. Misture o leite com os ovos e peneire sobre o leite condensado e mexa até incorporar tudo. Coloque o a Cobertura para Taças Caramelo Selecta em uma forma e despeje a massa do pudim. Cubra a forma com papel alumínio e asse a 200°C por aproximadamente 45 minutos.

Reserve na geladeira por 4 horas, desenforme e sirva.

RECEITA DE

Cookies de Avelã com cacau

- 120g de **Creme de Avelã com Cacau Specialità Crema**
- 60g de farinha de trigo
- 30g de gotas de chocolate



Modo de Preparo:

Misture o Creme de Avelã com Cacau Specialità Crema com a farinha de trigo até obter uma massa lisa que não grude na mão e por fim adicione as gotas de chocolate.

Faça bolinha com 25g e no formato de cookies.

Asse a 180°C por 10 minutos.





RECEITA DE

Bolo de Bombom

Calda para umedecer

- 30g de leite condensado
- 50ml de água

Modo de Preparo da Calda:

Misture os dois ingredientes e reserve.

Creme base

- 500g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 200ml de leite
- 10g de amido
- 40g de margarina



Modo de Preparo Creme base:

Dissolva o amido no leite e, em seguida, adicione os outros ingredientes no fogo, mexendo bem.

Depois que levantar à fervura, conte aproximadamente 7 minutos e desligue. Reserve na geladeira com um plástico em contato com o creme para evitar a formação de grumos. Mantenha refrigerado por 4 horas antes de usar.

Bolo de Bombom

- 1 unidade de pão de ló chocolate
- 200g de creme base
- 210g de **Creme de Bombom Specialitá Crema**
- 100g de **Chantilly Topping Selecta**
- 100ml de água gelada
- 80ml de calda para umedecer



Modo de Preparo do bolo

Corte o pão de ló em 3 camadas iguais e reserve. Em um recipiente adicione o creme base e 100g do Creme de Bombom Specialitá Crema. Mexa até formar um recheio de bombom homogêneo e reserve. Umedeça uma camada do pão de ló com 25ml de calda e adicione uma parte do recheio bombom. Repita o processo de colocar uma camada de pão de ló umedecido, com 25ml de calda, e a outra parte do recheio. Finalize com a última camada de pão de ló umedecido, com 25ml de calda. Em uma batedeira, adicione o Chantilly Topping Selecta com a água gelada e bata em velocidade média até obter um produto cremoso, liso e de consistência firme. Cubra o bolo com o Chantilly Topping Selecta batido e, em seguida, adicione 110g de Creme de Bombom Specialitá Crema. Espalhe sobre o bolo e decore a gosto.



Selecta®

Emustab Selecta



Combinação de ingredientes e a maior quantidade de emulsificantes ativos em sua composição, o Emustab é o emulsificante referência no mercado, proporcionando textura macia, cremosa, ótima emulsão, rendimento e estabilidade.



5018060700010715 – Embalagem 200g

5018060700010053 – Embalagem 1kg

5018060700010102 – Embalagem 3kg



Vantagens:

Ótimo em massas de bolos e sobremesas, trazendo leveza, rendimento e estabilidade nas massas.



Aplicações:

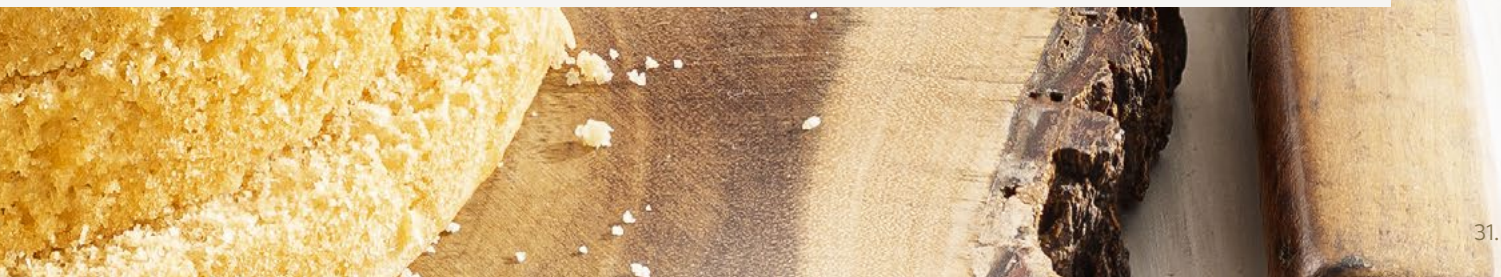
Pode ser aplicado em massas de bolos, tortas e sobremesas.



Dosagem:

20g/Kg de massa

Confeitaria





RECEITA DE

Pão de ló

- 260g de farinha de trigo
- 180g de açúcar
- 150ml de água
- 3 unidades de ovos
- 12g de **Emustab Selecta**
- 12g de **Fermento Químico Selecta**



Modo de Preparo:

Bata todos os ingredientes por 2 minutos e asse a 180°C por 35 minutos em uma forma de aro 20.

RECEITA DE

Torta Holandesa

- 390g de creme de leite
- 3 unidades de gemas de ovo
- 120g de leite condensado
- 240g de manteiga
- 80g de açúcar
- 40g de **Pasta Saborizante Baunilha Branca Specialitá**
- 17g de **Emustab Selecta**
- 12g de gelatina incolor
- 60g de água
- 150g de **Creme de Avelã com Cacau Specialitá Crema**



Modo de Preparo:

Bata a manteiga, o açúcar, o leite condensado, as gemas e o Emustab Selecta até formar um creme liso e homogêneo, depois coloque o creme de leite e a Pasta Saborizante Baunilha Branca Specialitá e reserve. Hidrate a gelatina na água e acrescente na mistura. Em uma forma de fundo removível forre o fundo com bolachas tipo maisena, adicione o creme de baunilha e finalize com o Creme de Avelã com Cacau Specialitá Crema. Deixe na geladeira por 4 horas no mínimo. Decore com bolacha tipo calypso e sirva.



Max Cream Selecta



Melhorador desenvolvido para incrementar a textura, maciez e cremosidade, amplamente utilizado nas massas de bolos e pães.



5025060700240024
Embalagem 500g



Vantagens:

Proporciona excelente maciez e cremosidade em massas de bolos e pães.



Dosagem:

30g/Kg de farinha de trigo da preparação.

Confeitaria



RECEITA DE

Bolo de Laranja

- 160g de açúcar
- 100g de margarina
- 3 unidades de Ovos
- 14g de **Emustab Selecta**
- 130ml de suco de laranja
- 160g de farinha de trigo
- 7g de **Fermento Químico Selecta**
- 5g de **Max Cream Selecta**



Modo de Preparo:

Bata o açúcar com a margarina por uns 3 minutos, depois adicione os ovos com o Emustab Selecta e bata bem. Adicione o suco de laranja e bata mais um pouco e por último, acrescente os secos.

Asse a 180°C por 35 minutos ou até o palito sair limpo.

RECEITA DE

Chocotone

Esponja

- 135g de farinha de trigo
- 10g de fermento seco
- 110g de água

Massa

- 340g de farinha de trigo
- 70g de açúcar
- 15g de **Max Cream Selecta**
- 4g de sal
- 12g de Essência Panetone
- 6 unidades de gema de ovo
- 80g de manteiga
- 120g de água gelada
- 250g de gotas de chocolate



Modo de Preparo:

Prepare a esponja e deixe descansar por 25 minutos. Em seguida, adicione todos os ingredientes, exceto as gotas de chocolate. Sove na batedeira até obter o ponto de véu, aproximadamente de 10 a 15 minutos. Adicione as gotas de chocolate e divida a massa em 500g. Insira nas forminhas de papel e deixe descansar de 2 a 3 horas até chegar no topo da forma. Asse em temperatura de 200°C, por 35 a 45 minutos.



Selecta®

Fermento Químico Selecta



Desenvolvido com ingredientes especiais para promover seu crescimento e estabilidade, o Fermento Químico Selecta é direcionado a todos os tipos de massas de bolos, vários tipos de massas doces, consideradas massas leves e também salgadas.



5009036100010071

Embalagem 1kg



Características:

Por se tratar de um produto termossensível, ele só vai ser ativado a partir do momento que for ao forno, ideal para todo o tipo de produção.



Dosagem:

24g/Kg de massa.

Confeitaria



RECEITA DE

Pão de ló de chocolate

(Aro 20)

- Pão de ló de chocolate (Aro 20)
- 200g de farinha de trigo
- 180g de açúcar
- 150g de água
- 3 unidades de ovos
- 12g de **Emustab Selecta**
- 12g de **Fermento Químico Selecta**
- 25g de **Cacau em pó 100% Selecta**



Modo de Preparo:

*Pese e bata todos os ingredientes na batedeira entre 3 a 5 minutos.
Asse a 180°C por 35 minutos.*

RECEITA DE

Torta de frango

- 4 unidades de Ovos
- 180ml de óleo
- 400ml de leite
- 35g de queijo ralado
- 5g de sal
- 150g de farinha de trigo
- 19g de **Fermento Químico Selecta**
- 1 unidade de peito de frango desfiado e temperado



Modo de Preparo:

Reserve o frango desfiado e temperado. Bata os demais ingredientes no liquidificador até ficar um creme homogêneo.

Em uma assadeira untada, adicione um pouco de massa. Em seguida preencha com o frango desfiado e temperado. Despeje o restante do creme da torta e leve a torta para assar a 180°C por 40 a 45 minutos ou até dourar.



Chantilly Topping Selecta



Prático e de fácil preparação, o Topping Selecta é amplamente utilizado como chantilly na confeitaria, e pode ser batido com leite ou água gelada.



5028060700020383
Embalagem 400g



Vantagens:

Perfeito para armazenamento em lugares quentes, sabor leve com um toque de baunilha e de boa performance em decorações.



Aplicações:

Pode ser utilizado como cobertura, preparo de recheios e sobremesas.



Dosagem:

400g de Chantilly Topping Selecta para 400ml de água ou leite gelados.

RECEITA DE

4 leites

- 400g de **Chantilly Topping Selecta**
- 400ml de leite gelado
- 300g de leite em pó
- 100g de leite condensado
- 100g de morango fruta
- Q.B Bolacha champanhe



Modo de Preparo:

Misture o Chantilly Topping Selecta, e o leite em pó e bata na batedeira até dar ponto de pico firme, acrescente o leite condensado e reserve. Em uma travessa forre o fundo com bolacha champanhe, coloque metade do creme 4 leites e espalhe. Coloque os morangos picados e por fim o restante do creme de 4 leites e decore.





CATÁLOGO 2022

Especialidades na
Confeitaria
Specialitá & Selecta

Para tirar dúvidas, receber informações,
acesse nossos canais digitais

www.specialita.com

 [specialita.gelados](https://www.instagram.com/specialita.gelados)

ou ligue para o nosso serviço de
atendimento ao cliente: **0800 707 9500**

