


Selecta

NOVAS
Sensações

Está aberta
a temporada
mais doce e
refrescante
do ano!




Nossos dias ficam ainda mais gostosos com a chegada da melhor temporada do ano, que inicia neste mês de setembro!

Afinal, além do começo da primavera, marca também o mês de uma das datas mais importantes para nosso segmento:

o **Dia Nacional do Sorvete**, que é comemorado no dia 23.

Este é o momento para você entrar no clima, se preparar e explorar as combinações, sabores e texturas que serão a sensação da temporada e conquistar cada vez mais clientes.

Para isso, a cada semana preparamos um e-book especial de receitas para você! Confira alguns sabores que prometem ser o sucesso da temporada:



Receita Calda Base Leite

INGREDIENTES

1 litro de água

220g de leite em pó integral

170g de açúcar

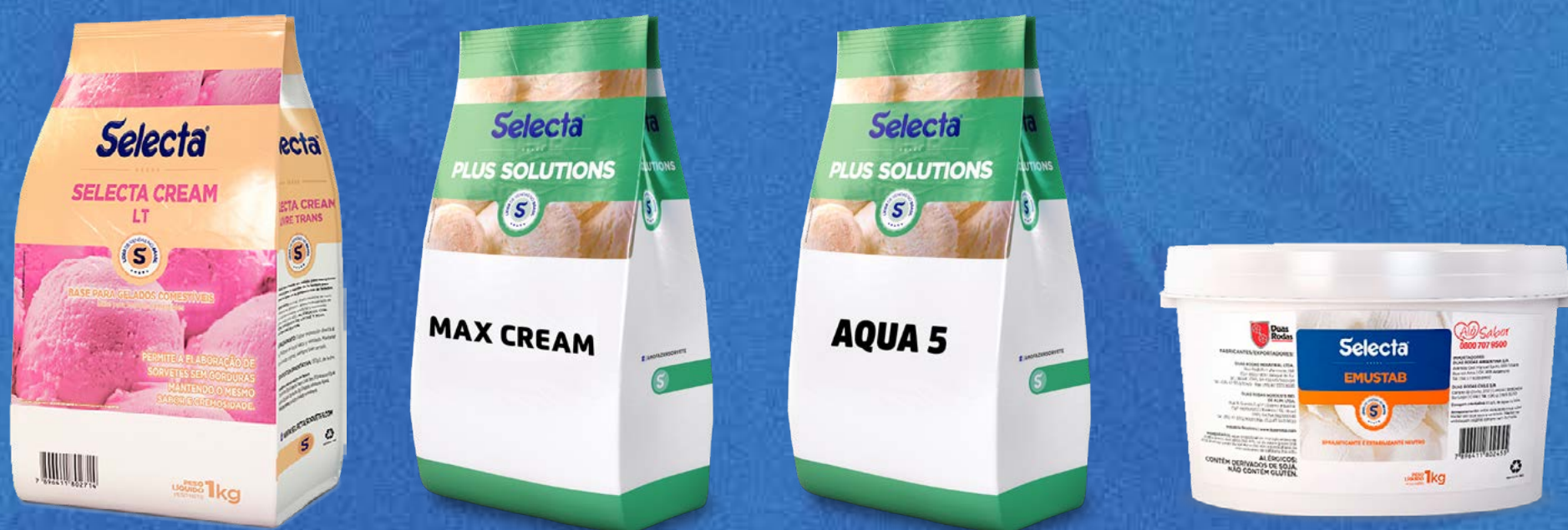
50g de xarope de glicose

40g de Selecta Cream LT

30g de Max Cream Selecta

4g de Aqua 5 Selecta

8g de Emustab Selecta



MODO DE PREPARO

Misture o açúcar com o Aqua 5 Selecta, reserve. Na pasteurizadora, quando a temperatura da água atingir de 30 a 40°C adicione primeiro a mistura de açúcar e Aqua 5 Selecta. Em seguida, adicione os demais ingredientes da calda base. Aguarde até que o processo da pasteurização se complete.



Açaí + Banana

INGREDIENTES

370ml de água

370g de polpa de açaí

180g de açúcar

80g de glicose

1g de ácido cítrico

3g de Aqua 5 Selecta

10g de Algemix Banana Selecta

*A combinação
perfeita
que nunca
decepciona!*



MODO DE PREPARO

Misture o açúcar com o Aqua 5 Selecta, reserve. Em um Liquidificador inserir a água, polpa de açaí, a mistura reservada e os demais ingredientes. Bater até obter uma calda homogênea. Seguir o processo de fabricação tradicional.





Festa Kids

SORVETE DE BLUE ICE

1 litro de calda base leite
20g de Algemix Blue Ice Selecta

SORVETE DE CHICLETE ROSA

1 litro de calda base leite
50g de Algemix Chiclete Tutti-Frutti Selecta

SORVETE DE MARSHMALLOW

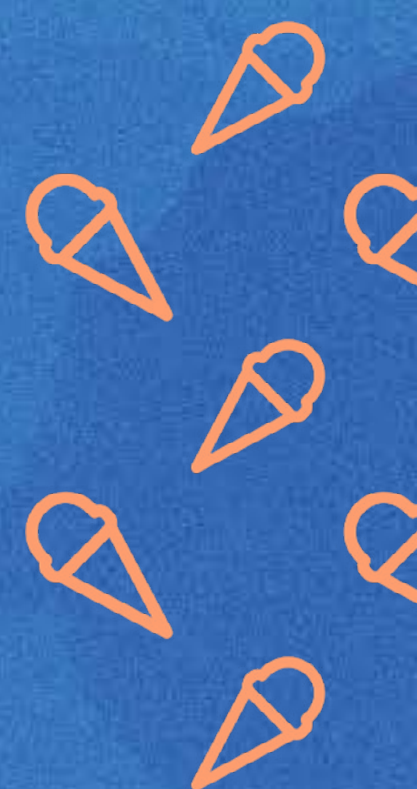
1 litro de calda base leite
50g de Algemix Marshmallow Selecta

A união dos 3 sabores mais nostálgicos para festejar um dia mais que especial, como o Dia das Crianças!



MODO DE PREPARO

Em um mixer ou liquidificador, adicione a calda base com o saborizante e prepare a calda saborizada de cada sabor, separadamente. Em seguida, insira a calda base saborizada na produtora e siga com o processo de produção normalmente de cada sabor. Após, transfira os três sabores para o mesmo pote.





Sundae Haloween

CALDA BASE LEITE

INGREDIENTES

- 1 litro de água
- 180g de leite em pó integral
- 180g de açúcar
- 50g de glicose
- 30g de gordura vegetal
- 3g de Aqua 5 Selecta
- 8g de Emustab Selecta

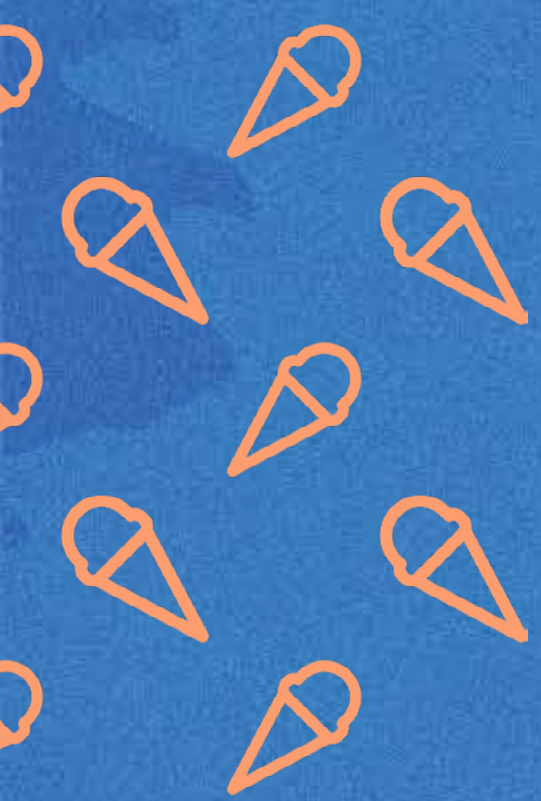
*Um sorvete de creme
de um jeito que você
nunca viu...
estranhamente
delicioso!*

SABORIZAÇÃO

- 1 litro de calda base
- 50g de Saborizante com Agente de Textura Crème Brûlée Selecta

MESCLA

- Selecta Top Morango a gosto
- Goma de chiclete para decorar



MODO DE PREPARO

Misture o açúcar com o Aqua 5 Selecta, reserve. Na pasteurizadora, quando a temperatura da água atingir de 30 a 40°C adicione primeiro a mistura de açúcar e Aqua 5 Selecta. Em seguida, adicione os demais ingredientes da calda base. Aguarde até que o processo da pasteurização se complete. Misturar em um mixer ou liquidificador a calda base com o saborizante até obter uma mistura homogênea. Colocar a calda saborizada na produtora e seguir o processo de fabricação normalmente. Adicionar em uma bandeja o Selecta Top Morango e adicionar as bolas de sorvete de creme por cima. Esmagar uma goma de chiclete, de sua preferência, e aplicar um pouco de corante preto para fins alimentícios, para fazer a pupila do olho.



Napolicopa

SORVETE AMARELO COPA

INGREDIENTES

1 litro de calda base leite

20g de Algemix Baunilha Amarela Copa Selecta **(Lançamento)**

SORVETE VERDE COPA

INGREDIENTES

1 litro de calda base leite

20g de Algemix Morango Verde Copa Selecta **(Lançamento)**

SORVETE AZUL COPA

INGREDIENTES

1 litro de calda base leite

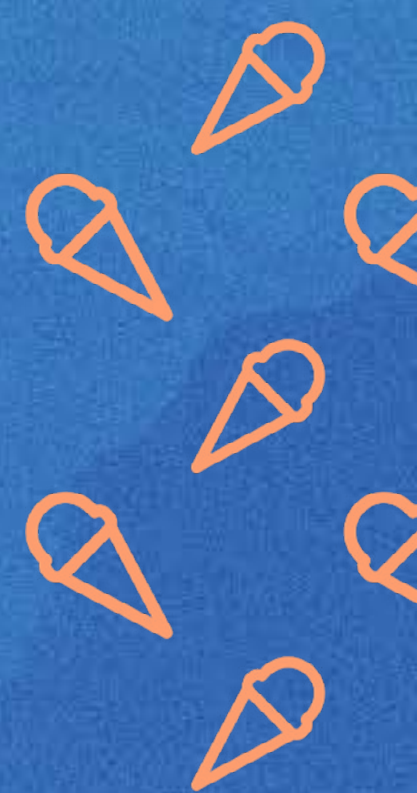
20g de Algemix Chocolate Branco Azul Copa Selecta **(Lançamento)**

*Seu sorvete
com sabor de
torcida!*



MODO DE PREPARO

Em um mixer ou liquidificador, adicione a calda base com o saborizante e prepare a calda saborizada de cada sabor, separadamente. Em seguida, insira a calda base saborizada na produtora e siga com o processo de produção normalmente de cada sabor. Após, transfira os três sabores para o mesmo pote.





Gingerbread

INGREDIENTES

1 litro de calda base leite
20g de Algemix Nata Selecta
4g de gengibre em pó
3g de canela em pó
3g de noz moscada
Cravo a gosto
Cardomomo em pó a gosto

*Não podia faltar
aquela receita do
biscoito Natalino,
não é mesmo?*



MODO DE PREPARO

Pesar os ingredientes e bater no mixer até obter uma mistura homogênea. Colocar a calda saborizada na produtora e seguir o processo de fabricação normalmente. Servir o sorvete em uma taça, acompanhado com biscoitos decorados com o tema Natalino.



Pauê de Frutas com Damasco

*Uma releitura
deliciosa!*

INGREDIENTES

1 litro de calda base leite

20g de Algemix Creme Selecta

10g de Saborizante Zen Laranja com Acerola Selecta Equilibrium

MESCLA

100g de Variegato Damasco Specialitá



MODO DE PREPARO

Pesar os ingredientes e bater no mixer até obter uma mistura homogênea. Colocar a calda saborizada na produtora e seguir o processo de fabricação normalmente. Na saída da produtora, mesclar com o Variegato Damasco Specialitá.



Picolé de Kiwi e Abacaxi

CALDA BASE ÁGUA

INGREDIENTES

- 1 litro de água
- 200g de açúcar
- 100g de glicose
- 5g de Aqua 5 Selecta

*O sabor
perfeito para
o verão!*

RECEITA PICOLÉ

INGREDIENTES

- 1 litro de calda base água
- 150g de kiwi (fruta)
- 150g de abacaxi (fruta)
- 3g de Algemix Kiwi Selecta
- 8g de Tropical Abacaxi Selecta



MODO DE PREPARO

Misture o açúcar com o Aqua 5 Selecta, reserve. Em um mixer ou liquidificador, adicione primeiro a mistura de açúcar e Aqua 5 Selecta na água e, em seguida, os demais ingredientes. Bata até obter uma calda homogênea. Adicione o saborizante e siga com o processo de produção dos picolés normalmente.

Quer ficar por dentro de todas essas dicas e muito mais? Então não deixe de nos acompanhar!

Selecta®

www.selectasorvetes.com

 [selecta.sorvetes](https://www.instagram.com/selecta.sorvetes)

  [selectasorvetes](https://www.youtube.com/selectasorvetes)

