


Selecta


NOVAS
Sensações

Está aberta
a temporada
mais doce e
refrescante
do ano!



O mês de setembro, que marca o Dia Nacional do Sorvete e a abertura da melhor temporada do ano, está acabando, mas ainda temos muitas receitas para compartilhar com vocês.

Este é o último E-book Especial em comemoração ao mês do sorvete, com receitas que unem saudabilidade e indulgência. **Aproveite para encantar e surpreender cada vez mais os seus clientes!**



Calda Base Zero Adição de Açúcar

INGREDIENTES

650ml de água

140g de leite em pó integral

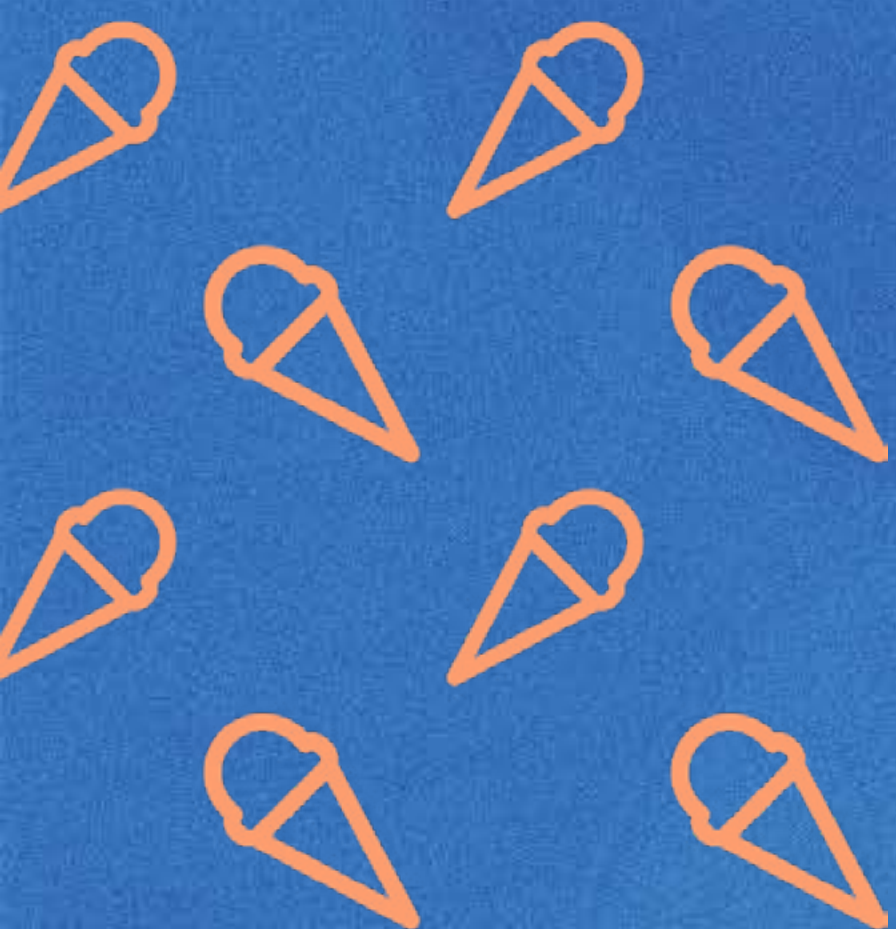
50g de gordura vegetal

160g de Base Zero para Leite - Selecta Equilibrium



MODO DE PREPARO

Na pasteurizadora, quando a temperatura da água atingir de 30 a 40°C adicione primeiro a Base Zero para Leite Selecta Equilibrium e em seguida adicione os demais ingredientes da calda base. Aguardar até que o processo da pasteurização se complete.





Picolé VITC (redução de açúcar)

INGREDIENTES

765mL de água

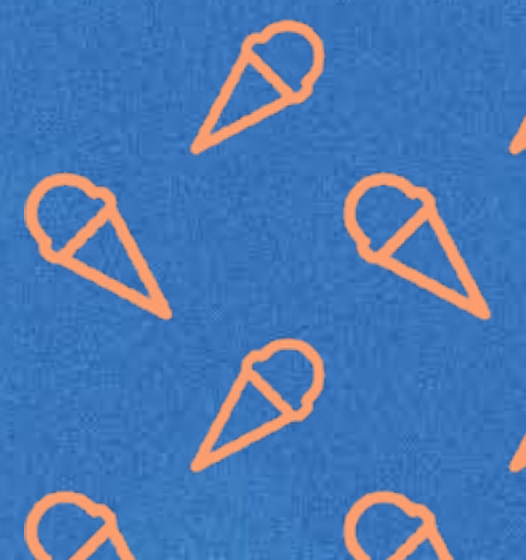
235g de Base Zero para Fruta – Selecta Equilibrium

25g de Saborizante Zen Laranja com Acerola – Selecta Equilibrium



MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador até obter uma calda homogênea. Seguir o processo de fabricação tradicional. Transfira para as formas de picolé e siga com o processo de fabricação tradicional na picoleteira.





Sorvete Chocolate ao Coco (zero adição de açúcar)

INGREDIENTES

1 litro de calda base zero adição de açúcar

30g de Pasta Saborizante Chocolate Branco Zero Açúcar Specialitá

MESCLA

120g de Creme de Chocolate ao Coco Zero Adição de Açúcar
Specialitá Crema



MODO DE PREPARO

Pesar os ingredientes e bater no mixer até obter uma mistura homogênea. Após, colocar a mistura na produtora e seguir o processo de fabricação tradicional. Na saída da produtora, mesclar com o Creme de Chocolate ao Coco Zero Adição de Açúcar Specialitá Crema.



Creme de Morango

INGREDIENTES

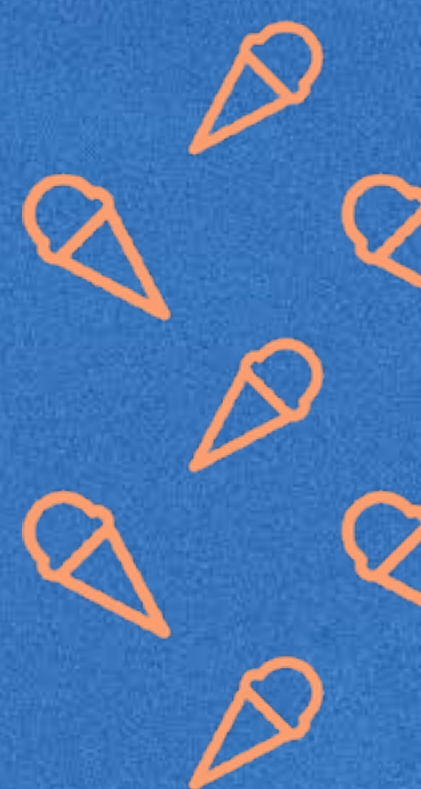
400g de morango (fruta)

375mL de água

200g de açúcar

5g de Aqua 5 Selecta

1g de ácido cítrico



MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador até obter uma calda homogênea. Seguir o processo de fabricação tradicional.





Sorbet de Açai (zero adição de açúcar)

INGREDIENTES

500g de polpa de açai médio

280g de água

220g de Base Zero para Fruta Selecta Equilibrium

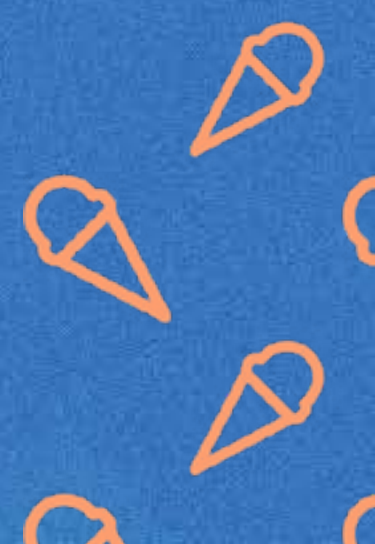
2mL de aroma de Guaraná com Extrato (opcional)

1 a 2g de ácido cítrico



MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador até obter uma calda homogênea. Seguir o processo de fabricação tradicional.





Sorvete Goiabada Mineira (zero adição de açúcar)

INGREDIENTES

1 litro de calda base zero adição de açúcar

30g de Pasta Saborizante Iogurte Grego Zero Açúcar Specialitá

MESCLA

120g de Goiabada Mineira Zero Adição de Açúcar Specialitá



MODO DE PREPARO

Pesar os ingredientes e bater no mixer até obter uma mistura homogênea. Após, colocar a mistura na produtora e seguir o processo de fabricação tradicional. Na saída da produtora, mesclar com o Variegato Goiabada Mineira Zero Adição de Açúcar Specialitá.



Sorvete Chocolate com Avelã (zero adição de açúcar)

INGREDIENTES

1 litro de calda base zero adição de açúcar

50g de Pasta Saborizante Chocolate com Avelã Zero Açúcar Specialitá

MESCLA

120g de Creme de Avelã com Cacau Zero Adição de Açúcar Specialitá
Crema



MODO DE PREPARO

Pesar os ingredientes e bater no mixer até obter uma mistura homogênea. Após, colocar a mistura na produtora e seguir o processo de fabricação tradicional. Na saída da produtora, mesclar com o Creme de Avelã com Cacau Zero Adição de Açúcar Specialitá Crema.

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)

