



Duas Rodas

RECEITAS

*Especialidades na*

**Confeitaria**

*Specialità & Selecta*





## ÍNDICE

# *Especialidades na* **Confeitaria**

- MONO PORÇÃO DE CREMA DI CIOCCO ..... 04.
- FATIA SUPREMA DE CREME DE AVELÃ ..... 06.
- FATIA GOURMET CENOURA COM MALTINE ..... 07.
- OVO GELADO DE CHOCOLATE BRANCO E MARACUJÁ ..... 08.
- FATIAS GELADAS DE CAFÉ COM AVELÃ ..... 09.
- CHEESE CAKE DE CARAMELO E FRUTAS AMARELAS ..... 10.
- TRUFA BOMBOM ..... 11.
- ENTREMET DE COCO COM MARACUJÁ ..... 12.
- MONO PORÇÃO DE FRUTAS AMARELAS ..... 14.
- MACARRONS DE AVELÃ COM CACAU ..... 15.
- CHEESE CAKE AVELÃ COM BOLO E CENOURA ..... 16.
- TULIPA DE MORANGO ..... 17.
- BARRINHA DE CARAMELO COM AMENDOIM ..... 18.
- OVO PLANO DE CREME DE AVELÃ ..... 20.
- OVO BRIGADEIRO DE CACAU COM AVELÃ ..... 21.
- BOLO BOMBOM CARAMELO COM CAFÉ ..... 22.
- OVO PIPOCA DE CARAMELO SALGADO ..... 23.
- COLOMBA FLORESTA NEGRA ..... 24.
- BISCOITO DE PÁSCOA ..... 25.
- BOLO DE COCO ..... 26.
- PÃO DE MEL ..... 27.
- BOLO DE COCO BIANCO ..... 28.
- PETIT GATEAU ..... 30.





## 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



RECEITA DE

# Mono Porção de Crema di Ciocco

## *Pão de ló de chocolate:*

- 400g Farinha de trigo
- 50g **Cacau em pó 100% Selecta**
- 360g Açúcar refinado
- 300ml Água
- 6 unidades de Ovos
- 24g **Emustab Selecta**
- 24g **Fermento químico Selecta**

## *Recheio Crema di Ciocco:*

- 75g **Pasta Chocolat Crema di Ciocco Specialità**
- 75g **Topping Selecta** batido
- 75g Chocolate ao Leite Namur

## *Recheio Creme Branco*

- 65g **Chantilly Topping Selecta**
- 65g Leite gelado
- 30g **Creme de Leiteinho – Specialità Crema**
- 50g Leite em pó

## *Casquinha*

- 300g Cobertura ao Leite Namur

## *Recheio Caramelo Salgado*

- 80g **Pasta Chocolat Caramelo Salgado – Specialità**
- 80g **Chantilly Topping Selecta** batido
- 80g Chocolate Branco Namur



BY CHEFF  
*Cleverson*



### ***Cobertura e acabamentos***

- 100g **Chantilly Topping Selecta** batido
- 100g Bombom Charge
- 30g Amendoim em metades
- 90g **Pasta Chocolat Caramelo Salgado Specialité**



#### ***Modo de Preparo pão de ló:***

Misture todos os ingredientes e bata em velocidade alta por 6 minutos, disponha em duas assadeiras untadas de aro 20cm de diâmetro e assar em temperatura 160°C durante 30 minutos.

#### ***Casquinha:***

Na medida de um aro de 6cm de diâmetro, corte 10 fitas de acetato. Em seguida derreta a cobertura e aplique sobre o acetato.

Quando a cobertura estiver quase cristalizada, coloque as fitas de acetato na parte de dentro do aro.

Forre o fundo do aro com os discos de pão de ló de chocolate e umedeça com a calda.

#### ***Recheio Crema di Ciocco:***

Derreta o chocolate ao leite e misture com a Pasta Chocolat Crema di Ciocco em seguida misture o chantilly Topping batido e aplique sobre o pão de ló.

#### ***Recheio Creme branco:***

No bowl da batedeira misture o Chantilly Topping com o leite gelado e o leite em pó, bata até firmar e acrescente o creme de leite misture bem e aplique sobre o recheio de Crema di Ciocco.

#### ***Recheio Caramelo Salgado:***

Derreta o chocolate branco e misture com a Pasta Chocolat caramelo salgado em seguida misture o chantilly Topping batido e aplique sobre o recheio creme branco.

#### ***Acabamento e decorações:***

Com auxílio de uma manga de confeitar com um bico, faça pitangas com o Topping batido em volta da mono porção e no centro coloque a Pasta Chocolat Caramelo Salgado decore com pedaços de bombom e os amendoins em metade.



BY CHEFF  
*Cleverson*



RECEITA DE

## *Fatia Suprema de Creme de Avelã*

### **Base:**

- 600g Pão de Ló neutro 5 partes  
9cm x 36cm
- 100g Calda

### **Recheio Creme de Avelã com Cacau:**

- 200g **Creme de Avelã com Cacau –  
Specialité Crema**
- 200g **Chantilly Topping Selecta**  
batido
- 200g Chocolate Meio Amargo  
Namur

### **Acabamentos:**

- 250g **Creme de Avelã com Cacau –  
Specialité Crema**
- 200g Arabescos cobertura  
Fracionada chocolate meio amargo
- 30g Avelãs tostadas



### **Modo de Preparo:**

Com auxílio de um aro retangular 9cm x 36cm corte o pão de ló do tamanho do aro.

### **Creme de Avelã com cacau:**

Derreta o chocolate meio amargo, misture com o Creme de Avelã com Cacau e na sequência misture o chantilly Topping batido e reserve.

### **Montagem:**

Disponha a primeira parte de pão de ló no aro retangular e aplique uma parte do recheio. Repita o processo até finalizar a última camada com o creme, deixe no freezer por 30 minutos desenforme.

Aqueça o Creme de Avelã com cacau e banhe a tira da fatia, na sequência corte em fatias entorno de 4,5cm e decore com os arabescos e avelãs tostadas

RECEITA DE

# Fatia Gourmet Cenoura com Maltine

## *Ingredientes do Bolo de Cenoura:*

- 3 ovos
- 90g Cenoura ralada
- 100g Açúcar
- 25g Margarina
- 40g Óleo
- 25g Leite integral
- 110g Farinha de trigo
- 7g **Fermento químico Selecta**

## *Ingredientes Mousse de Cioccotine*

- 150g Chocolate ao Leite Namur
- 200g **Pasta Chocolat Cioccotine – Specialité**
- 250g **Chantilly Topping Selecta Batido**

## *Para Finalizar:*

- 120g **Pasta Chocolat Cioccotine – Specialité**



## *Modo de preparo do bolo de cenoura:*

Bater todos os ingredientes no liquidificador, por último o trigo e o fermento.

Coloque a massa em uma forma aro 20 e leve ao forno a 180° por 30 minutos. E reserve até esfriar.

## *Mousse de Cioccotine*

Derreter o chocolate ao leite no microondas.

Com o chocolate já derretido misture com a Pasta Chocolat Cioccotine e por último o chantilly Topping batido.

Misture com uma espátula até formar um creme homogêneo.

## *Montagem da fatia:*

Corte o bolo de cenoura em três partes, coloque a primeira camada do bolo no fundo da forma e em seguida também a primeira camada de mousse, coloque a segunda camada de bolo e em seguida a camada de mousse e por último a terceira camada de bolo e coloque uma fina camada de mousse e leve à geladeira por uma hora.

Aplique uma camada fina de Pasta Chocolat Cioccotine.

Para fazer as fatias, divida o bolo já recheado em oito partes, com ajuda de uma faca quente corte as fatias em partes iguais e decore a gosto.



BY CHEFF  
*Walberto*





RECEITA DE

# Ovo Gelado de Chocolate Branco e Maracujá

## Casca de chocolate

- 500g Chocolate Branco Namur
- 100g Coco tostado desidratado

## Creme gelado:

- 395g Leite condensado
- 200g Creme de leite
- 100ml Leite integral
- 150g **Variegato Maracujá – Specialitá**
- 8g Gelatina sem sabor
- 40ml Água



## Modo de Preparo:

Hidrate a gelatina em 60ml de água e reserve.

Derreta e tempere o chocolate conforme as instruções da embalagem, em seguida adicione o coco tostado, mexa bem e disponha em 3 formas de acetato para confeccionar ovos de 350g.

No liquidificador junte o leite condensado, creme de leite e leite e bata por 1 minuto, e em seguida adicione o Variegato Maracujá e bata por mais 1 minuto.

Aqueça a gelatina no micro-ondas e adicione a toda mistura, bata mais uma vez para emulsionar bem.

Distribua o líquido nas 3 cascas de chocolate e leve à geladeira por aproximadamente 2 horas.

Passado o tempo retire da geladeira e aplique 50g de Variegato maracujá por cima de cada unidade e decore ao seu gosto.



BY CHEFF  
**Vinicius**





BY CHEFF  
*Vinicius*



RECEITA DE

# Fatias Geladas de Café com Avelã

## **Base (biscuit de chocolate):**

- 2 ovos
- 50g Farinha de trigo
- 50g Açúcar refinado
- 50g Manteiga sem sal
- 10g **Cacau em pó 100% Selecta**

## **Mousse 1:**

- 200g Chocolate Branco Namur
- 100g Creme de leite UHT
- 5g Gelatina sem sabor
- 25g Água
- 150g **Chantilly Topping Selecta** batido
- 30g Biscoito tipo oreo triturado

## **Mousse 2:**

- 200g Chocolate ao Leite Namur
- 125g Creme de leite UHT
- 5g Gelatina
- 20g **Pasta Saborizante Café – Specialità**
- 150g **Chantilly Topping Selecta** batido

## **Cobertura:**

- 200g **Creme de Avelã com Cacau – Specialità Crema**



## **Modo de Preparo do biscuit de chocolate:**

Leve a batedeira a manteiga com o açúcar e bata até montar um creme, em seguida acrescente os ovos um a um e deixe bater até obter volume. Desligue a batedeira e acrescente a farinha misturada com o cacau e mexa a mão delicadamente. Transfira a massa para uma assadeira de fundo removível de 25x5cm e leve ao forno pré-aquecido a 190° graus por 7 minutos. Reserve

## **Modo de Preparo da mousse 1:**

Derreta o chocolate e em seguida acrescente o creme de leite, mexa a fim de fazer uma ganache, acrescente a gelatina hidratada e aquecida, mexa bem e misture na sequência o topping batido até montar uma mousse. Por fim misture o oreo triturado. Transfira para sobrepor à base de biscuit e leve à geladeira enquanto executa a mousse 2.

## **Modo de Preparo da mousse 2:**

Repita o mesmo processo da mousse 1 e saborize com a Pasta Saborizante Specialità Café. Coloque por cima da mesma e volte novamente à geladeira por cerca de 20 minutos. Passado o tempo retire e adicione o creme de avelã aquecido afim de deixá-lo mais fluido. Espalhe bem e leve a torta à geladeira por cerca de 2 horas. Passado tempo corte a prestação em 12 fatias e decore a gosto.



BY CHEFF  
*Vinicius*



RECEITA DE

## *Cheese Cake de Caramelo e Frutas Amarelas*

### **Base:**

- 110g de farinha de bolacha maizena
- 70g de manteiga sem sal

### **Creme:**

- 500g Creme cheese
- 200g Leite condensado
- 300g Nata
- 30g **Pasta Saborizante Caramelo – Specialitá**
- 12g Gelatina
- 60ml Água

### **Cobertura:**

- 150g **Variegato Frutas Amarelas – Specialitá**
- 5g Gelatina
- 25ml Água



### **Modo de Preparo da base:**

Triture a bolacha até montar uma farinha fina, em seguida adicione a manteiga derretida, mexa até o ponto se farofa. Transfira para uma forma de fundo removível de 21x5 e modele o fundo apenas. Reserve untando a forma com óleo vegetal.

### **Modo de preparo do creme caramelo:**

Hidrate a gelatina com gelatina com a água e reserve.

Com o auxílio de um fuet ou batedeira bata o creme cheese com o leite condensado até dissolver todo creme, em seguida adicione a nata, mexa mais um pouco e depois acrescente a Pasta Saborizante Caramelo, mexa bem até que fique bem emulsionado. Por último acrescente a gelatina já hidratada e aquecida no micro-ondas e misture no creme. Transfira o creme para a forma. Leve ao congelador por 30 minutos.

### **Modo de preparo da cobertura:**

Hidrate a gelatina em água e aqueça, em seguida misture com o Variegato Frutas Amarelas, mexa bem e coloque por cima do preparo. Deixa mais 30 minutos no freezer. Passado o tempo desenforme e decore a gosto.



RECEITA DE

# Trufa Bombom

- 400g Chocolate Branco Namur
- 400g **Creme Bombom – Specialitá Crema**
- 100g Leite Condensado
- 500g Chocolate Meio Amargo Namur



## Modo de Preparo:

Derreta o chocolate branco acrescente a pasta de bombom misture e em seguida acrescente a leite condensado até formar uma massa, corte em pedaços de 15g.

Enrole e deixe reservado na geladeira por uma hora em média.

Depois passe na cobertura fracionado meio amargo derretido decore com bombom picado.



BY CHEFF  
*John Lenon*





RECEITA DE

# Entremet de Coco com Maracujá

## Base (biscuit de chocolate):

- 2 ovos
- 50g Farinha de trigo
- 50g Açúcar refinado
- 50g Manteiga sem sal
- 10g **Cacau em pó 100% Selecta**
- 1 unidade de aro retangular 36x8 e 5cm de altura.

## Mousse de coco:

- 300g Chocolate Branco Namur
- 175g leite de coco
- 10g gelatina
- 50g água
- 175g **Chantilly Topping Selecta** batido

## Coulis de maracujá (recheio):

- 400g **Variegato Maracujá - Specialita**
- 12g gelatina
- 60 água

## Cobertura:

- 100g **Variegato Maracujá - Specialita**
- 50g de coco fino ralado desidratado



BY CHEFF  
**Vinícius**







### ***Modo de Preparo do biscoit de chocolate:***

Leve a batedeira a manteiga com o açúcar e bata até montar um creme, em seguida acrescente os ovos um a um e deixe bater até obter volume. Desligue a batedeira e acrescente a farinha misturada com o cacau e mexa a mão delicadamente. Transfira a massa para um aro retangular 36x8 e 5cm de altura e leve ao forno pré-aquecido a 190° graus por 7 minutos. Reserve

### ***Modo de Preparo da base:***

Prepare a base conforme descrito na receita da cheesecake de caramelo. transfira para o aro untado com óleo vegetal.

### ***Couli de maracujá:***

Adicione a gelatina hidratada e aquecida no Variegato de Maracujá, mexa e transfira para um aro retangular de 35x7 e leve ao freezer por aproximadamente 1h ou até que congele.

### ***Mousse de coco:***

Derreta o chocolate branco e em seguida misture o leite de coco aquecido e mexa até que obtenha uma ganache, em seguida adicione a gelatina hidratada e aquecida, mexa e na sequência incorpore o topping batido. Feito isto aplique metade da mousse no aro que está com a base de bolacha e em seguida retire o couli de maracujá e disponha sobre a mousse. Finalize com a outra metade da mousse a fim de preencher toda cavidade. Leve ao freezer por 2h. Passado o tempo, retire do freezer e aplique uma fina camada de Variegato de Maracujá por cima e desenforme com o auxílio de um maçarico. Finalize aplicando o coco desidratado nas laterais e decore com arabescos de sua preferência.

RECEITA DE

# Mono Porção de Frutas Amarelas

## Base:

- 80g Biscoito maisena triturado
- 40g Manteiga derretida

## Recheio:

- 87g Chocolate Branco Namur
- 43g **Creme de Leiteinho - Specialité Crema**
- 66g **Variegato Frutas Amarelas - Specialité**
- 135g **Chantilly Topping Selecta** batido
- 90g **Variegato Frutas Amarelas - Specialité**

## Casquinha:

- 150g Cobertura branca
- 30g Cobertura tingida com corante laranja

## Acabamentos:

- 90g **Variegato Frutas Amarelas - Specialité**
- 30g Phisallys
- 30g manga cortada em cubos
- 20g pêssego em calda cortado em pedaços



## Modo de preparo casquinha:

Na mediada de um aro de 6cm de diâmetro, corte 6 fitas de acetato. Em seguida derreta 39g da cobertura fracionada e adicione o corante laranja e aplique sobre o acetato fazendo riscos aleatório deixe cristalizar e na sequência aplique as 180g sobre as fitas de acetato. Quando a cobertura estiver quase cristalizada, coloque as fitas de acetato na parte de dentro do aro.

Em seguida misture o biscoito triturado junto com a manteiga e aplique 20g da base em cada aro e reserve.

## Recheio de Frutas Amarelas:

Derreta o chocolate branco e misture com o Creme de Leiteinho, depois adicione as 66g de Variegato de Frutas Amarelas junto com o Topping Selecta batido e misture bem. Aplique uma parte do recheio em cada aro, na sequência aplique as 90g de Variegato frutas Amarelas no centro de cada mono e complete com o restante do recheio.

## Acabamentos e decorações:

Aplique as 90g restantes de Variegato Frutas Amarelas sobre as monos porções e decore com a manga e o pêssego, finalizando retire o acetato das Casquinha com cuidado.



BY CHEFF  
*Cleverson*







BY CHEFF  
*Vinicius*



RECEITA DE

## *Macarrons de Avelã com Cacau*

- 250g Açúcar de confeiteiro
- 250g Farinha de amêndoas.
- 225g Clara
- 280g Açúcar refinado
- Q.B Corante Rosa
- 500g **Creme de Avelã com cacau – Specialitiá Crema**



### **Modo de Preparo:**

Em uma panela colocar a clara e o açúcar refinado, mexer até derreter o açúcar e não passar de 55°C para não cozinhar a clara.

Leve na batedeira até obter ponto firme e adicione o corante até obter a cor desejada.

Misture a farinha de amêndoas e o açúcar confeiteiro e peneire na clara batida e mexa.

Pingue em um tapete de silicone e deixe criar uma casquinha e leve para assar a 110° por 20 minutos. E reserve

Após frio o macarrons recheie eles com o Creme de Avelã com Cacau no centro do macarrons e decore a gosto.





BY CHEFF  
*Walberto*



RECEITA DE

## *Cheese Cake Avelã com Bolo de Cenoura*

- 300g Cream cheese
- 150g Açúcar confeiteiro
- 200g **Creme de Avelã – Selecta Classic**
- 240g **Chantilly Topping Selecta** batido
- 25g Água
- 6g Gelatina

### *Para finalizar:*

- Q.B. de **Creme de Cioccotine Specialità Crema**



### *Modo de Preparo:*

*Hidrate a gelatina com a água e reserve. Bata o cream cheese o açúcar e Creme de Avelã Classic por 1 minuto na batedeira, depois acrescenta a gelatina já hidratada, leve a no micro ondas por 20 segundos e misture no creme. Logo em seguida misture o Chantilly Topping batido.*

*Em uma forma de fundo falso aro 20 coloque uma fatia de bolo de cenoura no fundo e unte a forma com desmoldante e em seguida coloque o creme na forma e leve ao freezer por uma hora.*

*Com o Cheesecake já gelado aplique o Creme de Cioccotine em cima e decore a gosto.*



RECEITA DE

# Tulipa de Morango

## Casquinha:

- 200g Cobertura Branco Namur

## Mousse:

- 100g Chocolate Branco Namur
- 125g **Pasta Chocolat Morango Cream – Specialité**
- 75g **Chantilly Topping Selecta**
- 75ml Água gelada

## Finalização:

- 100g **Variegato Morango – Specialité**



## Modo de Preparo:

Derrota a cobertura fracionado branco em micro-ondas ou banho-maria Maria, faça um banho nos quartos lados das bexigas (número 05) depois levar a geladeira até cristalizar, faça um furo para esvaziar as bexigas e reserve.

## Preparo da Mousse:

Bater o chantilly topping com a água gelada conforme as instruções da embalagem, reserve.

Misture o chocolate derretido com o Morango cream, em seguida acrescente o topping batido. Coloque a mousse em manga de confeitar e faça camadas com a mousse e Variegato de Morango decorar a gosto.



BY CHEFF  
*John Lenon*



RECEITA DE

# Barrinha de Caramelo com Amendoim

## **Biscoito:**

- 340g Farinha de trigo
- 180g Açúcar refinado
- 150g Manteiga
- 1 unidade de ovo

## **Brigadeiro de caramelo:**

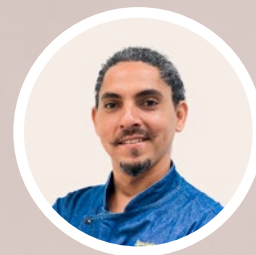
- 400g leite condensado
- 100g creme culinário
- 15g **Pasta Saborizante Carmelo – Specialitá**
- Amendoim inteiro à gosto

## **Cremoso de amendoim:**

- 75g Chocolate fracionado branco
- 75g **Pasta Chocolat Amendocrema – Specialitá**

## **Cobertura:**

- 200g Cobertura ao leite
- 60g **Pasta Chocolat Gianduia – Specialitá**



BY CHEFF  
*Walberto*



## **Modo de Preparo biscoito:**

Bater o açúcar com a manteiga até formar um creme com textura de pomada.

Adicione o ovo e bata por mais 3 minutos.

E por último acrescente a farinha de trigo e misture a massa na mão e não sovar a massa, apenas ir juntando a massa e colocando pouca pressão.

Abrir a massa com 5mm de espessura e levar para gelar por 30 minutos, a massa vai pegar uma textura firme ideal para o corte.

Após a massa gelar cortar do tamanho desejado, levar em uma forma untada e assar a 180° por 10 minutos ou as bordas do biscoito começarem a dourar.

## **Brigadeiro de caramelo:**

Em uma panela junte todos os ingredientes e leve ao fogo médio até ponto de brigadeiro.

Em um aro retangular coloque o biscoito assado e logo quando o brigadeiro sair a panela aplique o mesmo no aro e espalhe bem e leve no freezer por 1 hora.





### ***Cre moso de amendoim:***

*Derreta o chocolate no micro-ondas e junte com o com a Pasta Chaocolat Amendocrema e mexa bem até incorporar os dois. Aplique o cremoso de amendoim em uma fina camada por cima do brigadeiro de caramelo e leve novamente para gelar.*

### ***Cobertura:***

*Derreta a cobertura e adicione a Pasta Chocolat Gianduia e misture bem. Coloque as barrinhas já cortadas em uma tela para banhar. Banhe as barras com a mistura e espere cristalizar por completo e decore a gosto.*



RECEITA DE

# Ovo Plano de Creme de Avelã

## Casca

- 150g Chocolate Branco Namur

## Creme de avelã

- 120g Creme de Avelã com Cacau – Specialité Crema



## Modo de preparo da casca:

Temperar o chocolate branco seguindo as informações de embalagem e preencha as formas de ovo plano (Ref.9858) e leve à geladeira para cristalizar.

## Modo de montagem:

Com o auxílio de uma manga de confeitar e um bico perlé nº10, faça pingos de Creme de Avelã com Cacau em uma base de ovo plano, repita o processo até chegar na terceira camada de ovo plano e decore a gosto.



BY CHEFF  
*Andressa*





BY CHEFF  
*Vinicius*



RECEITA DE

## *Ovo Brigadeiro de Cacau com Avelã*

### *Casca de chocolate:*

- 350g Chocolate ao Leite Namuir
- 30g Avelã torradas e trituradas

### *Brigadeiro de colher:*

- 350g Chocolate ao Leite Namur
- 30g Praliné de avelãs
- 395g Leite condensado
- 200g Creme de leite
- 200g **Creme de avelã com cacau – Specialitá Crema**

### *Cobertura:*

- 160g **Pasta Chocolat Gianduia – Specialitá**

### *Brigadeiro de cacau:*

- 395g Leite condensado
- 100g Creme de leite
- 10g de **Cacau em pó 100% Selecta**



### *Modo de preparo:*

Derreta e tempere o chocolate ao leite conforme instruções da embalagem. Adicione avelãs moídas no chocolate e distribua em duas formas de 350g. Sele bem e leve á geladeira por cerca de 15 minutos ou até que cristalize por completo. Passado o tempo, desenforme e reserve dentro da embalagem específica para ovos de colher.

### *Modo de preparo do brigadeiro de colher:*

Disponha em uma panela de fundo triplo o leite condensado, creme de leite e o creme de avelã com cacau Specialitá. Leve ao fogo médio por 7 minutos após abrir fervura. Passado o tempo retire da panela e transfira para outro recipiente e deixe esfriar para aplicação. Depois do brigadeiro frio distribua nas duas cascas de chocolate e em seguida aplique as 160g de pasta chocolat gianduia. Reserve.

### *Modo de preparo do brigadeiro:*

Disponha em uma panela todos os ingredientes e leve ao fogo médio sempre mexendo por aproximadamente 25 minutos ou até que solte bem do fundo da panela (ponto de brigadeiro firme). Deixe esfriar bem.

Faça bolinhas de 10g e envolva no chocolate granulado de sua preferência.

Utilize os brigadeiros para finalizar os ovos.





BY CHEFF  
*Andressa*



RECEITA DE

## *Bolo Bombom Caramelo com Café*

### *Pão de ló chocolate:*

- 200g Farinha de trigo
- 180g Açúcar
- 150g Água
- 3 unidades de ovos
- 12g **Emustab Selecta**
- 12g **Fermento químico Selecta**
- 25g **Cacau em pó 100% Selecta**

### *Mousse de Caramelo:*

- 100g **Pasta Chocolat Caramelo Salgado – Specialité**
- 150g Chocolate Branco Namur
- 150g **Chantilly Topping Selecta** batido
- 400g Chocolate ao leite Namur
- Q.B. Biscoito de café



### *Modo de Preparo do pão de ló chocolate:*

Pesar e bater todos os ingredientes na batedeira entre 3 minutos.

Assar a 180C por 35 minutos. Reservar antes de usar.

### *Modo de Preparo do mousse:*

Derreter o chocolate branco e misturar com a Pasta Chocolat Caramelo Salgado e acrescentar o chantilly tooping batido e reservar.

### *Modo de Preparo da casca:*

Derreter a cobertura ao leite e moldar em uma forma galvanotek G685. Montar uma camada de bolo e uma de mousse de caramelo, colocando biscoitos de café no meio do recheio, depois colocar mais bolo e fechar com cobertura ao leite e decorar a gosto.

RECEITA DE

# Ovo Pipoca de Caramelo Salgado

## Casca

- 600g Chocolate Branco Namur
- 100g Chocolate ao Leite Namur
- 180g **Pasta Chocolat Caramelo Salgado – Specialité**

## Pipoca:

- 40g Pipoca Mushroom
- 45g Açúcar
- 15g Óleo
- 15g Água

## Trufa de caramelo salgado:

- 100g Chocolate Branco Namur
- 50g Creme de leite
- 50g **Pasta Chocolat Caramelo Salgado – Specialité**



## Modo de Preparo de casca:

Derreta o chocolate branco junto com o ao leite e faça a temperarem segundo a embalagem do chocolate.

Por fim adicione a Pasta Chocolat Caramelo Salgado.

Aplique em duas formas de ovos de 350g e leve à geladeira para finalizar a cristalização. E reserve o restante do chocolate.

## Modo de preparo da pipoca:

Coloque todos os ingredientes da pipoca em uma panela e mexa até começar a estourar.

Após estourar todas as pipocas espere esfriar em uma assadeira e vá separando uma pipoca da outra e espere esfriar totalmente.

Pegue 100g do chocolate temperado e banhe as pipocas e mexa bem para cristalizar as pipocas por completo e reserve.

## Modo de Preparo da trufa:

Derreta o chocolate e acrescente o creme de leite e misture bem para fazer uma ganache e por fim coloque a Pasta Chocolat Caramelo Salgado e reserve na geladeira por 1 hora.

Depois de frio aplique metade da trufa em cada casca e coloque uma pequena quantidade do chocolate temperado para fechar a casca trufada e leve para cristalizar por completo.

Pegue duas caixas para ovo trufado, coloque uma casca em cada caixa e finalize com as pipocas banhadas com chocolate de caramelo salgado e decore a gosto.



BY CHEFF  
*Vinícius*





RECEITA DE

# Colomba Floresta Negra

- 60g Fermento biológico
- 200g Açúcar refinado
- 150g Manteiga amolecida
- 6 unidades de gemas
- 3 unidades de ovos
- 5g Sal
- Raspas de casca de laranja e limão a gosto
- 200ml Leite morno
- 560 g de farinha de trigo aproximadamente
- 40g **Cacau em pó 100% Selecta**
- 100g **Gotas de chocolate Selecta**
- 100g Cerejas picadas

## **Cobertura**

- 200g Cobertura ao leite
- 50g **Pasta Chocolat Floresta Negra – Specialité**



## **Modo de Preparo:**

Dissolva o fermento no açúcar e coloque um a um os demais ingredientes: a manteiga, as gemas, os ovos inteiros, o sal, as raspas de casca de laranja e limão, o leite e a farinha de trigo com cacau em pó.

Misture bem.

A massa deve ficar macia.

Adicione as gotas e as cerejas picadas.

Sove a massa.

Dívda em duas partes e coloque em formas de papel próprias para colomba.

Deixe crescer até dobrar de volume.

Leve para assar por mais ou menos 35 minutos em forno pré-aquecido a 180° graus.

## **Cobertura:**

Derreta a cobertura ao leite e misture a Pasta Chocolat Floresta Negra.

Coloque a Colomba em uma tela para banhar.

Banhe a colomba por completo e espere cristalizar por completo e decore a gosto.



BY CHEFF  
**Murilo**







BY CHEFF  
*Murilo*



RECEITA DE

## *Biscoito de Páscoa*

### ***Biscoito:***

- 340g Farinha de trigo
- 180g Açúcar refinado
- 150g Manteiga
- 1 unidade de ovo
- 36g **Pasta Saborizante de coco**

### ***Cobertura:***

- 200g Cobertura branca
- 60g **Pasta Chocolat Cocco Bianco – Specialità**



### ***Modo de Preparo:***

*Bater o açúcar com a manteiga até formar um creme com textura de pomada.*

*Adicione o ovo e a Pasta Saborizante Coco e bata por mais 3 minutos.*

*E por último acrescente a farinha de trigo e misture a massa na mão e não sovar a massa, apenas ir juntando a massa e colocando pouca pressão.*

*Abrir a massa com 5mm de espessura e levar para gelar por 30 minutos, a massa vai pegar uma textura firme ideal para o corte.*

*Após a massa gelar cortar do tamanho desejado, levar em uma forma untada e assar a 180° por 10 minutos ou as bordas do biscoito começarem a dourar.*

*Espere os biscoitos esfriarem por completo antes de usar.*

*Derreta a cobertura e acrescente a Pasta Chocolat Cocco Bianco e mexa bem.*

*Banhe os biscoitos na cobertura e decore a gosto.*



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.







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

## *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**
- 125 g de margarina
- 85g de açúcar
- 60g de farinha de trigo
- 3 unidades de ovos
- 2 unidades de gemas



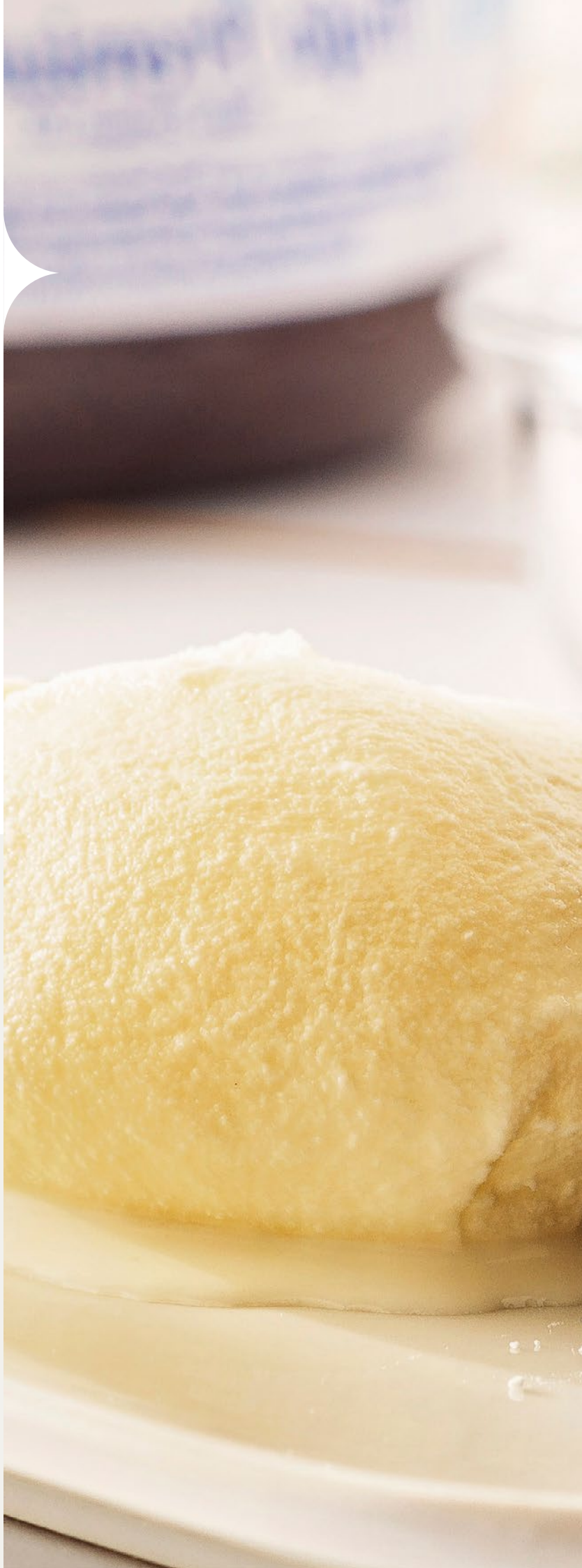
### ***Modo de Preparo:***

*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.*











RECEITAS

*Especialidades na*  
**Confeitaria**  
*Specialitá & Selecta*

Para tirar dúvidas, receber informações,  
acesse nossos canais digitais

[www.specialita.com](http://www.specialita.com)

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

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

