

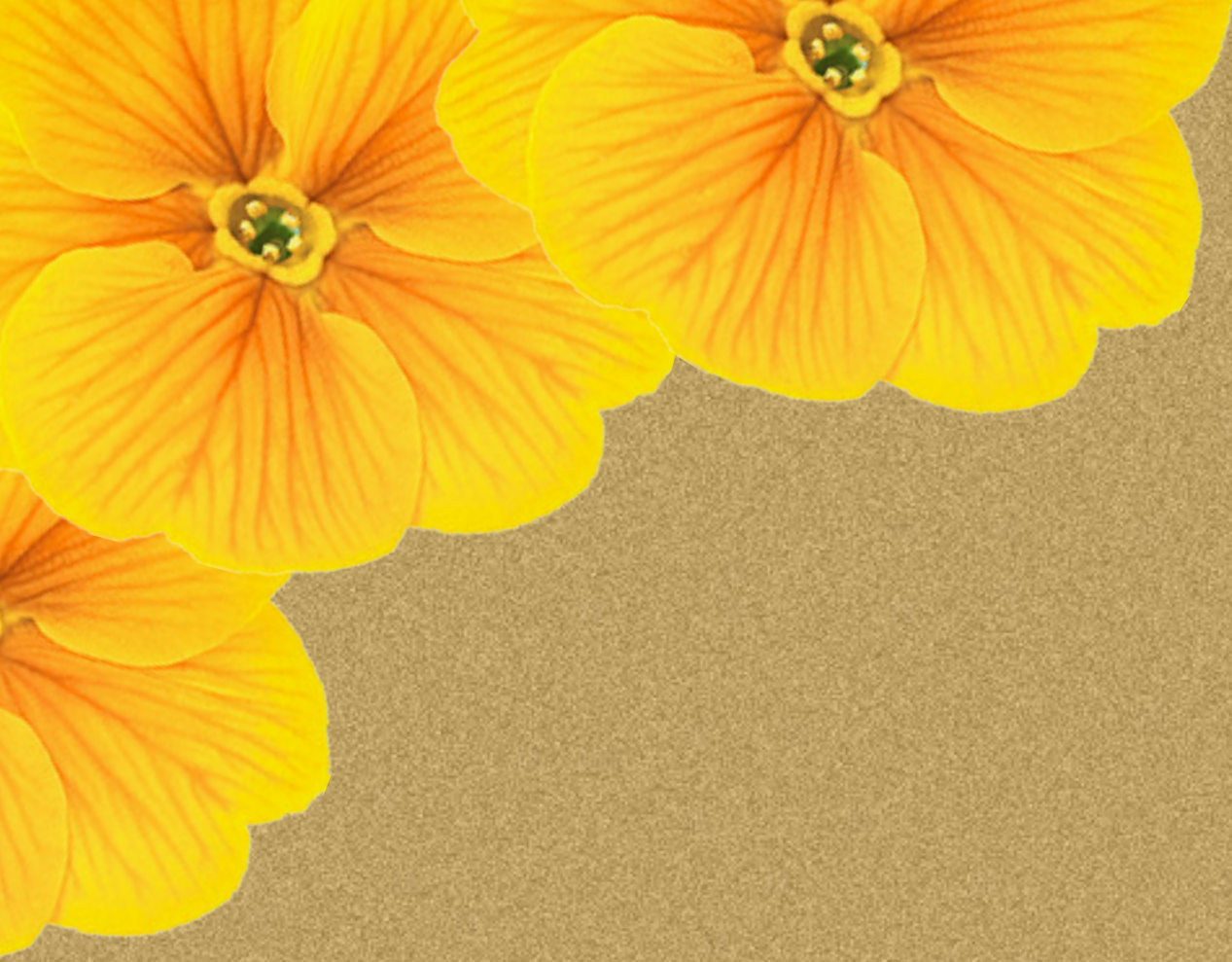


S DIAS FICAM MAIS
DOCES COM A CHEGADA
DA MELHOR TEMPORADA
DO ANO.

TEMPORADA
DOS

Sabores

Specialità



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 indulgentes e que proporcionam experiências de consumo únicas para seus clientes!

*Experimente e se
surpreenda!*





Gelato Cookies Cream

INGREDIENTES

1 litro de calda base

30g de Pasta Saborizante Panna Cotta Specialitá

MESCLA

120g de Pasta Chocolat Cookies Cream 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 a Pasta Chocolat Cookies Cream Specialitá.





Gelato Torta Alemã

INGREDIENTES

1 litro de calda base

50g de Algemix Chocolate Branco com Malte Selecta **(Lançamento)**

MESCLA

120g de Pasta Chocolat Biscotti e Crema - Specialità

Biscoito triturado a gosto



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 a Pasta Chocolat Biscotti e Crema - Specialità. Decore com o biscoito triturado.





Gelato Panetone

INGREDIENTES

- 1 litro de calda base
- 30g de Algemix Passas ao Rum Selecta
- 30g de frutas cristalizadas
- 180g de Panetone

MESCLA

- 60g de Variegato Frutas Amarelas Specialitá
- 60g de Variegato Damasco Specialitá
- Pasta Chocolat Trufa Premium - Seleção - Specialitá a gosto
- Panetone a gosto



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 os Variegatos Frutas Amarelas e Damasco Specialitá. Finalize com a Pasta Chocolat Trufa Premium - Seleção - Specialitá e decore com o panetone.



Gelato Floresta Negra

INGREDIENTES

1 litro de calda base

50g de Selecta Cacau 100%

MESCLA

60g de Pasta Chocolat Floresta Negra Specialitá **(Lançamento)**

60g de Variegato Amarena Specialitá



MODOS 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 Pasta Chocolat Floresta Negra Specialitá e Variegato Amarena Specialitá.





Gelato Bombom

INGREDIENTES

1 litro de calda base

50g de Pasta Saborizante Chocolate Branco Specialitá

MESCLA

100g de Creme de Bombom Specialitá Crema

160g de Pasta Chocolat Trufa Ao Leite - Seleção - 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 Creme de Bombom Specialitá Crema. Finalize com a Pasta Chocolat Trufa Ao Leite - Seleção - Specialitá.



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

Specialitá

 www.specialita.com

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

