

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.

Por isso, selecionamos mais uma coleção de receitas que prometem ser a sensação desta temporada!

Proporcione experiências de consumo únicas para seus clientes com receitas encantadoras!



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.



Sorvete Magnífico

INGREDIENTES

- 1 litro de Calda Base Leite
- 10g de Especial Leite de Coco Selecta
- 100g de Coco Ralado

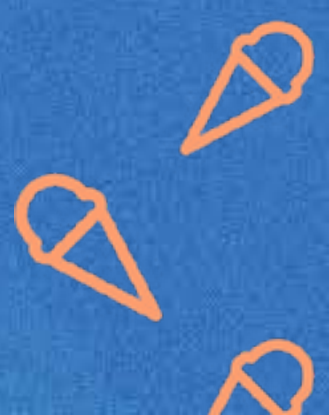
MESCLA

- 100g de Variegato Damasco Specialitá
- 100g de Pasta Chocolat Leitinho 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 Damasco e a Pasta Chocolat Leitinho.





Picolé Mel com Granola

CALDA BASE LEITE

INGREDIENTES

1 litro de água

200g de leite em pó integral

145g de açúcar

100g de mel

30g de Max Cream Selecta

40g de Selecta Cream LT

3g de Aqua 5 Selecta

RECEITA PICOLÉ

1 litro de calda base

20g de Algemix Quatro Leites Selecta

COBERTURA

250g de Cobertura Esquimó Crunch Chocolate Branco Selecta

100g de Granola



MODO DE PREPARO

Misture o açúcar com a 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. Aguardar até que o processo da pasteurização se complete. Em um mixer ou liquidificador adicione a calda base e o saborizante e siga com o processo de fabricação tradicional dos picolés. Em uma derretedeira misture a Cobertura Esquimó Chocolate Branco Selecta com a granola. Desenforme e banhe os picolés na cobertura.



Picolé Copinha Kids

CALDA BASE LEITE

INGREDIENTES

1 litro de água

200g de leite em pó integral

170g de açúcar

70g de glicose

30g de gordura vegetal

3g de Aqua 5 Selecta

RECEITA PICOLÉ

1 litro de calda base

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

RECHEIOS

Selecta Top Abacaxi Kids a gosto

Selecta Top Blue Ice Kids a gosto



MODO DE PREPARO

Misture o açúcar com a 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. Aguardar até que o processo da pasteurização se complete. Em um mixer ou liquidificador adicione o saborizante, insira nas formas de picolé e leve à picoleteira, primeiramente sem adicionar os palitos. Quando as bordas começarem a congelar, retirar a parte ainda líquida em um recipiente (reservar). Inserir como recheio do picolé o Selecta Top, deixando um espaço na parte superior da forma de aproximadamente 1cm. Preencher o espaço da forma com a calda base reservada anteriormente. Inserir os palitos e aguardar o congelamento total. Após, desenforme e mantenha armazenado em freezer ou câmara-fria.



Sorvete Cemitério Congelado

SORVETE MENTA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 litro de calda base leite

20g de Algemix Menta Selecta

MESCLA

Pasta Chocolat Biscotti e Crema Specialità a gosto

SORVETE CREME COM ABÓBORA E COCO

INGREDIENTES

1 litro de calda base leite

20g de Algemix Creme Selecta

MESCLA

Variegato Abóbora com Coco Specialità a gosto



MODO DE PREPARO

Produzir separadamente cada sabor. 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.

INGREDIENTES PARA MONTAGEM

Biscoito, de sua preferência

Stracciatella Branco Specialità a gosto

Stracciatella Meio Amargo Specialità a gosto

Confeitos redondos e brancos de sua preferência

MONTAGEM

Banhe os biscoitos na Stracciatella Branco Specialità e Stracciatella Meio Amargo Specialità. Com o auxílio de um palito, aplique um pouco de Stracciatella Meio Amargo Specialità ou corante preto sobre o confeito branco redondo de sua preferência, de forma que o desenho imite a pupila de um olho. Finalize fixando o confeito sobre a Stracciatella. Decore com placas de sua preferência.



Sorvete Rabanada

INGREDIENTES

1 litro de Calda Base Leite

10g de Algemix Quatro Leites Selecta

20g de Algemix Farinha Láctea Selecta

3g de canela em pó



MODO DE PREPARO

Pesar os ingredientes e bater no mixer até obter uma mistura homogênea. Colocar a mistura na produtora e seguir o processo de fabricação tradicional. Preparar as rabanadas, ao seu gosto. Servir o sorvete como acompanhamento da rabanada. Finalizar com canela em pó e castanhas ou nozes trituradas.



Sorbet Uva com Abacaxi ao Vinho

INGREDIENTES

240mL de água

500mL de suco de uva

185g de açúcar

75g de Base Gelato Acqua Specialità

10g de Tropical Uva Selecta

MESCLA

150g de Variegato Abacaxi com Vinho Specialità



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 Abacaxi ao Vinho Specialità.

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)

