

# CEMITÉRIO GELADO



## RECEITA

### CALDA

1 litro de leite  
150g de Base Gelato Latte Specialitá  
150g de açúcar  
150g de creme de leite 35%

### SORVETE MENTA COM CHOCOLATE

1 litro de calda  
20g de Algemix Menta Selecta  
**MESCLA:** Pasta Chocolat Biscotti & Crema Specialitá a gosto

### SORVETE CREME COM ABÓBORA E COCO

1 litro de calda  
20g de Algemix Creme Selecta  
**MESCLA:** Variegato Abóbora com Coco Specialitá a gosto

### INGREDIENTES PARA MONTAGEM:

Biscoito de sua preferência  
Stracciatella Branco Specialitá  
Stracciatella Meio Amargo Specialitá  
Confeitos redondos e brancos de sua preferência

### MODO DE MONTAGEM:

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

**Selecta** *Specialitá*

SORVETE

BIZARRO



## RECEITA

### CALDA

1 litro de água  
220g de leite em pó integral  
170g de açúcar  
50g de xarope de glicose  
40g de Selecta Cream Livre Trans  
30g de Max Cream Selecta  
4g de Aqua 5 Selecta  
8g de Emustab Selecta

### SABORIZAÇÃO

20g de Algemix Creme Selecta

### MESCLA

Selecta Top Morango a gosto

### MODO DE PREPARO:

Em um prato adicione um pouco de Selecta Top Morango e uma bola de sorvete de creme. Para fazer o olho, “esmague” uma bala de goma redonda e finalize com corante preto no lugar da pupila dos olhos.

Selecta *Specialità*



PICOLÉ

SANGRENTO

## RECEITA

### CALDA

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

### SABORIZAÇÃO

80g de Pasta Saborizante Baunilha Negra  
Specialitá

### RECHEIO

Variegato de Morango Specialitá a gosto

### MODO DE PREPARO:

Transfira a calda saborizada para as 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 Variegato de Morango Specialitá, 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

Selecta *Specialitá*

SORVETE

# MONSTER



## RECEITA

### SORVETE BAUNILHA BRANCA

#### Calda Base:

1 litro de água  
220g de leite em pó  
integral  
170g de açúcar  
50g de xarope de glicose  
40g de Selecta Cream  
Livre Trans  
30g de Max Cream  
Selecta

4g de Aqua 5 Selecta  
8g de Emustab Selecta

#### Saborização:

20g de Algemix Baunilha  
Branca Selecta

### SORVETE BLACK

#### Calda Base

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

#### Saborização:

80g de Pasta  
Saborizante Baunilha  
Negra Specialitá

### STRACCIATELLA VERMELHA

Stracciatella Branco Specialitá  
Corante Vermelho para chocolate da linha  
Selecta Namur (adicionamos 10g para  
cada 100g de Stracciatella)

#### MODO DE PREPARO:

Intercale o sorvete de baunilha branca  
com o sorvete black na taça. Finalize com  
a Stracciatella Vermelha na borda da taça.

**Selecta** *Specialitá*

SORVETE

# MEIA NOITE



## RECEITA

### SORVETE

#### Calda Base:

1 litro de água  
220g de leite em pó integral  
170g de açúcar  
50g de xarope de glicose  
40g de Selecta Cream Livre  
Trans  
30g de Max Cream Selecta  
4g de Aqua 5 Selecta  
8g de Emustab Selecta

#### Saborização Sorvete Blue Ice:

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

#### Saborização Sorvete Framboesa

1 litro de calda base  
30g de Pasta Saborizante  
Framboesa Specialitá

### SORVETE BLACK

#### Calda Base

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

#### Saborização:

80g de Pasta Saborizante  
Baunilha Negra  
Specialitá

### MODO DE PREPARO:

Intercale os sorvetes e disponha em uma embalagem diferenciada, como a que utilizamos (um caldeirão cheio de variegato de morango) e surpreenda seus clientes.

**Selecta** *Specialitá*

# SORBET BLACK



## RECEITA

### CALDA

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

### SABORIZAÇÃO

80g de Pasta Saborizante Baunilha  
Negra Specialitá

### MESCLA

Cobertura para Taças Blue Ice Kids  
Selecta, a gosto

### MODO DE PREPARO:

Misturar o açúcar com o Aqua 5 Selecta e reservar. Bater todos os ingredientes em um liquidificador ou mixer até obter uma mistura homogênea. Produzir o gelato normalmente. Na saída da produtora, mesclar com a Cobertura para Taças Blue Ice Kids Selecta.

A top-down photograph of two bowls of ice cream on a checkered napkin. One bowl is topped with a sauce from a glass jar. A small dish of coconut flakes and a piece of pumpkin are also visible. The text 'SORVETE MARIA-MOLE ABÓBORA COM COCO' is overlaid on the left side of the image.

SORVETE

MARIA-MOLE

ABÓBORA COM

COCO

## RECEITA

### CALDA

1 litro de água  
210g de leite em pó integral  
30g de gordura vegetal  
25g de Max Cream Selecta  
180g de açúcar  
50g de glicose  
4g de Aqua 5 Selecta  
10g de Emustab Selecta

### SABORIZAÇÃO

5g de Especial Leite de Coco Selecta  
25g de Algemix Marshmallow Selecta

### MESCLA

Variegato Abóbora com Coco  
Specialitá

Selecta *Specialitá*