



ESPECIAL

Páscoa

Specialită

2022

sumário

- 03 *Ovo recheado de avelã com cacau zero*
- 05** *Barra de Cocco Bianco Leve*
- 07 *Barra de Avelã com cacau leve*
- 09** *Ovo Cookies nero*
- 11 *Ovo mesclado de brigadeiro de casadinho*
- 14** *Ovo cioccotine de colher*
- 16 *Mini ovos de colher*
- 19** *Mono porção de ovo de cenoura com cookies nero*
- 22 *Cupcake de cenoura com brigadeiro de avelã com cacau*
- 25** *Ovo brownie de colher*
- 28 *Tortinha de leitinho e frutas do bosque*
- 30** *Tortinha de cookies nero*
- 32 *Ovo gianduia*
- 35** *Cone trufado de cocco bianco*
- 37 *Cone trufado de gianduia*





Ovo recheado de avelã com cacau zero

Tempo de preparo: 30 minutos | Rendimento: 1 ovo

Ovo recheado

de avelã com cacau zero

ingredientes

- 150g de Chocolate ao leite zero açúcar
- 80g de **Creme de Avelã com Cacau Specialitá Leve**
- Papel alumínio Q.B.
- Papel celofane 1 unidade

modo de preparo

Derreta o chocolate ao leite zero açúcar e de a tempera seguindo informações da embalagem. Utilizar uma forma de ovo 250g e fazer uma casquinha de chocolate, reserve na geladeira até a cristalização completa. Com a ajuda de uma manga de confeitar coloque 40g de Creme de Avelã com Cacau Specialitá Leve e espalhe pela casca, logo em seguida coloque chocolate o suficiente para tampar o recheio e leve novamente a geladeira para a cristalização, fazer o mesmo processo em outra casca para fechar um ovo.

Depois de cristalizado embale as duas partes e os envolva com papel celofane e aproveite.

nesta receita:





Barra

de Cocco Bianco Leve

Tempo de preparo: 30 minutos | Rendimento: 2 barras de 100g

Barra

de Cocco Bianco Leve

ingredientes

- 150g de Chocolate branco zero açúcar
- 60g de **Creme de Cocco Bianco Specialità Leve**

nesta receita:



modo de preparo

Derreta o chocolate branco zero açúcar e de a tempera seguindo informações da embalagem.

Utilizar uma forma de barra e fazer uma casquinha de chocolate, reserve na geladeira até a cristalização completa.

Utilizando uma manga descartável aplique 30g do Creme de Cocco Bianco Specialità Leve em cada barra, aplique uma camada fina de chocolate branco zero para fechar a barra e leve para a geladeira e aguarde a cristalização completa.

Desenforme as barras e as embale.



Barra de Avelã com cacau leve

Tempo de preparo: 30 minutos | Rendimento: 2 barras de 100g

Barra de Avelã

com cacau leve

ingredientes

- 150g de Chocolate ao leite zero açúcar
- 60g de **Creme de Avelã com Cacau Specialitá Leve**

modo de preparo

Derreta o chocolate ao leite zero açúcar e de a tempera seguindo informações da embalagem.

Utilizar uma forma de barra e fazer uma casquinha de chocolate, reserve na geladeira até a cristalização completa.

Utilizando uma manga descartável aplique 30g de Creme de Avelã com Cacau Specialitá Leve em cada barra, aplique uma camada fina de chocolate ao leite zero para fechar a barra e leve para a geladeira e aguarde a cristalização completa.

Desenforme as barras e as embale.

nesta receita:





Ovo
Cookies nero

Tempo de preparo: 30 minutos | Rendimento: 1 ovo

Ovo

Cookies nero

ingredientes

- 150g de Chocolate meio amargo
- 80g de **Creme de Cookies Nero Specialitá Leve**
- Papel alumínio Q.B.
- Papel celofane 1 unidade

modo de preparo

Derreta o chocolate meio amargo e de a tempera seguindo informações da embalagem.

Utilizar uma forma de ovo 250g e fazer uma casquinha de chocolate, reserve na geladeira até a cristalização completa.

Com a ajuda de uma manga de confeitar coloque 40g de Creme de Cookies Nero Specialitá Leve e espalhe pela casca, logo em seguida coloque chocolate o suficiente para tampar o recheio e leve novamente a geladeira para a cristalização, fazer o mesmo processo em outra casca para fechar um ovo.

Pincelar uma camada de chocolate e depois cobrir com bolacha triturada e levar a geladeira para a cristalização.

Depois de cristalizado os envolva com papel celofane.

nesta receita:





A SABORIZANTE

Specialitá
Leve

Chocolate com Avelã 202kg
Peso Líquido

Pasta Concentrada Sabor Chocolate com Avelã.
CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL.

PASTA SABORIZANTE

Specialitá
Leve

Chocolate Branco 2kg
Peso Líquido

Pasta Concentrada Sabor Chocolate Branco colorido artificialmente.
CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL. COLORIDO ARTIFICIALMENTE.

Ovo mesclado

de brigadeiro de casadinho

Tempo de preparo: 3 horas | Rendimento: 1 ovo

Ovo mesclado

de brigadeiro de casadinho

ingredientes

- 100g de Chocolate ao leite
- 100g de Chocolate branco

Brigadeiro Avelã com cacau

- 395g de Leite condensado
- 200g de Creme de leite
- 50g de **Pasta Saborizante Chocolate com avelã Specialitá**

Brigadeiro de Chocolate branco

- 395g de Leite condensado
- 200g de Creme de leite
- 30g de **Pasta Saborizante Chocolate Branco Specialitá**
- Papel alumínio Q.B.
- Papel celofane 1 unidade

nesta receita:



modo de preparo

Brigadeiro avelã com cacau

Levar todos os ingredientes na panela e mexer até o brigadeiro soltar da panela, reservar na geladeira por 2 horas antes de usar.

Brigadeiro chocolate branco

Levar todos os ingredientes na panela e mexer até o brigadeiro soltar da panela, reservar na geladeira por 2 horas antes de usar.

Dar a tempera nos dois chocolates separadamente e intercalá-los na forma para fazer a casca, fazer duas partes.

Com o brigadeiro de avelã já gelado aplicar por volta de 50g em uma parte de casca e fechar com chocolate ao leite e reserve.

Na outra parte da casca aplicar 50g de brigadeiro de chocolate branco e fechar com o chocolate branco e reservar.



Ovo cioccoline de colher

Tempo de preparo: 3 horas | Rendimento: 1 ovo

Ovo cioccotine

de colher



ingredientes

- 80g de Chocolate ao leite
- 100g de **Pasta Chocolat Cioccotine Specialità**

Creme base

- 500g de Leite condensado
- 200g de Creme de leite
- 200g de Leite
- 10g de Amido
- 40g de Margarina
- 1 unidade de Bolo de chocolate fatia fina



modo de preparo

Dissolver o amido no leite e levar os outros ingredientes no fogo mexendo bem. Depois que levantar fervura mexer por uns 7 min e desligar. Reserve na geladeira por 2h antes de usar.

Derreta o chocolate ao leite e de a tempera seguindo informações da embalagem.

Utilizar uma forma de ovo 250g e fazer uma casquinha de chocolate, reserve na geladeira até a cristalização completa.

Enquanto a casca cristaliza vamos fazer o recheio, misturar 120g de creme base e 70g de Pasta Chocolat Cioccotine Specialità.

Tire a casca da forma e aplique o recheio de Cioccotine e finalize com uma camada de bolo de chocolate e 30g da Pasta Chocolat Cioccotine Specialità.

Para a finalização, aplique com uma manga de confeitar e um bico de sua preferência o creme base e solte a imaginação na decoração.

nesta receita:





Mini ovos de colher

Tempo de preparo: 3 horas | Rendimento: 5 ovos de 50g

Mini ovos

de colher

ingredientes

- 50g de Chocolate ao leite
- 15g de **Pasta Chocolat Giandua Specialità**
- 15g de **Creme de Cocco Bianco Specialità Leve**
- 15g de **Creme de Avelã com Cacau Specialità Leve**
- 15g de **Variegato Frutas do Bosque Specialità**
- 15g de **Creme de Torta de Limão Specialità Leve**

Creme base

- 500g de Leite condensado
- 200g de Creme de leite
- 200g de Leite
- 10g de Amido
- 40g de Margarina

nesta receita:



modo de preparo

Dissolver o amido no leite e levar os outros ingredientes no fogo mexendo bem.

Depois que levantar fervura mexer por uns 7 min e desligar.

Reserve na geladeira por 2h antes de usar.

Derreta o chocolate ao leite e de a tempera seguindo informações da embalagem.

Utilizar uma forma de mini ovos de 50g e fazer as casquinhas de chocolate, reserve na geladeira até a cristalização completa.

Enquanto a casca cristaliza vamos fazer os recheios, só misturar o creme base com o recheio Specialità da sua preferência.



ingredientes

Gianduia

- 35g Creme base
- 15g **Pasta Chocolat Gianduia Specialità**

Cocco Bianco

- 35g Creme base
- 15g **Creme de Cocco Bianco Specialità Leve**

Avelã com cacau

- 35g Creme base
- 15g **Creme de Avelã com Cacau Specialità Leve**

Frutas do bosque

- 35g Creme base
- 15g **Variegato Frutas do Bosque Specialità**

Torta de limão

- 35g Creme base
- 15g **Creme de Torta de Limão Specialità Leve**



modo de preparo

Tire as cascas da forma e aplique um recheio em cada e finalize cada casquinha diferente uma da outra.



Mono porção

de ovo de cenoura com cookies nero

Tempo de preparo: 3 horas | Rendimento: 1 unidade

Mono porção

de ovo de cenoura com cookies nero

ingredientes

Bolo cenoura

- 200g de Cenoura
- 370g de Açúcar
- 3 ovos
- 100ml de Óleo
- 240g de Farinha de trigo
- 4g de Fermento em pó

Mousse de cookies nero

- 100g de Chocolate ao leite
- 100g de **Creme de Cookies Nero Specialitá Leve**
- 100g de **Chantilly Topping Selecta** batido

nesta receita:



modo de preparo

Bolo de Cenoura

Preaquecer o forno 180°C.

Descascar as cenouras e cortar em rodela.

Bater no liquidificador, cenoura, açúcar, ovos e óleo até ficar homogêneo.

Misturar a farinha e o fermento por final.

Assar por 35min a 180°C.

Depois de assado reserve até esfriar totalmente.

Mousse de cookies nero

Derreter o chocolate e misturar com Creme de Cookies Nero Specialitá Leve e mexer bem, acrescentar o chantilly Topping batido e mexer até formar um creme homogêneo.

Finalização

Cortar o bolo de cenoura em fatias finas e do tamanho da casca de 250g.

Colocar um pouco de mousse na forma de 250g e pressionar contra a forma para eliminar todas as bolhas de ar e colocar uma camada de bolo de cenoura, uma camada de mousse e assim até o topo da forma finalizando com uma camada de bolo de cenoura e leve no freezer por 2 horas

Depois de congelado, ferver uma água e mergulhar o fundo da forma de ovo e desenformar.

Reservar um pouco do Cookies Nero e levar ao micro-ondas por 20 segundos e banhar totalmente o ovo e decorar.



Cupcake de cenoura com brigadeiro de avelã com cacau

Tempo de preparo: 3 horas | Rendimento: 10 cupcakes

Cupcake de cenoura

com brigadeiro de avelã com cacau

ingredientes

Bolo cenoura

- 200g de Cenoura
- 370g de Açúcar
- 3 ovos
- 100ml de Óleo
- 240g de Farinha de trigo
- 4g de Fermento em pó

Brigadeiro Avelã com cacau

- 395g de Leite condensado
- 200g de Creme de leite
- 100g de **Creme de Avelã com Cacau Specialitá**

nesta receita:



modo de preparo

Bolo de Cenoura

Preaquecer o forno 180°C.

Descascar as cenouras e cortar em rodela.

Bater no liquidificador, cenoura, açúcar, ovos e óleo até ficar homogêneo.

Misturar a farinha e o fermento por final.

Colocar em formas de cupcake e assar por 35min a 180°C.

Depois de assado reserve até esfriar totalmente.

Brigadeiro avelã com cacau

Levar todos os ingredientes na panela e mexer até o brigadeiro soltar da panela, reservar na geladeira por 2 horas antes de usar.

Finalização

Com o brigadeiro numa manga de confeitar rechear o cupcake e cobrir, passar granulado em todo o brigadeiro e decorar com minis cenouras de chocolate.



Ovo brownie de colher

Tempo de preparo: 3 horas | Rendimento: 1 ovo de colher

Ovo brownie

de colher

ingredientes

Ovo Brownie

- 600g de Açúcar
- 250g de Margarina
- 6 ovos
- 400g de Farinha de trigo
- 200g de **Creme de Avelã com Cacau Specialitá**
- 5g de Sal
- 12g de **Fermento químico**

Brigadeiro de Cioccotine

- 200g de Leite condensado
- 100g de Creme de leite
- 10g de **Selecta Cacau 100%**
- 50g de **Pasta Chocolat Cioccotine Specialitá**

nesta receita:



modo de preparo

Ovo Brownie

Bater o açúcar com a margarina até virar um creme e colocar um ovo por vez e depois colocar o Creme de Avelã com Cacau Specialitá. Em seguida, peneirar todos os secos e mexer suavemente.

Assar a 160°C por 25 minutos.

Esperar esfriar bem antes de usar.

Pegue uma forma de ovo de 250g, cortar um pedaço de brownie e pressionar levemente contra a forma até que fique firme e no formato e aplique uma camada de chocolate ao leite e espalhe com a ajuda de um pincel e leve para cristalizar.

Após cristalizado o chocolate, desenforme gentilmente.

Brigadeiro de Cioccotine

Misturar o leite condensado com o Selecta Cacau 100% até dissolver totalmente o cacau, adicionar o creme de leite e levar ao fogo e mexer até o brigadeiro soltar da panela, reservar na geladeira por 2 horas antes de usar.

Após frio, agregar a Pasta Chocolat Cioccotine Specialitá em 100g do brigadeiro.

Finalização

Pegar a casca de brownie já desenformada e aplicar o brigadeiro de cioccotine, finalize com uma camada de brownie e decore com frutas.



Tortinha

de leiteinho e frutas do bosque

Tempo de preparo: 4h 30 minutos | Rendimento: 3 tortinhas

Tortinha

de leiteinho e frutas do bosque

ingredientes

- 60g de Chocolate branco
- 30g de **Variegato Frutas do Bosque Specialitá**

Ganache Branca

- 250g de Chocolate branco
- 250g de Creme de Leiteinho Specialitá
- 150g de Creme de leite

modo de preparo

Derreta o chocolate branco e dê a têmpera seguindo informações da embalagem.

Utilizar uma forma de torta e fazer uma casquinha de chocolate, reserve na geladeira até a cristalização completa.

Ganache Branca

Derreta o chocolate e coloque o creme de leite com o Creme de Leiteinho Specialit  e mexa bem, de preferência com um mixer e levar para gelar por 4 horas.

Finalização

Desenformar a tortinha e aplicar uma camada de ganache branca no fundo, colocar uma colherada de Variegato Frutas do Bosque Specialit  e uma fatia de pão de l  red velvet e uma framboesa, cubra a framboesa com a ganache e finalize com frutas frescas.

nesta receita:





Tortinha de cookies nero

Tempo de preparo: 3 horas | Rendimento: 3 tortinhas

Tortinha

de cookies nero

ingredientes

- 60g de Chocolate branco
- 30g de **Variegato Frutas do Bosque Specialitá**

Ganache cookies nero

- 250g de Chocolate ao leite
- 250g de **Creme de Cookies Nero Specialitá**
- 150g de Creme de leite

modo de preparo

Derreta o chocolate ao leite e de a tempera seguindo informações da embalagem.

Utilizar uma forma de torta e fazer uma casquinha de chocolate, reserve na geladeira até a cristalização completa.

Ganache Branca

Derreta o chocolate e coloque o creme de leite e mexa bem, de preferência com um mixer e levar para gelar por 4 horas, após gelado agregar o Creme de Cookies Nero Specialitá e rechear as tortinhas até o topo e decorar com mini bolachas.

nesta receita:





Ovo gianduia

Tempo de preparo: 4 horas | Rendimento: 1 ovo

Ovo gianduaia

ingredientes

- 150g de Chocolate ao leite

Pão de ló de chocolate Specialitá

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

Mousse gianduaia

- 100g de **Pasta Chocolat Gianduaia Specialitá**
- 150g de Chocolate ao leite
- 80g de Creme de leite
- 100g de **Chantilly Topping Selecta** batido

nesta receita:



modo de preparo

Derreta o chocolate ao leite e de a tempera seguindo informações da embalagem.

Utilizar uma forma de ovo 250g e fazer duas casquinhas de chocolate, reserve na geladeira até a cristalização completa.

Cole as duas cascas uma na outra e corte o topo com a ajuda de uma faca quente e passe o topo das cascas na castanha de pará e reserve.

Pão de ló de chocolate Specialitá

Pesar e bater todos os ingredientes na batedeira entre 3 a 5 minutos.

Assar a 180°C por 35 minutos.

Rendimento um aro 20 cm.

Deixar esfriar bem e cortar 3 discos do tamanho da casca do ovo e reserve.

Mousse gianduia

Misturar o chocolate com a Pasta Chocolat Gianduia Specialitá, depois o creme de leite e por último o Chantilly Topping batido e mexer bem.

Coloque o mousse dentro de uma manga de confeitar e intercale uma camada de mousse, pão de ló, mousse, pão de ló, mousse e finalize com uma última camada de pão de ló. Coloque um pouco de Pasta Chocolat Gianduia Specialitá puro para a finalização e decore com frutas e bombom.



Cone trufado

de cocco bianco

Tempo de preparo: 40 minutos | Rendimento: 3 cones trufados

Cone trufado

de coco branco

ingredientes

- 100g de Chocolate branco
- 50g de Coco ralado
- 3 Casquinhas de sorvete

Mousse coco branco

- 100g de **Creme de Cocco Bianco Specialità Leve**
- 30g de Chocolate branco
- 60g de **Chantilly Topping batido**

modo de preparo

Derreta o chocolate ao leite e de a tempera seguindo informações da embalagem.

Banhe as casquinhas por dentro com o chocolate branco e depois por fora, passe no coco ralado para decorar e deixe cristalizar.

Mousse coco branco

Derreta o chocolate e misture com o Creme de Cocco Bianco Specialità Leve e por fim o Chantilly Topping batido.

Aplique o mousse na casquinha até o topo e feche o cone com o chocolate branco e decore com coco ralado.

nesta receita:





Cone Trufado

de gianduia

Tempo de preparo: 40 minutos | Rendimento: 3 cones trufados

Cone trufado

de gianduia

ingredientes

- 100g de Chocolate ao leite
- 30g de Castanha do pará
- 3 Casquinhas de sorvete

Mousse gianduia

- 100g de **Pasta Chocolate Gianduia Specialitá**
- 30g de Chocolate ao leite
- 60g de **Chantilly Topping Selecta** batido

modo de preparo

Derreta o chocolate ao leite e de a tempera seguindo informações da embalagem.

Banhe as casquinhas por dentro com o chocolate e depois por fora, passe na castanha e decore e deixe cristalizar.

Mousse gianduia

Derreta o chocolate e misture com o Pasta Chocolate Gianduia Specialitá e por fim o chantilly batido.

Aplique o mousse na casquinha até o topo e feche o cone com o chocolate e decore com castanha.

nesta receita:



Selecta[®]

www.selectasorvetes.com

Specialitá

www.specialita.com



[selectasorvetes](https://www.facebook.com/selectasorvetes)



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



[selectasorvetes](https://www.youtube.com/selectasorvetes)