



coletânea de  
**RECEITAS**  
FISPAL 2022

*Specialità* Selecta®

## *Specialitá*

04. Calda Base Leite

05. Calda Base Leite (zero adição de açúcar)

06. Calda Base Vegetal

07. Calda Base Açaí (zero adição de açúcar)

09. Creme de Bombom

10. Pavê de Coco com Abacaxi

11. Floresta Negra

12. Banoffe

13. Bolo de Aniversário

14. Pudim Caramelo Crocante

15. Moka Ninho

16. Cocada Cremosa

17. Beijinho & Brigadeiro

18. Cocco Bianco

19. Marula Crunch

20. Sorbet Chocolate Intense

21. Sorbet Morango

22. Abóbora com Coco

23. Creme de Avelã com Cacau

24. Iogurte Grego com Amarela

25. Cheesecake

26. Chiclete Flocos Coloridos

27. Cookies Nero

Trickster

28. Sorbet Limonada Rosa

Gim com Frutas Verdes

29. Casadinho

Tropicaliente

30. Mineirinho

**Selecta**

- 32. Alfajor Branco
- 33. Milho Verde Recheado
- 34. Galáxia
- 35. Unicórnio
- 36. Latte Caramel
- 37. Banana Nevada
- 38. Trio Açaí com Iogurte
- 39. Tie Dye
- 40. Sorbet Pinta Língua
- 41. Sorvete Baunilha Copa
- 42. Sorvete Verde & Amarelo
- 43. Copa Napolitano
- 44. Chocolate Belga Trufado  
Tripla Malte
- 45. Trio Tropical  
Mousse de Morango
- 46. Coffee Doce de Leite  
Trufa de Maracujá
- 47. Açaí Morango com Leiteinho  
Açaí com Cookies
- 48. Bombom de Coco Queimado  
Duo Açaí com Paçoca
- 49. Serenata  
Verde Copa

**Selecta**  
EQUILIBRIUM  
sabores do bem

- 51. Açaí e Iogurte Zero
- 52. Açaí e Leiteinho
- 53. Chocolate com Avelã (zero adição de açúcar)  
Cookies Cream (zero adição de açúcar)
- 54. Açaí com Paçoca Zero (zero adição de açúcar)  
Açaí com Creme de Avelã (zero adição de açúcar)

## CALDA BASE LEITE

### Ingredientes

560mL de Água  
140g de Leite em pó integral  
135g de Açúcar  
20g de Glicose  
120g de Creme de Leite (35% de gordura)  
20g de Leite em pó desnatado  
3g de Aqua 5 - Selecta  
8g de Emustab - Selecta



### Modo de Preparo

Misture o açúcar com o Aqua 5 Selecta e 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.

# CALDA BASE LEITE - ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR

## Ingredientes

650mL de água

140g de Leite em pó integral

160g de Base Zero para Leite - Selecta Equilibrium

50g de Gordura vegetal



## Modo de Preparo

Na pasteurizadora, quando a temperatura da água atingir de 30 a 40 °C adicione primeiro a Base Zero para Leite Selecta Equilibrium e em seguida adicione os demais ingredientes da calda base. Aguardar até que o processo da pasteurização se complete.

# CALDA BASE VEGETAL

## Ingredientes

1 litro de água ou leite vegetal (de sua preferência)  
200g de Base Leve Zero Lac - Selecta Equilibrium  
160g de açúcar  
50g de glicose  
120g de gordura vegetal



## Modo de Preparo

Aquecer a água ou leite vegetal a 40°C. Adicionar a Base Leve Zero Lac - Selecta Equilibrium à água ou leite vegetal e manter sob agitação até chegar à temperatura de 55 C. Adicionar o açúcar, a glicose e a gordura e aquecer até a temperatura de pasteurização (75 C a 80 C). Homogeneizar a calda e resfriar à temperatura de 4 C e maturar por, no mínimo, 4 horas.

# CALDA BASE AÇAÍ - ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR

## Ingredientes

Ingredientes

280mL de Água

500g de Polpa de Açaí

220g de Base Zero para Fruta - Selecta  
Equilibrium

1,5g de Aroma com Extrato de Guaraná

1,5g de Ácido Cítrico



## Modo de Preparo

Em um liquidificador, bater todos os ingredien-  
tes até obter uma calda homogênea.



*Specialitá*

*receitas*



## CREME DE BOMBOM

*Destaque Lançamento 2022*

### Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite

50g de Pasta Saborizante Chocolate Branco -  
Specialitá

### Mescla

120g de Creme de Bombom - Specialitá Crema  
(Lançamento)

100g de Pasta Chocolat Trufa Ao Leite - Seleção  
- Specialitá



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base. Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com o Creme de Bombom - Specialitá Crema e Pasta Chocolat Trufa Ao Leite - Seleção - Specialitá. Decore com bombons de sua preferência cortados ao meio.

# PAVÊ DE COCO COM ABACAXI

*Destaque Lançamento 2022*

## Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite  
30g de Pasta Saborizante Coco - Specialitá

### Mescla

120g de Variegato Abacaxi - Specialitá  
(Lançamento)  
100g de Biscoito Champanhe  
100g de Coco Ralado



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base. Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com o Variegato Abacaxi - Specialitá, biscoito champanhe triturado e coco ralado. Decore com a mescla, biscoito champanhe triturado e coco ralado.



## FLORESTA NEGRA

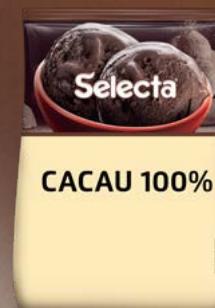
*Destaque Lançamento 2022*

### Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite  
40g de Selecta Cacau 100%

### Mescla

120g de Pasta Chocolat Floresta Negra -  
Specialitá (Lançamento)



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base. Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com Pasta Chocolat Floresta Negra - Specialitá. Decore com a mescla, raspas de chocolate, cerejas e chantilly Topping Selecta batido.

## BANOFFE

### Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite

30g de Pasta Saborizante Banana - Specialitá

### Mescla

120g de Variegato Banoffe - Specialitá

100g de Biscoitos tipo maria triturados



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base. Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com o Variegato Banoffe - Specialitá e biscoitos tipo maria triturados. Decore com chantilly Topping Selecta batido, biscoitos triturados e canela em pó.



## BOLO DE ANIVERSÁRIO

### Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite  
40g de Pasta Saborizante Panna Cotta -  
Specialitá

### Mescla

100g de Stracciatella Meio Amargo - Specialitá  
50g de Brownie



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base. Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, flocar com a Stracciatella Meio Amargo - Specialitá e o brownie. Decorar com chantilly Topping Selecta batido, suspiros, granulado colorido e morango cortado ao meio.



## PUDIM CARAMELO CROCANTE

### Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite  
40g de Pasta Saborizante Pudim de Leite -  
Specialitá

### Mescla

120g de Pasta Chocolat Caramelo Salgado  
Crocante - Specialitá



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o  
saborizante à calda base. Produzir o gelato  
normalmente e, na saída da produtora, mesclar  
com Pasta Chocolat Caramelo Salgado Crocante  
- Specialitá.



## MOKKA NINHO

### Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite

40g de Pasta Saborizante Leite Condensado -  
Specialitá

40g de Pasta Saborizante Café - Specialitá

30g de Creme de Leitinho - Specialitá Crema

### Mescla

120g de Creme de Leitinho - Specialitá Crema



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar os  
saborizantes e o Creme de Leitinho à calda  
base. Produzir o gelato normalmente e, na  
saída da produtora, mesclar com o Creme de  
Leitinho - Specialitá Crema.

## COCADA CREMOSA

### Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite  
30g de Gengibre descascado

### Mescla

120g de Variegato Cocada - Specialitá



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o gengibre descascado e picado à calda base. Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com Variegato Cocada - Specialitá. Decorar com coco ralado e um pouco mais de mescla.



## BEIJINHO E BRIGADEIRO

### Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite  
40g de Pasta Saborizante Leite Condensado -  
Specialitá  
20g de Pasta Saborizante Coco - Specialitá

### Mescla

120g de Pasta Chocolat Brigadeiro Artesanalle  
- Specialitá  
50g de Coco Ralado



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar os  
saborizantes à calda base. Produzir o gelato  
normalmente e, na saída da produtora, mesclar  
com Pasta Chocolat Brigadeiro Artesanalle -  
Specialitá e coco ralado. Decore com brigadei-  
ros, beijinhos e granulado de sua preferência.

## COCCO BIANCO

### Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite  
30g de Pasta Saborizante Chocolate Branco -  
Specialitá

### Mescla

120g de Pasta Chocolat Cocco Bianco -  
Specialitá



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base. Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com a Pasta Chocolat Cocco Bianco - Specialitá.

## MARULA CRUNCH

### Ingredientes

520mL de Água

150mL de Amarula (de sua preferência)

140g de Base Spirit Drink - Specialitá

140g de Leite em pó integral

50g de Açúcar

50g de Pasta Saborizante Marula Cream - Specialitá

### Mescla

100g de Stracciatella Meio Amargo — Specialitá (para flocar)



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, adicione primeiro a água e em seguida a Base Spirit Drink - Specialitá. Em seguida, adicione os demais ingredientes. Levar à produtora e produzir o gelato normalmente. Na saída da produtora, flocar com Stracciatella Meio Amargo - Specialitá. Finalize aplicando mais uma camada de Stracciatella Meio Amargo sobre o gelato e após endurecer quebre gentilmente com o auxílio de uma colher.



## SORBET CHOCOLATE INTENSE

### Ingredientes

1000mL de Água  
300g de Base Dark - Selecta  
180g de Glicose  
150g de Açúcar  
70g de Gordura vegetal  
50g de Selecta Cacau 100%  
10g de Emustab - Selecta  
5g de Aqua 5 - Selecta

### Mescla

100g de Variegato Damasco - Specialitá



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, adicione primeiro a água e em seguida a Base Dark - Selecta. Em seguida, adicione os demais ingredientes. Levar à produtora e produzir o sorbet normalmente. Na saída da produtora, mesclar com o Variegato Damasco - Specialitá.

# SORBET MORANGO

## Ingredientes

300mL de Água

400g de Morango (fruta)

170g de Açúcar

100g de Glicose

30g de Pasta Saborizante Morango - Specialitá

5g de Aqua 5 - Selecta

4g de Emustab - Selecta

1g de Ácido Cítrico



## Modo de Preparo

Misture o açúcar com o Aqua 5 Selecta e reserve. Em um mixer ou liquidificador, adicione primeiro a água e a mistura de açúcar e Aqua 5. Em seguida, adicione os demais ingredientes. Levar à produtora e produzir o sorbet normalmente.

# ABÓBORA COM COCO

## Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite  
50g de Pasta Saborizante Chocolate Branco -  
Specialitá

## Mescla

120g de Variegato Abóbora com Coco -  
Specialitá



## Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base. Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com o Variegato Abóbora com Coco - Specialitá.



## CREME DE AVELÃ COM CACAU

### Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite

50g de Pasta Saborizante Chocolate Com Avelã - Specialitá

20g de Selecta Cacau 100%

### Mescla

120g de Pasta Chocolat Crema Avelã - Seleção - Specialitá



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar os saborizantes à calda base. Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com a Pasta Chocolat Crema Avelã - Seleção - Specialitá.

## IOGURTE GREGO COM AMARENA

### Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite  
50g de Pasta Saborizante Iogurte Grego -  
Specialitá

### Mescla

120g de Variegato Amarena em Pedacos -  
Specialitá



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base. Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com o Variegato Amarena em Pedacos - Specialitá.



## CHEESECAKE

### Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite

50g de Pasta Saborizante Cream Cheese -  
Specialitá

### Mescla

100g de Stracciatella Meio Amargo - Specialitá

100g de Variegato Frutas do Bosque - Specialitá



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base. Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, flocar com a Stracciatella Meio Amargo e mesclar com o Variegato Frutas do Bosque - Specialitá. Finalize aplicando mais uma camada de Stracciatella Meio Amargo sobre o gelato e após endurecer quebre gentilmente com o auxílio de uma colher.



## CHICLETE FLOCOS COLORIDOS

*Destaque Lançamento 2022*

### Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite  
30g de Pasta Saborizante Framboesa -  
Specialitá  
15g de Pasta Saborizante Iogurte Grego -  
Specialitá

### Mescla

120g de Pasta Chocolat Flocos Coloridos -  
Specialitá (Lançamento)



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar os  
saborizantes à calda base. Produzir o gelato  
normalmente e, na saída da produtora, mesclar  
com a Pasta Chocolat Flocos Coloridos -  
Specialitá.

# COOKIES NERO

## Ingredientes

1000mL de Calda Base Leite – zero adição de açúcar  
40g de Selecta Cacau 100%

### Mescla

120g de Creme de Cookies Nero - Specialità Crema (zero adição de açúcar)



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base.  
Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com o Creme de Cookies Nero Zero.

# TRICKSTER

## Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite  
100g de Pasta Chocolat Amendocrema - Specialità

### Mescla

100g de Pasta Chocolat Caramelo Salgado Crocante - Specialità  
100g de Pasta Chocolat Trufa Premium - Seleção - Specialità



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar a Pasta Chocolat Amendocrema à calda base. Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com a Pasta Chocolat Caramelo Salgado Crocante e Pasta Chocolat Trufa Premium.



# SORBET LIMONADA ROSA

## Ingredientes

470g de Água  
170g de Açúcar  
80g de Glicose  
5g de Aqua 5 - Selecta  
4g de Emustab - Selecta  
30g de Pasta Saborizante Limão Siciliano - Specialitá  
30g de Pasta Saborizante Morango - Specialitá

## Mescla

30g de Variegato Frutas do Bosque - Specialitá



## Modo de Preparo

Misture o açúcar com o Aqua 5 Selecta e reserve. Em um mixer ou liquidificador, adicionar primeiro a água e a mistura de açúcar e Aqua 5. Em seguida, adicionar os demais ingredientes até obter uma calda homogênea. Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com Variegato Frutas do Bosque.

# GIM COM FRUTAS VERDES

## Ingredientes

550g de Água  
140g de Base Spirit Drink - Specialitá  
40g de Açúcar  
50g de Gin  
200g de Variegato Frutas Verdes - Specialitá  
20g de Pasta Saborizante Limão Siciliano - Specialitá



## Modo de Preparo

Em um liquidificador, adicionar primeiro a água e a Base Spirit Drink. Em seguida, adicionar os demais ingredientes e bater até obter uma calda homogênea. Transferir a calda para uma produtora e seguir com o processo de produção normalmente.



# CASADINHO

## Ingredientes

250g de Água  
500g de Polpa de Açaí  
160g de Açúcar  
75g de Base Açaí - Selecta  
5,0g de Tropical Guaraná - Selecta  
1,0g de Ácido Cítrico  
2g de Emustab - Selecta

### Mescla

100g de Variegato Doce de Tapioca – Specialitá



### Modo de Preparo

Em um liquidificador, adicionar primeiro a água e a Base Açaí. Em seguida, adicionar os demais ingredientes e bater até obter uma calda homogênea. Transferir a calda para uma produtora e seguir com o processo de produção normalmente. Na saída da produtora, mesclar com o Variegato Doce de Tapioca.

# TROPICALIENTE

## Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite  
30g de Pasta Saborizante Coco - Specialitá  
50g de Coco Ralado  
50g de Variegato Frutas Amarelas - Specialitá



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar todos os ingredientes à calda base. Transferir a calda para uma produtora e seguir com o processo de produção normalmente.



# MINEIRINHO

## Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite  
50g de Queijo Parmesão  
30g de Pasta Saborizante Cream Cheese - Specialitá

### Mescla

120g de Variegato Goiabada Mineira - Specialitá



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante e o queijo à calda base. Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com o Variegato Goiabada Mineira.





**Selecta<sup>®</sup>**  
*receitas*

# ALFAJOR BRANCO

## Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite  
20g de Algemix Doce de Leite Gold - Selecta

### Mescla

120g de Pasta Chocolat Waffer Branco -  
Specialitá

100g de Selecta Top Doce de Leite - Selecta



## Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base. Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com Pasta Chocolat Waffer Branco - Specialitá e com o Selecta Top Doce de Leite - Selecta.



## MILHO VERDE RECHEADO

### Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite  
50g de Algemix Milho Verde - Selecta  
2g de canela em pó

### Mescla

120g de Variegato Pamonha Doce - Specialitá



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante e canela em pó à calda base. Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com o Variegato Pamonha Doce - Specialitá.

# GALÁXIA

*Destaque Lançamento 2022*

## Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite

100g de Pasta Saborizante Baunilha Negra -  
Specialitá

### Mescla

100g de Selecta Top Blue Ice - Selecta (Lançamento)

100g de Selecta Top Chiclete - Selecta



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base. Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com o Selecta Top Blue Ice e Selecta Top Chiclete - Selecta.

# UNICÓRNIO

*Destaque Lançamento 2022*

## Ingredientes

### Calda sabor Chiclete

Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite

20g de Algemix Chiclete Tutti-Frutti - Selecta

### Calda sabor Blue Ice

Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite

20g de Algemix Blue Ice - Selecta

### Mescla

120g de Pasta Chocolat Chiclete Flocos

Coloridos - Specialitá (Lançamento)



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base e produzir primeiro o gelato de Chiclete. Retire na cuba e reserve. Em seguida produza o gelato de Bule Ice e retire na mesma cuba do gelato Chiclete. Mescle os dois gelatos e, então, aplique a Pasta Chocolat Chiclete Flocos Coloridos - Specialitá.

## LATTE CAMEL

### Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite  
40g de Algemix Leitinho Premium - Selecta

### Mescla

120g de Selecta Top Caramelo - Selecta



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base. Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com o Selecta Top Caramelo - Selecta.



## BANANA NEVADA

### Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite  
20g de Algemix Banana - Selecta

### Mescla

100g de Pasta Chocolat Waffer Branco -  
Specialitá  
100g de Variegato Banana Flambada -  
Specialitá



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o  
saborizante à calda base. Produzir o gelato  
normalmente e, na saída da produtora, mesclar  
com a Pasta Chocolat Waffer Branco -  
Specialitá e Variegato Banana Flambada -  
Specialitá.

# TRIO AÇAÍ COM IOGURTE

## Ingredientes

### Gelato de Iogurte

1 litro de Calda Base Leite  
50g de Pasta Saborizante Iogurte Grego –  
Specialità

### Gelato de Banana

1 litro de Calda Base Leite  
20g de Algemix Banana - Selecta

### Sorbet de Açaí

250g de Água  
500g de Polpa de Açaí  
170g de Açúcar  
80g de Base Açaí - Selecta  
5g de Tropical Guaraná - Selecta  
1,5g de Ácido Cítrico



## Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base de cada gelato e produzi-los separadamente. Retire os gelatos na mesma cuba. Em seguida, adicione os ingredientes do Sorbet de Açaí em um liquidificador e siga com a produção normalmente. Mesclar os três sabores na mesma cuba.



## TYE DYE

*Destaque Lançamento 2022*

### Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite  
50g de Algemix Marshmallow - Selecta

#### Mescla

100g de Selecta Top - Blue Ice - Selecta (Lançamento)

100g de Selecta Top - Abacaxi - Selecta (Lançamento)

100g de Selecta Top - Chidete - Selecta



#### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base. Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com o Selecta Top - Blue Ice, Abacaxi e Chidete.



## SORBET PINTA LINGUA

### Ingredientes

470g de Água  
250g de Morango Fruta  
170g de Açúcar  
80g de Glicose  
5g de Aqua 5 - Selecta  
4g de Emustab - Selecta  
10g de Tropical Pinta Lingua Azul - Selecta



### Modo de Preparo

Misture o açúcar com o Aqua 5 Selecta e reserve. Em um mixer ou liquidificador, adicionar primeiro a água e a mistura de açúcar e Aqua 5. Em seguida, adicionar os demais ingredientes até obter uma calda homogênea. Produzir o gelato normalmente.

# SORVETE BAUNILHA COPA

*Destaque Lançamento 2022*

## Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite  
20g de Algemix Baunilha Amarela - Coleção  
Copa - Selecta (Lançamento)

## Mescla

100g de Cobertura para Taças Kids - Melancia -  
Selecta (Lançamento)



## Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base. Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com a Cobertura para Taças Kids - Melancia - Selecta.



## SORVETE VERDE & AMARELO

*Destaque Lançamento 2022*

### Ingredientes

#### Calda Verde

Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite

20g de Algemix Morango Verde - Coleção Copa - Selecta (Lançamento)

#### Calda Amarela

Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite

20g de Algemix Baunilha Amarela - Coleção Copa - Selecta (Lançamento)



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base e produzir primeiro o gelato de Baunilha Amarela. Retire na cuba e reserve. Em seguida produza o gelato de Morango Verde e retire na mesma cuba do gelato de Baunilha Amarela. Mesclar os dois gelatos.

# COPA NAPOLITANO

*Destaque Lançamento 2022*

## Ingredientes

### Calda Azul

1 litro de Calda Base Leite  
20g de Algemix Chocolate Branco Azul - Coleção  
Copa - Selecta (Lançamento)

### Calda Verde

1 litro de Calda Base Leite  
Algemix Morango Verde - Coleção Copa – Selecta  
(Lançamento)

### Calda Amarela

1 litro de Calda Base Leite  
Algemix Baunilha Amarela - Coleção Copa -  
Selecta (Lançamento)



## Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base e produzir primeiro o gelato de Baunilha Amarela. Retire na cuba e reserve. Em seguida produza o gelato de Morango Verde e o gelato de Chocolate Branco Azul. Retire os dois gelatos na mesma cuba do gelato de Baunilha Amarela. Mesclar os três gelatos na cuba.

# CHOCOLATE BELGA TRUFADO

## Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite  
100g de Algemix Pó Chocolate Belga - Selecta

### Mescla

120g de Pasta Chocolat Trufa Premium - Seleção - Specialitá



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base. Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com a Pasta Chocolat Trufa Premium.

# TRIPLO MALTE

## Ingredientes

### Gelato Chocolate Branco com Malte

1 litro de Calda Base Leite  
50g de Algemix Chocolate Branco com Malte - Selecta

### Gelato Chocolate com Malte

1 litro de Calda Base Leite  
50g de Algemix Chocomalte - Selecta

### Mescla

150g de Pasta Chocolat Cioccotine - Specialitá



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base e produzir primeiro o gelato Chocolate Branco com Malte. Retire na cuba e reserve. Em seguida produza o gelato de Chocolate com Malte e retire na mesma cuba. Adicionar a Pasta Chocolat Cioccotine e mesclar com os dois gelatos.



# TRIO TROPICAL

## Ingredientes

### Gelato Coco

1 litro de Calda Base Leite / 15g de Algemix Coco - Selecta / 50g de Coco ralado

### Gelato Manga

1 litro de Calda Base Leite / 20g de Algemix Manga - Selecta

### Gelato Abacaxi

1 litro de Calda Base Leite / 15g de Algemix Iogurte - Selecta / 20g de Algemix Abacaxi - Selecta

### Mescla

100g de Variegato Abacaxi - Specialitá



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base e produzir primeiro o gelato de Coco. Retire na cuba e reserve. Em seguida produza o gelato de Manga e Abacaxi, separadamente. Retire os dois gelatos na mesma cuba do gelato de Coco. Adicionar o Variegato Abacaxi e mesclar com os três gelatos na cuba.

# MOUSSE DE MORANGO

## Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite  
10g de Algemix Leite Condensado - Selecta  
40g de Selecta Plus Morango - Selecta  
30g de Chantilly Topping - Selecta

### Mescla

120g de Variegato Morango - Specialitá



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar os saborizantes à calda base. Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com Variegato Morango.



# COFFEE DOCE DE LEITE

## Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite  
20g de Algemix Doce de Leite Gold - Selecta  
20g de Pasta Saborizante Café - Specialitá

## Mescla

120g de Pasta Chocolat Caffé Moka - Specialitá



## Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar os saborizantes à calda base.  
Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com a Pasta Chocolat Caffé Moka.

# TRUFA DE MARACUJÁ

## Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite  
40g de Saborizante com Agente de Textura Mousse de Maracujá - Selecta  
40g de Saborizante com Agente de Textura Mousse de Maracujá - Selecta

## Mescla

100g de Pasta Chocolat Trufa - Specialitá  
100g de Variegato Maracujá - Specialitá



## Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base.  
Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com a Pasta Chocolat Trufa e Variegato Maracujá.



# AÇAÍ MORANGO COM LEITINHO

## Ingredientes

Ingredientes

200g de Água

500g de Polpa de Açaí

190g de Açúcar

75g de Base Açaí - Selecta

1g de Ácido Cítrico

25g de Pasta Saborizante Morango - Specialitá

## Mescla

120g de Creme de Leiteinho - Specialitá Crema



## Modo de Preparo

Em um liquidificador, adicionar primeiro a água e a Base Açaí. Em seguida, adicionar os demais ingredientes e bater até obter uma calda homogênea. Transferir a calda para uma produtora e seguir com o processo de produção normalmente. Na saída da produtora, mesclar com o Creme de Leiteinho.

# AÇAÍ COM COOKIES

## Ingredientes

250g de Água

500g de Polpa de Açaí

170g de Açúcar

75g de Base Açaí - Selecta

5,0g de Tropical Guaraná - Selecta

1,0g de Ácido Cítrico

## Mescla

120g de Pasta Chocolat Cookies Cream - Specialitá



## Modo de Preparo

Em um liquidificador, adicionar primeiro a água e a Base Açaí. Em seguida, adicionar os demais ingredientes e bater até obter uma calda homogênea. Transferir a calda para uma produtora e seguir com o processo de produção normalmente. Na saída da produtora, mesclar com a Pasta Chocolat Cookies Cream.



# BOMBOM DE COCO QUEIMADO

## Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite  
50g de Algemix Coco Queimado - Selecta

## Mescla

120g de Creme de Bombom - Specialitá Crema



## Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base.  
Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com o Creme de Bombom.

# DUO AÇAÍ COM PAÇOÇA

## Ingredientes

Gelato Paçoça  
1 litro de Calda Base Leite  
100g de Pasta Chocolat Amendocrema - Specialitá

## Mescla

50g de Creme de Amendoim com Pedacos - Specialitá

## Sorbet Açaí

250g de Água / 500g de Polpa de Açaí / 160g de Açúcar / 75g de Base Açaí - Selecta / 5,0g de Tropical Guaraná - Selecta / 1,3g Ácido Cítrico



## Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar a Pasta Chocolat Amendocrema à calda base e produzir primeiro o gelato Paçoça. Na saída da produtora mescle com o Creme de Amendoim com Pedacos e reserve.  
Em seguida produza Sorbet Açaí, em um liquidificador, adicione a água e a Base Açaí. Após, adicionar os demais ingredientes e bater até obter uma calda homogênea. Transferir a calda para uma produtora e seguir com o processo de produção normalmente. Retire na mesma cuba do Gelato Paçoça e mescle o Sorbet Açaí com o gelato.



# SERENATA

## Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite  
50g de Algemix Chocolate Branco com Malte – Selecta

### Mescla

40 g de Pasta Chocolat Crema di Ciocco - Specialità  
120g de Creme de Bombom - Specialità Crema



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base. Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com a Pasta Chocolat Crema di Ciocco e Creme de Bombom.

# VERDE COPA

## Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite  
20g de Algemix Morango Verde – Coleção Copa - Selecta

### Mescla

100g de Cobertura para Taças Kids - Abacaxi - Selecta



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base. Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com a Cobertura para Taças Kids – Abacaxi.





**Selecta**  
EQUILIBRIUM  
sabores do bem

*receitas*

## AÇAÍ E IOGURTE ZERO

### Ingredientes

#### Gelato de Iogurte Zero

Ingredientes

1000mL de Calda Base Leite – zero adição de açúcar

30g de Pasta Saborizante Iogurte Grego - Zero - Specialitá

#### Sorbet de Açaí Zero

Ingredientes

1000mL de Calda Base Açaí - zero adição de açúcar



### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base e produzir primeiro o gelato de Iogurte Zero. Retire na cuba e reserve. Em seguida produza o Sorbet de Açaí Zero. Mesclar o gelato e o sorbet na mesma cuba.



## AÇAÍ E LEITINHO

### Ingredientes

#### Gelato de Leite Zero

Ingredientes

1000mL de Calda Base Leite - zero adição de açúcar

100g de Leite em pó desnatado

50 de Pasta Chocolat Leiteinho - Zero - Specialitá

#### Mescla

100g de Pasta Chocolat Leiteinho - Zero - Specialitá

#### Sorbet de Açaí Zero

Ingredientes

1000mL de Calda Base Açaí - zero adição de açúcar



#### Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base e produzir primeiro o gelato de Leiteinho Zero. Retire na cuba e reserve. Em seguida produza o Sorbet de Açaí Zero. Mesclar o gelato e o sorbet na mesma cuba e adicionar a Pasta Chocolat Leiteinho - Zero - Specialitá. Finalize com leite em pó.

# CHOCOLATE COM AVELÃ (ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR)

## Ingredientes

1000mL de Calda Base Leite - zero adição de açúcar  
50g de Pasta Saborizante Chocolate com Avelã - Zero - Specialitá  
20g de Selecta Cacau 100%

## Mescla

120g de Creme de Avelã com Cacau - Zero - Specialitá Crema



## Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar os saborizantes à calda base.  
Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com o  
Creme de Avelã com Cacau Zero.

# COOKIES CREAM (ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR)

## Ingredientes

1000mL de Calda Base Leite - zero adição de açúcar  
30g de Pasta Saborizante Chocolate Branco - Zero - Specialitá

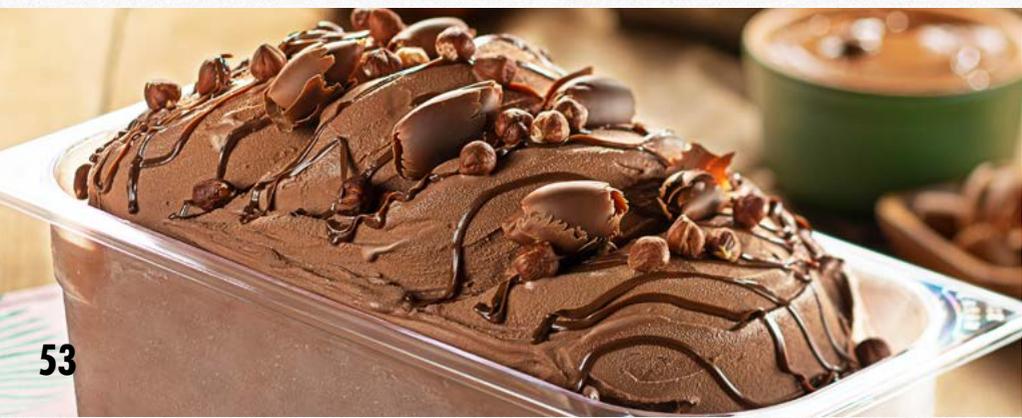
## Mescla

120g de Creme de Cookies Nero - Zero - Specialitá Crema



## Modo de Preparo

Em um mixer ou liquidificador, misturar o saborizante à calda base.  
Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com  
o Creme de Cookies Nero Zero.



# AÇAÍ COM PAÇOCA ZERO (ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR)

## Ingredientes

1 litro de Calda Base Açaí - zero adição de açúcar

### Mescla

100g de Creme de Amendocrema - Zero - Specialità Crema



### Modo de Preparo

Transferir a Calda Base Açaí - zero adição de açúcar para a produtora e seguir com o processo de produção normalmente. Na saída da produtora, mesclar com o Creme de Amendocrema Zero.

# AÇAÍ COM CREME DE AVELÃ ZERO (ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR)

## Ingredientes

1 litro de Calda Base Açaí - zero adição de açúcar

### Mescla

120g de Creme de Avelã com Cacau - Zero - Specialità Crema



### Modo de Preparo

Transferir a Calda Base Açaí - zero adição de açúcar para a produtora e seguir com o processo de produção normalmente. Na saída da produtora, mesclar com o Creme de Avelã com Cacau Zero.





**Duas  
Rodas**

*Specialitá* **Selecta**<sup>®</sup>

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

🍷 [selectasorvetes](https://www.facebook.com/selectasorvetes)  
▶ [selectasorvetes](https://www.youtube.com/channel/UC...)

📷 [selecta.sorvetes](https://www.instagram.com/selecta.sorvetes)  
[www.selectasorvetes.com](http://www.selectasorvetes.com)