



**RE
CEI
TU
Á
RIO**

ESPECIAL DE FIM DE ANO 2022/2023

Specialitá

NA CONFEITARIA

SUMÁRIO

Charlotte de Frutas Verdes com Frutas do Bosque ..	03
Rocamboles Tronco Natalino	05
Cupcake Boneco de Neve	07
Cheesecake de Café com Caramelo Salgado	09
Cheesecake com Frutas do Bosque	11
Verrine de Frutas Verdes	13
Pavlova com Frutas do Bosque	15
Bolo Trio Copa	17
Choux da Copa	19



CHARLOTTE DE FRUTAS VERDES COM FRUTAS DO BOSQUE

Porções: 10 fatias | Tempo de preparo: 2 horas

CHARLOTTE DE FRUTAS VERDES COM FRUTAS DO BOSQUE

Bolo

Nesta receita:

INGREDIENTES

- 300g de açúcar
- 5 unidades de ovos
- 270mL de leite
- 100g de óleo
- 1 unidade de limão espremido
- 320g de farinha de trigo
- 15g de **Fermento Químico Selecta**



MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata o açúcar e ovo até dobrar o volume. Reserve. Em um recipiente adicione o leite e o limão espremido, misture e aguarde até o leite coalhar. Em seguida, adicione no mesmo recipiente o óleo e misture. Transfira o leite com o óleo para a batedeira e bata com o açúcar e ovo, na velocidade mínima, por 2 minutos. Finalize misturando manualmente a farinha de trigo e o fermento. Asse a 170°C por 35 minutos.

Mousse 4 Leites

Nesta receita:

INGREDIENTES

- 200g de **Chantilly Topping Selecta**
- 200mL de leite integral gelado
- 150g de leite em pó integral
- 70g de **Creme de Leiteinho Specialità Crema**



MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata todos os ingredientes até formar um bico firme e reserve.

Creme Base

INGREDIENTES

- 500g de leite condensado
- 250g de creme de leite
- 75g de leite em pó integral

MODO DE PREPARO

Coloque na panela o leite condensado, o creme de leite e o leite em pó e mexa no fogo até o ponto de recheio, aproximadamente 30 minutos. Reserve.

Creme de Frutas Verdes

Nesta receita:

INGREDIENTES

- 200g de creme base
- 100g de **Variegato Frutas Verdes Specialità**



MODO DE PREPARO

Misture os dois ingredientes até obter um creme homogêneo e reserve.

Montagem

Corte o bolo em 2 finas camadas. Em um aro de fundo removível coloque as bolachas champanhe em pé, acompanhando toda a volta do aro. Adicione uma camada de massa de bolo e uma parte do Mousse 4 Leites. Em seguida, adicione mais uma camada de massa de bolo e o Creme de Frutas Verdes. Por último, adicione o restante do Mousse 4 Leites e finalize com o Variegato Frutas do Bosque Specialità.



ROCAMBOLE TRONCO NATALINO

Porções: 15 fatias | Tempo de preparo: 1h 30 minutos

ROCAMBOLE TRONCO NATALINO

Massa Rocambole

Nesta receita:

INGREDIENTES

- 200g de farinha de trigo
- 60g de farinha de amêndoas
- 5 unidades de ovos
- 30g de **Emustab Selecta**
- 80mL de leite integral
- 4g de **Fermento Químico Selecta**



MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata todos os ingredientes por 5 minutos em velocidade alta. Leve para assar em uma forma com papel manteiga a 180°C por 15 minutos. Deixe esfriar antes de rechear.

Creme Base

INGREDIENTES

- 500g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 200g de leite integral
- 10g de amido de milho
- 40g de margarina

MODO DE PREPARO

Dissolva o amido no leite. Transfira para uma panela e adicione os demais ingredientes e leve ao fogo, sempre mexendo bem. Depois que levar à fervura, contabilizar 7 minutos e desligar. Reserve na geladeira até gelar.

Mousse de Floresta Negra

Nesta receita:

INGREDIENTES

- 200g de creme base
- 100g de **Chantilly Topping Selecta batido**
- 200g de **Pasta Chocolat Floresta Negra Specialité**



Cobertura

Nesta receita:

INGREDIENTES

- 150g de **Creme de Avelã com Cacau Specialité Crema**



MODO DE PREPARO

Misture o creme base com a Pasta Chocolat Floresta Negra Specialité e por fim, com o Chantilly Topping Selecta batido. Aplique uma camada fina de recheio na massa de rocambole já assado e enrole. Finalize com Creme de Avelã com Cacau Specialité Crema.



CUPCAKE BONECO DE NEVE

Rendimento: 12 unidades | Tempo de preparo: 30 minutos

CUPCAKE BONECO DE NEVE

Massa Cupcake

Nesta receita:

INGREDIENTES

- 300g de açúcar
- 5 unidades de ovos
- 270mL de leite integral
- 100g de óleo
- 75g de **Pasta Saborizante Coco Specialitá**
- 1 unidade de limão espremido
- 320g de farinha de trigo
- 15g de **Fermento Químico Selecta**
- 50g de coco ralado fino
- 200g de **Variegato Damasco Specialitá**



MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata o açúcar e ovo até dobrar o volume. Reserve. Em um recipiente adicione o leite e o limão espremido, misture e aguarde até o leite coalhar. Em seguida, adicione, no mesmo recipiente, o óleo e a Pasta Saborizante Coco Specialitá e misture. Transfira o leite com o óleo e a Pasta Saborizante Coco Specialitá para a batedeira e bata com o açúcar e ovo, na velocidade mínima, por 2 minutos. Finalize misturando manualmente a farinha de trigo e o fermento. Preencher as formas de cupcakes e assar a 170°C por 35 minutos. Deixe esfriar antes de rechear. Faça pequenos cortes na parte superior dos cupcakes com uma faca de serra e recheie com Variegato Damasco, utilize uma manga de confeitar para facilitar o preenchimento dos cortes. Decore a gosto com o buttercream.

Buttercream

INGREDIENTES

- 220g de açúcar
- 220g de clara
- 400g de manteiga

MODO DE PREPARO

Aqueça a clara com o açúcar até 65°C. Transfira para a batedeira e bata até a temperatura estiver próxima a 32°C. Adicione a manteiga em temperatura ambiente e bata com a raquete até o ponto desejado.



CHEESECAKE DE CAFÉ COM CARAMELO SALGADO

Porções: 10 fatias | Tempo de preparo: 40 minutos

CHEESECAKE DE CAFÉ COM CAMELO SALGADO

Massa

INGREDIENTES

- 200g de bolacha tipo maizena
- 100g de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

Triture a bolacha tipo maizena e adicione a manteiga. Forre uma forma de fundo removível com a massa e leve para pré-assar a 180°C por 10 minutos. Reserve.

Cheesecake

Nesta receita:

INGREDIENTES

- 200g de cream cheese
- 200g de **Chantilly Topping Selecta** batido
- 120g de **Creme de Leiteinho Specialitá Crema**
- 40g de **Pasta Saborizante Café Specialitá**
- 6g de gelatina incolor e sem sabor
- 100g de açúcar impalpável
- 25mL de água



Cobertura

Nesta receita:

INGREDIENTES

- 100g de **Pasta Chocolat Caramelo Salgado Crocante Specialitá**



MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata o cream cheese com o Creme de Leiteinho, açúcar impalpável e a Pasta Saborizante Café por, aproximadamente, 2 minutos. Reserve. Hidrate a gelatina, adicione à mistura reservada e, por último, adicione o chantilly batido. Misture manualmente até obter um creme homogêneo. Transfira para a forma e leve a geladeira por 20 minutos. Adicione a Pasta Chocolat Caramelo Salgado Crocante e desenforme em seguida. Decore a gosto.



CHEESECAKE COM FRUTAS DO BOSQUE

Porções: 10 fatias | Tempo de preparo: 40 minutos

CHEESECAKE COM FRUTAS DO BOSQUE

Massa

INGREDIENTES

- 200g de bolacha tipo maizena
- 100g de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

Triture a bolacha tipo maizena e adicione a manteiga. Forre uma forma de fundo removível com a massa e leve para pré-assar a 180°C por 10 minutos. Reserve.

Cheesecake

Nesta receita:

INGREDIENTES

- 200g de cream cheese
- 200g de **Chantilly Topping Selecta** batido
- 120g de **Creme de Leiteinho Specialitá Crema**
- 20g de **Pasta Saborizante Limão Siciliano Specialitá**
- 6g de gelatina incolor e sem sabor
- 100g de açúcar impalpável
- 25mL de água



Cobertura

Nesta receita:

INGREDIENTES

- 100g de **Variegato de Frutas do Bosque Specialitá**



MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata o cream cheese com o Creme de Leiteinho, açúcar impalpável e a Pasta Saborizante Limão Siciliano por, aproximadamente, 2 minutos. Reserve. Hidrate a gelatina, adicione à mistura reservada e, por último, adicione o chantilly batido. Misture manualmente até obter um creme homogêneo. Transira para uma forma e leve a geladeira por 20 minutos. Adicione o Variegato Frutas do Bosque e desenforme em seguida.



VERRINE DE FRUTAS VERDES

Porções: 9 fatias | Tempo de preparo: 1h

VERRINE DE FRUTAS VERDES

Massa

INGREDIENTES

- 200g de bolacha tipo maizena
- 100g de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

Triture a bolacha tipo maizena e misture com a manteiga. Reserve.

Mousse 4 Leites

Nesta receita:

INGREDIENTES

- 200g de **Chantilly Topping Selecta**
- 200mL de leite integral gelado
- 100g de leite em pó integral
- 50g de leite condensado



MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata todos os ingredientes juntos até formar um bico firme e reserve.

Creme com Variegatos

Nesta receita:

INGREDIENTES

- 250g de **Variegato Frutas Verdes Specialitá**
- 75g de creme de leite
- 75g de leite condensado



MODO DE PREPARO

Misture o Variegato Frutas Verdes Specialitá com o creme de leite e o leite condensado e leve ao micro-ondas por 3 minutos, tirando e mexendo a cada minuto. Leve à geladeira e reserve.

OBS: Você pode elaborar verrines com diversos sabores usando a mesma receita e substituindo apenas o Variegato Specialitá. Teste também usar os **Variegatos Frutas do Bosque, Frutas Amarelas, Damasco e Maracujá Specialitá**.



Verrine

Em uma taça adicione um pouco da massa de farofa de biscoito. Faça uma camada de Mousse 4 Leites e, em seguida, uma camada de creme com o Variegato de sua preferência e decore a gosto.



PAVLOVA COM FRUTAS DO BOSQUE

Porções: 10 fatias | Tempo de preparo: 2h

PAVLOVA COM FRUTAS DO BOSQUE

Merengue Suíço

Nesta receita:

INGREDIENTES

- 300g de açúcar refinado
- 150g de clara
- 25g de **Pasta Saborizante Limão Siciliano Specialitá**



MODO DE PREPARO

Em uma panela adicione o açúcar e as claras e mexa até chegar a 65°C. Em seguida, transfira para uma batedeira e adicione a Pasta Saborizante Limão Siciliano. Bata em velocidade máxima até obter bicos firmes. Com auxílio de uma manga de confeitar, com o bico de sua preferência, pingar em uma forma com papel manteiga e leve para assar a 120°C por 90 minutos. Reserve.

Creme de Confeiteiro

Nesta receita:

INGREDIENTES

- 4 unidades de gemas
- 80g de açúcar
- 30g de amido de milho
- 500mL de leite
- 25g de **Pasta Saborizante Baunilha Branca Specialitá**



MODO DE PREPARO

Em um recipiente adicione o açúcar e a gema e misture bem. Reserve. Em uma panela, dissolva o amido no leite e em seguida, leve a fogo até ferver, separe 1/3 do leite e adicione no recipiente com a mistura da gema e mexa bem. Retorne essa mistura ao restante do leite e mexa por mais 3 minutos. Por último, adicione a Pasta Saborizante Baunilha Branca e leve para gelar.

Pavlova

Nesta receita:

INGREDIENTES

- 200g de creme de confeiteiro
- 100g de **Variegato Frutas do Bosque Specialitá**
- Q.B. de frutas vermelhas frescas



Montagem:

Coloque uma camada de creme de confeiteiro e outra de Variegato Frutas do Bosque e decore com frutas vermelhas frescas e sirva.



BOLO TRIO COPA

Porções: 10 fatias | Tempo de preparo: 1h 30 minutos

BOLO TRIO COPA

Pão de Ló

Nesta receita:

INGREDIENTES

- 260g de farinha de trigo
- 180g de açúcar
- 150g de água
- 3 unidades de ovos
- 12g de **Emustab Selecta**
- 12g de **Fermento Químico Selecta**



MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata todos os ingredientes por 5 minutos, até obter uma massa homogênea. Divida a massa em 3 partes iguais. Saborize cada parte adicionando um saborizante Algemix Coleção Copa:

10g de **Algemix Baunilha Amarela - Coleção Copa Selecta**

10g de **Algemix Chocolate Branco Azul - Coleção Copa Selecta**

10g de **Algemix Morango Verde - Coleção Copa Selecta**

Asse a 180°C por 35 minutos cada uma das três partes da massa.

Recheio

Nesta receita:

INGREDIENTES

- 100mL de água gelada
- 100g de **Chantilly Topping Selecta**
- 50g de **Creme de Leiteinho Specialitá Crema**
- 200mL de leite integral
- 50g de leite condensado



MODO DE PREPARO

Misture o Chantilly Topping Selecta com água gelada e bata na batedeira até obter uma consistência firme e por fim adicione o Creme de Leiteinho e bata por mais 1 minuto. Reserve. Prepare a calda misturando o leite com o leite condensado e reserve. Recheie os pães de ló com a mistura do Chantilly Topping com o Creme de Leiteinho reservada, molhando cada camada do bolo com a calda e decore a gosto.

Brigadeiro de Leiteinho

Nesta receita:

INGREDIENTES

- 395g de leite condensado
- 50g de creme de leite
- 70g de **Pasta Chocolat Leiteinho Specialitá**
- Q.B **Granulado Mix Copa**



MODO DE PREPARO

Leve todos os ingredientes na panela e mexa até o brigadeiro soltar do fundo da panela. Reserve na geladeira por 2 horas antes de usar. Pese 20g do brigadeiro para formar cada bolinha com e enrole no Granulado Mix Copa.



CHOUX DA COPA

Porções: 24 unidades | Tempo de preparo: 1h 30 minutos

Specialità

CHOUX DA COPA

Craquelin

INGREDIENTES

- 150g de manteiga sem sal
- 180g de açúcar
- 180g de farinha



Nesta receita:

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes na mão até formar uma massa lisa. Divida a massa em 3 partes iguais. Saborize cada parte adicionando um saborizante Algemix Coleção Copa:

- 10g de **Algemix Baunilha Amarela - Coleção Copa Selecta**
- 10g de **Algemix Chocolate Branco Azul - Coleção Copa Selecta**
- 10g de **Algemix Morango Verde - Coleção Copa Selecta**

Abra a massa de cada sabor entre dois plásticos na espessura de 2mm e leve para congelar. Após congelado, recortar do tamanho desejado e reserve.

Carolina

INGREDIENTES

- 80mL de água
- 100mL de leite integral
- 5g de sal
- 5g de açúcar
- 75g de manteiga sem sal
- 100g de farinha de trigo
- 3 unidades de ovos

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione a água, o leite, o açúcar e a manteiga. Mexa até ferver. Em seguida, adicione a farinha de trigo e mexa por 2 minutos. Transfira para a batedeira a massa e bata na velocidade média. Adicione um ovo por vez durante o batimento. Insira por cima das carolinas pingadas o Craquelin e leve para assar a 160°C por 25 minutos.

Creme base

INGREDIENTES

- 500g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 200g de leite integral
- 10g de amido de milho
- 40g de margarina

MODO DE PREPARO

Dissolva o amido no leite. Transfira para uma panela e adicione os demais ingredientes e leve ao fogo, sempre mexendo bem. Depois que levar à fervura, contabilizar 7 minutos e desligar. Reserve na geladeira até gelar.

Mousse 4 Leites

INGREDIENTES

- 300g de **Chantilly Topping Selecta**
- 300mL de leite integral gelado
- 150g de leite em pó integral
- 50g de leite condensado



Nesta receita:

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata todos os ingredientes juntos até formar um bico firme e reserve.

Creme de Frutas Verdes

INGREDIENTES

- 200g de creme base
- 100g de **Variegato Frutas Verdes Specialitá**
- 250g Mousse 4 Leites



Nesta receita:

MODO DE PREPARO

Misture o creme base com o Variegato até obter um creme homogêneo e reserve. Recheie as carolinas referentes à cor verde com um pouco de Mousse 4 Leites e complete com o creme de frutas verdes.

Creme de Frutas Amarelas

INGREDIENTES

- 200g de creme base
- 100g de **Variegato Frutas Amarelas Specialitá**
- 250g Mousse 4 Leites



Nesta receita:

MODO DE PREPARO

Misture o creme base com o Variegato até obter um creme homogêneo e reserve. Recheie as carolinas referentes à cor amarelo com pouco do Mousse 4 Leites e complete com o creme de frutas amarelas.

Creme de Mirtilo

INGREDIENTES

- 200g de creme base
- 100g de **Variegato Mirtilo Specialitá**
- 250g Mousse 4 Leites



Nesta receita:

MODO DE PREPARO

Misture o creme base com o Variegato até obter um creme homogêneo e reserve. Recheie as carolinas referentes à cor azul com um pouco de Mousse 4 Leites e complete com o creme de mirtilo.

Specialitá

www.specialita.com

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

Selecta[®]

www.selecta.com

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