


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.

Este é o momento para você entrar no clima, se preparar e explorar as combinações, sabores e texturas que serão a sensação da temporada e conquistar cada vez mais clientes.

Por isso, não deixe de oferecer combinações que prometem ser o sucesso dessa temporada! Confira...



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.



Picolé Nata Cremosa com Frutas Amarelas

CALDA BASE LEITE

1 litro de água
200g de leite em pó integral
170g de açúcar
70g de glicose
60g de gordura vegetal
3g de Aqua 5 Selecta

RECEITA PICOLÉ

1 litro de calda base leite
20g de Especial Nata Selecta

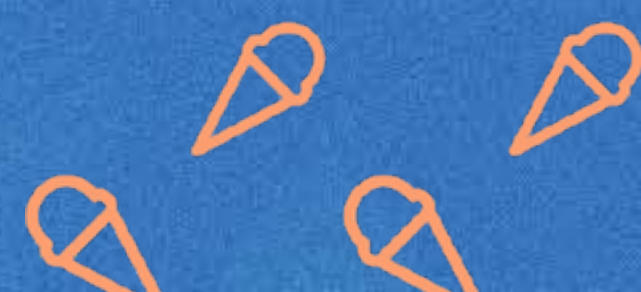
MESCLA

100g de Variegato Frutas Amarelas Specialitá

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar com o Aqua 5 Selecta, reserve. Em um mixer ou liquidificador, adicione primeiro a mistura de açúcar e Aqua 5 Selecta na água e, em seguida, os demais ingredientes. Bata até obter uma calda homogênea. Adicione o saborizante e siga com o processo de produção dos picolés normalmente.

DICA: Aplique o Variegato nas paredes da sua forma de picolé antes de adicionar a calda base saborizada.





Doce Diversão

INGREDIENTES

1 litro de calda base leite

50g de Algemix Marshmallow Selecta

MESCLA

100g de Selecta Top Abacaxi Kids Selecta

100g de Cobertura para Taças Chiclete Kids Selecta

100g de Selecta Top Blue Ice Kids Selecta



MODO DE PREPARO

Em um mixer ou liquidificador, adicione a calda base com o saborizante e bata até obter uma calda homogênea. Em seguida, insira a calda base saborizada na produtora e siga com o processo de produção normalmente. Na saída da produtora, prepare um pote para cada mescla (Selecta Top Abacaxi Kids, Cobertura para Taças Chiclete Kids e Selecta Top Blue Ice Kids).





Sorvete Meia Noite

SORVETE DE BLUE ICE

1 litro de calda base

20g de Algemix Blue Ice Selecta

SORVETE DE FRAMBOESA

1 litro de calda base

30g de Pasta Saborizante Framboesa Specialitá

SORVETE BLACK

CALDA BASE ÁGUA

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/litro de calda base água

DICA: Intercale os sorvetes e disponha em uma embalagem diferenciada, como por exemplo um caldeirão.



MODO DE PREPARO

Em um mixer ou liquidificador, adicione a calda base com o saborizante e prepare a calda saborizada de cada sabor, separadamente. Em seguida, insira a calda base saborizada na produtora e siga com o processo de produção normalmente de cada sabor. Após, transfira os três sabores para o mesmo pote.





Soft Torcida

INGREDIENTES

1 litro de água

400g de Base Soft Baunilha Selecta

SOFT AMARELO COPA

1 litro de calda de baunilha

20g de Algemix Baunilha Amarela Copa Selecta **(Lançamento)**

SOFT VERDE COPA

1 litro de calda de baunilha

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

DICA: Utilize outros saborizantes Selecta, pastas e variegatos Specialitá para criar sabores exclusivos.



MODO DE PREPARO

Adicione a Base Soft Selecta na água e bata até obter uma calda homogênea. Acrescente o saborizante Amarelo Copa e Morango Verde Copa, separadamente. Transfira para o equipamento de sorvete soft e siga com o processo de produção tradicional.



Bombons da Sorte

BOMBOM DESEJO PAZ

Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite

10g de Especial Leite de Coco Selecta

DICA: Use sua criatividade para criar edições especiais de sabores durante essa temporada!

BOMBOM DESEJO DINHEIRO

Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite

20g de Algemix Maracujá Selecta

BOMBOM DESEJO AMOR

Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite

20g de Algemix Morango Premium Selecta

BOMBOM DESEJO ESPERANÇA

Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite

20g de Algemix Menta Selecta

BOMBOM DESEJO HONESTIDADE

Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite

20g de Algemix Blue Ice Selecta

BOMBOM DESEJO PAIXÃO

Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite

20g de Algemix Cereja Selecta

BOMBOM DESEJO CORAGEM

Ingredientes

1 litro de Calda Base Leite

20g de Tropical Tangerina Selecta



MODO DE PREPARO

Pesar os ingredientes da receita de cada bombom, separadamente, e bater no mixer até obter uma mistura homogênea de cada sabor. Utilizando formas para bombom de sorvete, produzir cada sabor separadamente. Após o congelamento total dos bombons, banhar na Stracciatella Branco Specialitá.

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.facebook.com/selectasorvetes)

