

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

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



## 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.





# 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

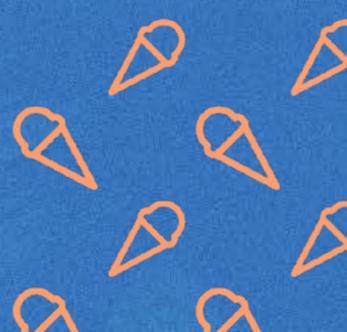
80g de Pasta Saborizante Baunilha Negra Specialitá/litro de calda base água

**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](http://www.selectasorvetes.com)

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

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

