



Festa **JUNINA**

receitas & sabores



Pão SURPRESA

INGREDIENTES

Massa

| | |
|------------------|-------|
| Farinha de trigo | 1 kg |
| Água gelada | 600 g |
| O-tentic Durum | 40 g |
| Sal | 20 g |
| Açúcar refinado | 20 g |

Creme de Milho

| | |
|------------------|-------|
| Milho verde | 400 g |
| Manteiga sem sal | 100 g |
| Farinha de trigo | 20 g |
| Sal | 5 g |
| Cebola picada | 100 g |
| Leite | 250 g |
| Creme de leite | 250 g |
| Alho picado | 10 g |

MODO DE PREPARO

Massa: Colocar todos os ingredientes na maseira e misturar na primeira velocidade por 5 minutos. Passar para segunda velocidade e bater até formar ponto de véu.

Dividir em peças de 80 g, bolear e deixar fermentar por cerca de 60 minutos. Com auxílio de rolo, abrir a massa com 18 cm de diâmetro. Deixar descansar por 10 minutos.

Assar em forno de lastro a 250°C, por 5 minutos, ou até a massa começar a dourar na superfície.

Creme de Milho: Bater o milho no liquidificador com 50 g de leite da receita. Em uma panela, colocar a manteiga, a cebola, o alho e dourar. Colocar a farinha e misturar. Aos poucos, colocar o leite e o creme de leite, pré-aquecido, mexendo sempre para não criar grumos.

Colocar o milho batido e continuar mexendo até engrossar o creme. Reservar.

Montagem: Colocar o creme de milho em um ramequim, cortar o fundo do pão e colocar o ramequim dentro.

DICA DO CHEF

Colocar carne seca desfiada no creme. Consumir o creme com o próprio pão, que pode ser quebrado com o auxílio de uma colher.

RENDIMENTO

21 unidades de pães com 40 g aproximadamente.

| Porção 40 g (1 unidade) | VD* | Gorduras Totais | 9,1 g | 17 | |
|-------------------------|--------------------|-----------------|--------------------|--------|----|
| Valor Energético | 272 kcal = 1139 kJ | 14 | Gorduras Saturadas | 6,9 g | 31 |
| Carboidratos | 39 g | 13 | Fibra Alimentar | 3,9 g | 16 |
| Proteínas | 8,5 g | 11 | Sódio | 475 mg | 20 |

Não contém quantidades significativas de Gorduras Trans. *Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.





Pão de MILHO

INGREDIENTES

Massa

| | |
|-------------------------|-------|
| Tegral Pão Macio | 1 kg |
| Fubá | 150 g |
| Margarina | 100 g |
| Leite | 370 g |
| Ovos | 50 g |
| Fermento fresco | 40 g |

Recheio

| | |
|-----------|-------|
| Calabresa | 550 g |
| Catupiry | 550 g |

MODO DE PREPARO

Colocar todos os ingredientes da massa na masseira e misturar na primeira velocidade por 5 minutos. Passar para segunda velocidade e bater até formar ponto de véu. Cortar com 30 g e modelar formato bolinha. Abrir a massa e recheiar com a calabresa e o catupiry. Modelar novamente em formato bolinha e colocar 5 unidades em formas de cone no centro, untadas com **Desmold Pro**. Deixar fermentar até dobrar de volume. Assar em forno lastro a 180°C por 25 minutos, aproximadamente.

DICA DO CHEF

Caso queira colocar a palha de milho na forma, pré-cozer antes para que fique mais maleável.

RENDIMENTO

11 unidades de 220 g aproximadamente.

| Porção 40 g (1 fatia) | | VD* | |
|-----------------------|-------------------|-----|-----------------------------|
| Valor Energético | 148 kcal = 617 kJ | 7 | Gorduras Saturadas 3,9 g 18 |
| Carboidratos | 15 g | 5 | Gorduras trans 0,3 g ** |
| Proteínas | 4,9 g | 7 | Fibra Alimentar 0,5 g 2 |
| Gorduras Totais | 7,8 g | 14 | Sódio 286 mg 12 |

*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** %VD não estabelecido.





Broa de MILHO

INGREDIENTES

Polenta

| | |
|-----------------|-------|
| Leite integral | 500 g |
| Leite de coco | 500 g |
| Milho in natura | 500 g |
| Fubá | 500 g |

Massa

| | |
|------------------|-------|
| Farinha de trigo | 2 kg |
| O-tentic Durum | 100 g |
| Sal | 50 g |
| Água gelada | 600 g |
| Manteiga sem sal | 200 g |

MODO DE PREPARO

Polenta: Bater no liquidificador todos os ingredientes da polenta, exceto o fubá, até o milho dissolver totalmente. Em uma panela, colocar a mistura de milho, até levantar fervura. Colocar o fubá e cozinhar. Deixar esfriar.

Massa: Colocar todos os ingredientes da massa e a polenta na masseira. Misturar na primeira velocidade, adicionando pouco mais da metade da água. Bater por 5 minutos. Passar para segunda velocidade, adicionando o restante da água e bater até formar ponto de véu. Descansar a massa por 40 minutos. Cortar com 400 g, pré-modelar e descansar por mais 15 minutos. Modelar em formato bola, passar no fubá e colocar para fermentar em assadeiras polvilhadas com fubá. Assar em forno lastro a 200°C com vapor, por 30 minutos aproximadamente.

DICA DO CHEF

Borrifar água na superfície e passar no fubá, fermentar os pães com a superfície para baixo e antes de assar, desvirar o pão com a superfície para cima.

RENDIMENTO

4 pães de 360 g aproximadamente.

| Porção 40 g (1 fatia) | VD* | | | |
|-----------------------|-------------------|---|--------------------|----------|
| Valor Energético | 127 kcal = 531 kJ | 6 | Gorduras Totais | 3,5 g 6 |
| Carboidratos | 20 g | 7 | Gorduras Saturadas | 2,7 g 12 |
| Proteínas | 3,7 g | 5 | Fibra Alimentar | 1,7 g 7 |
| | | | Sódio | 193 mg 8 |

Não contém quantidades significativas de Gorduras Trans. *Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.





Pão RÚSTICO

INGREDIENTES

Massa

| | |
|-----------------------|-------|
| Farinha de trigo | 1 kg |
| Água gelada | 550 g |
| Açúcar refinado | 40 g |
| 5500 Puraflex | 5 g |
| O-tentic Durum | 40 g |

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes na masseira, por cerca de 5 minutos na primeira velocidade. Passar para segunda velocidade e bater até formar ponto de véu.

Cortar a massa com 80g e descansar por 15 minutos. Modelar no formato de pão de hambúguer ou hot dog e colocar em assadeiras untadas com **Desmold Pro**.

Colocar em câmara fermentadora, por cerca de 90 minutos, ou até atingir a borda da forma, peneirar farinha e dar corte na superfície do pão. Assar a 190°C, em forno lastro com vapor por cerca de 30 minutos. Embalar os pães em sacos plásticos quando a temperatura interna atingir 35°C.

DICA DO CHEF

Fatiar o pão e montar sanduíches. Com essa receita é possível fazer pão de forma, pão de hambúguer e pão de hot dog, cortando-a com 80 g.

RENDIMENTO

20 pães de 70 g aproximadamente.

| Porção 40 g (1 fatia) | VD* | Gorduras Totais | 4,2 g | 8 |
|------------------------------------|-------|--------------------|--------|----|
| Valor Energético 102 kcal = 428 kJ | 5 | Gorduras Saturadas | 1,6 g | 7 |
| Carboidratos | 12 g | Fibra Alimentar | 1,0 g | 4 |
| Proteínas | 4,1 g | Sódio | 287 mg | 12 |

Não contém quantidades significativas de Gorduras Trans. *Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.





Pão CAIPIRA

INGREDIENTES

Massa

| | |
|-----------------|-------|
| Tegral Ciabatta | 1 kg |
| Água gelada | 600 g |
| O-tentic Durum | 40 g |

Recheio

| | |
|-----------------------------|-------|
| Linguíça toscana apimentada | 1 kg |
| Pimentão vermelho | 200 g |
| Pimentão amarelo | 200 g |
| Pimentão verde | 200 g |
| Cebola picada | 100 g |
| Azeite | 20 g |
| Farofa de churrasco | 100 g |

MODO DE PREPARO

Cortar os pimentões em cubos, colocar em assadeiras com o azeite e desidratar no forno a 200°C por cerca 15 minutos.

Em uma panela, colocar a cebola com azeite e dourar. Em seguida, colocar a linguíça triturada e refogar. Deixar esfriar.

Colocar todos os ingredientes da massa na masseira e misturar na primeira velocidade, adicionando pouco mais da metade da água e bater por 5 minutos. Passar para segunda velocidade, adicionando o restante da água e bater até formar ponto de véu. Colocar os recheios e misturar até serem totalmente incorporadas à massa.

Colocar a massa em uma caixa plástica, descansar por 40 minutos. Cortar com 250 g, pré-moldar e descansar a massa por 15 minutos. Modelar formato filão, passar na clara de ovo e depois na farofa.

Colocar em assadeiras untadas com **Desmold Pro**. Fermentar por cerca de 60 minutos e assar em forno lastro a 220°C por aproximadamente 25 minutos com vapor.

RENDIMENTO

13 unidades de 210 g aproximadamente.

| Porção 40 g (1 fatia) | VD* | Gorduras Totais | 4,2 g | 8 |
|------------------------------------|-------|--------------------|--------|----|
| Valor Energético 102 kcal = 428 kJ | 5 | Gorduras Saturadas | 1,6 g | 7 |
| Carboidratos | 12 g | Fibra Alimentar | 1,0 g | 4 |
| Proteínas | 4,1 g | Sódio | 287 mg | 12 |

Não contém quantidades significativas de Gorduras Trans. *Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.





Pizza PALITO

INGREDIENTES

Massa

| | |
|-----------------------|-------|
| Farinha de trigo | 1 kg |
| Água ambiente | 580 g |
| Açúcar refinado | 40 g |
| O-tentic Durum | 40 g |

Recheio

| | |
|------------------------|-------|
| Calabresa fatiada | 410 g |
| Queijo mussarela | 205 g |
| Cebola | 100 g |
| Orégano | 10 g |
| Tomate cereja | 205 g |
| Queijo parmesão ralado | 150 g |

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes da massa na masseira, por cerca de 5 minutos, na primeira velocidade. Passar para segunda velocidade e bater até formar ponto de véu. Fermentar a massa por 40 minutos. Dividir com 20 g cada, bolear e deixar fermentar por mais 20 minutos. Abrir duas massas e colocar o palito em uma delas, deixando parte dele para fora, aplicar o recheio, fechar com a outra parte da massa e pressionar as laterais para fechar. Deixar fermentar por 40 minutos. Decorar com queijo parmesão ralado. Assar a 220°C por aproximadamente 10 minutos.

DICA DO CHEF

Decorar as pizzas com tomate cereja antes de assar.

RENDIMENTO

20 unidades de 70 g aproximadamente.

| Porção 40 g (1/2 unidade) | VD* | | |
|---------------------------|-------------------|----|-----------------------------|
| Valor Energético | 184 kcal = 770 kJ | 9 | Gorduras Totais 6,2 g 11 |
| Carboidratos | 23 g | 8 | Gorduras Saturadas 2,8 g 13 |
| Proteínas | 8,7 g | 12 | Fibra Alimentar 2,3 g 9 |
| | | | Sódio 282 mg 12 |

Não contém quantidades significativas de Gorduras Trans. *Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



Brioche BICOLOR



INGREDIENTES

Massa

| | |
|---------------------------|-------|
| Brioche de Paris | 2 kg |
| Ovos | 600 g |
| Água gelada | 300 g |
| Fermento biológico fresco | 120 g |

Carolina

| | |
|------------|-------|
| Easy Bomba | 150 g |
| Óleo | 100 g |
| Água | 112 g |
| Ovos | 125 g |

Recheio

| | |
|---------------------------|-------|
| Deli Cheesecake | 200 g |
| Geleia de frutas vermelha | 100 g |

Crumble

| | |
|------------------|-------|
| Farinha de trigo | 140 g |
| Açúcar refinado | 100 g |
| Manteiga sem sal | 100 g |

Massa Frola

| | |
|-------------------|-------|
| Farinha de trigo | 150 g |
| Margarina folhada | 100 g |
| Satin Creme Cake | 50 g |
| Ovos | 40 g |
| Açúcar refinado | 40 g |

RENDIMENTO

10 unidades de 310 g aproximadamente.

MODO DE PREPARO

Carolina: Em uma batedeira, colocar o **Easy Bomba** e o óleo, adicionar a água e misturar. Por último colocar os ovos aos poucos e bater por cerca de 5 minutos, em velocidade rápida.

Em uma assadeira, pré-untada com **Desmold Pro**, pingar as carolinas com uma média de 40 g de massa (5 cm diâmetro).

Crumble: Em um refratário, misturar todos os ingredientes até ficar uma massa homogênea. Abrir a massa, com auxílio de rolo, de 2 mm de espessura e colocar no congelador. Cortar a massa do crumble com um cortador de 7 cm de diâmetro e colocar em cima da carolina pingada. Assar em forno lastro a 180°C por 30 minutos aproximadamente. Reservar. Com auxílio de uma manga descartável, aplicar a geleia de frutas vermelhas, em seguida o **Deli Cheesecake**.

Massa Frola: Misturar o açúcar com a margarina, em seguida os ovos e por último misture a farinha com o **Satin**, até formar uma massa homogênea. Abrir a massa com 4 mm de espessura e cortar com 8 cm de diâmetro. Assar a 180°C por 10 minutos.

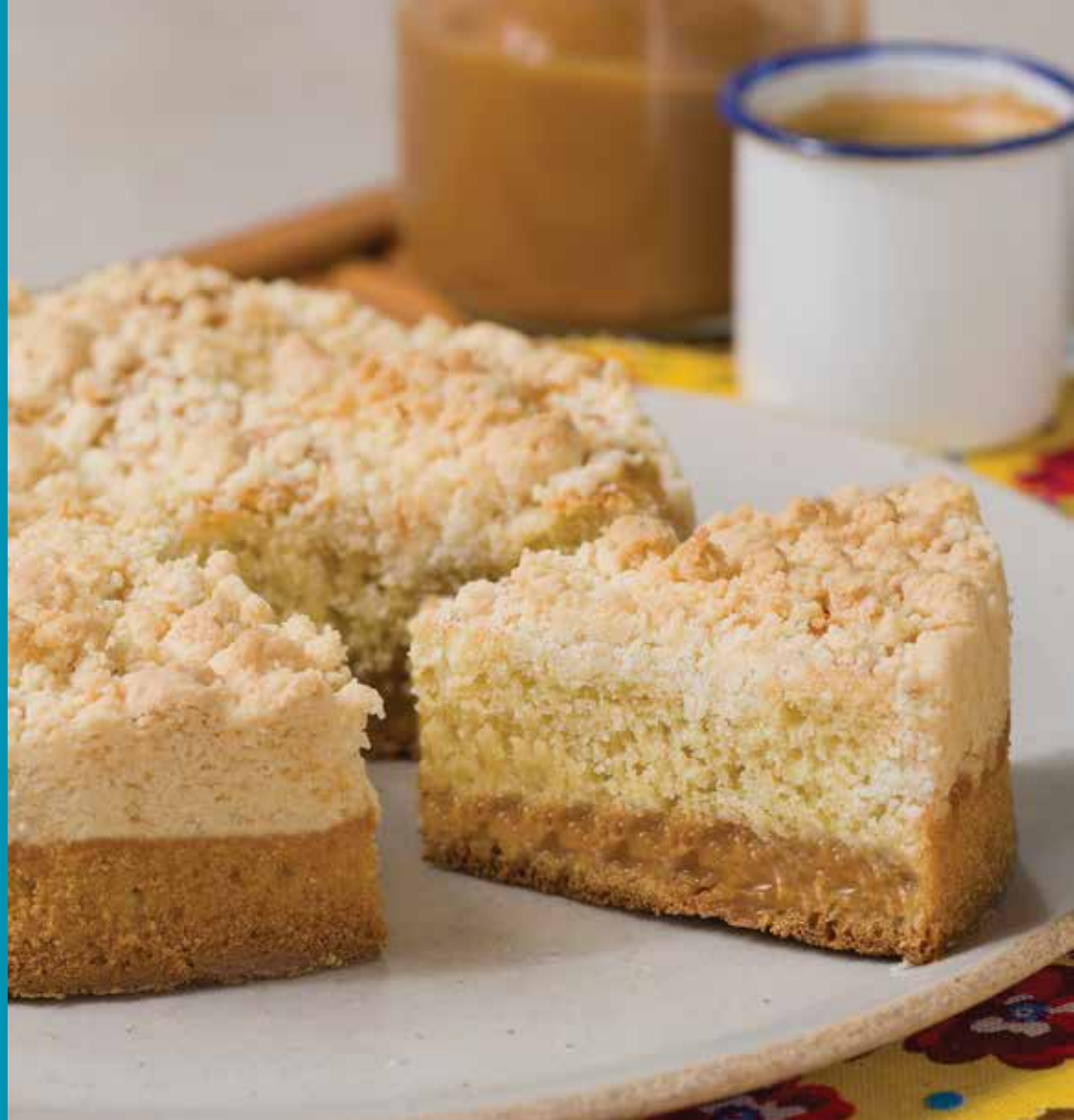
Massa: Bater na masseira, na 1ª velocidade por 5 minutos, todos os ingredientes da massa e metade da água. Na 2ª velocidade, colocar o restante da água e bater até formar ponto de véu. Para a massa de chocolate, adicionar 150 g de cacau em pó para 1,36 kg de massa e misturar até homogeneizar. Dividir as massas em peças de 30 g e descansar por 15 minutos.

Montagem: Em um aro de 20 cm de diâmetro, colocar a massa frola no centro e intercalar a massa branca com a de chocolate, conforme a foto. Colocar a carolina recheada em cima da massa frola e deixar fermentar por cerca de 90 minutos. Assar em forno lastro a 200°C por aproximadamente 20 minutos.

| Porção 40 g (1/2 unidade) | VD* | Gorduras Totais | 6,2 g | 11 | |
|---------------------------|-------------------|-----------------|--------------------|--------|----|
| Valor Energético | 184 kcal = 770 kJ | 9 | Gorduras Saturadas | 2,8 g | 13 |
| Carboidratos | 23 g | 8 | Fibra Alimentar | 2,3 g | 9 |
| Proteínas | 8,7 g | 12 | Sódio | 282 mg | 12 |

Não contém quantidades significativas de Gorduras Trans. *Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.





Cuca ALEMÃ

INGREDIENTES

Massa

| | |
|-------------------------|-------|
| Tegral Pão Macio | 500 g |
| Tegral Brioche de Paris | 500 g |
| Água gelada | 620 g |
| Ovos | 400 g |
| Noz moscada | 5 g |
| Raspa de limão | 10 g |
| Fermento fresco | 80 g |
| Cremfil Doce de Leite | 500 g |

Crumble

| | |
|------------------|-------|
| Farinha de trigo | 250 g |
| Amido de milho | 250 g |
| Açúcar refinado | 250 g |
| Manteiga sem sal | 250 g |
| Canela em pó | 10 g |

MODO DE PREPARO

Massa: Em um recipiente, misturar todos os ingredientes com fouet até formar uma massa homogênea.

Fermentar por 120 minutos aproximadamente.

Colocar 200 g de massa em aro 15 cm de diâmetro, rechear com **Cremfil Doce de Leite** e cobrir com a farofa.

Assar em forno lastro a 200°C por cerca de 25 minutos aproximadamente.

Crumble: Misturar todos os ingredientes até formar uma farofa.

DICA DO CHEF

Rechear com outros sabores de **Cremfil** ou frutas.

RENDIMENTO

16 unidades de 255 g aproximadamente.

| Porção 40 g (1 fatia) | VD* | Gorduras Totais | 3,7 g | 7 | |
|-----------------------|-------------------|-----------------|--------------------|-------|---|
| Valor Energético | 115 kcal = 480 kJ | 6 | Gorduras Saturadas | 1,8 g | 8 |
| Carboidratos | 18 g | 6 | Fibra Alimentar | 0,5 g | 2 |
| Proteínas | 2,0 g | 3 | Sódio | 71 mg | 3 |

Não contém quantidades significativas de Gorduras Trans. *Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



Bolo de MILHO na Palha

INGREDIENTES

| | |
|-------------------------------|-------|
| Satin | |
| Satin Moist Cake Milho | 500 g |
| Ovos | 200 g |
| Água | 100 g |
| Óleo | 200 g |

| | |
|-----------------------|-------|
| Creme de Milho | |
| CPT Finesse | 150 g |
| Leite | 250 g |
| Milho | 100 g |
| Coco seco | 50 g |

| | |
|-------------------------------|-------|
| Farofa | |
| Satin Moist Cake Milho | 200 g |
| Manteiga | 100 g |
| Farinha | 60 g |

MODO DE PREPARO

Satin: Colocar todos os ingredientes em uma batedeira e misturar em velocidade média por 2 minutos com batedor raquete.

Creme de milho: Bater no liquidificador o milho e o leite. Colocar em uma panela e levar para o fogo até ferver. Adicionar o **CPT Finesse** e cozinhar até formar um creme. Retirar do fogo e adicionar o coco.

Farofa: Misturar todos os ingredientes até formar uma farofa.

Montagem: Forrar a lateral do aro de 15 cm com a palha de milho e colocar 100 g de **Satin**. Aplicar o recheio com auxílio de uma manga descartável e colocar a outra parte do **Satin**, por último a farofa. Assar em forno lastró a 180°C por aproximadamente 30 minutos.

RENDIMENTO

5 bolos de 270 g aproximadamente.

| Porção 60 g (1 fatia de bolo) | VD* | | |
|-------------------------------|-------------------|----|-----------------------------|
| Valor Energético | 219 kcal = 915 kJ | 11 | Gorduras Totais 13 g 24 |
| Carboidratos | 22 g | 7 | Gorduras Saturadas 5,4 g 25 |
| Proteínas | 3,3 g | 4 | Sódio 107 mg 4 |

Não contém quantidades significativas de Gorduras Trans e Fibra Alimentar. *Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.





Rocambole de MILHO

INGREDIENTES

Satin

| | |
|------------------------------|-------|
| Satin Creme Cake Fubá | 600 g |
| Ovos | 270 g |
| Água | 134 g |
| Óleo | 120 g |

Creme de Milho

| | |
|------------------|-------|
| Leite condensado | 800 g |
| Milho | 400 g |
| Creme de leite | 300 g |
| Manteiga | 80 g |
| Gemas | 60 g |

MODO DE PREPARO

Satin: Colocar todos os ingredientes em uma batedeira e misturar em velocidade média por 2 minutos com batedor raquete. Espalhar a massa em dois tapetes de silicone e assar em forno lastro a 210°C com vapor por 5 minutos aproximadamente.

Creme de Milho: Bater todos os ingredientes no liquidificador, colocar em uma panela e cozinhar até formar um creme.

Montagem: Passar o creme de milho no **Satin** assado e enrolar como rocambole. Finalizar com o restante do creme peneirar canela em pó.

RENDIMENTO

6 rocamboles de aproximadamente 450 g.

| Porção 40 g (1 fatia) | VD* | | |
|------------------------------------|-----|--------------------|----------|
| Valor Energético 123 kcal = 514 kJ | 6 | Gorduras Totais | 6,5 g 12 |
| Carboidratos 14 g | 5 | Gorduras Saturadas | 2,8 g 13 |
| Proteínas 2,2 g | 3 | Fibra Alimentar | 0,6 g 2 |
| | | Sódio | 66 mg 3 |

Não contém quantidades significativas de Gorduras Trans. *Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.





Aipim com COCO

INGREDIENTES

Bolo de Aipim

| | |
|------------------------|-------|
| Satin Moist Cake Aipim | 500 g |
| Ovos | 225 g |
| Água | 112 g |
| Óleo | 100 g |
| Coco seco | 37 g |

Caramelo

| | |
|-----------|-------|
| Açúcar | 100 g |
| Água | 50 g |
| Coco seco | 60 g |

MODO DE PREPARO

Colocar todos os ingredientes em uma batedeira e misturar em velocidade média por 2 minutos com batedor raquete. Para o caramelo, aquecer o açúcar em fogo médio até derreter. Adicionar a água aos poucos até formar um caramelo que se desprenda do fundo da forma. Despejar o caramelo e o coco na forma de caçarola untada com **Desmold Pro**. Dividir a massa nas formas e levar para assar em forno lastro a 180°C por aproximadamente 30 minutos.

RENDIMENTO

2 bolos de aproximadamente 500 g.

| Porção 60 g (1 fatia de bolo) | | VD* | | |
|-------------------------------|------------------|-----|--------------------|----------|
| Valor Energético | 265 kcal=1108 kJ | 13 | Gorduras Saturadas | 5,1 g 23 |
| Carboidratos | 29 g | 10 | Gorduras trans | 0,9 g ** |
| Proteínas | 3,4 g | 5 | Fibra Alimentar | 1,6 g 6 |
| Gorduras Totais | 15 g | 27 | Sódio | 156 mg 7 |

*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** %VD não estabelecido.





Fudge de PAÇOCA

INGREDIENTES

| | |
|----------------------------|-------|
| Fudge de Paçoca | |
| Chocolantê Ao Leite | 225 g |
| Leite condensado | 175 g |
| Doce de leite | 50 g |
| Manteiga sem sal | 5 g |
| Paçoca | 100 g |

Cobertura

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Carat Pão de Mel & Trufas | 300 g |
| Paçoca | 20 g |

MODO DE PREPARO

Fudge de Paçoca: Levar ao fogo o leite condensado, manteiga e doce de leite até atingir 85°C. Misturar a paçoca amassada e deixar esfriar em temperatura ambiente. Derreter e temperar o **Chocolantê Ao Leite** seguindo as instruções da embalagem e misturar ao creme previamente preparado. Espalhar em um molde forrado com papel manteiga e deixar descansar por 6 horas.

Finalização: Cortar a placa de fudge em quadrados de 4 x 4 cm. Derreter o **Carat Pão de Mel & Trufas** seguindo as instruções de embalagem, banhar fudges e deixar cristalizar em temperatura ambiente. Salpicar paçoca triturada sobre os fudges antes de cristalizar completamente.

RENDIMENTO

23 unidades de aproximadamente 35 g cada.

| Porção 25 g (3/4 de unidade) | VD* | Gorduras Totais | 7,4 g | 13 | |
|------------------------------|-------------------|-----------------|--------------------|-------|----|
| Valor Energético | 132 kcal = 551 kJ | 7 | Gorduras Saturadas | 5,5 g | 25 |
| Carboidratos | 14 g | 5 | Fibra Alimentar | 0,6 g | 2 |
| Proteínas | 1,9 g | 3 | Sódio | 14 mg | 1 |

Não contém quantidades significativas de Gorduras Trans. *Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.





Bombom de ~ QUENTÃO

INGREDIENTES

Ganache de Gengibre com Laranja

| | |
|------------------------|-------|
| Chocolantê Meio Amargo | 200 g |
| Chantypak | 100 g |
| Gengibre | 5 g |
| Cachaça | 30 g |
| Raspas de laranja | 2 g |

Geleia de Quentão

| | |
|--------------|-------|
| Maçã fresca | 50 g |
| CPT Finesse | 40 g |
| Água | 100 g |
| Canela em pó | 1 g |
| Cachaça | 40 g |

Casquinha

| | |
|------------------------|-------|
| Chocolantê Meio Amargo | 300 g |
|------------------------|-------|

MODO DE PREPARO

Ganache de Gengibre com Laranja: Aquecer o **Chantypak** com as raspas de laranja e gengibre ralado até levantar fervura. Adicionar a mistura ao **Chocolantê** e homogeneizar até que o chocolate derreta completamente.

Geleia de Quentão: Aquecer a água com a cachaça e especiarias até levantar fervura. Adicionar o **CPT Finesse** e misturar até ponto de geleia.

Montagem: Derreter e temperar o **Chocolantê Meio Amargo** seguindo as instruções de embalagem. Preencher as cavidades da forminha de bombom até a superfície, bater levemente a forma para retirar as bolhas, virar a forma, escorrer o excesso de chocolate e raspar com o auxílio de uma espátula. Deixar a forma descansar em local refrigerado até que comece o processo de cristalização. Rechear as cavidades com a geleia de quentão e, posteriormente o ganache de gengibre e laranja. Levar para a geladeira para cristalizar o recheio levemente, e selar o bombom com o **Chocolantê Meio Amargo**.

RENDIMENTO

50 unidades de aproximadamente 15 g.



| Porção 25 g (1½ unidades) | VD* | | |
|---------------------------|------------------|---|-----------------------------|
| Valor Energético | 96 kcal = 402 kJ | 5 | Gorduras Totais 4,7 g 9 |
| Carboidratos | 11 g | 4 | Gorduras Saturadas 3,3 g 15 |
| Proteínas | 0,6 g | 1 | Sódio 11 mg 0 |

Não contém quantidades significativas de Gorduras Trans e Fibra Alimentar. *Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ para adultos. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



SAC 0800-771-7872

faleconosco@puratos.com | www.puratos.com.br

 [facebook/puratos.brasil](https://facebook.com/puratos.brasil) |  puratos.brasil


Puratos
O seu parceiro para a inovação