

RECEITUÁRIO 2023

marcas próprias



Rosquinha de leite

Ingredientes:

2kg Pão macio Da Marta
1kg Água gelada
0,06kg Fermento inst. Massa Doce Best Baker
0,2kg composto lácteo top 1300 Don Antero

Cobertura:

0,200kg Sunset glaze Puratos
0,400kg Margarina Gradina Bolo (derretida)
0,300kg Leite em pó Itambé

Modo de preparo:

Pese todos os ingredientes, coloque a pré-mistura e o fermento na masseira e misture em velocidade baixa por um minuto, em seguida coloque uma parte da água, deixe misturar por dois minutos em velocidade baixa e em seguida coloque na velocidade rápida, adicione o restante de água, deixe bater até que a massa atinja o ponto de véu.

Coloque a massa na mesa e divida em pesos de 0,9kg, utilize a divisora para dividir a massa, após dividir a massa, modelar as roscas trançadas, organize nas assadeiras.

Coloque para fermentar e deixe até atingir o ponto para assar, aplicar o dourador com auxílio de um borrifador e leve para assar.

Assar em forno pré-aquecido 160 graus em forno turbo ou 190 graus em forno lastro, por aproximadamente por 12 minutos. Derreta a margarina, banhe as roscas na margarina, deixe escorrer o excesso e passe no leite em pó.

Amerix
Alimentos



Cake Rede Velvet

Ingredientes:

0,5kg Cake Red Velvet DaMarta

0,115kg Água

0.100kg Óleo Liza

0,250kg Ovos pasteurizado Netto

Cobertura

300g Recheio e cobertura Xamego Bom leite condensado

100g Creme culinário Best Baker

Modo de preparo:

Pese todos os ingredientes, coloque na batedeira bata com o batedor raquete em velocidade baixa por um minuto, em seguida aumente a velocidade, bata por dois minutos até que fique uma massa lisa e homogênea. **Coloque nas formas decorativas 20 cm previamente untadas, cerca de 480g por forma. Assar em forno pré-aquecido 150 graus em forno turbo, por aproximadamente por 35 minutos ou 180 em forno lastro, por 35 minutos.** Deixe esfriar. Prepare a cobertura, misture o creme culinário e o recheio e misture até que fique homogênea, aplique por cima dos cakes e finalize salpicado com farelo do cake.



Bolo DaMarta Gourmet

Amerix
Alimentos

Ingredientes:

0,5kg Bolo de iogurte DaMarta
0,18kg Água
0.02kg Composto lácteo top 1300 Don Antero
0,15kg Ovos pasteurizado Netto

Cobertura:

200g Recheio e cobertura Xamego Bom leite condensado
200g Recheio e cobertura Xamego Bom chocolate
100g Creme culinário Best Baker
10g Caravella Flocos chocolate Branco

Modo de preparo:

Pese todos os ingredientes, coloque na batedeira todos e bata em velocidade baixa por um minuto, em seguida aumente a velocidade e bata por dois minutos até que fique uma massa lisa e homogênea. Coloque nas formas de torta suíça de 18 cm previamente untadas, cerca de 420g por forma. Assar em forno pré-aquecido 150 graus em forno turbo, por aproximadamente por 35 minutos ou 180 graus em forno lastro, por cerca de 35 minutos. Deixe esfriar. Prepare a cobertura, coloque 50g de creme culinário em cada recheio e misture até que fique homogêneo, aplique por cima com auxílio de uma colher de sopo, intercalando os recheios e finalize com os flocos de chocolate.



Amerix
Alimentos

Ingredientes Base:

330g Bolo Da Marta chocolate
100g Ovos pasteurizados Netto
13g composto lácteo top 1300 Don Antero
117g Água

Recheio Chocolate Trufado:

50g Chantilly Chantypak Puratos sabor chocolate (batido)
250g recheio chocolate trufado Don Antero
Cobertura e decoração
150g Calda Dulcerío
150g Chantilly Chantypak Puratos sabor chocolate
150g Carat Decorcrem meio amargo Puratos
50g Carat Puratos + Sabor meio amargo
15 g Cacau em pó Duas Rodas

Modo de preparo bolo:

Pese todos os ingredientes, coloque na batedeira e bata em velocidade baixa por um minuto, em seguida aumente a velocidade, bata por dois minutos até que fique uma massa lisa e homogênea. Coloque em aro de 18 cm previamente untado. **Assar em forno pré-aquecido 150 graus em forno turbo, por aproximadamente por 30 minutos ou 180 em forno lastro, por 30 minutos.**

Montagem:

Corte o bolo em três partes, coloque a base sobre um disco de isopor e umedecer com 1/3 da calda, em seguida misture o recheio com o chantilly, espalhe de forma uniforme e coloque mais uma camada do bolo, umedecer, colocar o recheio, finalize com outra parte de bolo e umedecer. Bata o chantilly em velocidade média constante até que adquira a consistência desejada, cubra com o auxílio de uma espátula de confeiteiro. Após cobrir a torta, aquecer o ganache meio amargo até que fique fluido, de 30 em 30 segundos, aplicar sobre a torta, de forma que cubra toda a superfície do bolo, coloque as lascas de chocolate e finalize peneirado o cacau em pó.



Mono Porção Red Velvet

Amerix
Alimentos

Ingredientes:

0,250kg Cake Red Velvet DaMarta
0,57kg Água
0,050kg Óleo
0,125kg Ovos pasteurizado Netto

Recheio de cream cheese:

100g Cream cheese Catupiry
100g Chantilly Chantypak leite condensado Puratos
100g Recheio leite condensado Don Antero

Modo de preparo:

Pese todos os ingredientes, coloque na batedeira e bata com o batedor raquete em velocidade baixa por um minuto, em seguida aumente a velocidade, bata por dois minutos até que fique uma massa lisa e homogênea. Espalhe a massa em uma assadeira na espessura de 0,5 cm. **Assar em forno pré-aquecido 170 graus em forno turbo, por aproximadamente por 7 minutos.**

Montagem:

Misture todos os ingredientes do recheio, com cortador redondo faça discos da placa de cake e corte fitas de acetato do tamanho do cortador. Em uma base dourada coloque o cortador, por dentro da fita de acetato e um disco de cake, aplique o recheio e repita esse processo duas vezes. Finalize passando as aparas do cake por uma peneira até que cubra toda superfície. Decore com uma pitanga de chantilly e cerejas.





Amorix
Alimentos

Pão de milho com goiabada


Ingredientes:

1kg Pão de milho Da Marta
0.5kg Água gelada
0,01kg Fermento inst. massa doce Best Baker

Recheio:

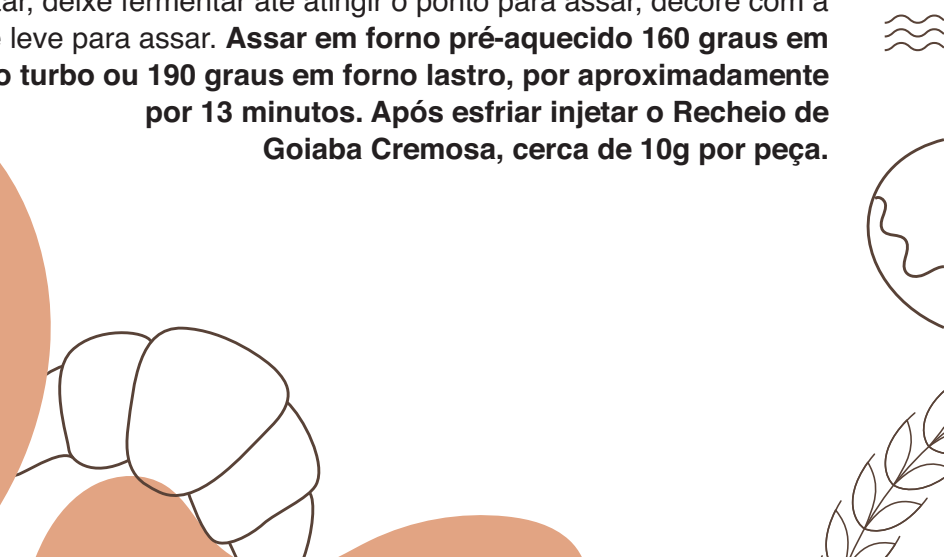
0,750kg goiabada cremosa Ralston

Modo de preparo:



Pese todos os ingredientes, coloque a pré-mistura e o fermento na masseira misture em velocidade baixa por um minuto, em seguida coloque uma parte de água, deixe misturar por dois minutos em velocidade baixa em seguida coloque na velocidade rápida, adicione o restante de água, deixe bater até que a massa atinja o ponto de véu.

Coloque a massa na mesa e divida em peças 30g, após porcionar a massa bolear e passe no fubá. organize nas assadeiras e coloque para fermentar, deixe fermentar até atingir o ponto para assar, decore com a goiabada e leve para assar. **Assar em forno pré-aquecido 160 graus em forno turbo ou 190 graus em forno lastro, por aproximadamente por 13 minutos. Após esfriar injetar o Recheio de Goiaba Cremosa, cerca de 10g por peça.**





Amorix
Alimentos

Pão de milho com goiabada e requeijão


Ingredientes:

1kg Pão de milho Da Marta
0.5kg Água gelada
0,01kg Fermento inst. Massa Doce Best Baker


Recheio:

0,450 kg requeijão cremoso Catupiry
0,450kg goiabada cremosa Ralston

Modo de preparo:



Pese todos os ingredientes, coloque a pré-mistura e o fermento na masseira e misture em velocidade baixa por um minuto, em seguida coloque uma parte da água, deixe misturar por dois minutos em velocidade baixa e em seguida coloque na velocidade rápida, adicione o restante de água, deixe bater até que a massa atingir o ponto de véu. Coloque a massa na mesa e divida em peças 150g, após porcionar a massa, abra a massa aplique acerca de 30g de goiabada cremosa e 30g de requeijão cremoso, enrole e passe no fubá e coloque em formas de bolo inglês. organize nas assadeiras, faça cortes transversais sobre os pães e coloque para fermentar. Deixe fermentar até atingir o ponto para assar, aplique o requeijão e a goiabada e leve para assar. **Assar em forno pré-aquecido 160 graus em forno turbo ou 190 graus em forno lastro, por aproximadamente por 18 minutos.**



Rolinho de Catupiry

Ingredientes:

1kg Pão de mandioquinha Da Marta
0.5kg Água gelada
0,01kg Fermento inst. Massa Doce Best Baker

Recheio e cobertura:

0,5 kg Requeijão cremoso Catupiry
0,2kg Sunset Glaze Puratos
0,01 kg Orégano

Modo de preparo:

Pese todos os ingredientes, coloque a pré-mistura e o fermento na masseira e misture em velocidade baixa por um minuto, em seguida coloque uma parte da água, deixe misturar por dois minutos em velocidade baixa em seguida coloque na velocidade rápida, adicione o restante de água, deixe bater até que a massa atinja o ponto de véu. Coloque a massa na mesa e divida em peças 150g, após porcionar a massa, abra a massa e aplique cerca de 40g de catupiry, enrole até a metade da massa, e faça cortes verticais e termine de enrolar. Organize nas assadeiras e coloque para fermentar, deixe fermentar até atingir o ponto para assar, aplicar o dourador com auxílio de um borrifador e decore com Catupiry e o orégano e leve para assar. **Assar em forno pré-aquecido 160 graus em forno turbo ou 190 graus em forno lastro, por aproximadamente por 18 minutos.**



Quiche de Bacon e provolone

Ingredientes:

250g Chipa Da Marta
125g Queijo mussarela Piracanjuba
40g Ovos pasteurizado Netto
68g Água
10g composto lácteo Top 1300 Don Antero

Recheio:

200g Bacon em cubos Suinco
200g Queijo provolone
50g Queijo parmesão ralado
200g Creme culinário Best Baker
100g Ovos pasteurizado Netto

Modo de preparo:

Pese todos os ingredientes, coloque na batedeira bata com o batedor raquete em velocidade média de 3 minutos até que fique uma massa homogênea, porcionar e modelar nas formas de tortelete, reserve. Pré-assar o bacon, corte o provolone em cubos. Para o recheio coloque em uma vasilha o creme culinário e ovos, misture e tempere a gosto. Divida o bacon e provolone entre as bases, em seguida coloque o recheio e o parmesão ralado por cima. **Leve para assa em forno pré-aquecido 160 graus em forno turbo por 20 minutos aproximadamente, ou em forno lastro em 180g graus pelo mesmo tempo.**

Amerix
Alimentos



Sanduiche de cupim desfiado

Ingredientes:

Base:

0,5kg Pão de mandioquinha DaMarta
0.250kg Água gelada
0,005kg Fermento inst. massa doce Best Baker
0,2kg Sunset Glaze Puratos
0,030kg Gergelim

Recheio de cupim desfiado:

0,5kg Cupim de desfiado Alfama
50g Cebola (em cubos)
10g Alho triturado
50g Tomate (em cubos)
50g Pimentão verde (em cubos)

Temperos à gosto:

Cheiro verde

Recheio sanduíche:

3 tomates em rodela
1 Pé de alface roxa
250g Queijo mussarela Piracanjuba fatiado
150g Requeijão cremoso Catupiry



Sanduíche de cupim desfiado

Modo de preparo pão de mandioquinha:

Pese todos os ingredientes, coloque a pré-mistura e o fermento na masseira e misture em velocidade baixa por um minuto, em seguida coloque uma parte de água, deixe misturar por dois minutos em velocidade baixa, em seguida coloque na velocidade rápida, e adicione o restante de água, deixe bater até que a massa atinja o ponto de véu. Coloque a massa na mesa e divida em peças 150g após dividir a massa, modelar em formato de filão. Organize nas assadeiras e coloque para fermentar, deixe fermentar até atingir o ponto para assar, faça cortes transversais nos pães e aplique o dourador com auxílio de um borrifador e decore com gergelim, leve para assar. **Assar em forno pré-aquecido 160 graus em forno turbo ou 190 graus em forno lastro, por aproximadamente por 18 minutos.**

Modo de preparo recheio de cupim recheado:

Em uma panela doure a cebola e o alho, acrescente o tomate e pimentões, deixe cozinhar por alguns minutos, coloque o cupim, deixe reduzir a água. Tempere a gosto e finalize com o cheiro-verde.

Montagem:

Corte os pães ao meio, passe o catupiry e adicione o alface e o tomate, em seguida adicione o cupim desfiado, passe o catupiry na outra parte do pão e feche o sanduíche.



Bolo de iogurte com chia e aveia

Ingredientes:

0,5kg Bolo de iogurte Da Marta
0,18kg Água
0,02kg composto lácteo top 1300 Don Antero
0,15kg Ovos pasteurizado Netto
0,05kg chia
0,05kg aveia em flocos

Modo de preparo:

Pese todos os ingredientes, coloque na batedeira todos os ingredientes exceto os grãos e bata em velocidade baixa por um minuto, em seguida aumente a velocidade, bata por dois minutos até que fique uma massa lisa e homogênea, acrescente os grãos e misture suavemente. Coloque a formas de bolo inglês cerca de 280g por forma, salpicar parte dos grãos por cima dos bolos. **Assar em forno pré-aquecido 150 graus em forno turbo, por aproximadamente por 30 minutos ou 180 graus em forno lastro, por 30 minutos.**

Amerix
Alimentos



Pão delícia

Ingredientes:

1kg Pão macio Da Marta
0.45kg Água gelada
0,03kg Fermento inst. Massa Doce Best Baker

Cobertura e recheio:

0,15kg Sunset glaze Puratos
0,150kg leite condensado Piracanjuba
0,2kg Coco ralado Coco Super
1,2kg Creme de confeitado pronto Don Antero

Modo de preparo:

Pese todos os ingredientes, coloque a pré-mistura e o fermento na masseira e misture em velocidade baixa por um minuto, em seguida coloque uma parte da água, deixe misturar por dois minutos em velocidade baixa. Em seguida coloque na velocidade rápida, adicione o restante de água, e deixe bater até que a massa atingir o ponto de véu. Coloque a massa na mesa e divida em pesos de 1.5kg, utilize a divisora para dividir a massa, após dividir a massa, modelar em formato de filão. Organize nas assadeiras de forma que fique alinhadas na horizontal e na vertical e não cole um no outro. Coloque para fermentar e deixe até atingir o ponto para assar, aplicar o dourador com auxílio de um borrifador e leve para assar. **Assar em forno pré-aquecido 160 graus em forno turbo ou 190 graus em forno lastro, por aproximadamente por 18 minutos. Após esfriar com uma faca de serra, faça um corte em v nos pães, com um pincel espalhe o leite condensado e passe o coco sobre os pães. aplique o recheio no corte, com uma manga descartável e um bico frisado.**

Amerix
Alimentos



Peta apimentada

Ingredientes:

1kg Biscoito de polvilho Da marta
0,760kg Água
0.04kg Composto lácteo top 1300 Don Antero
5g Pimenta Calabresa
10g Pimenta Tabasco Habanero

Modo de preparo:

Pese todos os ingredientes, coloque na batedeira, bata em velocidade baixa por um minuto, em seguida aumente a velocidade e misture até que fique uma massa lisa e homogênea, pingar com uma manga descartável, em formato palito.

Assar em forno pré-aquecido 150graus em forno turbo, por aproximadamente por 25 minutos.

Amerix
Alimentos





Amorix
Alimentos

Mine pão de leite

Ingredientes:

5kg Tegral pão fofinho Da Marta
2.5kg Água gelada
0,05kg Fermento inst. massa doce Best Baker
0,5kg composto lácteo top 1300 Don Antero
0,25kg Sunset Glaze Puratos

Modo de preparo:

Pese todos os ingredientes, coloque a pré-mistura, o composto e o fermento na masseira. Misture em velocidade baixa por um minuto, e em seguida coloque uma parte da água, deixe misturar por dois minutos em velocidade baixa em seguida coloque na velocidade rápida, adicione o restante de água, deixe bater até que a massa atinja o ponto de véu. Coloque a massa na mesa e divida em peso de 0,9kg, utilize a divisora para dividir a massa, após dividir a massa, faça os pavios e passe na modeladora. organize nas assadeiras de forma que fique alinhadas na horizontal e na vertical, nas assadeiras lisa 60x40 coloque 5x9 e nas 58x70 coloque 7x9. Coloque para fermentar e deixe até atingir o ponto para assar, aplique o dourador com auxílio de um borrifador e leve para assar. **Assar em forno pré-aquecido 160 graus em forno turbo ou 190 graus em forno lastro, por aproximadamente por 12 minutos.**





Amorix

Alimentos

www.amorix.com.br

   amorixalimentos

