

RECEITUÁRIO

# Sabores de Natal

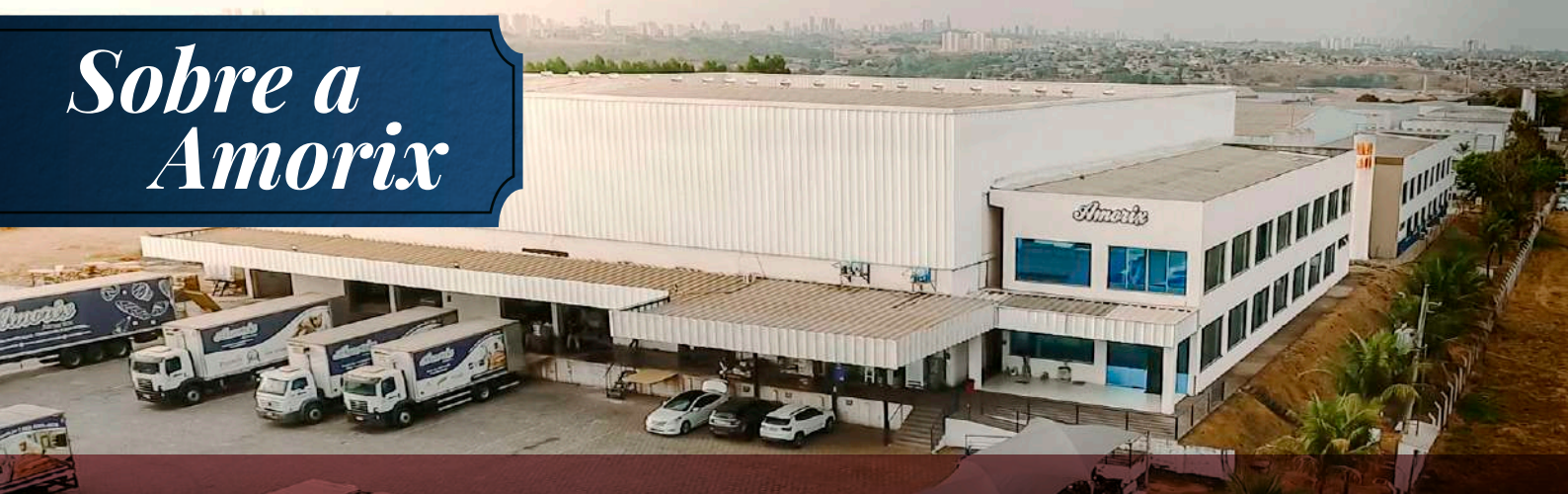
— 2024 —



*Amorix*  
Alimentos



# Sobre a Amorix



## AMORIX, QUALIDADE E EXCELÊNCIA:

### DA NOSSA FAMÍLIA PARA O SEU NEGÓCIO!



Em 1956, o mineiro José Antero dos Santos chegou a Goiás, trazendo consigo a paixão por criar algo novo para sua família. Ao lado de sua esposa, Dona Marta, começou a produção artesanal de essências e corantes para sorvetes.



A grande virada veio em 1970, com a parceria na distribuição de fermentos da Itaiquara, marcando o início de um novo capítulo no segmento de panificação.



Com o tempo, a família evoluiu e em 2016, sob a liderança de Rodolfo Amorim, neto do Sr. José Antero, a Amorix se expandiu, abraçando o Centro-Oeste e o Norte do Brasil.



Em homenagem às raízes, nasceram as marcas Don Antero e DaMarta, refletindo o compromisso de unir tradição e inovação.



Hoje, a Amorix é referência em soluções para panificação, confeitaria, sorveteria e food-service, oferecendo muito mais que produtos: proporcionamos liberdade criativa para nossos clientes inovarem.

*Amorix*  
Alimentos



# Sumário

CRUFFIN TRUFADO DE CAMELO	04
TORTA DE LOMBO AO VINHO BRANCO	06
PANETTONE TRUFADO DE FRUTAS VERMELHAS	08
SLICETTONE DE CAFÉ	10
TRONCO NATALINO	12
TORTA DE RED VELVET COM FRUTAS VERMELHAS	14
BÛCHE DE NOEL	16
ENTREMET AMOR NATALINO	18
ENTREMET DE CHOCOLATE COM CROCANTE DE CASTANHA	20
ENTREMET MARGIA DO NATAL	22
GUIRLANDA FOLHADA	24
PANETONE FOLHADO TRUFADO AO RUM	26
CANNOLLI NATALINO DE FRUTAS DO BOSQUE	28
ROSCA NATALINA DE NUTELLA E CASTANHA	30
CHEFS POR TRÁS DAS RECEITAS	32
AGRADECIMENTOS	34



Receita  
**01**





# Cruffin trufado de Caramelo



## INGREDIENTES MASSA

- 500g Tegral Soft`r Panetone
- 135g Farinha de trigo Superiore
- 250g Água gelada
- 20g Fermento fresco Itaiquara md
- 250g margarina Gradina Croissant

## INGREDIENTES RECHEIO

- 250g Belcolate Amber
- 150g Creme culinário Best Baker
- 20g Manteiga sem sal Catupiry

## INGREDIENTES COBERTURA

- 30g Açúcar gelado

## MODO DE PREPARO MASSA

1. Pese todos os ingredientes.
2. Abra a margarina croissant entre dois papéis manteiga até atingir uma espessura de 0,5 cm. Reserve.
3. Coloque os ingredientes secos na masseira e misture por 1 minuto.
4. Acrescente a água aos poucos e deixe misturar em velocidade baixa.
5. Quando a massa começar a se formar, aumente a velocidade e adicione o fermento. Bata até atingir o ponto de véu.
6. Retire da masseira e coloque sobre uma superfície enfarinhada.
7. Abra a massa com um rolo e coloque a margarina no centro. Envolve a margarina completamente com a massa.
8. Faça uma dobra de três e uma de quatro, deixando descansar por 10 minutos.
9. Abra a massa até uma espessura de 0,5 cm. Corte tiras de 12x3 cm, sobreponha três tiras e enrole.
10. Coloque em forminhas de panetone de 100g e deixe fermentar por cerca de 2 horas.
11. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por 20 minutos.

## RECHEIO E FINALIZAÇÃO

1. Derreta o chocolate junto com a manteiga no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, até obter uma mistura fluida.
2. Adicione o creme culinário e misture até ficar homogêneo. Deixe cristalizar em temperatura ambiente por 2 horas.
3. Após os cruffins esfriarem, injete cerca de 35g de recheio em cada um.
4. Finalize peneirando o açúcar gelado por cima e decore a gosto.



Receita  
02





# Torta de Lombo ao Vinho Branco

## INGREDIENTES MASSA

- 500g farinha de trigo Superiore
- 250g manteiga sem sal Catupiry
- 50g ovo pasteurizado Netto
- 1,5g sal
- 70g creme culinário Best Baker

## INGREDIENTES RECHEIO

- 700g lombo suíno (cortado em cubos)
- 1 cebola média (picada)
- 1 dente de alho (moído)
- 30g de manteiga sem sal Catupiry
- 50gde molho de tomate Heinz
- 1 pitada de sal
- 500ml vinho branco
- 200ml água
- 250g catupiry 4 queijos
- Cebolinha verde a gosto
- Tomate cereja para decorar

## MODO DE PREPARO MASSA

1. Misture a manteiga em cubos com a farinha de trigo até formar uma farofa.
2. Adicione o sal, o ovo e o creme de leite e mexa até a massa ficar homogênea (sem desenvolver o glúten).
3. Deixe descansar na geladeira por 20 minutos.

## MODO DE PREPARO RECHEIO

1. Frite o lombo até dourar.
2. Na panela de pressão, refogue a cebola e o alho com a manteiga, acrescente o lombo frito, o sal, o molho de tomate, o vinho e a água.
3. Cozinhe por 25-30 minutos ou até que a carne esteja macia.
4. Desfie a carne, misture o catupiry e a cebolinha. Reserve.

## MONTAGEM

1. Abra a massa com um rolo sobre papel manteiga até obter uma espessura fina.
2. Forre o fundo e as laterais (tiras de 3 cm) de um aro de 20cm de diâmetro.
3. Adicione o recheio.
4. Cubra com outra camada de massa, pincele com gema e asse em forno pré-aquecido a 180°C por 30-35 minutos ou até dourar.



Receita  
**03**





# Panettone Trufado de Frutas Vermelhas

## INGREDIENTES ESPONJA

- 330g farinha de trigo Superiore
- 170g de água
- 30g de fermento fresco Itaiquara

## GANACHE DE FRUTAS VERMELHAS

- 500g chocolante branco Puratos
- 200g creme culinário Best baker
- 100g Veriegato frutas do bosque

## INGREDIENTES MASSA

- 1.000g Tegral Panettone Madre
- 270g água gelada
- 100g Veriegato frutas do bosque

## INGREDIENTES COBERTURA

- 500g Carat mais sabor branco
- 5g corante vermelho lipossolúvel mix

## MODO DE PREPARO MASSA

1. Misture a água, o fermento e a farinha para fazer a esponja. Deixe fermentar por 30 minutos.
2. Adicione a pré-mistura Tegral Panettone, a água gelada e bata até homogeneizar. Acrescente a pasta de frutas vermelhas e sove até obter o ponto de véu.
3. Divida a massa em porções de 475g, cubra com plástico e deixe descansar por 20 minutos.
4. Modele os panettones e deixe fermentar até que atinjam 80% do tamanho inicial.
5. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por 30 minutos.

## MODO DE PREPARO RECHEIO

1. Misture o creme culinário e a pasta de frutas vermelhas.
2. Derreta o chocolate branco e incorpore à mistura. Cubra com plástico filme e deixe descansar em temperatura ambiente.

## MONTAGEM

1. Após os panettones esfriarem, faça uma cavidade circular no centro.
2. Com o auxílio de uma manga de confeitar, recheie com 200g de ganache e feche a cavidade.
3. Derreta a cobertura fracionada, adicione o corante e mergulhe a parte superior do panettone para finalizar.
4. Decore com frutas a gosto.



Receita  
**04**





# Slicettone de Café

## INGREDIENTES ESPONJA

- 115g farinha de trigo superiore
- 85g água
- 15g fermento fresco itaiquara

## INGREDIENTES GANACHE LAIT

- 500g Belcolade Selection Lait Puratos
- 250ml Chantpack Chocolate

## INGREDIENTES MASSA

- 500g Tegral Panettone Madre
- 185g água gelada

## INGREDIENTES MOUSSE DE CAFÉ

- 100g Carat supercrem Avelã
- 250g Chantpack Leite em Pó
- 250g ganache lait
- 25g Pasta saborizante Specialité café

## MODO DE PREPARO MASSA

1. Prepare a esponja misturando a farinha, a água e o fermento. Deixe descansar por 35 minutos.
2. Na masseira, adicione a pré-mistura Tegral Panettone e, aos poucos, a água gelada. Bata até atingir o ponto de véu.
3. Divida a massa em porções de 450g e deixe descansar por 30 minutos.
4. Modele os pães e coloque-os em formas de pão, deixando fermentar até atingir 80% do tamanho inicial.
5. Asse em forno pré-aquecido a 150°C por 30-35 minutos. Reserve.

## MODO DE PREPARO GANACHE LAIT

1. Aqueça o Chantpack Chocolate a 80°C e despeje sobre o chocolate Belcolade Lait.
2. Misture até que todo o chocolate esteja derretido, cubra com plástico filme em contato com a ganache e leve à geladeira por 30 minutos.

## MODO DE PREPARO MOUSSE DE CAFÉ

1. Pegue 250g da ganache resfriada, adicione a pasta de café e o Carat Avelã, mexendo bem.
2. Bata o Chantpack Leite em Pó até obter ponto de bico e incorpore à mistura anterior. Reserve.

## MONTAGEM

1. Corte o panettone ao meio, criando três camadas.
2. Com uma manga de confeitaria, aplique a mousse de café entre as camadas.
3. Finalize cobrindo com o restante da ganache lait e decore com raspas de chocolate e outros elementos a gosto.



Receita  
**05**





# Tronco Natalino



## INGREDIENTES MASSA

- 500g Satim Cake Chocolate
- 225g ovos pasteurizado netto
- 150g água
- 100g óleo de algodão Elogiata

## INGREDIENTES RECHEIO

- 300g Chocollanté ao leite
- 80g variegato frutas do bosque
- 80g creme culinário best baker
- 200g Chantypack sabor

## INGREDIENTES COBERTURA

- 150g Decorem chocolate amargo
- 120g Carat mais sabor meio amargo

## MODO DE PREPARO BASE

1. Em um bowl, misture o Satim Cake Chocolate, os ovos, a água e o óleo até homogeneizar.
2. Espalhe a massa em uma assadeira untada de 40x60cm.
3. Asse em forno lastro pré-aquecido a 180°C por 7 minutos ou em forno turbo a 150°C pelo mesmo tempo. Deixe esfriar.

## MODO DE PREPARO CREME

1. Derreta o chocolate ao leite e misture com o creme culinário e o variegato de frutas vermelhas até formar uma ganache.
2. Acrescente o Chantypack batido e misture até formar uma mousse.

## MONTAGEM

1. Espalhe o creme sobre a base já assada e fria.
2. Enrole a massa no formato de rocambole.

## FINALIZAÇÃO

1. Passe uma camada fina de Decorem chocolate amargo sobre o rocambole.
2. Derreta o Carat meio amargo, espalhe sobre papel manteiga, deixe cristalizar levemente e enrole para formar lascas.
3. Decore o tronco com as lascas de chocolate. Frutas são opcionais.



Receita  
**06**





# Torta de Red Velvet com Frutas Vermelhas



## INGREDIENTES MASSA

- 50g cake Red Velvet Da Marta
- 250g farinha de trigo superiore
- 100g açúcar impalpável
- 126g gemas pasteurizada netto
- 100g margarina Gradina bolo

## INGREDIENTES CREME

- 300g Belcolade branco Puratos
- 200g creme culinário best baker
- 90g variegato frutas do bosque

## INGREDIENTES GANACHE MONTADA

- 100g Chocoolanté branco Puratos
- 100g Chantypack sabor leite em pó (batido)
- 100g Chantypack
- 3g gelatina sem sabor Tecnutri
- 15g água
- 50g variegato frutas do bosque

## FINALIZAÇÃO

- 50g Carat mais sabor meio amargo
- Cortador em formato de estrela (opcional)
- Pistache (opcional)

## MODO DE PREPARO MASSA

1. Misture todos os ingredientes em um bowl até formar uma massa.
2. Coloque a massa em um aro e leve para assar. Deixe esfriar.

## MODO DE PREPARO CREME

1. Derreta o chocolate branco, acrescente o creme culinário e o variegato de frutas vermelhas.
2. Misture até obter um creme homogêneo. Reserve.

## MODO DE PREPARO GANACHE MONTADA

1. Derreta o chocolate branco e acrescente o Chantypack quente.
2. Hidrate a gelatina com a água e aqueça no micro-ondas até derreter. Misture com o chocolate e o Chantypack quente.
3. Incorpore o Chantypack frio à mistura e leve à geladeira por 6 horas.
4. Bata a ganache até obter ponto de chantilly.

## MONTAGEM

1. Sobre a base de Red Velvet assada e fria, adicione o creme de frutas vermelhas.
2. Aplique a ganache montada com o auxílio de um bico de pétalas nº 124.
3. Decore com pistache e utilize cortadores em formato de estrela para finalizar com o Carat meio amargo (opcional).







# Bûche de Noël

## INGREDIENTES MOUSSE

- 200g Chocoolanté ao leite Puratos
- 200g creme culinário best baker
- 200g cream cheese Catupiry
- 200g Chantypack semi-batido
- 200g Decorcrem branco
- 15g rum
- 25g gelatina hidratada

## INGREDIENTES ROCAMBOLE

- 500g Satim cake chocolate
- 225g ovos pasteurizado netto
- 150g água
- 100g óleo de algodão Elogiata

## MODO DE PREPARO MOUSSE

1. Derreta o chocolate ao leite e acrescente o rum.
2. Adicione o creme culinário e a gelatina derretida.
3. Incorpore o chantilly por último, misturando até obter uma mousse homogênea. Reserve.

## MODO DE PREPARO ROCAMBOLE

1. Aqueça o variegato de frutas amarelas a 45°C.
2. Misture o açúcar refinado com a pectina e adicione ao variegato, aquecendo até atingir 52°C.

## MONTAGEM FINAL

1. Em um molde ou aro, coloque um terço da mousse.
2. Adicione o rocambole no centro e cubra com o restante da mousse.
3. Leve ao congelador até firmar.

## INGREDIENTES GLACAGEM

- 150g açúcar
- 75g água
- 100g leite condensado Piracanjuba
- 150g chocoolanté meio amargo
- 150g glucose
- 90g gelatina hidratada
- 50g Harmony cold neutra
- 1g corante lipossolúvel mix vermelho

## CREMOSO DE FRUTAS AMARELAS

- 300g variegato frutas amarelas
- 15g açúcar refinado
- 5g pectina

## MONTAGEM

1. Misture o Satim chocolate, ovos, água e óleo até homogeneizar.
2. Despeje a massa em uma assadeira untada (40x60 cm) e asse em forno a 180°C por aproximadamente 7 minutos (forno turbo: 150°C, 7 minutos). Deixe esfriar.

## CREMOSO DE FRUTAS AMARELAS

1. Sobre a massa assada e fria, espalhe o cremoso de frutas amarelas.
2. Enrole no formato de rocambole e reserve na geladeira.

## GLACAGEM

1. Ferva a água, açúcar e glucose até atingir 103°C.
2. Retire do fogo e acrescente o chocolate meio amargo, gelatina, leite condensado e a geleia brilho neutra.
3. Resfrie até 32°C.
4. Banhe o entremet congelado com a glacagem.



Receita  
**08**





# Entremet Amor Natalino

## INGREDIENTES MOUSSE DE CARAMELO

- 200g de Belcolade caramelo
- 40g de creme culinário
- 100g de cream cheese
- 80g de Decocrem branco
- 25g de gelatina hidratada (5g de gelatina + 20g de água)
- 220g de chantilly semi-batido (em temperatura ambiente)

## INGREDIENTES BISCUIT DE CHOCOLATE

- 500g Satim cake chocolate
- 225g ovos pasteurizado netto
- 150g água
- 100g óleo de algodão Elogiata

## CREMOSO DE FRUTAS AMARELAS

- 300g de variegato de frutas amarelas
- 15g de açúcar refinado
- 5g de pectina

## FINALIZAÇÃO

- 10g manteiga de cacau desodorizada
- 10g Chocolanté branco
- 1g corante lipossolúvel Mix vermelho
- Frutas de sua escolha

## MOUSSE DE CARAMELO

1. Derreta o Belcolade caramelo.
2. Adicione o creme culinário, a gelatina hidratada, o cream cheese e o Decocrem branco, misturando até homogeneizar.
3. Incorpore o chantilly semi-batido delicadamente. Reserve.

## CREMOSO DE FRUTAS AMARELAS

1. Aqueça o variegato de frutas amarelas a 45°C.
2. Misture a pectina com o açúcar refinado e adicione ao variegato, mexendo até atingir 52°C.
3. Coloque o cremoso em um aro e leve ao congelador até firmar.

## BISCUIT DE CHOCOLATE

1. Misture o Satim chocolate, os ovos, a água e o óleo em um bowl até homogeneizar.
2. Despeje a massa em uma assadeira untada (40x60 cm) e espalhe uniformemente.
3. Asse em forno a 180°C por aproximadamente 7 minutos (forno turbo: 150°C, 7 minutos). Deixe esfriar.

## MONTAGEM

1. Em um molde ou aro, de formato coração ou redondo, coloque um terço da mousse de caramelo.
2. Adicione uma camada de biscuit de chocolate.
3. Acrescente o cremoso de frutas amarelas.
4. Continue intercalando camadas de mousse e biscuit, finalizando com uma camada de biscuit.
5. Leve ao congelador até firmar.

## FINALIZAÇÃO

1. Derreta a manteiga de cacau com o chocolate branco a 45°C.
2. Acrescente o corante vermelho e misture.
3. Resfrie a mistura até 32°C e aplique sobre o entremet congelado.
4. Decore com frutas de sua escolha.



Receita  
09





# Entremet de Chocolate com Crocante de Castanha



## INGREDIENTES MOUSSE

- 200g chocolate meio amargo
- 120g creme culinário Best baker
- 25g gelatina hidratada (5g de gelatina + 20g de água)
- 80g Carat Decorcrem meio amargo
- 220g Chantypark chocolate

## CROCANTE DE CASTANHA-DO-PARÁ E COCO QUEIMADO

- 120g castanha-do-Pará
- 80g coco queimado
- 100g Chocoolanté branco

## MODO DE PREPARO MOUSSE

1. Derreta o chocolate amargo em banho-maria ou micro-ondas.
2. Acrescente o creme culinário e a gelatina hidratada, misturando bem.
3. Adicione o Decocrem meio amargo e misture.
4. Incorpore o Chantypark sabor chocolate semi-batido delicadamente. Reserve.

## CROCANTE DE CASTANHA-DO-PARÁ E COCO QUEIMADO

1. Derreta o chocolate branco.
2. Adicione a castanha-do-Pará e o coco queimado ao chocolate derretido.
3. Misture bem e despeje em um aro de 15 cm de diâmetro. Leve ao congelador até firmar.

## MONTAGEM FINAL

1. Em um molde ou aro, coloque um terço da mousse.
2. Adicione o rocambole no centro e cubra com o restante da mousse.
3. Leve ao congelador até firmar.

## INGREDIENTES BISCUIT DE COCO

- 500g Satim cake neutro
- 225g ovos pasteurizado netto
- 150g água
- 100g óleo de algodão Elogiata
- 80g coco ralado

## FINALIZAÇÃO

- 10g manteiga de cacau desodorizada
- 10g chocolate branco
- 1g corante lipossolúvel mix verde
- Frutas de sua escolha

## BISCUIT DE COCO

1. Em um bowl, misture o Satim neutro, os ovos, a água e o óleo até homogeneizar.
2. Acrescente o coco ralado e misture.
3. Despeje a massa em uma assadeira untada (40x60 cm) e espalhe uniformemente.
4. Asse em forno a 180°C por aproximadamente 7 minutos (forno turbo: 150°C, 7 minutos). Deixe esfriar.

## MONTAGEM

1. Em um molde ou aro redondo, coloque um terço da mousse de chocolate amargo.
2. Adicione uma camada de biscuit de coco.
3. Acrescente o crocante de castanha-do-Pará e coco queimado.
4. Intercale mais uma camada de mousse e finalize com o biscuit de coco.
5. Leve ao congelador até firmar.

## FINALIZAÇÃO

1. Derreta a manteiga de cacau com o chocolate branco a 45°C.
2. Acrescente o corante verde e misture bem.
3. Resfrie até 32°C e aplique sobre o entremet congelado usando uma bombinha de pulverização.



Receita  
**10**





# Entremet Margia do Natal

## INGREDIENTES MOUSSE

- 250g chocolate ao leite
- 100g creme culinário best baker
- 25g gelatina hidratada (5g de gelatina + 20g de água)
- 200g Chantypark sabor leite em pó (semi-batido)

## INGREDIENTES BISCUIT DE COCO

- 500g Satim cake chocolate
- 225g ovos pasteurizado netto
- 150g água
- 100g óleo de algodão Elogiata
- 80g coco ralado

## MODO DE PREPARO MOUSSE

1. Derreta o chocolate ao leite em banho-maria ou no micro-ondas.
2. Adicione o creme culinário e a gelatina hidratada e derretida, misturando bem.
3. Incorpore o Chantypark sabor leite em pó semi-batido e misture até ficar homogêneo. Reserve.

## CREMOSO DE FRUTAS DO BOSQUE

1. Em uma panela, aqueça o variegato de frutas do bosque a 45°C.
2. Misture a pectina e o açúcar no variegato e cozinhe até atingir 52°C.
3. Despeje em um aro e congele até firmar.

## BISCUIT DE COCO

1. Em um bowl, misture o Satim neutro, os ovos, a água e o óleo até obter uma massa homogênea.
2. Acrescente o coco ralado e misture bem.
3. Despeje a massa em uma assadeira untada (40x60 cm) e espalhe uniformemente.
4. Asse em forno a 180°C por aproximadamente 7 minutos (forno turbo: 150°C por 7 minutos). Deixe esfriar.

## CREMOSO DE FRUTAS DO BOSQUE

- 300g variegato frutas do bosque
- 15g açúcar refinado
- 5g pectina

## FINALIZAÇÃO

- 150g açúcar refinado
- 75g água
- 100g leite condensado Piracanjuba
- 150g chocolate meio amargo
- 150g glucose
- 90g massa de gelatina
- 50g Harmony cold neutra
- 1g corante lipossolúvel Mix vermelho
- 120g chocolate meio amargo (para decoração)
- Frutas de sua escolha

## MONTAGEM

1. Em um molde ou aro redondo, coloque um terço da mousse de chocolate ao leite.
2. Adicione uma camada de biscuit de coco.
3. Acrescente o cremoso de frutas do bosque e intercale com mais mousse.
4. Finalize com uma camada de biscuit de coco.
5. Leve ao congelador até firmar.

## FINALIZAÇÃO

1. Em uma panela, misture o açúcar, a água e a glucose e leve para ferver até atingir 103°C.
2. Retire do fogo e adicione o chocolate amargo, a massa de gelatina, o leite condensado e a geleia neutra. Misture bem e reserve até atingir 32°C.
3. Banhe o entremet congelado com a glacagem preparada.
4. Derreta o chocolate meio amargo e molde em formato de esferas.
5. Decore o entremet com as esferas de chocolate e frutas de sua escolha, se desejar.



Receita  
**11**





# Guirlanda Folhada

## INGREDIENTES MASSA

- 500g Tegral Soft`r Panetone
- 135g Farinha de trigo superiore
- 250g Água gelada
- 20g Fermento fresco itaquara
- 250g Gradina Croissant

## INGREDIENTES RECHEIO

- 500g recheio chocolate Tonefil

## INGREDIENTES COBERTURA

- 30g Açúcar gelado
- Frutas frescas (morango e mirtilo)

## MODO DE PREPARO

1. Pese todos os ingredientes.
2. Abra a margarina croissant entre dois papéis manteiga até atingir 0,5 cm de espessura. Reserve.
3. Coloque os ingredientes secos na masseira e misture por 1 minuto.
4. Acrescente a água e misture em velocidade baixa. Aumente a velocidade assim que a massa começar a se formar e adicione o fermento. Bata até atingir o ponto de véu.
5. Retire a massa da masseira e coloque sobre uma superfície enfarinhada.
6. Abra a massa com um rolo e coloque a margarina no centro. Envolve a margarina com a massa e faça uma dobra de três e uma de quatro.
7. Deixe a massa descansar por 10 minutos.
8. Após o descanso, abra a massa até atingir 0,5 cm de espessura.
9. Corte tiras de 60x2 cm, faça uma trança de três partes e modele em um aro de 18 cm de diâmetro.
10. Deixe fermentar por aproximadamente 2 horas.
11. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por 20 minutos.

## FINALIZAÇÃO

1. Após as guirlandas esfriarem, faça 6 furos na parte inferior e injete cerca de 20g de recheio em cada um.
2. Finalize peneirando o açúcar gelado sobre a guirlanda e decore com morangos e mirtilos.



Receita  
**12**





# Panetone Folhado Trufado ao Rum

## INGREDIENTES MASSA

- 500g Tegral Soft`r Panetone
- 135g farinha de trigo Superiore
- 250g água gelada
- 20g fermento fresco itaiquara
- 250g Margarina Gradina

## INGREDIENTES RECHEIO

- 250g chocolate ao leite
- 200g doce de leite Fama
- 150g creme culinário Best Baker
- 30g rum

## INGREDIENTES COBERTURA

- 30g de açúcar de confeitiro

## PREPARAR A MARGARINA

1. Abra a Gradina Croissant (ou margarina croissant) entre duas folhas de papel manteiga até obter uma espessura de 0,5 cm. Reserve.

## PREPARAR A MASSA

1. Pese todos os ingredientes secos (Softs Panetone e farinha de trigo) e coloque na masseira.
2. Misture os ingredientes secos por 1 minuto.
3. Acrescente a água gelada e misture em baixa velocidade até a massa começar a se formar.
4. Aumente a velocidade e adicione o fermento. Continue batendo até atingir o ponto de véu.
5. Retire a massa da masseira e coloque sobre uma superfície enfarinhada.

## PROCESSO DE LAMINAÇÃO

1. Abra a massa com um rolo até obter uma espessura de 0,5 cm.
2. Coloque a margarina no centro da massa e dobre os lados da massa para envolver completamente a margarina.
3. Faça uma dobra de três e uma dobra de quatro, e deixe descansar por 10 minutos.

## MODELAGEM

1. Após o descanso, abra a massa novamente na espessura de 0,5 cm.
2. Corte tiras de 60 x 3 cm.
3. Coloque as tiras em uma forma de bolo inglês previamente untada, dando um formato de ondulação.
4. Deixe fermentar por aproximadamente 2 horas.

## ASSAR

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Asse por 20 minutos ou até o panetone estar dourado e bem assado.

## FINALIZAÇÃO RECHEIO

1. Derreta o chocolate ao leite no micro-ondas, usando intervalos de 30 segundos até obter um líquido fluido.
2. Adicione o creme culinário e o doce de leite ao chocolate derretido e misture até homogenizar.
3. Acrescente o rum e misture bem.
4. Deixe o recheio cristalizar em temperatura ambiente por 2 horas.
5. Após o panetone esfriar, faça 4 furos na parte de baixo.
6. Injete cerca de 30g de recheio em cada furo.
7. Peneire o açúcar de confeitiro sobre o panetone, e decore a gosto.



Receita  
**13**





# *Cannoli Natalino de Frutas do Bosque*

## INGREDIENTES ESPONJA

- 115g farinha de trigo superiore
- 85g água
- 15g fermento fresco itaiquara

## INGREDIENTES REFORÇO

- 500g de Tegral Panettone Madre
- 185g de água gelada

## RECHEIO E DECORAÇÃO

- 500g Chocólaté Branco
- 250ml Chantpack Leite em Pó
- 100g Variegato Frutas do Bosque

## PREPARAR A ESPONJA

1. Em uma tigela, misture a farinha de trigo, água e fermento fresco.
2. Deixe descansar por 35 minutos.

## PREPARAR A MASSA

1. Na masseira, adicione a esponja e o Tegral Panettone Madre.
2. Aos poucos, adicione a água gelada até a massa atingir o ponto de véu.
3. Corte peças de 40g da massa e deixe descansar por 20 minutos.

## MODELAR OS CANNOLLIS

1. Estique a massa e enrole-a em canos para cannoli.
2. Deixe fermentar até dobrar de tamanho.
3. Asse em forno lastro pré-aquecido a 200°C por aproximadamente 6 minutos. Reserve.

## PREPARAR O RECHEIO

1. Aqueça o Chantpack a 80°C e verta sobre o Chocólaté Branco.
2. Mexa bem até dissolver todo o chocolate.
3. Misture o Variegato Frutas do Bosque.
4. Cubra com plástico filme em contato com o chocolate e deixe esfriar na geladeira por cerca de 30 minutos.

## RECHEAR OS CANNOLLIS

1. Use uma manga descartável para aplicar o recheio no interior dos cannolis.

## FINALIZAÇÃO

1. Passe a pasta de frutas do bosque por cima dos cannolis.
2. Passe as castanhas na lateral.
3. Decore com uma pitanga e adicione decorações a gosto.



Receita  
**14**





# Rosca Natalina de Nutella e Castanha

## INGREDIENTES ESPONJA

- 115g farinha de trigo Superiore
- 85g água
- 15g fermento fresco itaiquara

## INGREDIENTES REFORÇO

- 500g Tegral Panettone Madre
- 185g água gelada

## RECHEIO E DECORAÇÃO

- 450g Nutella
- 150g castanha-do-Pará (triturada)
- 80g Sunset Glaze (dourador)

## PREPARAR A ESPONJA

1. Misture a farinha de trigo, a água e o fermento fresco.
2. Deixe descansar por 35 minutos.

## PREPARAR A MASSA

1. Coloque a esponja e o Tegral Panettone Madre na masseira.
2. Aos poucos, acrescente a água gelada e bata até a massa atingir o ponto de véu.

## MODELAR A ROSCA

1. Divida a massa em pedaços de 200g e deixe descansar por 15 minutos, coberta por um plástico.
2. Abra a massa com um rolo e aplique cerca de 60g de Nutella como recheio.
3. Adicione as castanhas-do-Pará trituradas.
4. Enrole a massa e faça um corte na vertical. Em seguida, torça as duas partes uma sobre a outra.
5. Coloque para fermentar por aproximadamente 2 horas.

## ASSAR

1. Após a fermentação, borrife o dourador (Sunset Glaze) sobre a massa.
2. Asse em forno lastro pré-aquecido a 180°C por cerca de 18 minutos.

## FINALIZAÇÃO

1. Após a rosca esfriar, aplique Nutella com o auxílio de uma manga descartável.
2. Finalize decorando com as castanhas-do-Pará trituradas.



# *Chefs por trás das receitas*



## **MAGBIS ROBERTO**

### **ESPECIALISTA EM ALIMENTOS**

Magbis, com 20 anos de experiência e graduação em Gastronomia, é especialista em alimentos e apaixonado por sua profissão. Ele acredita que a gastronomia é mais do que cozinhar, é uma arte que proporciona felicidade através dos alimentos.

**A gastronomia é a arte de usar comida para criar felicidade.**



## **JONAS SILVA LOPES**

### **ESPECIALISTA EM ALIMENTOS**

Jonas, com 13 anos de experiência em panificação e confeitaria, começou sua jornada na gastronomia aos 11 anos. Formado em Gastronomia e pós-graduado em Gestão de Alimentos e Bebidas, ele já participou de feiras nacionais e internacionais.

**Gastronomia é a junção perfeita entre inovação e dedicação.**

*Amorix*  
Alimentos



# Chefs por trás das receitas



## **JOSÉ CASSIO VIANA CASCAES**

### **TÉCNICO EM ALIMENTOS**

Cassio é apaixonado pela panificação, com 7 anos de experiência e 2 anos na área técnica pela Amorix Alimentos. Finalista do Gran Chefs 2024 na categoria Viennoiserie, começou sua jornada na panificação por curiosidade e, desde então, não parou mais. Atualmente, estuda gastronomia para expandir continuamente seus conhecimentos.

**Aprender é como plantar sementes na mente, e o conhecimento será sempre a nossa colheita mais inspiradora.**



## **MAURÍCIO DIAS DA SILVA**

### **TÉCNICO EM ALIMENTOS**

Maurício, com 2 anos de experiência técnica, iniciou sua carreira em panificação e confeitaria aos 17 anos. Sua paixão pela culinária começou ao produzir pães para a população carente. Destacando-se principalmente na confeitaria, Maurício já atuou em uma feira nacional, onde contribuiu com suas receitas.

**Dedicação e desempenho são fundamentais para alcançar sucesso e reconhecimento.**

*Amorix*  
Alimentos



# *Agradecimentos*

Foi um prazer compartilhar com você estas receitas especiais de Natal!

Esperamos que elas tragam muita inspiração e que seus produtos se tornem verdadeiras estrelas das festas.

Quando você criar essas maravilhas na cozinha, adoráramos ver o resultado!

Marque-nos no Instagram para que possamos celebrar junto com você e continuar trazendo mais ideias incríveis.

**Desejamos um Natal delicioso, repleto de novas criações e sucesso!**

📷 📺 📺 @amorixalimentos

*Amerix*  
Alimentos









# Amorix

Alimentos