

The background features a light beige color with a subtle, wavy pattern. Four chocolate pieces are placed in the corners: a heart-shaped piece with a gold filling in the top-left, a round piece with a gold filling in the top-right, a square piece with a gold filling in the bottom-left, and a round piece with a gold filling in the bottom-right.

RECEITUÁRIO
— DE —
PÁSCOA
Amorix

Índice

Conheça a Amorix Alimentos	03
Ovo Brownie com Nutella	04
Bombom de Amarena	06
Colomba Pascal	08
Ovo Plano de Caramelo	10
Entremet Pascoal	12
Ovo Mil Folhas de Morango	14
Ovo Trufado de Avelã	16
Trufa de Coco Queimado	18
Love Páscoa	20
Monoporção Caramelo com Café	22
Ovo Trufado Maracujá e Manga	24
Entremet Ninho	26
Chefs Por Trás das Receitas	28



Conheça a Amorix Alimentos

Somos uma empresa que atua há mais de 60 anos na distribuição de insumos, uniformes, embalagens, maquinário, acessórios e congelados, fornecendo todo o aparato necessário aos canais de panificação, confeitaria, sorveteria e food-service.

A base do Nosso Sucesso



Missão

Gerar valor e fazer a diferença para todos, atuando no mercado de alimentos de forma sustentável.



Visão

Ser reconhecida como a melhor distribuidora dos canais de panificação, confeitaria, sorveteria e food-service do centro-oeste.



Valores

Comprometimento, Respeito, Equipe, Inovação e Ética.

Amorix
Alimentos

Ovo Brownie com Nutella

Rendimento: 3 unidades de aproximadamente 400 g



INGREDIENTES

Casquinha

- 240 g de Carat Mais Sabor ao leite Puratos

Brownie Da Marta

- 500 g de pré-mistura Brownie Da Marta
- 112 g de ovos Pasteurizado (Eggscelente)
- 60 g de manteiga Itambé
- 50 g de Chocolanté meio amargo Puratos

Recheio

- 240 g de Creme de Avelã Nutella

MODO DE PREPARO (CASQUINHA):

1. Aqueça a cobertura no micro-ondas de 30 em 30 segundos, até atingir a temperatura de 45°C e ficar fluída.
2. Despeje em uma forma de silicone para ovos de 250 g, preenchendo até a marca indicada.
3. Bata levemente a forma para eliminar bolhas de ar, coloque a outra parte da forma e pressione levemente.
4. Deixe cristalizar.

MODO DE PREPARO (BROWNIE):

1. Em uma batedeira, misture todos os ingredientes até formar uma massa lisa e homogênea (aproximadamente 3 minutos em velocidade baixa).
2. Despeje em uma assadeira untada (20x30 cm).
3. Asse em forno turbo preaquecido a 150°C por 25 minutos.
4. Deixe esfriar.

MONTAGEM:

1. Aplique uma camada de Nutella dentro da casquinha.
2. Adicione pedaços de brownie cortados em cubos.
3. Acrescente mais uma camada de Nutella e finalize com mais brownie.
4. Decore com Nutella por cima.

Produtos utilizados:

- 6601 - COBERTURA AO LEITE CARAT PURATOS 1,01KG
- 11216 - MIST BROWNIE MIX DAMARTA 2KG
- 9663 - OVO INTEGRAL PASTEURIZADO EGGSCELENTE 1K
- 6597 - CHOCOLATE M AMARGO MOEDAS PURATOS 2,01KG
- 9616 - CREME AVELA C/ CACAU NUTELLA 3 KG
- 9028 - MANTEIGA EXTRA S/SAL ITAMBE 5KG





Bombom de Amarena

Rendimento: Aproximadamente
42 unidades de 15 g cada



INGREDIENTES

Casquinha

- 400 g de Carat Mais Sabor branco Puratos

Recheio

- 250 g de Chocoolanté branco Puratos
- 100 g de creme culinário Daus
- 50 g de variegato de Amarena Specialité

MODO DE PREPARO (RECHEIO):

1. Aqueça o chocolate até que fique fluído.
2. Adicione o creme culinário e o variegato de amarena.
3. Misture bem até obter uma textura homogênea (use um mixer, se preferir).

MODO DE PREPARO (CASQUINHA):

1. Aqueça a cobertura no micro-ondas de 30 em 30 segundos, até atingir 45°C e ficar fluída.
2. Aplique em moldes de sua preferência, formando uma camada fina.
3. Deixe cristalizar.
4. Preencha com o recheio e sele os bombons.
5. Deixe cristalizar completamente e desenforme.

Produtos utilizados:

7971 - COBERTURA BRANCO CARAT PURATOS 1,01 KG
6594 - CHOCOLATE BRANCO BARRA PURATOS 2,01 KG
7816 - CREME CULINARIO OUROLAC 1 LT
8564 - VARIEGATO AMARENA 2KG





Colomba Pascal

Rendimento: 28 colombas de aproximadamente 700 g cada



INGREDIENTES

Espanja

- 1.350 g de farinha de trigo Dona Benta Profissional
- 850 g de água
- 150 g de fermento biológico fresco MD Itaquara

Reforço

- 5 kg de Tegral Panetone Soft's Puratos
- 1.850 kg de água gelada
- 2 kg de gotas de chocolate Chips Harald

Recheio

- 3.360 kg de Carat Supercrem Belga Chocolate Branco com Avelã Puratos

Cobertura

- 2 kg de Carat Decorcrem Meio Amargo Puratos

MODO DE PREPARO (ESPONJA):

1. Misture os ingredientes em uma masseira em velocidade lenta até obter uma massa homogênea.
2. Bata em velocidade rápida até que fique firme e parcialmente desenvolvida.
3. Transfira para um recipiente, cubra com plástico e deixe fermentar por 40 minutos.

MODO DE PREPARO (REFORÇO):

1. Misture o Tegral Panetone Soft's, a água e a esponja na masseira em velocidade lenta até homogeneizar.
2. Bata em velocidade rápida até que a massa fique lisa e elástica.
3. Adicione as gotas de chocolate e misture em velocidade lenta até incorporar.
4. Divida a massa em peças de 450 g, boleie e transfira para formas de colomba.
5. Deixe fermentar até atingir a borda da forma.
6. Asse em forno turbo a 160°C ou em forno lastro a 180°C por 25 minutos.

MONTAGEM:

1. Faça 6 furos na colomba e recheie com 200 g de Carat Supercrem em cada um.
2. Derreta o Carat Decorcrem Meio Amargo e banhe as colombas.
3. Após cristalizar, decore a gosto.

Produtos utilizados:

7365 - FARINHA TRIGO DONA BENTA PROF 25 KG
986 - FERMENTO FRESCO BIOL M DOCE ITAIQ 500 GR
10613 - MIST PANETONE PO C/ GEMA PURATOS 20KG
5036 - GOTAS PINGO CHIPS CHOC TOP HARALD 1,01KG
6646 - COBERTURA E REC MEIO AMARGO DECORCREM 4KG





Ovo Plano de Caramelo Salgado

Rendimento: Aproximadamente
3 unidades de 300 g



INGREDIENTES

Placas

- 450 g de Carat Mais Sabor Caramelo Puratos

Recheio

- 100 g de recheio de caramelo salgado Nestlé

Trufa ao Leite

- 300 g de Chocolané ao leite Puratos
- 100 g de creme de leite Itambé 25%
- 200 g de doce de leite Itambé

MODO DE PREPARO (PLACAS):

1. Aqueça a cobertura no micro-ondas de 30 em 30 segundos, até atingir 45°C e ficar fluída.
2. Despeje nos moldes de acetato, bata levemente para retirar bolhas de ar e deixe cristalizar.

MODO DE PREPARO (TRUFA AO LEITE):

1. Aqueça o chocolate até que fique fluído.
2. Adicione o creme de leite e o doce de leite.
3. Misture bem até obter uma textura homogênea (utilize um mixer, se desejar).

MONTAGEM:

1. Separe três placas de chocolate.
2. Com uma manga de confeiteiro e bico frisado, aplique 60 g da trufa ao leite sobre uma placa.
3. Adicione 15 g de caramelo por cima.
4. Repita o processo e finalize com uma placa de chocolate.
5. Decore com caramelo e a decoração de sua preferência.

Produtos utilizados:

- 6592 - CHOCOLATE AO LEITE BARRA PURATOS 2,01KG
9314 - CREME DE LEITE 25% ITAMBE 1,01KG
10895 - RECHEIO CARAMELO SALGADO MOCA BISN 980GR
9317 - DOCE DE LEITE TRADICIONAL ITAMBE 2,5KG
10962 - COBERTURA CARAMELO MOEDA CARAT 2,01KG





Entremet Pascoal

Rendimento: 1 unidade de aproximadamente 1,1 kg



INGREDIENTES

Mousse de Chocolate Branco

- 550 g Chocolate branco (Belcolade)
- 160 g Creme culinário Hualalá
- 20 g Pasta saborizante branca (Specialitá)
- 220 g Chantilly batido (Chantypak Pro)
- 5 g Gelatina Neutra TecNutri
- 30 g Água

Colomba Pascoal

- 200 g Colomba pascoal fatiada (dividida em duas partes)

Glaçagem

- 150 g Açúcar
- 75 g Água
- 100 g Leite condensado
- 100 g Chocoolanté branco
- 150 g Glucose
- 30 g Gelatina Neutra TecNutri
- 150 g Água
- 50 g Geleia de brilho neutra (Harmony Gold Neutra) Puratos
- 2 g Corante hidrossolúvel vermelho
- 2 g Corante hidrossolúvel amarelo

MODO DE PREPARO (MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO):

1. Derreta o chocolate branco e acrescente o creme culinário, a pasta de baunilha, o chantilly batido e, por último, a gelatina hidratada e derretida.

MODO DE PREPARO (GLAÇAGEM):

1. Ferva a água, o açúcar e a glucose até atingir 103°C.
2. Retire do fogo e adicione o chocoolanté branco, gelatina, leite condensado, geleia brilho neutra e os corantes.
3. Resfrie até 32°C e banhe o entremet congelado com a glaçagem.

FINALIZAÇÃO E MONTAGEM:

1. Coloque metade da mousse em uma forma ou aro, intercale com as fatias de colomba pascoal e mousse.
2. Leve ao congelador, depois de congelado, aplique a glaçagem e decore como desejar.

Produtos utilizados:

- 6594 - CHOCOLATE BRANCO BARRA PURATOS 2,01 KG
- 8932 - CHANTILLY CHANTYPAK PRO LEITE COND 1 LT
- 6062 - ACUCAR CRISTAL 15X2KG
- 8146 - LEITE CONDENSADO INTEGRAL ITAMBE BAG 5KG
- 10716 - GELEIA BRILHO NEUTRO HARMONY GOLD 4,5KG
- 6221 - CORANTE PO HIDRO AMARELO GRAN CHEF 30GR
- 1209 - GELATINA NEUTRA TECNUTRI 1KG





Ovo Mil Folhas de de Morango

Rendimento: 4 unidades de aproximadamente 285 g



INGREDIENTES

Casquinha

- 640 g de Chocoolanté Branco Puratos

Recheio

- 400 g de recheio de morango (Bom Princípio)

Massa Folhada

- 250 g de farinha de trigo Venturelli
- 5 g de sal refinado
- 40 g de manteiga sem sal Itambé
- 125 g de água gelada
- 125 g de margarina folhada Gradina (para folhar)

MODO DE PREPARO (CASQUINHA):

1. Derreta o chocolate branco a 45°C e faça a temperagem.
2. Em uma bancada de mármore, utilize uma espátula para mexer o chocolate, fazendo fricção até reduzir a temperatura para 27-28°C.
3. Modele a casquinha colocando 110 g de chocolate temperado em moldes apropriados e leve para cristalizar na geladeira.

MODO DE PREPARO (MASSA FOLHADA):

1. Misture todos os ingredientes da massa (exceto a margarina folhada) até que fiquem bem incorporados.
2. Abra a massa com um rolo e coloque a margarina folhada no centro, dobrando como um envelope.
3. Abra novamente a massa em formato retangular e faça 3 dobras de três camadas, repetindo o processo.
4. Após a última dobra, abra a massa completamente e leve ao forno pré-aquecido a 190°C por 35 a 40 minutos.
5. Durante o assamento, cubra a massa com uma assadeira para evitar que ela cresça desregulada.

MONTAGEM

1. Desenforme a casquinha e coloque 50 g de recheio de morango (ou outro de sua preferência).
2. Cubra com a massa folhada assada cortada em cubinhos.
3. Repita o processo até atingir a borda da casquinha.
4. Finalize decorando conforme desejar.

Produtos utilizados:

- 6594 - CHOCOLATE BRANCO BARRA PURATOS 2,01 KG
- 9467 - PASTA DE MORANGO BOM PRINCIPIO 2,5KG
- 3474 - FARINHA TRIGO VENTURELLI 5 KG PAPEL
- 10590 - SAL REFINADO LEBRE SACHET 1000X0,8GR
- 9028 - MANTEIGA EXTRA S/SAL ITAMBE 5KG
- 10091 - MARG GRADINA FOLHADA BR 2KG
- 6877 - RECHEIO FORNEAVEL MORANGO 1,01KG





Ovo Trufado de Avelã

Rendimento: 1 unidade de aproximadamente 650 g



INGREDIENTES

Casca

- 700 g Chocoolanté amargo Puratos

Recheio

- 260 g de Creme de Avelã Nutella

Decoração

- 60 g Carat branco Puratos
- 2 g Corante amarelo lipossolúvel

MODO DE PREPARO (CASCA):

1. Derreta e tempere o chocoolanté amargo, seguindo as instruções da embalagem.
2. Aplique em formas de 350 g, batendo para retirar possíveis bolhas de ar.
3. Leve para refrigeração até pré-cristalizar.

MONTAGEM:

1. Com o auxílio de uma manga de confeitar, aplique o recheio no interior das casquinhas pré-cristalizadas.
2. Selar com o chocoolanté previamente temperado e leve à refrigeração até cristalizar completamente e desenformar.

DECORAÇÃO:

1. Derreta o carat e adicione o corante amarelo para fazer a gema do ovo usando molde de meia esfera.
2. Na outra parte, derreta o carat branco para fazer a clara do ovo.

Produtos utilizados:

- 6596 - CHOCOLATE M AMARGO BARRA PURATOS 2,01KG
- 9616 - CREME AVELA C/ CACAU NUTELLA 3 KG
- 7998 - COBERTURA BRANCO MOEDA CARAT 2,01KG
- 11333 - CORANTE PO LIPOS AMARELO MIX 5GR





Trufa de Coco Queimado

Rendimento: 28 unidades de aproximadamente 20 g



INGREDIENTES

Recheio

- 250 g de Chocoolanté Branco Puratos
- 50 g de creme de leite (Itambé)
- 100 g de recheio de coco queimado cremoso (Bom Princípio)
- 220 g de coco ralado (Adel Coco)

Cobertura

- 300 g de Carat cobertura fracionada branca

MODO DE PREPARO:

1. Espalhe o coco ralado em uma assadeira e leve ao forno até caramelizar. Reserve.
2. Derreta o Chocoolanté Branco e misture com o creme de leite.
3. Acrescente o recheio de coco queimado e 20 g do coco ralado caramelizado. Misture bem.
4. Cubra com plástico filme e leve à geladeira até atingir o ponto de enrolar.
5. Modele bolinhas de 15 g e reserve.
6. Derreta a cobertura fracionada branca e banhe as trufas.
7. Finalize passando as trufas no coco ralado queimado.

Produtos utilizados:

- 8141 - CREME DE LEITE 17% ITAMBE 1,01KG
6594 - CHOCOLATE BRANCO BARRA PURATOS 2,01 KG
7786 - RECHEIO COCO QUEIMADO BOM PRINCIPIO 1 KG
6339 - COCO FLOCOS PURO ADEL COCO 1 KG
7971 - COBERTURA BRANCO CARAT PURATOS 1,01 KG





Love Páscoa

Rendimento: 8 unidades de aproximadamente 90 g



INGREDIENTES

Mousse de Chocolate

- 150 g Chantilly ambiente Puratos
- 160 g Leite integral Itambé
- 240 g Chocolanté amargo Puratos
- 240 g Chocolanté ao leite Puratos
- 450 g Chantilly batido Puratos
- 100 g Tegral merengue batido Puratos
- 5 g Gelatina Neutra TecNutri
- 30 g Água

Creme Pistache

- 200 g Chocolanté branco Puratos
- 40 g Pasta saborizante (Specialité sabor pistache)
- 20 g Creme culinário (Hulalá)

Pulverização

- 10 g Manteiga de Cacau
- 15 g Chocolanté branco Puratos
- 2 g Corante Lipossolúvel Vermelho

Biscuit de Pistache

- 500 g Satim neutro Puratos
- 225 g Ovos (Netto)
- 100 g Água
- 100 g Óleo Elogiata
- 80 g Pistache triturado

Massa Sablée

- 250 g Farinha DaMarta
- 50 g Cacau Mavalério
- 90 g Açúcar impalpável (Puratos)
- 140 g Gema Netto
- 100 g Margarina para bolo Gradina

MODO DE PREPARO (MOUSSE DE CHOCOLATE):

1. Derreta o chocolanté amargo e ao leite.
2. Acrescente o chantilly líquido e o leite quente, misturando até formar uma ganache.
3. Adicione o chantilly batido, o Tegral Merengue e, por último, a gelatina hidratada e derretida.

MODO DE PREPARO (CREME PISTACHE):

1. Derreta o chocolanté branco e adicione a pasta de pistache e o creme culinário, misturando até formar um creme.
2. Coloque em uma forma (aro) e leve para congelar.

MODO DE PREPARO (BISCUIT DE PISTACHE):

1. Em um bowl, misture o Satim neutro, ovos, água e óleo até homogeneizar.
2. Acrescente o pistache triturado e misture bem.
3. Despeje a massa em uma assadeira e leve para assar por cerca de 8 minutos em forno turbo.

MODO DE PREPARO (MASSA SABLÉE):

1. Misture todos os ingredientes até formar uma massa.
2. Abra a massa com o auxílio de um rolo e corte no tamanho desejado.

MODO DE PREPARO (PULVERIZAÇÃO - EFEITO AVELUDADO):

1. Derreta o chocolate junto com a manteiga e o corante, aplique com 32 graus.

FINALIZAÇÃO E MONTAGEM:

1. Coloque metade da mousse em um aro ou forma, adicione o creme de pistache e o biscuit.
2. Leve ao congelador.
3. Após congelado, retire do molde e adicione a massa sablée assada. Finalize com pulverização vermelha.



Produtos utilizados:

10170 - CHANTILLY AMBIANTE ICING PURATOS 1 LT
 8144 - LEITE EM PO INTEGRAL ITAMBE 1KG
 6596 - CHOCOLATE M AMARGO BARRA PURATOS 2,01KG
 6592 - CHOCOLATE AO LEITE BARRA PURATOS 2,01KG
 8932 - CHANTILLY CHANTYPAK PRO LEITE COND 1 LT
 6579 - MIST MERENGUE TEGRAL PURATOS 1 KG
 1209 - GELATINA NEUTRA TECNUTRI 1KG
 11062 - PASTA SABORIZANTE PISTACHE 2KG
 6575 - MIST CAKE NEUTRO SATIN PURATOS 2 KG
 6741 - OVO INTEGRAL PASTEURIZADO NETTO 1KG
 10824 - FARINHA TRIGO ESPECIAL DAMARTA 25KG
 10073 - OLEO DE ALGODAO ELOGIATA 5,1LT

1322 - CACAU EM PO SOLUVEL
 MAVALERIO 500GR
 6552 - ACUCAR CONFEITEIRO
 EASY PURATOS 2KG
 11533 - ACUCAR CONFEITEIRO
 IMPALPAVEL MIX 1KG
 6742 - OVO GEMA PASTEURIZADA
 NETTO 1KG
 10130 - MARG GRADINA BOLO BR
 2KG
 11095 - CREME CULINARIO
 HULALA 1 KG
 11342-CORANTE PO LIPOS
 VERMELHO MIX 5GR



Monoporção Caramelo com Café

Rendimento: 10 unidades de
aproximadamente 80 g



INGREDIENTES

Mousse de Caramelo

- 300 g de Carat sabor caramelo Puratos
- 100 g de Chantypak sabor leite em pó Puratos
- 50 g de creme culinário Hulalá
- 120 g de chantilly batido Puratos
- 5 g Gelatina Neutra TecNutri
- 30 g de água

Trufa de Café

- 300 g de Chocolanté branco Puratos
- 40 g de creme culinário Hulalá
- 30 g de pasta saborizante café (Specialitá)

Biscuit de Chocolate

- 500 g de Satin Cake chocolate Puratos
- 225 g de ovos Netto
- 150 g de água
- 100 g de óleo Elogiata

Decoração

- 300 g de Decorcream branco (Puratos)
- 60 g de castanha de caju KajuNorte
- 50 g de Chocolanté amargo Puratos
- 100 g de Carat ao leite Puratos

MODO DE PREPARO (MOUSSE DE CAMELO):

1. Derreta o Carat sabor caramelo junto com o chantilly líquido e o creme culinário, misturando até formar uma ganache homogênea.
2. Incorpore delicadamente o chantilly batido.
3. Por último, adicione a gelatina hidratada e derretida, misturando bem. Reserve.

MODO DE PREPARO (TRUFA DE CAFÉ):

1. Derreta o Chocolanté branco.
2. Misture o creme culinário e, por último, a pasta saborizante de café.
3. Reserve até ganhar consistência para aplicação.

MODO DE PREPARO (BISCUIT DE CHOCOLATE):

1. Em uma tigela, misture o Satin Cake chocolate, o óleo, os ovos e a água até formar uma massa homogênea.
2. Despeje a massa em um aro.
3. Asse conforme o tipo de forno: Forno turbo: 150°C / Forno lastro: 180°C
4. O tempo de forno varia entre 12 a 20 minutos.

MONTAGEM E FINALIZAÇÃO:

1. Em um aro, coloque o biscuit de chocolate como base.
2. Acrescente metade da mousse de caramelo e posicione a trufa de café no centro.
3. Complete com o restante da mousse e leve ao congelador até firmar.
4. Após congelado, banhe a monoporção com o Decorcream derretido misturado com as castanhas.
5. Finalize colocando uma base de sablée de chocolate.
6. Decore a gosto.

Produtos utilizados:

- 10962 - COBERTURA CARAMELO MOEDA CARAT 2,01KG
- 9155 - CHANTILLY CHANTYPAK PRO LEITE EM PO 1 LT
- 6563 - MIST CAKE CHOCOLATE SATIN PURATOS 2 KG
- 10073 - OLEO DE ALGODAO ELOGIATA 5,1LT
- 6619 - COBERTURA E REC BRANCO DECORCREM 4KG
- 7349 - CASTANHA DE CAJU XEREM KAJUNORTE G2T 1KG
- 7970 - COBERTURA AO LEITE MOEDA CARAT 2,01KG
- 8518 - PASTA SABORIZANTE CAFE 2KG
- 6741 - OVO INTEGRAL PASTEURIZADO NETTO 1KG
- 1209 - GELATINA NEUTRA TECNUTRI 1KG





Ovo Trufado Maracujá e Manga

Rendimento: 1 unidade de aproximadamente 700g



INGREDIENTES

Casca

- 500 g Chocoolanté branco Puratos

Casca

- 10 g Manteiga de Cacau
- 2 g Corante amarelo Lipossolúvel
- 5 g Manteiga de Cacau
- 1 g Corante preto Lipossolúvel

Recheio Maracujá e Manga

- 90 g Polpa de maracujá
- 90 g Polpa de manga
- 325 g Chocoolanté branco Puratos
- 25 g Manteiga sem sal Catupiry
- 15 g Glucose Mix
- 60 g Cream cheese Catupiry

MODO DE PREPARO (RECHEIO):

1. Derreta o chocoolanté branco e reserve.
2. Bata no liquidificador o maracujá e a manga até formar um suco.
3. Acrescente o suco ao chocoolanté branco derretido.
4. Adicione a manteiga em temperatura ambiente, o cream cheese e a glucose.

MODO DE PREPARO (CASCA):

1. Derreta e tempere o chocoolanté branco seguindo as instruções da embalagem.
2. Aplique em formas de 250 g, batendo para retirar possíveis bolhas de ar.
3. Leve à refrigeração até pré-cristalizar.

MONTAGEM:

1. Com o auxílio de uma manga de confeitaria, aplique o recheio no interior das casquinhas pré-cristalizadas.
2. Selar com o chocoolanté previamente temperado e leve à refrigeração até cristalizar completamente e desenformar.

DECORAÇÃO:

1. Derreta a manteiga de cacau a 45°C e resfrie até 31°C.
2. Acrescente o corante preto lipossolúvel e, com o auxílio de um pincel, faça alguns pigmentos.
3. Repita o processo para o corante amarelo.

Produtos utilizados:

- 6594 - CHOCOLATE BRANCO BARRA PURATOS 2,01 KG
- 10736 - MANTEIGA EXTRA S/SAL CATUPIRY 5KG
- 10857 - GLUCOSE LIQUIDA MIX 1KG
- 10008 - CREAM CHEESE CATUPIRY 1,2KG
- 11337 - CORANTE PO LIPOS PRETO MIX 5GR
- 11342-CORANTE PO LIPOS AMARELO MIX 5GR





Entremet Ninho

Rendimento: 1 unidade de
aproximadamente 1,2 kg



INGREDIENTES

Mousse Aerado

- 200 g de Chocoolanté ao leite Puratos
- 200 g de Belcolade branco Puratos
- 100 g de Chocoolanté amargo Puratos
- 60 g de manteiga sem sal Itambé
- 150 g de Chantypak sabor chocolate Puratos
- 240 g de Chantypak sabor chocolate batido Puratos
- 80 g de cream cheese Catupiry

Trufa de Amarena

- 250 g de Belcolade ao leite Puratos
- 15 g de rum (ou conhaque)
- 60 g de creme culinário Hulalá
- 10 g de manteiga sem sal Itambé
- 20 g de pasta de amarena (Specialitá)

Decoração

- 100 g de Carat caramelo
- 150 g de Chocoolanté ao leite

Biscuit de Chocolate

- 500 g de Satin Cake chocolate Puratos
- 225 g de ovos Netto
- 150 g de água
- 100 g de óleo Elogiata

Glaçagem

- 150 g de açúcar
- 75 g de água
- 100 g de leite condensado Itambé
- 100 g de Chocoolanté branco Puratos
- 150 g de glucose Mix
- 30 g Gelatina Neutra TecNutri
- 150 g de água
- 50 g de geleia de brilho neutra (Harmony Gold Neutra)
- 2 g de corante hidrossolúvel vermelho
- 2 g de corante hidrossolúvel preto

MODO DE PREPARO (MOUSSE AERADO):

1. Em um bowl, derreta os chocolates.
2. Acrescente o chantilly líquido sabor chocolate e misture até formar uma ganache.
3. Adicione a manteiga sem sal em temperatura ambiente e misture bem.
4. Em seguida, incorpore o cream cheese.
5. Por último, acrescente o chantilly batido e misture delicadamente.

MODO DE PREPARO (BISCUIT DE CHOCOLATE):

1. Em um bowl, misture o Satin Cake chocolate, o óleo, os ovos e a água até formar uma massa homogênea.
2. Despeje a massa em um aro.
3. Asse conforme o tipo de forno: Forno turbo: 150°C / Forno lastro: 180°C
4. O tempo de forno varia entre 12 a 20 minutos.

FINALIZAÇÃO E MONTAGEM:

1. Em um aro ou molde, coloque uma camada de biscuit de chocolate.
2. Acrescente metade da mousse aerada sobre o biscuit.
3. Intercale a trufa de amarena com mais uma camada de biscuit.
4. Complete com o restante da mousse e leve ao congelador até firmar.
5. Finalize com a glaçagem.
6. Decore conforme desejado.

MODO DE PREPARO TRUFA DE AMARENA):

1. Derreta o Belcolade ao leite.
2. Acrescente o creme culinário e misture bem.
3. Adicione o rum, a manteiga e, por último, a pasta de Amarena.
4. Reserve até ganhar consistência para aplicação.

MODO DE PREPARO (RECHEIO):

1. Ferva a água, o açúcar e a glucose até atingir 103°C.
2. Retire do fogo e adicione o chocolate, a gelatina, o leite condensado, a geleia de brilho neutra e os corantes.
3. Misture bem até ficar homogêneo.
4. Deixe resfriar até 32°C.
5. Banhe o entremet congelado com a glaçagem.



Produtos utilizados:

9156 - CHANTILY CHANTYPAK CHOCOLATE C/AVELA 1LT	6563 - MIST CAKE CHOCOLATE SATIN PURATOS 2 KG
10008 - CREAM CHEESE CATUPIRY 1,2KG	6741 - OVO INTEGRAL PASTEURIZADO NETTO 1KG
8564 - VARIEGATO AMARENA 2KG	10073 - OLEO DE ALGODAO ELOGIATA 5,1LT
11477 - LEITE CONDENSADO MOCA NESTLE LATA 2,6KG	8146 - LEITE CONDENSADO INTEGRAL ITAMBE BAG 5KG
9028 - MANTEIGA EXTRA S/SAL ITAMBE 5KG	6594 - CHOCOLATE BRANCO BARRA PURATOS 2,01KG
6596 - CHOCOLATE M AMARGO BARRA PURATOS 2,01KG	10857 - GLUCOSE LIQUIDA MIX 1KG
6592 - CHOCOLATE AO LEITE BARRA PURATOS 2,01KG	1209 - GELATINA NEUTRA TECNUTRI 1KG
10985 - CHOCOLATE BELCOLADE AO LEITE SELECT 2,01KG	10716 - GELEIA BRILHO NEUTRO HARMONY GOLD 4,5KG
10962 - COBERTURA CARAMELO MOEDA CARAT 2,01KG	
6592 - CHOCOLATE AO LEITE BARRA PURATOS 2,01KG	



Chefs por trás das receitas

Magbis Roberto

ESPECIALISTA EM ALIMENTOS



Jonas Silva Lopes

ESPECIALISTA EM ALIMENTOS



José Cassio Viana Cascaes

TÉCNICO EM ALIMENTOS



Jatniel Pardins dos Santos

TÉCNICO EM ALIMENTOS



Roberto Simplício

TÉCNICO EM ALIMENTOS



Maurício Dias da Silva

TÉCNICO EM ALIMENTOS



Produtos Mencionados



6601 - COBERTURA AO
LEITE CARAT PURATOS
1,01KG



11216 - MIST BROWNIE
MIX DAMARTA 2KG



9663 - OVO INTEGRAL
PASTEURIZADO
EGGSCELENTE 1K



6597 - CHOCOLATE M
AMARGO MOEDAS
PURATOS 2,01KG



9616 - CREME AVELA
C/ CACAU NUTELLA 3
KG



7971 - COBERTURA
BRANCO CARAT
PURATOS 1,01 KG



6594 - CHOCOLATE
BRANCO BARRA
PURATOS 2,01 KG



7816 - CREME
CULINARIO OUROLAC
1 LT



7365 - FARINHA TRIGO
DONA BENTA PROF
25 KG



986 - FERMENTO
FRESCO BIOL M DOCE
ITAIQ 500 GR



10613 - MIST
PANETONE PO C/
GEMA PURATOS 20KG



9317 - DOCE DE LEITE
TRADICIONAL ITAMBE
2,5KG



5036 - GOTAS PINGO
CHIPS CHOC TOP
HARALD 1,01KG



6592 - CHOCOLATE AO
LEITE BARRA PURATOS
2,01KG



9314 - CREME DE LEITE
25% ITAMBE 1,01KG



3474 - FARINHA TRIGO
VENTURELLI 5 KG
PAPEL



6596 - CHOCOLATE M
AMARGO BARRA
PURATOS 2,01KG



8518 - PASTA
SABORIZANTE CAFE
2KG



7998 - COBERTURA
BRANCO MOEDA
CARAT 2,01KG



11333 - CORANTE PO
LIPOS AMARELO MIX
5GR

Produtos Mencionados



10736 - MANTEIGA
EXTRA S/SAL
CATUPIRY 5KG



10857 - GLUCOSE
LIQUIDA MIX 1KG



10008 - CREAM
CHEESE CATUPIRY
1,2KG



10170 - CHANTILLY
AMBIANTE ICING
PURATOS 1LT



8144 - LEITE EM PO
INTEGRAL ITAMBE 1KG



8564 - VARIEGATO
AMARENA 2KG



11477 - LEITE
CONDENSADO MOCA
NESTLE LATA 2,6KG



8932 - CHANTILLY
CHANTYPAK PRO LEITE
COND 1 LT



6579 - MIST
MERENGUE TEGRAL
PURATOS 1 KG



1209 - GELATINA
NEUTRA TECNUTRI 1KG



11062 - PASTA
SABORIZANTE
PISTACHE 2KG



11095 - CREME
CULINARIO HULALA 1
KG



6575 - MIST CAKE
NEUTRO SATIN
PURATOS 2 KG



6741 - OVO INTEGRAL
PASTEURIZADO NETTO
1KG



10824 - FARINHA
TRIGO ESPECIAL
DAMARTA 25KG



1322 - CACAU EM PO
SOLUVEL MAVALERIO
500GR



6552 - ACUCAR
CONFEITEIRO EASY
PURATOS 2KG



11533 - ACUCAR
CONFEITEIRO
IMPALPAVEL MIX 1KG



6742 - OVO GEMA
PASTEURIZADA NETTO
1KG



10091 - MARG
GRADINA FOLHADA BR
2KG

Produtos Mencionados



8146 - LEITE CONDENSADO INTEGRAL ITAMBE BAG 5KG



10716 - GELEIA BRILHO NEUTRO HARMONY GOLD 4,5KG



6221 - CORANTE PO HIDRO AMARELO GRAN CHEF 30GR



9467 - PASTA DE MORANGO BOM PRINCIPIO 2,5KG



6877 - RECHEIO FORNEAVEL MORANGO 1,01KG



8834 - CREAM CHEESE DANUBIO VIGOR 1KG



10590 - SAL REFINADO LEBRE SACHET 1000X0,8GR



9028 - MANTEIGA EXTRA S/SAL ITAMBE 5KG



8141 - CREME DE LEITE 17% ITAMBE 1,01KG



10895 - RECHEIO CARAMELO SALGADO MOCA BISN 980GR



7786 - RECHEIO COCO QUEIMADO BOM PRINCIPIO 1KG



6339 - COCO FLOCOS PURO ADEL COCO 1KG



10962 - COBERTURA CARAMELO MOEDA CARAT 2,01KG



9155 - CHANTILLY CHANTYPAK PRO LEITE EM PO 1LT



10985 - CHOCOLATE BELCOLADE AO LEIT SELECT 2,01KG



6563 - MIST CAKE CHOCOLATE SATIN PURATOS 2KG



10073 - OLEO DE ALGODAO ELOGIATA 5,1LT



6619 - COBERTURA REC BRANCO DECORCREM 4KG



7349 - CASTANHA DE CAJU XEREM KAJUNORTE G2T 1KG



1209 - GELATINA NEUTRA TECNUTRI 1KG



10130 - MARG GRADINA BOLO BR 2KG



7970 - COBERTURA AO LEITE MOEDA CARAT 2,01KG



9156 - CHANTILY CHANTYPAK CHOCOLATE C/AVELA 1LT



11337 - CORANTE PO LIPOS PRETO MIX 5GR



11342 - CORANTE PO LIPOS VERMELHO MIX 5GR