

# Receitas dia das Mães

*Ameripan Distribuidora*



**ameripan**

Esta receita  
de bolo  
maravilhoso  
e muito mais.



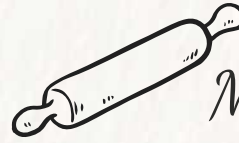
*Bolo Confeitado Frutas do Bosque*





## Receita

300gr de Pão de ló  
150ml de Calda Molhar Bolo  
250gr de Chantilly PP Baunilha  
100gr de Recheio de Leite Condensado  
100gr do Variegato Frutas do Bosque  
150gr de Chantilly PP Baunilha



## Moda de Preparo

1. Colocar na batedeira a mistura, os ovos e água e misturar na velocidade 1 por 1 minuto. Misturar na velocidade rápida por mais 10 minutos.

2. Colocar na assadeira untada ou forrada com papel manteiga. Fornear a 180°C ( forno lastro ) por aprox. 20 a 25 minutos ou forno turbo á 150°C por aprox 20 a 25 minutos.

Misture o Chantilly PP Baunilha batido com o Variegato Frutas do Bosque e o recheio de leite condensado e aplique entre as camadas do bolo.

Após cobrir o bolo com chantilly, colocar o disco decorativo Rich's. Com uma manga de confeitar e um bico n°22 faça rosetas em todo contorno do bolo com o chantilly.

Com a manga de confeitar, decore com o Variegato Frutas do Bosque.

Finalize com a geleia de cristal no disco decorativo



## Itens Usadas



MIST. PÃO DE LÓ ADIMIX 5 KG  
CÓD: 1369



CALDA XAROPE TRÊS RICH'S 907 G  
CÓD: 1991



CREME CHANT. PP BAUNILHA 907 G  
CÓD: 394



RECHEIO LEITE CONDENSADO NESTLÉ 2,61 KG  
CÓD: 519



VARIEGATO FRUTAS DO BOSQUE 2 KG  
CÓD: 1725



GELEIA BRILHO CRISTAL ADIMIX 4 KG  
CÓD: 1818



DISCO DECORATIVO DIA DAS MÃES RICH'S



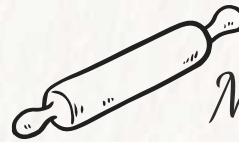
*Bola Confeitada Variegata Maracujá*





## Receita

300gr de Pão de ló  
150ml de Calda Molhar Bolo  
250gr de Chantilly PP Baunilha  
100gr de Recheio de  
Leite Condensado  
100gr do Variegato  
Maracujá  
150gr de Chantilly PP Baunilha



## Moda de Preparo

1. Colocar na batedeira a mistura, os ovos e água e misturar na velocidade 1 por 1 minuto. Misturar na velocidade rápida por mais 10 minutos.

2. Colocar na assadeira untada ou forrada com papel manteiga. Fornear a 180°C ( forno lastro ) por aprox. 20 a 25 minutos ou forno turbo á 150°C por aprox 20 a 25 minutos.

Misture o Chantilly PP Baunilha batido com o Variegato Maracujá e o recheio de leite condensado e aplique entre as camadas do bolo. Após cobrir o bolo com chantilly, colocar o disco decorativo Rich's. Com uma manga de confeitar e um bico n°22 faça rosetas em todo contorno do bolo com o chantilly.

Com a manga de confeitar, decore com o Variegato Maracujá.

Finalize com a geleia de cristal no disco decorativo



## Itens Usadas



MIST. PÃO  
DE LÓ ADIMIX 5 KG  
CÓD: 1369



CALDA XAROPE  
TRÊS RICH'S 907 G  
CÓD: 1991



CREME CHANT. PP  
BAUNILHA 907 G  
CÓD: 394



RECHEIO  
LEITE CONDENSADO  
NESTLÉ 2,61 KG  
CÓD: 519



VARIEGATO  
MARACUJÁ 2 KG  
CÓD: 1764



GELEIA BRILHO  
CRISTAL ADIMIX 4 KG  
CÓD: 1818



DISCO DECORATIVO  
DIA DAS MÃES  
RICH'S



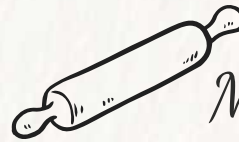
*Bola Confeitada Biscotti Crema*





## Receita

300gr de Pão de Ló Black  
 150ml de Calda Molhar Bolo  
 250gr de Chantilly PP Chocolate  
 100gr de Recheio de Leite Condensado  
 200gr do Chocolat Biscotti e Crema M. Amargo  
 80gr de Ganache ao Leite  
 150gr de Chantilly PP Chocolate



## Moda de Prepara

1. Colocar na batedeira a mistura, os ovos e água e misturar na velocidade 1 por 1 minuto. Misturar na velocidade rápida por mais 10 minutos.

2. Colocar na assadeira untada ou forrada com papel manteiga. Fornear a 180°C ( forno lastro ) por aprox. 20 a 25 minutos ou forno turbo á 150°C por aprox 20 a 25 minutos.

Misture o Chantilly PP Chocolate batido com o Chocolat Biscotti e Crema M. Amargo e o recheio de leite condensado e aplique entre as camadas do bolo.

Após cobrir o bolo com chantilly, colocar o disco decorativo Rich's. Com uma manga de confeitar e um bico n°22 faça rosetas em todo contorno do bolo com o chantilly.

Com a manga de confeitar, decore com o Chocolat Biscotti e Crema M. Amargo Finalize com a geleia de cristal no disco decorativo



## Itens Usadas



MIST. PÃO DE LÓ  
BLACK ADIMIX 5 KG  
CÓD: 1730



CALDA XAROPE  
TRÊS RICHS  
907 G  
CÓD: 1991



CREME CHANT. PP  
CHOCOLATE  
907 G  
CÓD: 387



RECHEIO  
LEITE CONDENSADO  
NESTLE 2,61 KG  
CÓD: 519



SEL. CHOCOLAT  
BISCOTTI E CREMA  
M. AMARGO 2,02 KG  
CÓD: 1986



GANACHE HARALD  
AO LEITE 4 KG  
CÓD: 1457



CHOC. GRANULADO CONF.  
MACIO HARALD 1,05 KG  
CÓD: 113



GELEIA BRILHO  
CRISTAL ADIMIX 4 KG  
CÓD: 1818



DISCO DECORATIVO  
DIA DAS MÃES  
RICHS



*Bola Confeitada Creme de Bombom*

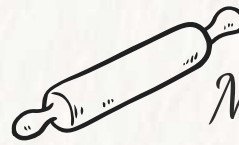






## Receita

300gr de Pão de Lô Black  
 150ml de Calda Molhar Bolo  
 250gr de Chantilly PP Chocolate  
 100gr de Recheio de Leite Condensado  
 200gr do Chocolat Creme de Bombom  
 80gr de Ganache ao Leite  
 150gr de Chantilly PP Chocolate



## Moda de Preparo

1. Colocar na batedeira a mistura, os ovos e água e misturar na velocidade 1 por 1 minuto. Misturar na velocidade rápida por mais 10 minutos.

2. Colocar na assadeira untada ou forrada com papel manteiga. Fornear a 180°C ( forno lastro ) por aprox. 20 a 25 minutos ou forno turbo á 150°C por aprox 20 a 25 minutos.

Misture o Chantilly PP Chocolate batido com o Chocolat Creme de Bombom e o recheio de leite condensado e aplique entre as camadas do bolo.

Após cobrir o bolo com chantilly, colocar o disco decorativo Rich's. Com uma manga de confeitar e um bico n°22 faça rosetas em todo contorno do bolo com o chantilly.

Com a manga de confeitar, decore com o Chocolat Creme de Bombom Finalize com a geleia de cristal no disco decorativo



## Itens Usadas



MIST. PÃO DE LÔ  
 BLACK ADIMIX 5 KG  
 CÓD: 1730



CALDA XAROPE  
 TRÊS RICHES  
 907 G  
 CÓD: 1991



CREME CHANT. PP  
 CHOCOLATE  
 907 G  
 CÓD: 387



RECHEIO  
 LEITE CONDENSADO  
 NESTLE 2,61 KG  
 CÓD: 519



SEL. CHOCOLAT PASTA CREME  
 DE BOMBOM 3 KG  
 CÓD: 1736



GANACHE HARALD  
 AO LEITE 4 KG  
 CÓD: 1457



GELEIA BRILHO  
 CRISTAL ADIMIX 4 KG  
 CÓD: 1818



DISCO DECORATIVO  
 DIA DAS MÃES  
 RICHES



*Cake Rede Velvet com Recheia Moranga  
Com Leite Condensada*





## Receita

500gr de Cake Red Velvet  
150ml de Calda Molhar Bolo  
300gr de Recheio de Leite Condensado  
150gr de Recheio de Morango  
70gr de Frutas do Bosque  
200g Ovos  
80ml Água  
8ml Óleo



## Modo de Preparo

Colocar o cake, os ovos, a água, o óleo e misturar manualmente.

Colocar em formas untadas. Fornear a 140°C (forno turbo)

ou 180°C (forno lastro) por 25 minutos.

Com a Manga recheie as camadas do bolo com o recheio de leite condensado.

No topo do bolo com a manga, faça a decoração com o recheio de morango intercalando com o recheio de leite condensado. No meio da decoração coloque o recheio de leite condensado.

Com a manga de confeitar, decore com Variegato Frutas do Bosque.

Finalize com granulado da massa de cake por cima do bolo



## Itens Usados



MIST. CAKE RED  
VELVET ADIMIX 2 KG  
CÓD: 1576



CALDA XAROPE  
TRÊS RICHES 907 G  
CÓD: 1991



CREME CHANT. PP  
BAUNILHA 907 G  
CÓD: 394



RECHEIO  
LEITE CONDENSADO  
NESTLE 2,61 KG  
CÓD: 519



RECHEIO MORANGO  
NESTLÉ 2,6 KG  
CÓD: 1147



VARIEGATO  
FRUTAS DO BOSQUE  
2 KG  
CÓD: 1725



*Brownie de Merengue e Chocolate*





## Receita

200gr de Brownie

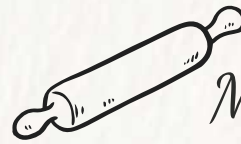
125gr de Recheio de Chocolate

200g Ovos

80ml Água

10g Gemas

8ml Óleo



## Moda de Preparo

1. Colocar na batedeira a mistura, a água, as gemas e a margarina e misturar por aprox 2 minutos, em seguida, acrescentar o chocolate e as nozes e misturar por mais 1 minuto.
2. Colocar a massa em formas untadas e fornear a 140°C em forno turbo ou 180°C em forno lastro por aprox. 30 minutos.
3. Dica: Colocar a massa nas formas em uma altura de 2 a 3 cm, para obter um produto mais cremoso

[CLIQUE AQUI PARA RECEITA DO MERENGUE](#)

Com a Manga, faça as gotas nas laterais da base da torta com o merengue. No centro faça as gotas com o chocolate Nestlé. Enfeite com Brigadeiros e granulados

Com o massarico de o toque final no merengue. Gratine a gosto.



## Itens Usadas



MIST. BROWNIE  
ADIMIX - 2 KG  
CÓD: 1194



COB. RECH. CHOC.  
NESTLÉ 2,54 KG  
CÓD: 174



CHOC. GRANULADO CONF.  
MACIO HARALD 1,05 KG  
CÓD: 113



MASSA BRIGADEIRO  
DELEITE 4,6 KG  
CÓD: 211



CHOC. GOTAS (MOEDA)  
AO LEITE HARALD  
TOP 2,05 KG  
CÓD: 1514



NOZES QUARTOS  
EXTRA LIGHT 1 KG  
CÓD: 62



*Torta de Morango com Leite Condensada*

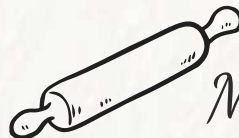




## Receita

1 Base de Torta Formato  
Coração

125gr de Recheio de  
Leite Condensado



## Modo de Preparo

Com a Manga, coloque o recheio na  
base da torta.

Decore com Morango e finalize com a  
geleia de cristal em cima dos  
morangos.



## Itens Usadas



BASE TORTA DOCE 15 CM  
CORÇÃO VERM. AMERIPAN 12 UN  
CÓD: 2321



RECHEIO  
LEITE CONDENSADO  
NESTLÉ 2,61 KG  
CÓD: 519



GELEIA BRILHO  
CRISTAL ADIMIX 4 KG  
CÓD: 1818



*Torta Recheada com Morango e Limão*







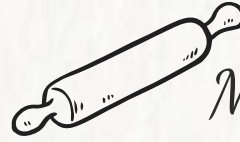
## Receita

1 Base de Torta Formato  
Coração

125gr de Recheio de  
Leite Condensado

125gr de Recheio de  
Morango

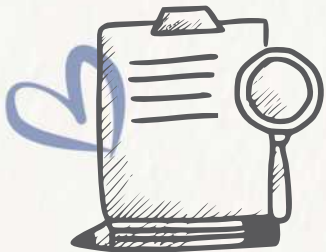
50g Pó Mavalério Limão



## Modo de Preparo

Com a Manga, faça as gotas na metade da base da torta com o recheio de morango e na outra metade com o recheio de leite condensado misturado com o pó de limão.

Enfeite com raspas de limão o lado com o recheio de leite condensado.



## Itens Usados



BASE TORTA DOCE 15 CM  
CORAÇÃO VERM.  
AMERIPAN 12 UN  
CÓD: 2321



RECHEIO  
LEITE CONDENSADO  
NESTLÉ 2,61 KG  
CÓD: 519



RECHEIO MORANGO  
NESTLÉ 2,6 KG  
CÓD: 1147



PÓ LIMAO MAVALÉRIO  
PCT 100 G  
CÓD: 2164



*Torta de Merengue e Mousse de Limão*

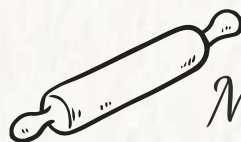


## Receita

1 Base de Torta Formato  
Coração

125gr de Recheio de  
Leite Condensado

50g Pó Mavalério Limão

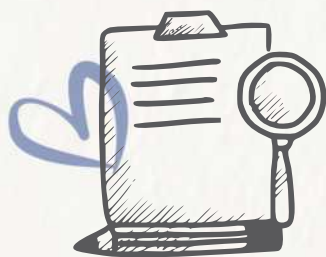


## Modo de Preparo

### CLIQUE AQUI PARA RECEITA DO MERENGUE

Com a Manga, faça as gotas nas laterais da base da torta com o merengue. No centro faça as gotas com o recheio de leite condensado misturado com o pó de limão. Enfeite com raspas de limão.

Com o massarico de o toque final no merengue. Gratine a gosto.



## Itens Usados



BASE TORTA DOCE 15 CM  
CORAÇÃO AMERIPAN 12 UN  
CÓD: 467



RECHEIO  
LEITE CONDENSADO  
NESTLÉ 2,61 KG  
CÓD: 519



PÓ LIMAO MAVALÉRIO  
PCT 100 G  
CÓD: 2164



**ameripan**

*[www.ameripan.com.br](http://www.ameripan.com.br)*

