



ameripan



Receituária
Dia Das Namoradas

*Bola Decorada
Especial Dia das
Namoradas*





Ingredientes



Moda de Preparo



300g Pão de Ló Adimix
 150ml Calda Molhar Bolo Rich's
 250g Chantilly PP Baunilha
 200g Pasta de Chocolate
 com Avelã Selecta
 200g Cobertura Branca Gotas Top.
 Corante Vermelho Mago Decoração
 Corante Em Pó Dourado Mago Decoração
 Macarons Decoração
 Morangos Decoração

CLIQUE AQUI PARA RECEITA DO MACARON

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 à 150°C por aprox. 20 a 25 minutos.
3. Entre as camadas do bolo, molhar com a Calda Três Rich's e rechear com a Pasta de Chocolate com Avelã Selecta.
4. Misture o Chantilly PP Baunilha batido com o Corante Mago Vermelho o suficiente para ficar rosado (3 gotas).
5. Decore o bolo com o Chantilly PP Baunilha Rich's.
6. Com a Manga de Confeitar Descartável e o bico n°22, faça rosetas em todo o contorno do bolo e no topo com o Chantilly.
7. Derreta a Cobertura Top Gotas Harald e misture com o Corante Mago Dourado e decore o morango.
8. Com a Manga de Confeitar Descartável com bico fino, escreva as palavras de sua preferência com a Cobertura Gotas Harald em um papel manteiga e deixe endurecer. Depois das palavras prontas, aplique o Corante em Pó Ouro Mago com o pincel.
9. Finalize a decoração do bolo com os morangos confeitados, os macarons e as palavras decoradas.



Itens Utilizadas



MIST. PÃO
 DE LÓ ADIMIX 5 KG
 CÓD: 1369



CREME CHANT. PP
 BAUNILHA 907 G
 CÓD: 394



CALDA XAROPE
 TRÊS RICHES
 TP 907 G
 CÓD: 1991



CHOC. GOTAS (MOEDA)
 BRANCO HARALD
 TOP 2,05 KG
 CÓD: 1458



SEL. CREMA
 PASTA CHOCOLATE
 COM AVELÃ 3 KG
 CÓD: 1191



COR. PO BRILHO
 OURO MAGO 8G
 CÓD: 873



COR. SOFTGEL MAGO
 VERMELHO 60 G
 CÓD: 864



SACO CONF.
 DESCARTÁVEL
 GRANDE PCT C/ 50 UN
 CÓD: 1595



*Torta com Recheia de
Moranga e Limão*





Ingredientes

1 Base de Torta RED
Coração
125g de Recheio de
Leite Condensado Nestlé
125g de Recheio de
Morango Nestlé
50g Limão Pó Mavalério



Moda de Preparo

Decore com a Manga de Confeitar Descartável, faça as gotas na metade da Base da Torta com o Recheio de Morango e na outra metade com o Recheio de Leite Condensado Nestlé, diluído com o Limão Pó Mavalério. Finalize com raspas de limão o lado decorado com o Recheio de Leite Condensado e Limão.



Itens Utilizadas



BASE TORTA DOCE 15 CM
CORÇÃO 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



SACO CONF.
DESCARTÁVEL
GRANDE PCT C/ 50 UN
CÓD: 1595



*Torta de Morango
com Leite Condensado*





Ingredientes



Modo de Preparo

1 Base de Torta RED
Coração

125g de Recheio de
Leite Condensado Nestlé
Morangos Decoração

Com a Manga de Confeitar Descartável,
coloque o recheio de Leite Condensado
Nestlé na Base da Rorta.

Decore com Morango e finalize com a
Geleia de Brilho de Cristal sobre os
morangos.



Itens Utilizadas



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



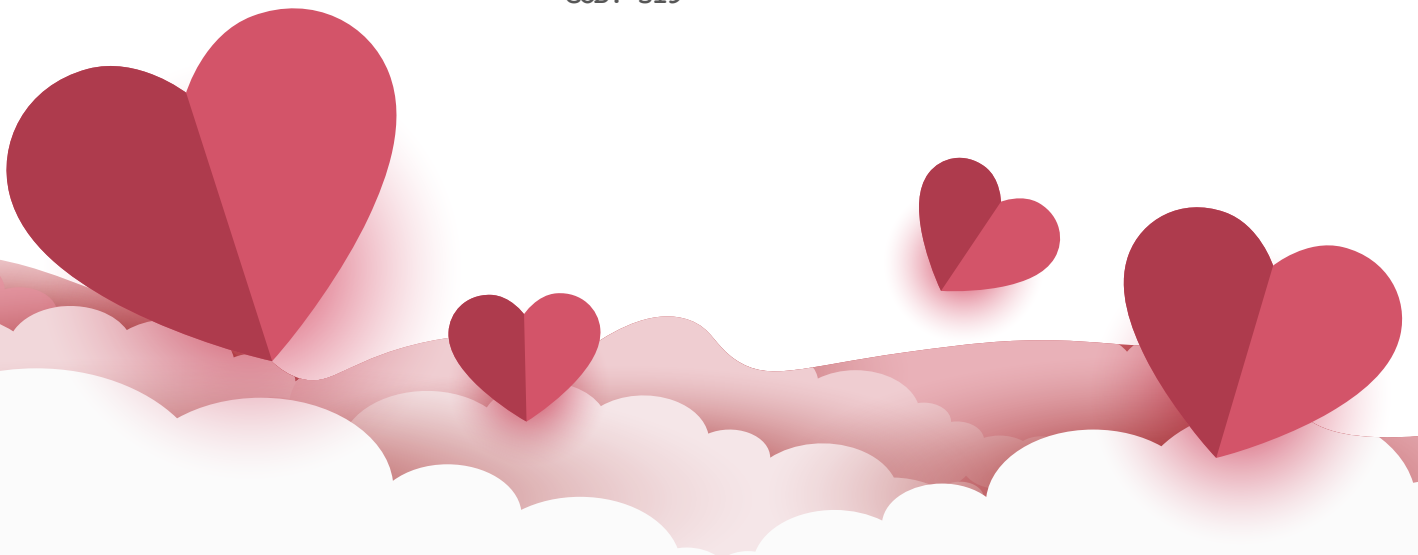
RECHEIO
LEITE CONDENSADO
NESTLÉ 2,61 KG
CÓD: 519



GELEIA BRILHO
CRISTAL ADIMIX 4 KG
CÓD: 1818



SACO CONF.
DESCARTÁVEL
GRANDE PCT C/ 50 UN
CÓD: 1595



*Torta de Merengue
e Mousse de Limão*





Ingredientes



Moda de Preparo

1 Base de Torta Formato
Coração

125g de Recheio de
Leite Condensado Nestlé

50g Limão Pó Mavalério

[CLIQUE AQUI PARA RECEITA DO MERENGUE](#)

Com a Manga de Confeitar Descartável,
faça as gotas nas laterais da Base da
Torta com o merengue. No centro faça
as gotas com o Recheio de Leite
Condensado Nestlé diluído com o Limão
Pó Mavalério.

Finalize com raspas de Limão.

Utilize o maçarico para o toque final
no merengue (gratine a gosto)



Itens Utilizadas



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



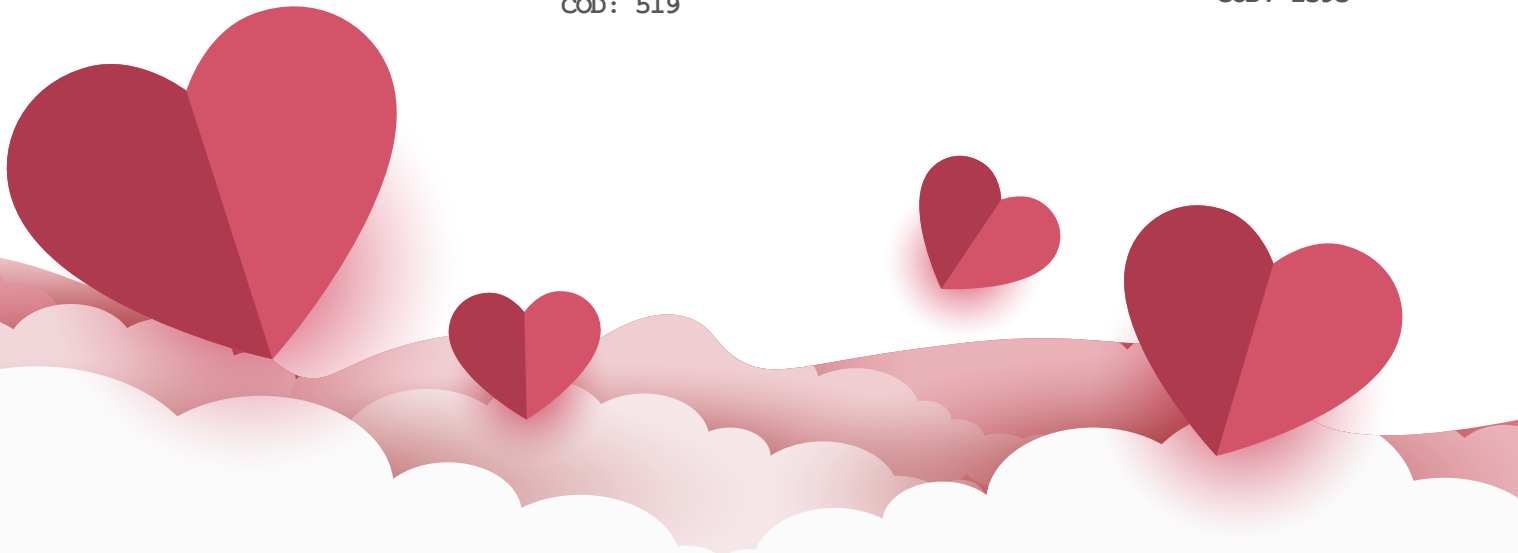
RECHEIO
LEITE CONDENSADO
NESTLÉ 2,61 KG
CÓD: 519



PÓ LIMÃO MAVALÉRIO
PCT 100 G
CÓD: 2164



SACO CONF.
DESCARTÁVEL
GRANDE PCT C/ 50 UN
CÓD: 1595



*Torta Mousse de Chocolate
com Brigadeira*





Ingredientes

1 Base de Torta Formato
Coração
300g Brigadeiro Deleite
100g Chantilly PP Easy
Chocolate
50g Creme de Leite
Piracanjuba
20g Cobertura Branca
gotas Top.
20g de Granulado Macio
Harald



Modo de Preparo

Com a Manga de Confeitar Descartável,
faça as gotas nas laterais e centro
da Base da Torta com o Chantilly PP
Chocolate batido com Creme de Leite
Piracanjuba.

Decore com Brigadeiros Deleite e a
Cobertura Branca em Gotas.

Finalize com Chocolate Granulado
Harald.



Itens Utilizados



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



CREME CHANT. PP
CHOCOLATE
907 G
CÓD: 387



MASSA BRIGADEIRO
DELEITE 4,6 KG
CÓD: 211



CREME DE LEITE UHT
PIRACANJUBA 1,03 KG
CÓD: 1966



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



CHOC. GOTAS (MOEDA)
BRANCO HARALD
TOP 2,05 KG
CÓD: 1458



SACO CONF.
DESCARTÁVEL
GRANDE PCT C/ 50 UN
CÓD: 1595



Receita Macaron





Ingredientes

Cobertura P/Colomba e Macaron Adimix 125g
Açúcar Confeiteiro Harald 125g
Açúcar 125g
Clara de Ovo 100g
Recheio Morango Nestlé 300g
Corante Mago Vermelho 60g



Moda de Preparo



1. Misture a clara e o Açúcar Confeiteiro Harald e coloque em banho maria. Mesclar até diluir o açúcar.
2. Bata a mistura até o ponto de merengue.
3. Adicione 125g de açúcar e 125g de Cobertura P/Colomba e Macaron Adimix e misture manualmente.
4. Adicione o Corante Mago Vermelho desejado o suficiente para ficar rosa (4 gotas).
5. Unte e forre assadeiras com papel manteiga.
6. Bata as assadeiras com firmeza na pia para alisar ligeiramente a superfície dos macarons.
7. Deixe descansar por 30 minutos.
8. Asse em forno preaquecido a 160°C por 15 minutos, ou até ficar crocante.
9. Espere esfriar e remova o papel com cuidado.
10. Recheie com o Recheio de Morango Nestlé



Itens Utilizadas



COBERTURA P/ COLOMBA
E MACARON ADIMIX 2 KG
CÓD: 1615



AÇÚCAR CONFEITEIRO
HARALD 1 KG
CÓD: 1108



RECHEIO MORANGO
NESTLÉ 2,6 KG
CÓD: 1147



COR. SOFTGEL MAGO
VERMELHO 60 G
CÓD: 864





www.ameripan.com.br
Mais Sabor ao Seu Negócio