



ameripan



RECEITUÁRIO



# **BOLO CONFETADO CREME DE PAÇOCA**





## Receita

Pão de Ló Adimix 300g  
Calda Molhar Bolo Três Rich's 150ml  
Chantilly PP Baunilha 250g  
Corante Mago Vermelho 60g  
Corante Mago Amarelo 60g  
Paçoca Rolha Santa Helena 10 unidades  
Canudo de Biscoito Pró Cascão 6 unidades



## Modo 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.
2. Confeite as laterais do bolo até o topo com o Chantilly PP Baunilha batido.
3. Misture os Corantes Mago Vermelho e Amarelo com o Chantilly Rich's e passe nas laterais do bolo.
4. No topo do bolo recheie com a Paçoca Santa Helena moída a gosto.
5. Com a Manga de Confeitar Descartável e o bico nº22, faça uma chama(flor) no centro do bolo.
6. Com os Canudos de Biscoito Pró Cascão, faça a "lenha" da fogueira.
7. Com a Manga de Confeitar Descartável e o nº22, faça as chamas em torno da base do bolo.



## Itens Utilizados



MIST. PÃO DE LÓ  
ADIMIX 5 KG  
CÓD: 1369



CALDA XAROPE  
TRES RICH'S  
TP 907 G  
CÓD: 1991



CREME CHANT.  
PP BAUNILHA  
TP 907 G RICH'S  
CÓD: 394



PACOQUITA ROLHA  
PT 1,17 KG C/ 65 UN  
SANTA HELENA  
CÓD: 1814



CANUDO WAFER  
PRÓ CASÇÃO CX 1 KG  
CÓD: 604



COR. SOFTGEL  
MAGO VERMELHO  
60 G  
CÓD: 864



COR. SOFTGEL  
MAGO AMARELO  
60 G  
CÓD: 863



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

# CAKE DE PAÇOCA





## Ingredientes

Mistura para Cake neutro Adimix 2kg

Ovos 800g

Água. 400ml

Óleo 400ml

Amendoim Granulado Santa Helena 100g

Leite Condensado Consistência Firme Nestlé 200g

Paçoca Rolha Santa Helena 5 unidades



## Modo de Preparo

1. Colocar todos os ingredientes e misturar manualmente. Colocar em formas untadas. Fornear a 140°C (forno turbo) ou 180°C (forno lastro) por 25 minutos.
2. Com a Manga de Confeitar Descartável, recheie o centro do bolo com o Leite Condensado Consistência Firme Nestlé.
3. Polvilhe o bolo com Paçoca moída Santa Helena.
4. Enfeite o bolo com Paçoca Santa Helena.



## Itens Utilizados



MIST. CAKE NEUTRO  
ADIMIX 2 KG  
CÓD: 449



COB. RECH. LEITE COND.  
NESTLÉ 2,61 KG  
CÓD: 519



AMENDOIM GRANULADO  
S SAL 1,05 KG  
SANTA HELENA  
CÓD: 588



PACOQUITA ROLHA  
PT 1,17 KG C/ 65 UN  
SANTA HELENA  
CÓD: 1814

# CAKE PUDIM DE MILHO CREMOSO





## Ingredientes

Mistura para Cake Milho

Ovos 800g

Água. 400ml

Óleo 400ml

Receita Pudim de Leite Condensado

Recheio Granfil Milho Adimix 1kg

Gema 500g

Leite Condensado Nestlé 200g

Canela de Pau 3 unidades



## Modo de Preparo

1. Primeiro colocar os ingredientes do pudim na forma e misturar manualmente.
2. Logo após colocar todos os ingredientes do cake e misturar manualmente. Colocar em formas untadas. Fornear a 140°C (forno turbo) ou 180°C (forno lastro) por 25 minutos.
3. Com a Manga de Confeitar Fescartável decore o centro do bolo com o Recheio Granfil Milho Adimix.
4. Raspe 1 canela de pau e decore.
5. Decore o bolo com a canela de pau.



## Itens Utilizados



MIST. CAKE MILHO  
ADIMIX 2 KG  
CÓD: 1226



LEITE COND. MOÇA  
NESTLÉ 2.6 KG  
CÓD: 107



RECH. GRANFIL  
MILHO CREMOSO  
ADIMIX 4 KG



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

**CAKE PUDIM  
DE MILHO CREMOSO  
COPO DE GELO**







## Ingredientes

Mistura para Cake Milho Adimix

Ovos 800g

Água. 400ml

Óleo 400ml

Receita Pudim de Leite Condensado

Recheio Granfil Milho Adimix 1kg

Gema 500g

Leite Condensado Nestlé 200g

Canela de Pau 3 unidades



## Modo de Preparo

1. Primeiro colocar os ingredientes do pudim na forma e misturar manualmente.
2. Logo após colocar todos os ingredientes do cake e misturar manualmente. Colocar em formas untadas. Fornear a 140°C (forno turbo) ou 180°C (forno lastro) por 25 minutos.
3. Com a Manga de Confeitar Descartável decore o topo do cake com o Recheio Granfil Milho Adimix.
4. Raspe 1 canela de pau e decore a gosto.
5. Decore o bolo com a canela de pau.



## Itens Utilizados



MIST. CAKE MILHO  
ADIMIX 2 KG  
CÓD: 1226



LEITE COND. MOÇA  
NESTLÉ 2.6 KG  
CÓD: 107



RECH. GRANFIL  
MILHO CREMOSO  
ADIMIX 4 KG



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

# CAKE DE FUBÁ





## Ingredientes

Mistura para Cake Fubá Adimix 2kg

Ovos 800g

Água. 400ml

Óleo 400ml

Leite Condensado Consistência Firme Nestlé 200g

Canela de pau 2 unidades



## Modo de Preparo

1. Colocar todos os ingredientes e misturar manualmente. Colocar em formas untadas. Fornear a 140°C (forno turbo) ou 180°C (forno lastro) por 25 minutos.
2. Decore com o Leite Condensado Nestlé sobre o cake a gosto.
3. Polvilhe o Cake ralado por cima do Leite Condensado Nestlé.
4. Decore com a canela de pau.



## Itens Utilizados



MIST. CAKE FUBÁ  
ADIMIX 2 KG  
CÓD: 1179



FORMA B. INGLÊS DESC.  
MARROM 300G 50UNID  
CÓD: 1195



COB. RECH. LEITE COND.  
NESTLÉ 2,61 KG  
CÓD: 519

# BROINHA DE COCO BROINHA DE AMENDOIM





## Ingredientes

Mistura para Broinha de Coco Adimix 1kg  
Ovos 4 unidades (200g)  
Mistura para Broinha de Amendoim Adimix 1kg  
Ovos 4 unidades (200g)  
Coco Ralado Fino Ameripan 100g  
Amendoim Granulado Santa Helena 100g



## Modo de Preparo

1. Colocar na batedeira a mistura e os ovos, misturar na velocidade 2 por 2 a 3 minutos. Bolear em pedaços de 60g,
2. Confeitar a gosto com Coco Ralado Ameripan Fino ou Amendoim Granulado Santa Helena.
3. Colocar na assadeira untada . Fornear em forno turbo a 140°C ou forno lastro a 180°C (forno lastro) por aprox. 15 minutos.



## Itens Utilizados



MIST. BROINHA  
DE COCO ADIMIX 2 KG  
CÓD: 2070



COCO RALADO  
AMERIPAN FINO 1 KG  
CÓD: 1302



MIST. BROINHA  
AMENDOIM  
ADIMIX 2 KG  
CÓD: 2071



AMENDOIM GRANULADO  
S SAL 1,05 KG  
SANTA HELENA  
CÓD: 588



**WWW.AMERIPAN.COM.BR**  
**MAIS SABOR AO SEU NEGÓCIO**

