

EDIÇÃO 2022

E-BOOK
ESPECIAL DE NATAL

Receitas para Surpreender





Sumário



Panetone com Frutas e Chocotone	04
Cheesecake com Leiteinho 3F	06
Cestinha de Massa Filo	08
Rabanada com recheio Ouro Branco	10
Pavêtone de Morango com Chocolate	12
Guirlanda de Chocolate e Nozes	14
Brownie Cake	16
Torta Mousse Diamante Negro e Maracujá	18
Guirlanda de Bacon com Cheddar	20
Pão Estrela de Calabresa e Queijo	22
Embalagens	23



Sanetone



Panetone com Frutas e Chocotone

INGREDIENTES

Espanja

15kg Farinha de Trigo Primor
2,5kg Fermento Fresco 3F
10kg Água Gelada

INGREDIENTES

Reforço

22kg Panetone Pasta 3F
22kg Água Gelada
40 kg Farinha de Trigo Primor

Recheio Panetone

24kg Frutas Cristalizadas
12kg Uvas Passas

Recheio Chocotone

36kg Gotas Chips Cobert Sicao

MODO DE PREPARO

Em uma masseira, coloque todos os ingredientes da esponja e misture em velocidade média até homogeneizar. Coloque a massa dentro de um bowl coberta com um plástico e deixe descansar sobre refrigeração por 40 minutos.

Junte a esponja, a farinha, a mistura de panetone pasta 3F e misture sobre velocidade média adicionando a água aos poucos até dar ponto de véu.

Adicione as frutas cristalizadas e uvas passas sob a massa. Bata em 1º velocidade por aprox. 1 min. Corte as peças no tamanho desejado, cubra com um plástico e deixe descansar por 3 minutos. Boleie todas as peças e coloque em formas de papel apropriadas. Deixe fermentar por aproximadamente 3h. Fazer um corte em X. Assar em forno turbo a 150°, e forno lastro a 180°, por aproximadamente 45 minutos.

RECHEIO (Chocotone)

Para chocotone adicionar 36 kg de Gotas Chips.

ESSA RECEITA É IDEAL PARA
PADARIAS, CONFEITARIAS,
SUPERMERCADOS E CAFETERIAS.





cheesecake

Cheesecake de Leiteinho

COM TÂMARAS, NOZES E MEL

INGREDIENTES

300g Cream Cheese Danubio
300g Creme de Leite Nestlé
300g Recheio Leiteinho 3F
180g Ovos Maxxi Ovos
200g Biscoito de Maisena Triturado
100g Manteiga Itambé (amolecida)
100g Mel Favinho
100g Nozes 3F
Mirtos e Cerejas para decorar
100g Tâmaras sem semente
cortadas em cubos

MODO DE PREPARO

Inicie misturando a bolacha maisena triturada com a manteiga, quando bem homogeneizada, forre o fundo de uma forma de fundo removível de aro de 20cm e pressione muito bem até que forme uma massa compacta e firme no fundo. Reserve.

Bata em um liquidificador o cream cheese Danubio, o creme de leite Nestlé, os ovos e o recheio de leiteinho 3F. Verta o creme obtido sobre a massa e leve para assar a 160°C por cerca de 40 minutos.

Deixe amornar e leve a refrigeração por 2 horas. Para a cobertura, misture as tâmaras com as nozes 3F e o mel e coloque sobre a cheesecake já gelada. Decore com os mirtos e as cerejas e sirva.

**ESSA RECEITA É IDEAL PARA
PADARIAS, CONFEITARIAS,
SUPERMERCADOS E CAFETERIAS.**





Cestinha de Massa Filo

COM PEITO DE PERU E GELEIA

INGREDIENTES

300g Massa Filo descongelada
100g Manteiga Itambé
200g Peito de Peru defumado
cortado em cubinhos
200g Provolone ralado fino
200g Creme de Leite Itambé
5 Ovos
150g Alho Poró (tirinhas finas)
200g Geleia de Abacaxi com
Pimenta Bom Princípio

MODO DE PREPARO

Corte a massa filo em quadrados de 10x10 cm. Derreta a manteiga e uma cerca de quadro quadradinhos de massa sempre pincelando manteiga para “colar” uma massa na outra, cuide para as pontas dos quadrados não se encontrarem para um efeito de cestinha depois de assado.

Após unir as massinhas coloque em forminha de 5 a 7 cm de aro e reserve. Misture o creme de leite com os ovos, o peito de peru, o queijo e o alho poro e verta uma pequena quantidade dentro de cada uma das massinhas das cestinhas.

Leve para assar a 160°C por cerca de 25 minutos. Finalize com uma pequena porção da geleia de abacaxi com pimenta e um raminho do seu tempero favorito.

**ESSA RECEITA É IDEAL PARA
PADARIAS, CONFEITARIAS,
SUPERMERCADOS E CAFETERIAS.**

Cód. 12273



Cód. 13071



Cód. 10811



Rabanada com recheio Ouro Branco®

INGREDIENTES

01 Panetone ou Chocotone

CALDA

400g de Ovos Maxxi Ovos

400ml Leite Int. Piracanjuba

195g Açúcar União

5g Canela em pó

RABANADA

100g Panetone em fatias

90g Recheio OURO BRANCO®

100ml Calda para rabanada

6g Açúcar gelado

MODO DE PREPARO

Calda para Rabanada:

Em um bolw misture todos os ingredientes utilizando um fouet até ficar homogêneo. Use imediatamente após o preparo.

Rabanada:

Corte o panetone em fatias de aproximadamente 1cm de espessura e deixe ressecar em temperatura ambiente por 12 horas. Molhe os dois lados de cada fatia na calda de rabanada e leve para fritar em óleo aquecido a 170°C até que fique dourado dos dois lados (em média 2 min de cada lado). Retire do óleo e aplique o recheio OURO BRANCO® sobre uma camada e feche com outra camada de rabanada, como se fosse um sanduíche. Finalize com o açúcar gelado polvilhando-o por cima da rabanada.

ESSA RECEITA É IDEAL PARA
PADARIAS, CONFEITARIAS,
SUPERMERCADOS E CAFETERIAS.

Cód. 12517



Cód. 12322



Cód. 8464



Pavetone de Morango e Chocolate

INGREDIENTES

02 Panetones ou Chocotones
200g Chantilly Rich's America Topping
400g Recheio de Morango 3F
400g Recheio de Chocolate Ao Leite 3F
150g Morangos fatiados
20g Raspas Choc. M. Amargo Genuine

MODO DE PREPARO

Inicie dividindo o chantilly batido em duas partes iguais. Em uma das partes misture com uma colher o recheio 3F Morango, na outra misture o recheio 3F Chocolate ao leite. Após misturar delicadamente os dois recheios e obter um creme homogêneo e aerado, coloque-os em sacos de confeitar para facilitar o processo e melhorar o acabamento do seu doce.

Corte o panetone em fatias de 2cm no sentido horizontal e vá intercalando, recheio de chocolate ao leite, panetone, recheio de morango, panetone. Não esqueça de colocar as fatias de morangos na lateral do seu recipiente para ficar ainda mais bonito.

Quando estiver quase chegando ao final, na última camada, faça bicos intercalando os recheios. Finalize com fatias de morango e as raspas de chocolate.

ESSA RECEITA É IDEAL PARA
PADARIAS, CONFEITARIAS,
SUPERMERCADOS E CAFETERIAS.



Cód. 11080

Cód. 8748



Cód. 14020



Cód. 12662



Guirlanda de Chocolate e Nozes

INGREDIENTES

600g 3F Pão da Roça
200g Nozes 3F picadas grosseiramente
300g Damascos desidratados
400g Recheio de Chocolate e Avelã 3F
Cerejas em calda para decorar

MODO DE PREPARO

Bata a pré mistura do pão da roça com seus ingredientes complementares até ficar lisa e homogênea, deixe dobrar de tamanho e abra a massa o mais fino que conseguir, espalhe 200g do recheio de chocolate e avelã 3F, 100g das nozes picadas, 100g dos damascos picados em cubos.

Enrole a massa como um “rocambolo” e faça um corte no sentido do comprimento da massa, enrole uma parte sobre a outra e uma as pontas. Deixe dobrar de tamanho. Leve para assar em forno aquecido a 180°C por cerca de 30 minutos.

Após esfriar, faça riscos com o restante do recheio de chocolate e avelã 3F, coloque o restante das nozes e do damasco no chocolate e finalize decorando com as cerejas em calda.

ESSA RECEITA É IDEAL PARA
PADARIAS, CONFEITARIAS,
SUPERMERCADOS E CAFETERIAS.

Cód. 11341

Cód. 12663



Cód. 9846



Cód. 9426



Brownie

Brownie Cake

INGREDIENTES

200g Chocolate Meio Amargo Harald
180g Manteiga Itambé
250g Açúcar refinado União
2 ovos
100g Farinha de trigo Nita
30g Chocolate pó 50% 3F
1g sal
250g Cream Cheese Danubio
100g Recheio Leitinho 3F
100ml Chantilly Gradina
Figs desidratados
Louro para decoração

MODO DE PREPARO

O segredo para um Brownie perfeito é a ordem que misturamos os ingredientes, siga atentamente a sequência:

Misture o chocolate derretido com a manteiga derretida, em seguida junte o açúcar e misture bem, deixe descansar por 2 minutos, misture bem novamente e junte os ovos, a farinha, o chocolate 50% em pó, as nozes e o sal.

Forre uma forma de 25 x 25 cm com papel manteiga e unte o papel para não grudar no brownie, verta a massa na forma e leve ao forno pré aquecido a 180°C por cerca de 25 minutos. Deixe esfriar em temperatura ambiente.

Para a cobertura bata o chantilly com o cream cheese até firmar e ficar fofinho, com uma colher misture o recheio de leitinho da 3F delicadamente até ficar homogêneo, coloque em uma manga de confeitar com um bico perlé e cubra o brownie, decore com os figos e as folhas de louro.

ESSA RECEITA É IDEAL PARA
PADARIAS, CONFEITARIAS,
SUPERMERCADOS E CAFETERIAS.





LACTA

DIAMANTE
NEGRO



Torta Mousse

DIAMANTE NEGRO® E MARACUJÁ

INGREDIENTES

Base torta

700g GOTAS OREO®
300g Manteiga Itambé

Creme de Maracujá

175g Leite Condensado Nestlé
750ml Suco de Maracujá concentrado
60ml Água
15g Gelatina sem sabor

Torta Mousse

100g Massa GOTAS OREO®
200g Creme de maracujá
120ml Chantilly Rich's America Topping
400g Recheio DIAMANTE NEGRO®

MODO DE PREPARO

MASSA GOTAS OREO® PARA BASE DA TORTA

Em um processador bata as GOTAS OREO® até que forme uma farofa. Reserve. Corte a manteiga para facilitar o derretimento, coloque em um bolw e leve ao microondas em potência alta por 30 segundos, verta sobre a farofa de OREO. Com as mãos incorpore a manteiga até que forme uma farofa úmida e homogênea.

CREME DE MARACUJÁ

Em um ramequim coloque a água e adicione a gelatina, hidrate e reserve. Em um bolw misture o suco de maracujá e o leite condensado, reserve. Derreta a gelatina e adicione na mistura de suco de maracujá e leite condensado.

TORTA MOUSSE

Espalhe a massa de GOTAS OREO, no fundo da forma até a espessura de 5mm e leve para geladeira por 30 min. Faça a mousse batendo o chantilly até o ponto de pico e adicionando ao recheio DIAMANTE NEGRO® até que fique homogêneo, reserve. Coloque o creme de maracujá cobrindo a massa de GOTAS OREO e leve para gelar por ao menos 30 minutos. Aplique metade da mousse sobre o creme e alise a superfície com uma espátula curva. A outra metade coloque em uma manga de confeitar com o bico 1M e decore a superfície da torta fazendo rosetas de mousse. Leve para gelar por no mínimo 3h.

**ESSA RECEITA É IDEAL PARA
PADARIAS, CONFEITARIAS,
SUPERMERCADOS E CAFETERIAS.**



Guirlanda de Bacon com Cheddar

INGREDIENTES

600g 3F Pão da Roça
250g Bacon Mister Beef (frito)
250g Queijo Cheddar fatiado Vigor
100g Geleia de abacaxi com pimenta
200g Farinha de trigo Primor
60g Manteiga Itambé
100g Açúcar União

MODO DE PREPARO

Bata a pré mistura do pão da roça com seus ingredientes complementares até ficar lisa e homogênea, deixe dobrar de tamanho e abra a massa o mais fino que conseguir, espalhe a geleia, o bacon e as fatias de queijo cheddar.

Enrole a massa como um “rocambolo” e faça um corte no sentido do comprimento da massa, enrole uma parte sobre a outra e uma as pontas. Deixe dobrar de tamanho.

Farofa de Bacon: misture a manteiga, o açúcar e a farinha de trigo com pedacinhos do bacon já tostados e crocantes até formar uma farofa. Pincele a massa que já cresceu com água ou com ovos e espalhe essa farofa por cima.

Leve para assar a 180°C por cerca de 30 minutos. Sirva com uma porção generosa de geleia como acompanhamento.

ESSA RECEITA É IDEAL PARA
PADARIAS, SUPERMERCADOS
E CAFETERIAS.





Pão Estrela

DE CALABRESA COM QUEIJO

INGREDIENTES

1kg 3F Pão da roça
300g Calabresa Mister Beef (picada)
300g Provolone ralado
250g Geleia de Pimenta Vermelha
50ml Brilho para pães

MODO DE PREPARO

Bater a mistura do pão até obter uma massa lisa e homogênea, deixar fermentar até dobrar de volume. Divida a massa e os demais ingredientes em 3 partes iguais e abra a massa em discos. Passe uma parte da geleia de pimenta sobre um dos discos, coloque uma parte da calabresa e uma parte do queijo. Faça uma leve pressão sobre os recheios e coloque mais um disco sobre eles e repita a operação.

Pressione bem a massa sobre os recheios e marque um círculo no centro, faça cortes da borda do círculo central até a barra da massa de modo que divida a massa em 8 partes iguais. Em seguida gire duas vezes cada parte da massa todas para o mesmo sentimento.

Deixe fermentar e asse por 30 minutos a 180°C. Após esfriar, retire o miolo do pão e coloque uma porção de geleia de cebola caramelizada.

ESSA RECEITA É IDEAL PARA
PADARIAS, SUPERMERCADOS
E CAFETERIAS.

Cód. 11341

Cód. 13054



Cód. 13070

Cód. 13072

Embalagem

PANETONE E CHOCOTONE



CÓD. 13118 EMB. PANET. CHOC. PREM 100G 100UN

CÓD. 13119 EMB. PANET. CHOC. PREM 500G 100UN



CÓD. 645 EMB. PANETONE CHOC. 500G 100 UN

CÓD. 11371 EMB. PANETONE CHOC. 500G 125 UN



CÓD. 13120 EMB. PANETONE
PREM. 100G - 100 UN



CÓD. 13121 EMB. PANETONE
PREM. 500G - 100 UN



CÓD. 5985 EMB. PANETONE
1 KG - 100 UN

CÓD. 646 EMB. PANETONE 100G - 100 UN

CÓD. 650 EMB. PANETONE 500G - 100 UN





Parceria:

