

E-BOOK DE  
*Páscoa*



EDIÇÃO - 2024



# E-BOOK DE Páscoa

## BOLO DE CENOURA CHOCOLATUDO

 1h30  1 unidade.  Validade: 7 dias

### 1- Massa

#### Ingredientes

300g Mistura de bolo de cenoura 3F  
150g Ovos  
200g Leite integral

### 2- Recheio

#### Ingredientes

400g Nutella

### 3- Acabamento

#### Ingredientes

80g Granulado Granulê ao leite Melken  
160g Massa Brigadeiro Best Baker  
300g Sicao Cob Frac Branco Facil  
10g Corante pó para chocolate laranja  
5g Mago corante pó para chocolate verde

### Modo de preparo

- 1- Pré aqueça o forno a temperatura **média** de (180° a 200°) por **10 minutos**.
- 2- Adicione a mistura de bolo e o leite a batedeira misture em velocidade média durante **3 minutos**.
- 3- Ainda em velocidade média, adicione os ovos e bata em velocidade alta por **5 minutos**.
- 4- Até obter uma massa lisa, despeje em fôrmas untadas ou forradas com papel manteiga.
- 5- Asse em forno lastro a 180° a 200° por aproximadamente **30 a 40 minutos** e reserve.

### Produtos utilizados:





# OVO PISTACHE

 1h30  1 unidade.  Validade: 7 dias

## 1- Massa

### Ingredientes

300g Choc Cargill Genuine Branco Kibbles  
15g Cremagusto Creme Pistache  
15g Aromitalia Pistache Granellato

## 2- Cobertura

### Ingredientes

300g Recheio e cobertura 3F Casadinho  
30g Cremagusto Creme Pistache

## 3- Acabamento

### Ingredientes

50g Choc Cargill Genuine M AM Kibbles  
10g Aromitalia Pistache Granellato

## Modo de preparo

- 1- Em um bowl, adicionar o chocolate branco e derreter em micro-ondas de 30 em 30 segundos.
- 2- Ao obter a textura do chocolate bem fluido, adicione o Cremagusto creme pistache até homogenizar bem.
- 3- Adicione o chocolate sobre as formas de acetato.
- 4- Reserve na geladeira até cristalizar.

## Modo de preparo Recheio

- 1- Homogenize o Recheio casadinho 3F com o Cremagusto creme pistache.
- 2- Aplique o recheio sobre as duas partes do ovo.

## Finalização

- 1- Cole as duas partes do ovo e faça risquinho com o chocolate fracionado meio amargo derretido e polvilhe o pistache granulado.

## Produtos utilizados





# E-BOOK DE Páscoa

## CONE DE PÁSCOA

 1h30  1 unidade.  Validade: 7 dias

### 1- Base

#### Ingredientes

210g Copo Sorv Biju Procascao

### 2- Massa

#### Ingredientes

125g 3F Mist Cake Pão de Mel  
25ml Água  
25ml Óleo de Girassol Liza Pet  
50g Ovo integral líquido Maxxi Ovos

### 3- Recheio

180g Recheio e cobertura 3F Casadinho  
180g Best Baker Creme de avelã com cacau

### 4- Acabamento

#### Ingredientes

300g Choc Cargill Genuine Branco Kibbles  
10g Corante pó para chocolate laranja

### Modo de preparo Cone

- 1- Em um bowl, adicionar o chocolate branco e derreter em micro-ondas de 30 em 30 segundos.
- 2- Ao o chocolate estar fluido, adicione o corante e misture.
- 3- Aplicar o chocolate sobre as casquinhas de sorvete até que elas fiquem todas cobertas. Por dentro e por fora. E reserve.

### Modo de preparo Cake

- 1- Em um bowl, misture todos os ingredientes com auxílio do fouet até a massa ficar homogênea.
- 2- Colocar a massa sobre a forma untada, assar em temperatura de 180° em forno lastrou ou 150° em forno turbo por aproximadamente 25 a 30 minutos. Até obter o ponto.

### Recheio

- 1- Com a casquinha já recheada com o recheio de Casadinho 3F, adicione o cake Pão de mel já assado sobre a superfície e selar com o restante do chocolate.

### Finalização

- Embalar em um saquinho de papel celofane e fechar.

### Produtos utilizados:





**nutella**

# Páscoa

E-BOOK DE

## OVO DE POTE

 1h30  1 unidade.  Validade: 7 dias

### 1- Massa

#### Ingredientes

125g 3F Mist Cake Pão de Mel  
25ml Água  
25ml Óleo de Girassol Liza Pet  
50g Ovo integral líquido Maxxi Ovos

### 2- Recheio na massa depois de assar

#### Ingredientes

300g Recheio e cobertura 3F Casadinho  
300g Nutella

### 3- Acabamento

#### Ingredientes

30g Negresco biscoito moído Nestle  
80g Mona Lisa Split ao leite

### Modo de preparo

- 1- Pré aqueça o forno a temperatura média de (180° a 200°), por 10 minutos.
- 2- Misture o óleo, a 3F Mistura Cake Pão de Mel, os ovos e a água com auxílio de um Fouet até a massa ficar bem homogênea.
- 3- Despeje em fôrmas untadas ou forradas com papel manteiga e coloque para assar em forno lastro a 180° a 200°, por aproximadamente 30 a 40 minutos. E reserve.

### Montagem

- 1- Homogenize o Recheio Casadinho 3F com o Negresco Moído, o adicionando em uma manga. Faça o mesmo com a Nutella, adicionando-a em outra manga.
- 2- Aplique sobre o recheio no pote, e adicione o Cake já assado e frio, fazendo assim, camadas interligadas com o Cake e os recheios.

### Finalização

- Polvilhe o Mona Lisa Split ao leite quando finalizar as camadas, e deixe sua criatividade fluir na decoração!

### Produtos utilizados:





# E-BOOK DE Páscoa

## OVO CHARGE

 1h30  1 unidade.  Validade: 7 dias

### 1- Base ovo

#### Ingredientes

300g Choc Cargill Genuine Branco Kibbles  
300g Best Baker Creme de Avelã C/Cacau  
50g Snickers Picado

### 2- Acabamento

#### Ingredientes

60g Choc Meio Amargo Melken Harald 1,01Kg  
400g Snickers Picado

### Modo de preparo

- 1- Em um bowl, coloque o chocolate fracionado, e derreta no micro-ondas de 30 em 30 segundos.
- 2- Ao ter o chocolate bem fluido, aplique o chocolate sobre as formas de acetato.
- 3- Reserve na geladeira até obter a cristalização.

### Recheio

- 1- Homogenize o Best Baker Creme de Avelã com os Snickers picado.
- 2- Aplique o recheio sobre as duas banda do ovo.

### Finalização

- 1- Junte as duas bandas do ovo, e com o chocolate derretido, vá colando os Snicker fatiado sobre todo o ovo até que fique com uma camada toda coberta.



### Produtos utilizados:



# Linha Embalagens Caixas 2024



## Linha brigadeiros Branco

CAIXA BASIC  
BRANCO P/4 DOCES



Cód.  
15129

CAIXA BASIC  
BRANCO P/ 8 DOCES



Cód.  
15131

CAIXA BASIC  
BRANCO P/12 DOCES



Cód.  
15128

## Linha brigadeiros Kraft

CAIXA BASIC  
KRAFT P/4 DOCES



Cód.  
15125

CAIXA BASIC  
KRAFT P/ 8 DOCES



Cód.  
15127

CAIXA BASIC  
KRAFT P/12 DOCES



Cód.  
15126

## Linha Ouro

CAIXA ENCANTO  
CACAU 350 GR OURO



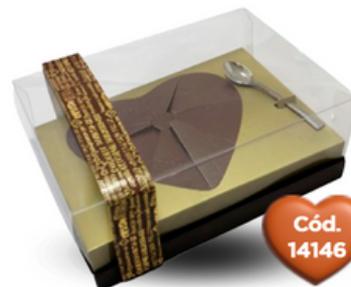
Cód.  
12278

CAIXA ENCANTO CACAU  
500GR COR OURO



Cód.  
12254

CAIXA CLASSIC  
CORACÃO OURO 500G



Cód.  
14146

Acesse nossas redes sociais:



Digite: Riberfoods

# Linha Embalagens Caixas 2024



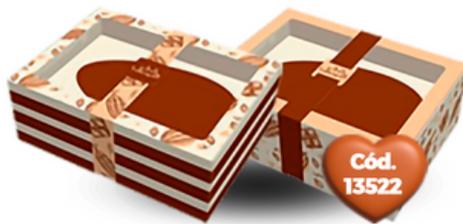
## Linha Prática/ Aquarela

CAIXA PRATICE  
C/VISOR GOLD 500G



Cód.  
13521

CAIXA PRATICE  
C/VISOR CHOCO 500G



Cód.  
13522

CAIXA HEXA  
AQUARELA 250G



Cód.  
14144

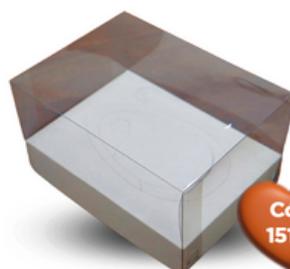
## Linha Classic

CAIXA CLASSIC  
ROSE 250G



Cód.  
15122

CAIXA CLASSIC ESSENCIAL  
OFF WHITE 250G



Cód.  
15123

## Linha Essencial/Encanto

CESTA PORTA  
OVOS C/ALÇA



Cód.  
15124

CAIXA ENCANTO CORAÇÃO  
250GR COR RED LOVE



Cód.  
15132

Acesse nossas redes sociais:



Digite: Riberfoods



Acesse nossas redes sociais:



Digite: Riberfoods