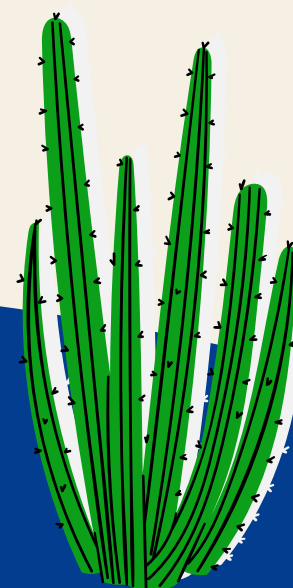
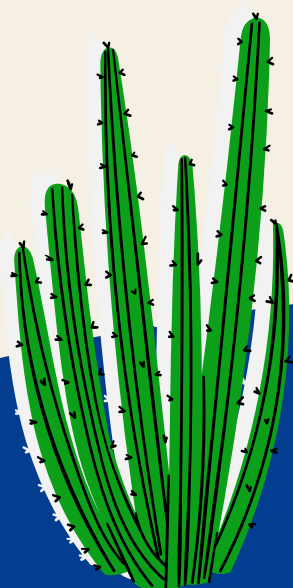


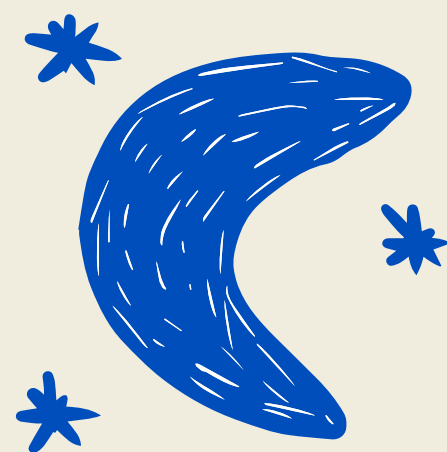


RECEITUÁRIO

JUNHO

EDIÇÃO 2024





# Menu

## JUNINO

CIABATTA RECHEADA COM PERNIL CREMOSO  
MINI HAMBÚRGUER COM CREME DE MILHO  
ÉCLAIR DE MILHO COM COCO  
TORTA COOKIES DE AMENDOIM  
NY ROLL DE COCO QUEIMADO  
FRAPÊ JUNINO









# CIABATTA RECHEADA COM PERNIL CREMOSO

## INGREDIENTES MASSA

500G 3F MIST PÃO CIABATA

350G ÁGUA MINERAL SEM GÁS LINDOYA

5G de FERMENTO FRESCO BIOLÓGICO 3F

## RECHEIO

250G PERNIL DESFIADO SUÍNO ALFAMA

100G MOLHO DE TOMATE TRITURADO SEM TEMPERO  
POMAROLA

SAL MARINHO REFINADO LEBRE

PIMENTA DO REINO A GOSTO

CHEIRO VERDE

AZEITE EXTRA VIRGEM BORGES

ALHO A GOSTO

## ACABAMENTO

200G QUEIJO MUÇARELA

400G REQUEIJÃO CREMOSO SCALA



## MODO DE PREPARO CIABATTA

Leve a masseira a Mistura de Ciabatta 3F, juntamente com o fermento e bata em velocidade lenta. Após misturar os ingredientes acrescente água aos poucos até obter o ponto de véu ou até a massa ficar lisa e elástica. Deixe a massa descansar sobre caixa por aproximadamente 1 hora. Depois do descanso, coloque a massa sobre a mesa e porcione as peças. Deixe fermentar e leve para assar no forno a 200°C graus de 15 a 20 minutos.

## MODO DE PREPARO RECHEIO

Em uma panela, adicione alho, cebola e o azeite deixando até dourar. Acrescente o pernil e deixe refogar, adicione o molho de tomate e deixe cozinhar um pouco. Se preferir, finalize com cheiro verde.

## MONTAGEM

Para a montagem, abra a Ciabatta, acrescente o Pernil, o queijo muçarela e finalize com requeijão cremoso. Se optar, defume o requeijão com o maçarico.









# MINI HAMBÚRGUER COM CREME DE MILHO

## INGREDIENTES MASSA

250G 3F BRIOCHE

37G OVO INTEGRAL EM PÓ MAXXI OVOS

62G ÁGUA MINERAL SEM GÁS LINDOYA

15G de FERMENTO FRESCO BIOLÓGICO 3F

## CREME DE MILHO

250G LEITE UHT INTEGRAL PIRACANJUBA

25G MOLHO KNORR BRANCO BECHAMEL

100G MILHO VERDE QUERO

3G CALDO DE GALINHA KNORR

10G MANTEIGA EXTRA SEM SAL ITAMBÉ

PIMENTA DO REINO A GOSTO

SAL MARINHO REFINADO LEBRE

## HAMBÚRGUER

900G CARNE BOV MOIDA B. PATINHO ALFAMA

180G BACON FATIADO MISTER BEEF

160G QUEIJO CHEDDAR FATIADO VIGOR

SAL MARINHO REFINADO LEBRE

PIMENTA A GOSTO



## MODO DE PREPARO

Misturare os ingredientes na amassadeira por aproximadamente 5 minutos em velocidade lenta e 15 minutos em velocidade rápida, até obter uma massa lisa e enxuta.

## MODO DE PREPARO CREME DE MILHO

Misture todos os ingredientes na panela utilizando o mixer, em seguida leve para o fogo médio, mexa até engrossar e reserve.

## ACABAMENTO

Com os Pães já assados, corte-os ao meio e sele em um frigideira. Depois frite o bacons e os hambúrgueres e reserve. Assim, comece a montagem, colocando, hambúrguer, queijo cheddar, creme de milho e o bacon.



Cód.  
12322



Cód.  
15105



Cód.  
7200



Cód.  
11828



Cód.  
13687







# ÉCLAIR DE MILHO COM COCO

## INGREDIENTES MASSA

100G MISTURA FAST BOMBA 3F

66ML DE ÓLEO DE SOJA LIZA

55G ÁGUA MINERAL SEM GÁS LINDOYA

100G OVO INTEGRAL EM PÓ MAXXI OVOS

5G SABORIZANTE PÓ MILHO VERDE GRADUUS

## RECHEIO

250G LEITE CONDENSADO SEMI DESNATADO  
PIRACANJUBA

75G LEITE DE COCO COPRA

125G CREME DE MILHO JEB

10G MANTEIGA EXTRA SEM SAL ITAMBÉ

## ACABAMENTO

300G CHOCOLATE HARALD FRACIONADO BRANCO

100G DE COCO FRESCO LAMINADO



## MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, adicione a mistura de Fast bomba 3F, pó saborizante, óleo e água. Leve a batedeira e bata em velocidade lenta. Após homogeneizar acrescente os ovos aos poucos. E aumente a velocidade da batedeira, batendo até ficar uma massa lisa. Com o auxílio de um bico 6b da Mago faça as Éclair e asse em forno turbo a 150°C por aproximadamente 30 minutos e reserve.

## MODO DE PREPARO RECHEIO

Leve todos os ingredientes ao liquidificador e bata até ficar homogêneo, depois leve ao fogo médio e deixe cozinhar até virar um creme bem cremoso.

## MONTAGEM

Com as Éclair assada, fure e recheie com o cural. Após rechear, banhe-a no Chocolate branco e finalize colocando coco fresco laminado por cima.



Cód.  
15064



Cód.  
11103



Cód.  
1317



Cód.  
11159



Cód.  
8234



Cód.  
14523







# TORTA COOKIES DE AMENDOIM

## INGREDIENTES MASSA

100G AÇÚCAR REFINADO GUARANI

110G AÇÚCAR MASCADO

150G MANTEIGA EXTRA SEM SAL ITAMBÉ

100G OVO INTEGRAL EM PÓ MAXXI OVOS

100G LEITE EM PÓ INTEGRAL ITAMBÉ

10G CREMAGUSTO CREME BAUNILHA FRENCH

280G FARINHA DE TRIGO FERMENTAÇÃO NATURAL  
SUPREMA

10G FERMENTO QUÍMICO EM PÓ ROYAL

100G AMENDOIM INTEIRO

50G DE FARINHA DE AMENDOIM

200G GOTA CHIPS COBERTURA AO LEITE HARALD

UMA PITADA DE SAL MARINHO REFINADO LEBRE

## RECHEIO

500G CREME DE AMENDOIM CREMOSO BOM PRINCÍPIO

## ACABAMENTO

300G CHOCOLATE HARALD FRACIONADO AO LEITE

100G DE COCO FRESCO LAMINADO



## MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, adicione manteiga juntamente com açúcar refinado e o açúcar mascavo, bata até ficar um creme esbranquiçado. Em seguida, acrescente os ovos aos poucos. Em seguida, adicione o leite em pó, uma pitada de sal e a essência de baunilha. Misture até ficar homogêneo e adicione a farinha peneirada juntamente com o fermento. Por fim, acrescente o pó saborizante, a farinha de amendoim as gotas de chocolate, o amendoim inteiro e misture.

## MONTAGEM

Em uma assadeira de fundo removível, acrescente a massa dos cookies espalhando no fundo e na lateral. Em seguida, adicione o recheio de amendoim com o restante da massa de Cookies e finalize fechando a torta. Asse em forno médio a 150°C por aproximadamente 25 a 30 minutos e em forno baixo a 180°C de 25 a 30 minutos.



Cód.  
14831



Cód.  
13104



Cód.  
14791



Cód.  
13230







# NEW YORK ROLL DE COCO QUEIMADO

## INGREDIENTES MASSA

250G FARINHA DE TRIGO FERMENTAÇÃO NATURAL  
SUPREMA

25G AÇÚCAR REFINADO GUARANI

5G SAL MARINHO REFINADO LEBRE

25G OVO INTEGRAL EM PÓ MAXXI OVOS

12G MANTEIGA EXTRA SEM SAL PRESIDENT

2G MELHORADOR ZAP SUPREMA

75G ÁGUA MINERAL SEM GÁS LINDOYA

115G GRADINA MARGARINA CROISSANT

10G FERMENTO FRESCO BIOLÓGICO 3F

## RECHEIO

280G LEITE CONDENSADO ITAMBÉ

60G LEITE DE COCO COPRA

280G CREME CULINÁRIO LECO

100G COCO FINO COPRA

## ACABAMENTO

300G CHOCOLATE FRACIONADO BRANCO

100G DE COCO FRESCO LAMINADO



## MODO DE PREPARO

Na masseira adicione, farinha, sal, açúcar e o melhorador, misture em velocidade lenta apenas para misturar os secos. Em seguida, adicione os ovos, manteiga, fermento e misture na mesma velocidade anterior. Coloque água aos poucos e aumente a velocidade da masseira para a alta, batendo a massa até obter o ponto de véu. Abra a massa em formato retangular, e misture a Margarina para Croissant em 2/3 da massa. Feche a massa dando uma dobra de três e execute o processo de "dobra de três" mais duas vezes. Com auxílio de um rolo, abra a massa até obter 3 mm de espessura. Enrole a massa como um rocambole, corte a massa em fatias e coloque em aros de 11 cm para fermentar. Asse em forno de lastro a 190°C ou em forno turbo a 160°C, por aproximadamente 20 minutos.

## MODO DE PREPARO RECHEIO

Em uma panela, adicione o Coco e mexa até que fique caramelizado. Acrescente o leite condensado o leite de coco e o creme de leite, mexa em fogo médio até soltar do fundo da panela.



Cód.  
14592



Cód.  
1317



Cód.  
276



Cód.  
458







# FRAPÊ JUNINO

## INGREDIENTES

200ML LEITE UHT INTEGRAL PIRACANJUBA

60G DOCE DE LEITE NESTLÉ

200ML CAFÉ MELITTA POUCH

15G PAÇOCA ROLHA ROCKITAS

GELO A GOSTO



## MODO DE PREPARO

No liquidificador adicione, café, leite, doce de leite, paçoca e o gelo. Bata até ficar bem cremoso. Indicado servir em uma taça, para dar um toque elegante, com o restante do doce de leite passe sobre a borda da taça, e complete o restante com gelo. E se preferir, dê o acabamento com o chantilly.



Cód.  
12322



Cód.  
13327



Cód.  
13448



Cód.  
13024





# 45 anos RIBERFOODS

Soluções que transformam

Acesse nossas redes sociais:



Digite: Ribberfoods

