

E-BOOK DE
Páscoa



EDIÇÃO - 2024



E-BOOK DE Páscoa

BOLO DE CENOURA CHOCOLATUDO

1h30 1 unidad. 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:

Cód. 10311



Cód. 11640



Cód. 13778



Cód. 8386

Cód. 13301





E-BOOK DE Páscoa

OVO PISTACHE

🕒 1h30 🍴 1 unidade. 🗓 Validez: 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

Cód. 11852



Cód. 11906



Cód. 14370



Cód. 13232

Cód. 11121





E-BOOK DE Páscoa

CONE DE PÁSCOA

🕒 1h30 🍞 1 unidade. 🗓 Validez: 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:

Cód. 14224



Cód. 11852

Cód. 11104

Cód. 8464





E-BOOK DE Páscoa

OVO DE POTE

⌚ 1h30 🍞 1 unidade. 🗓 Validez: 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:

Cód. 33



Cód. 11640



4kg

3F

LEITE

CONDENSADO

4kg

3F

LEITE



E-BOOK DE Páscoa

OVO CHARGE

🕒 1h30 🍞 1 unidade. 🗓 Validez: 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
CORAÇÃO OURO 500G



Cód.
14146

Acesse nossas redes sociais:



Digite: Riberfoods

Linha Embalagens Caixas 2024



Linha Prátice/Aquarela

CAIXA PRATICE
C/VISOR GOLD 500G



CAIXA PRATICE
C/VISOR CHOCO 500G



CAIXA HEXA
AQUARELA 250G



Linha Classic

CAIXA CLASSIC
ROSE 250G



CAIXA CLASSIC ESSENCIAL
OFF WHITE 250G



Linha Essencial/Encanto

CESTA PORTA
OVOS C/ ALÇA



CAIXA ENCANTO CORAÇÃO
250GR COR RED LOVE



Acesse nossas redes sociais:



Digite: Riberfoods



Acesse nossas redes sociais:



Digite: Riberfoods

