

Receituário para o dia das

MÃES



RIBERFOODS

Soluções Completas

MÃES

Fraisier



Ingredientes:

80g Disco de Pão de Ló Assado
Morangos
40g Calda para umedecer
36g Água
7g Gelatina sem sabor
135g Chantilly líquido
135g Chocolate Branco
135g Chantilly semi-Batido
135g Cremagusto Baunilha

Acabamento:

Preparado de morango JEB
Morangos



Fraisier



Receituário

MÃES

Modo de preparo:

Prepare um aro redondo com acetato e coloque sobre o prato. Coloque os morangos nas laterais. Em seguida adicione o disco de pão de ló, umedeça o pão de ló e reserve. Adicione a mousse sobre a torta espalhando bem nas laterais, leve para refrigeração.

Recheio:

Ferva 135g de chantilly e verta sobre 150g de chocolate branco, misture bem. Em seguida acrescente 7g de gelatina dissolvida em 36g de água aquecida no microondas. Depois acrescente 135g de chantilly semi batido e o cremagusto de baunilha. Misture suavemente.

Cobertura/Acabamentos:

Aplicar os preparados JEB Morangos sobre a torta gelada. Finalizar com os morangos.



MÃES

Bolo Fondue



Ingredientes:

Massa do bolo:

- 1 xícara de chá + 1 colher de sopa ou 140 g Farinha de trigo
- 1/2 xícara de chá + 1 colher de sopa ou 115 g Açúcar refinado
- 1 colher de sopa ou 10 g Fermento em pó
- 1 colher de café ou 2 g Sal
- 1/3 xícara de chá ou 30 g Cacau em Pó Melken 100%
- 1/4 xícara de chá + 1 colher de sopa ou 70 g Óleo de milho/soja
- 4 unidades ou 85 g Gema de ovo
- 1/2 xícara de chá + 1 colher de sopa ou 115 g Água
- 4 unidades ou 140 g Clara de ovo
- 1/3 xícara de chá ou 70 g Açúcar refinado



MÃES

Bolo Fondue



Ingredientes:

Ganache:

200 g Chocolate Melken Meio Amargo

200 g Chocolate Melken Branco

200 g ou 1 caixinha Creme de leite UHT

Montagem

1. Derreta o Chocolate Melken Meio Amargo e adicione o creme de leite UHT até emulsionar ganache.

2. Prepare a ganache branca da mesma forma.

Dica: Se preferir, pode-se incluir uma dose de rum ou outra bebida de sua preferência.

Rendimento: 1 bolo

Utensílios:

Forma para bolo piscina no formato coração / Garfos para fondue



Receituário

MÃES

Bolo Fondue



Modo de Preparo:

1. Misture a farinha, o açúcar, o fermento, o sal e o Cacau em Pó Melken 100% e peneire. Reserve.
2. Na batedeira com o acessório globo, misture as gemas, a água e o óleo e bata em velocidade alta até espumar e obter uma mistura leve, clara e fofa. Reserve.
3. Bata na batedeira com acessório globo (bem lavado – sem traços de gordura) as claras com os 70 g de açúcar para obter um merengue leve.
4. Adicione na mistura de gemas os ingredientes secos aos poucos, incorporando levemente.
5. Agregue o merengue aos poucos e vá intercalando com os secos até todos os ingredientes estarem envolvidos.
6. Leve para assar em uma forma de coração com cavidade superior (forma para bolo piscina) em forno preaquecido a 180°C por 35 a 40 minutos.
7. Retire do forno, aguarde 10 minutos e desenforme o bolo já no prato que vai servir.
8. Com o bolo ainda morno, adicione as ganaches na cavidade do bolo e sirva com frutas frescas.



Fudge Crocante



Receituário

MÃES

Ingredientes:

250g Chocolate Blend Sicao Linha Nobre
240g Leite condensado
50g Amendoim Granulado ou outra Castanha
30g Nibs de Cacau

Para cobrir, Chocolate Meio Amargo Sicao Linha Nobre e para decorar, Chocolate Branco Sicao Linha Nobre

MÃES

Fudge Crocante



Modo de preparo:

Derreta o chocolate, levando ele de 30 em 30 segundos no microondas ou da forma como preferir, adicione as castanhas já picadas em tamanho pequeno e por último o leite condensado. Após tudo homogenizado, incorpore a manteiga em ponto de pomada

Deixe uma assadeira de 30x16cm já com plástico filme forrando e despeje sobre ela esse preparo Cubra com plástico filme e nivele como ensinado na Live. Leve à geladeira por no mínimo 4 horas e depois corte com ajuda de um cortador quadrado Faça a temperagem do chocolate meio amargo e banhe um à um os quadradinhos. Depois coloque o aplique de coração para decorar conforme ensinamos em aula.



Sorvete de Maracujá com Azeite Borges

MÃES



Ingredientes:

06 gemas
50 g de açúcar refinado
500 ml de leite
50 ml de melado
100 ml de Azeite Extra Virgem Borges

Calda :

20 ml de Azeite Extra Virgem Borges
20 ml de licor de maracujá
20 ml de melado



Sorvete de Maracujá com Azeite Borges



Receituário

MÃES

Modo de preparo:

Passo 1

Coloque na batedeira as gemas, o açúcar refinado e bata até ficar uma mistura esbranquiçada.

Passo 2

Em uma panela, coloque o leite e mistura de gema e açúcar. Em fogo baixo mexa até começar a engrossar, mas cuidado para não deixar ferver.

Passo 3

Retire do fogo e adicione o Azeite Extra Virgem Borges e o melado. Misture bem com o fuê até que fique homogênea.

Passo 4

Transfira para uma tigela de vidro e deixe esfriar. Leve ao congelador por 6 horas, mexendo três vezes nesse tempo. Misture os ingredientes da calda e reserve.

Passo 5

Retire do congelador, coloque em taças e sirva com a calda.

Dica: Se quiser um sorvete mais cremoso, a cada hora, mexa bem para romper os cristais de gelo.

Receituário para o dia das

MÃES



RIBERFOODS

Soluções Completas

Se liga nas nossas redes sociais:



Digite: Riberfoods