



Receituário ✨  
Páscoa ✨

EDIÇÃO 2026

# SUMÁRIO

Cake Salgado	03
Colomba Pascal	05
Ovo Trufado Pistache e Amarena	07
Ovo Floresta Negra	09
Ovo Trufado Fatias	11
Pão Delicia Pascal	13
Dicas	15
Parceiros e Redes	16



# CAKE SALGADO

## Ingredientes

### Massa:

- 1Kg Cakes salgado
- 400g ovos **Inovo**
- 200g óleo de soja **Liza**
- 500g leite integral **Piracanjuba**

### Cobertura / Recheio Pré Forno (antes de assar):

- 250g calabresa picada **Ceratti**
- 100g queijo parmesão ralado **President**
- 100g azeitona picada **Tozzi**
- 40g cheiro verde

## Modo de Preparo

1. Coloque em um bowl o Cakes salgado, o óleo, os ovos e o leite.
2. Com o auxílio de um fouet, misture até homogeneizar.
3. Adicione os ingredientes do recheio na massa e reserve.
4. Transfira para uma forma retangular previamente untada.
5. Adicione o parmesão ralado sobre a massa.
6. Asse em forno turbo 150°C ou em forno lastro a 180°C por aproximadamente 45 minutos.

1. Retire do forno, deixe esfriar e corte em fatias.

**Sugestão:** Finalize com requeijão cremoso **Vigor**.

**Rendimento:** 9 unidades de 300g. ✂

## Protagonistas:

**15475 | 12698 | 12322 | 11103 | 17008**





# COLOMBA PASCAL

## Ingredientes

### Massa:

#### Etapa 1 - Esponja

- 135g farinha de trigo **Nita**
- 25g fermento fresco massa doce **Blaupan**
- 100ml água gelada

#### Etapa 2 - Reforço

- 220g panetone pasta **3F**
- 220ml água gelada
- 400g farinha de trigo **Nita**

### Cobertura / Recheio Pré Forno (antes de assar):

- 300g gotas chips ao leite **Sicao**

### Acabamento:

- 135g farinha de trigo **Nita**
- 135g farinha de amêndoas **3F**
- 250g açúcar refinado
- 170g açúcar impalpável
- 170g clara **Inovo**

## Modo de Preparo

1. Homogeneíze todos os ingredientes e coloque a massa dentro de um bowl.
2. Cubra a massa com um plástico e deixe descansar sobre refrigeração por 40 minutos.
3. Junte a esponja, farinha, mistura panetone pasta 3F e misture sobre velocidade média adicionando a água aos poucos, até dar ponto de véu.
4. Adicione as gotas de chocolate sobre a massa.
5. Bata em velocidade 01 por aproximadamente 1 minuto.
6. Corte as peças e modele no formato de Colomba.
7. Coloque em formas apropriadas.
8. Deixe fermentar por aproximadamente 3 horas.
9. Aplique a cobertura de acabamento.
10. Polvilhe açúcar impalpável antes da massa entrar no forno (q.b.).
11. Asse em forno turbo a 150° ou em forno lastro a 180° por aproximadamente 45 minutos.

**Rendimento:** 3 unidades de 542g 



Protagonistas:

**11550 | 17042 | 10300 | 15614 | 12477 | 17010**





# OVO TRUFADO PISTACHE E AMARENA

## Ingredientes

### Casca:

- 300g cobertura chocolate branco **Genuíne**

### Recheio/ cobertura:

- 150g recheio amarena **3F**
- 310g Leganache pistache **3F**
- 100g chantilly batido **Best Baker**

## Modo de Preparo

1. Derreta o chocolate, aplique em formas de ovos de silicone.
2. Desenforme as cascas após cristalizar e reserve.
3. Em um bowl homogeneíze o chantilly batido com o ganache de pistache **3F** (210g), até virar um mousse.

## Montagem

1. Cubra a casca do ovo com o Leganache de pistache **3F**.
2. Recheie com o mousse de pistache.
3. Aplique em seguida uma leve camada de recheio Amarena **3F**.
4. Cubra com a mousse de pistache e o recheio de Amarena.

**Sugestão:** Finalizar com cereja in natura.

**Rendimento:** 2 unidades 430g ✂

## Protagonistas:

**13367 | 16953 | 12011 | 14212 | 14212**





# OVO FLORESTA NEGRA

## Ingredientes

### Casca:

- 300g gota chocolate branco Harald

### Cobertura/Recheio:

- 120g mousse chocolate 3F
- 160g recheio amarena 3F
- 100g chantilly gelado Amélia
- 100g leite gelado Ninho

### Acabamento:

- 60g gota chocolate branco Harald

## Modo de Preparo

1. Derreta o chocolate e aplique em formas para ovos de silicone.
2. Desenforme as cascas e, após cristalizarem, reserve.

## Recheio e Montagem

1. Bata na batedeira o mousse de chocolate 3F com o leite e o chantilly gelados até obter uma textura de mousse.
2. Adicione o recheio de amarena 3F no interior da casca e, por cima, a mousse de chocolate.

## Cobertura

1. Cubra com lascas de chocolate.

**Sugestão:** Finalize com plaquinhas decoradas de chocolate.

**Rendimento:** 2 unidades de 450g 

## Protagonistas:

**13114 | 12825 | 16953 | 275 | 12262**





# OVO TRUFADO FATIAS

## Ingredientes

### Casca:

- 100g cobertura meio amargo Sicao
- 50g cobertura ao leite Sicao
- 150g cobertura branco Sicao
- 5g Cremagusto pistache

### Recheio:

- 100g recheio Mil folhas 3F
- 100g Nutella
- 200g Leganache pistache 3F
- 100g recheio Speculoos 3F
- 100g recheio Amarena 3F

## Modo de Preparo

1. Derreta o chocolate e aplique em formas de silicone (modelo fatias).
2. Serão: 2 cascas de chocolate ao leite, 1 casca de chocolate meio amargo, 2 cascas de chocolate branco, 1 casca saborizada com a pasta de pistache.
3. Misture 1 parte do chocolate branco derretido na pasta de pistache.
4. Após cristalizar, reserve na forma (ainda será recheado).

## Recheio

1. Recheie cada uma das 6 cavidades da forma com:  
1 fatia de Nutella, 1 fatia de Speculoos, 1 fatia de Mil folhas,  
1 fatia de Amarena, 2 fatias de pistache.

## Finalização

1. Sele as cavidades com o restante do chocolate correspondente a cada fatia.
2. Desenforme.

**Sugestão:** Coloque as 6 fatias em um blister.

**Rendimento:** 1 unidade de 900g 

## Protagonistas:

7007 | 12671 | 7129 | 16940 | 13232  
10662 | 12011 | 16942 | 16953





# PÃO, DELÍCIA

## Ingredientes

### Massa:

#### Etapa 1 - Esponja

- 135g farinha de trigo **Suprema**
- 25g fermento fresco massa doce **Blaupan**
- 100ml água gelada

#### Etapa 2 - Reforço

- 220g panetone pasta **3F**
- 220ml água gelada
- 400g farinha de trigo **Suprema**

## Modo de Preparo

1. Homogeneíze todos os ingredientes e coloque a massa dentro de um bowl.
2. Cubra a massa com um plástico e deixe descansar sobre refrigeração por 40 minutos.
3. Junte a esponja, farinha, mistura de panetone pasta **3F** e misture em velocidade média, adicionando a água aos poucos, até dar ponto de véu.
1. Adicione as frutas cristalizadas e as uvas passas sobre a massa.
2. Bata em velocidade 01 por aproximadamente 1 minuto.
3. Corte as peças e modele no formato de pão de forma.
4. Coloque em formas apropriadas.
5. Deixe fermentar por aproximadamente 3 horas.
6. Asse em forno turbo a 150 °C ou em forno lastro a 180 °C por aproximadamente 45 minutos.


### Recheio pré-forno (antes de assar):

- 200g frutas cristalizadas **3F**
- 100g uvas passas **3F**

## COBERTURA

1. Após assados e completamente frios, passe os pães na manteiga **3F** derretida.
2. Em seguida, finalize com açúcar e canela (q.b.).

**Sugestão:** Embale em celofane e feche com um laço.

**Rendimento:** 3 unidades de 450g 

## Protagonistas:

14345 | 9844 | 9852 | 17042 | 12477 | 16878



# DICAS DO Chef



## MICRO-ONDAS



**Cuidado com a temperatura!**  
Aqueça o chocolate de 30 em 30 segundos, em potência média.

## RECHEIOS



**Use a linha 3F!**  
**Mil Folhas, Pistache, Speculoos:**  
O importante é inovar!  
E, para isso, conte com a variedade da Riberfoods.

## DESMOLDANTE



**Caso precise untar suas formas,**  
economize tempo e conte com o  
Desmoldante 3F!

## CONTEÚDO



**Gere desejo em seus clientes**  
com fotos e vídeos!  
E não esqueça de marcar a  
[@riberfoods.br](https://www.instagram.com/riberfoods.br)



**RIBERFOODS**

Soluções Completas

# Receituário Páscoa

Acesse nossas redes sociais:



Digite: Riberfoods



AB|MAURI

Best Baker

Aromitalia  
Dal 1942 Ingredienti di Qualità

BLAUPAN

BUNGE

Cargill

CERATTI  
ESTAB. 1932

Genuine

Harald

Nestlé  
PROFESSIONAL

é profissional.

nita

nutella

Piracanjuba

Sicao

VIGOR