

BANANA CAFÉ



PAVÊ DE PANETONE COM SORVETE DE CREME



COOKIE RHUM E PERAS EM CAMELO DE AÇAFRÃO



SORVETE DE CIDREIRA



PAVÊ DE PANETONE COM SORVETE DE CREME

Ingredientes:

1 panetone 500g cortado em fatias;
1 copo americano de refrigerante de guaraná;
1 pote 2 litros de sorvete de creme Jundiá;
200ml de creme de leite fresco;
350g de chocolate meio amargo picado;
100g de manteiga em temperatura ambiente;
Nozes, raspas de chocolate e cerejas para decorar.

Modo de preparo:

Em uma forma de bolo inglês alterne as fatias do panetone com camadas de sorvete, sempre umedecendo o panetone com um pouco de guaraná. Finalize com uma camada de panetone e leve a forma ao freezer. Em seguida, aqueça o creme de leite em banho-maria, retire do fogo e despeje o chocolate e a manteiga na mesma panela, mexendo bem até misturar e formar um creme tipo ganache. Espere esfriar, retire a torta da forma e cubra-a com o creme, decorando com as nozes, raspas de chocolates e cerejas.



SAC: 0800 772 9998
www.jundia.com.br

BANANA CAFÉ

Ingredientes:

½ banana;
1 bola de sorvete de creme;
1 xícara de café espresso Baggio Coffees;
20ml de calda de café;
Chantilly.

Modo de preparo:

Corte a banana em rodela e distribua-a pela parede da taça. Coloque a calda de café entre as fatias. Em seguida, coloque a bola de sorvete e o espresso gelado por toda a superfície da taça. Finalize com o chantilly e a calda de café para decorar.



SAC: (19) 3544-3084
www.baggiocoffees.com.br

SORVETE DE CIDREIRA

Ingredientes:

Sorvete

1/2 xícara (chá) de erva cidreira fresca;
1 lata de leite Moça desnatado;
1 lata de creme de leite light Nestlé.

Calda

1/2 xícara (chá) de mel;
1 xícara (chá) de suco de tangerina murcote;
2 colheres (sopa) de casca de tangerina cortada em tirinhas bem finas.

Modo de Preparo:

Sorvete

Em uma panela, ferva uma xícara (chá) de água, junte a erva cidreira e retire do fogo. Deixe amornar. À parte, misture o leite Moça com o creme de leite. Coe o chá sobre a mistura e mexa. Leve o creme ao freezer ou duplex por cerca de seis horas e, na metade do tempo, bata o sorvete para evitar a formação de cristais grandes.

Calda

Em uma panela, misture o mel com o suco de tangerina e leve ao fogo por alguns minutos, até apurar. Misture as cascas da tangerina e retire do fogo. Sirva o sorvete com a calda de tangerina.



SAC: 0800 770 2460
www.nestle.com.br

COOKIE RHUM E PERAS EM CAMELO DE AÇAFRÃO

Ingredientes:

Peras

6 peras Williams;
500ml de água;
1 limão siciliano;
1 pedaço de canela em pau;
1 envelope de açafião em pó;
500g de açúcar refinado;
170ml de vinho branco seco.

Calda de Caramelo

250g de açúcar refinado;
175ml de água;
Pistilos de açafião.

Montagem

6 unidades de Cookie Rhum Kopenhagen;
Sorvete Lajotinha Kopenhagen;
Canela em pau.

Modo de preparo:

Peras

Descasque as peras mantendo-as inteiras, preservando os cabinhos de cada uma. Coloque-as em uma panela com a água, o caldo do limão siciliano, a canela, o açafião, o açúcar e o vinho branco. Leve ao fogo brando e ferva até que as peras fiquem macias.

Retire-as da calda e reserve. Apure a calda por mais 5 minutos.

Calda de caramelo

Leve ao fogo o açúcar, a água e os pistilos de açafião e faça um caramelo grosso a 125°C. Derrame sobre cada uma das peras a calda de caramelo.

Montagem

Em um prato, coloque um pouco da calda de açafião em que as peras foram cozidas e sobre elas coloque o cookie Rhum Kopenhagen. Sobre o cookie, coloque as peras carameladas e finalize com uma bola de sorvete Lajotinha Kopenhagen. Decore com a canela em pau e sirva a seguir.



SAC: 0800 10 0678
www.kopenhagen.com.br

TIRAMISSU PILÃO



PAVÊ DELÍCIA DIET LIGHT



SORBET DE MANGA COM RECHEIO DE MARACUJÁ



PAVÊ SONHO DE VALSA



PAVÊ DELICIA DIET LIGHT

Ingredientes:

Bolo

4 ovos;
½ xícara de adoçante Usetetade Palazzo;
1 colher (chá) de emulsificante Palazzo;
230ml de água;
11/2 xícaras de farinha de trigo;
1 colher (sopa) de fermento em pó;
2 colheres (sopa) de cacau em pó Palazzo.

Creme e complementos

1 pote de leite condensado Palazzo;
350ml de água;
350ml de leite desnatado;
2 colheres (sopa) de amido de milho;
Baunilha a gosto;
1 pote de brilho negro Palazzo;
1 pote de cereja em calda Palazzo;
100g de frutas cristalizadas Palazzo.

Modo de preparo:

Bolo

Bater na batedeira (velocidade máxima, por 5 minutos) ovos, Usetetade, emulsificante e água. Adicionar os outros ingredientes e bater (velocidade mínima, por 1 minuto). Assar em forma untada e enfarinhada.

Creme

Bater no liquidificador todos os ingredientes e levar ao fogo até engrossar.

Brilho Negro

Levar ao fogo 100g do pó em 150ml de água até o ponto de fio fino.

Sorvete baunilha

Preparar conforme instruções do rótulo.

Montagem:

Fornar a taça com as frutas cristalizadas. Colocar uma camada de creme, uma de bolo, uma de sorvete, uma de bolo e uma de creme. Adicionar uma bola de sorvete. Colocar um pouco de brilho negro sobre o sorvete e completar com uma cereja.



SAC: (012) 3979-1359

www.palazzododietlight.com.br

TIRAMISSU PILÃO

Ingredientes:

3 colheres (sopa) cheias de pó de café Pilão (60g);
1 xícara (chá) de água quente;
500g de creme de leite fresco;
1 xícara (chá) de açúcar;
200g de cream cheese;
150g de biscoito inglês e cacau em pó.

Modo de preparo:

Prepare o café Pilão com a água indicada. Bata o cream cheese com o açúcar. Aos poucos, acrescente o chantilly, misturando bem para formar um creme delicado.
Monte o Tiramissu fazendo camadas alternadas de creme, biscoitos umedecidos no café e creme. Depois polvilhe com cacau e leve à geladeira.



SAC: 0800 707 7442

www.cafepilao.com.br

PAVÊ SONHO DE VALSA

Ingredientes:

Calda de chocolate

½ xícara (chá) de açúcar;
4 colheres (sopa) de água;
1 lata de creme de leite com soro (290g);
200g de chocolate ao leite picado.

Pavê

1 embalagem de biscoito tipo maisena (200g);
100g de chocolate meio amargo picado;
1 pote de sorvete Kibon sabor Sonho de Valsa.

Para decorar

raspas de chocolate meio amargo.

Modo de preparo:

Calda de chocolate

Em uma panela, misture o açúcar e a água e leve ao fogo baixo até formar uma calda rala. Junte o creme de leite e misture. Aqueça até ferver. Retire do fogo, adicione o chocolate ao leite picado e misture até formar um creme homogêneo. Deixe esfriar.

Pavê

Amasse os biscoitos com as mãos. Junte o chocolate meio amargo picado e reserve. Em uma tigela média, faça uma camada com metade dos biscoitos. Espalhe metade do sorvete Kibon sabor Sonho de Valsa e cubra com metade da calda de chocolate. Espalhe o restante dos biscoitos, faça bolas com o sorvete Kibon Sonho de Valsa e disponha sobre os biscoitos. Cubra com o restante da calda de chocolate e leve ao freezer por 20 minutos ou até o momento de servir. Sirva polvilhado com raspas de chocolate.

SORBET DE MANGA COM RECHEIO DE MARACUJÁ

Ingredientes:

1 litro de água;
50g de Selecta Cream Livre Trans;
200g de açúcar;
110g de glicose;
4g de Liga Neutra Extra Industrial;
10g de Emustab;
30g de Topping;
20g de Algêmix manga.

Modo de preparo:

Produzir o sorvete normalmente e, na saída da produtora, mesclar com Selecta Top maracujá.



SAC: 0800 707 9500

www.duasrodas.com.br



SAC: 0800 707 9933

www.kibon.com.br