

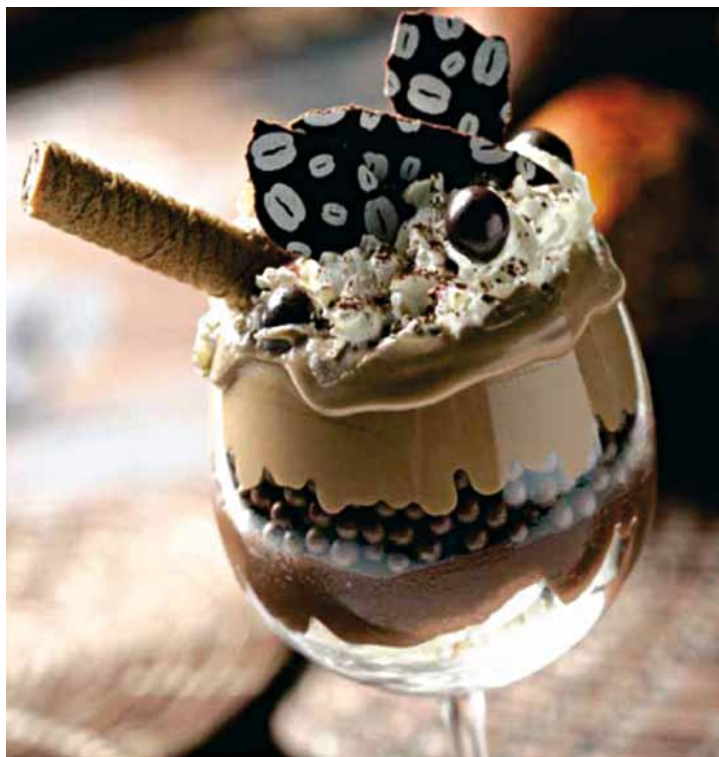
COFFEE FRUTTY



ROLINHO DE ABACAXI COM SORVETE DE COCO E ABACAXI



MOKA KOPENHAGEN



CAFÉ COM CREME DE MORANGO



ROLINHO DE ABACAXI COM SORVETE DE COCO E ABACAXI

Ingredientes:

Rolinho

6 unidades de pão árabe (pão folha) meio abacaxi médio descascado e picado;
4 colheres (sopa) de açúcar cristal;
50g de castanha-do-Pará picada.

Montagem

1 colher (sopa) de açúcar;
1 colher (sopa) de água;
6 bolas de sorvete Kibon sabor coco com abacaxi.

Modo de preparo:

Rolinho

Corte cada unidade de pão em formato de retângulo (20 x 15 cm). Reserve. Em uma panela, junte o abacaxi e o açúcar. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até começar a dourar. Retire do fogo, junte a castanha-do-Pará e reserve até esfriar. Unte uma assadeira retangular média (33 x 23 cm) e reserve. Preencha o forno em temperatura média (180°C).

Montagem

Em uma tigela pequena, junte o açúcar e a água. Pincele as laterais dos retângulos de massa com essa mistura. Divida o doce em 6 porções. Coloque, no centro de cada retângulo de pão, uma porção do doce de abacaxi. Dobre 2 cm das laterais do pão sobre o recheio e enrole formando um rolinho. Repita a operação com o restante do pão e do doce de abacaxi. Coloque os rolinhos na assadeira reservada, com a parte dobrada virada para baixo, e leve ao forno por 15 minutos. Coloque cada rolinho em um prato e sirva com 1 bola de sorvete Kibon sabor coco com abacaxi.

Dica

O rolinho ficará bem crocante ao assar. Se desejar preparar com antecedência, asse conforme indicado na receita. E depois de frio, conserve em pote bem tampado até o momento de servir.



SAC: 0800-7079933
www.kibon.com.br

CAFÉ COM CREME DE MORANGO

Ingredientes:

1 xícara (chá) de açúcar refinado 180g;
400ml de café coado bem forte Melitta;
200g de chocolate meio amargo em raspas;
250g de morango;
1 xícara (chá) de creme de leite fresco 210g.

Modo de Preparo:

Coloque em uma panela o açúcar (reserve 2 colheres das de sopa) e leve ao fogo até derreter. Abaixar o fogo. Incorpore com cuidado o café Melitta e misture até ficar homogêneo. Retire do fogo e despeje nos copos com as raspas de chocolate. Bata os morangos no liquidificador, despeje na tigela da batedeira e adicione o creme de leite e o açúcar reservado. Bata até encorpar e sirva com a bebida. Decore com morangos.



SAC: 0800 14 0203
www.melitta.com.br

COFFEE FRUTTY

Ingredientes:

50ml de café expresso gourmet Café do Centro gelado;
4 colheres de cereja em calda;
30l de leite;
3 bolas de sorvete de morango;
1 colher de chá de rosas (xarope);
Cerejas ou chantilly para decorar.

Modo de Preparo:

Bata no liquidificador o sorvete, o leite, o café e o xarope. Adicione na taça e decore com cerejas ou chantilly. Coloque no fundo da taça três colheres de cereja com calda. Decore a borda da taça com o melaço de uma colher da calda da cereja.



SAC: (11) 3811-6700
www.cafedocentro.com.br

SORVETES & CASQUINHAS

RECEITA

SORVETE DE MORANGO



SORVETES & CASQUINHAS

RECEITA

SORVETE DE MARACUJÁ



SORVETES & CASQUINHAS

RECEITA

CAFÉ TRUFADO



SORVETES & CASQUINHAS

RECEITA

DRINK AFRICANA



MOKA KOPENHAGEN

Ingredientes:

Suspiros

05 claras (200g);
225g de açúcar refinado;
raspas de limão;
papel-manteiga.

Montagem:

Suspiros

04 unidades de mousse de chocolate Kopenhagen;
160g de chumbinho Kopenhagen;
04 unidades de mousse cappuccino Kopenhagen;
Chantilly;
100g de Krispy Kop amargo Kopenhagen;
cacao em pó para polvilhar;
Première Kopenhagen.

Modo de Preparo:

Suspiros

Bata as claras até ficarem no ponto de neve, acrescente o açúcar aos poucos, batendo bem após cada adição. Junte as raspas de limão e continue a bater por mais 5 minutos. Em uma assadeira forrada com papel-manteiga, coloque o creme com o auxílio de duas colheres de chá, fazendo pequenas bolinhas. Leve para assar em forno a 140°C por cerca de

30 minutos. Os suspiros devem estar durinhos e branquinhos. Retire do forno e reserve.

Montagem

Quebre os suspiros. Faça camadas em uma taça transparente começando com os suspiros quebrados, depois a mousse de chocolate Kopenhagen, os chumbinhos Kopenhagen, a mousse cappuccino Kopenhagen, depois o chantilly e finalize com Krispy Kop amargo Kopenhagen. Salpique cacau em pó e termine com o Première Kopenhagen.



SAC: 0800-100678
www.kopenhagen.com.br

SORVETE DE MARACUJÁ

Ingredientes:

½ xícara (chá) de suco concentrado de maracujá (100ml);
1 xícara (chá) de Suprasoy sem lactose (156g);
1 xícara (chá) de açúcar (160 g).

Modo de Preparo

Coloque no copo do liquidificador, o suco de maracujá, o Suprasoy sem Lactose, o açúcar e 1 xícara (chá) de água gelada (200 ml). Bata até obter uma mistura homogênea. Despeje a mistura numa forma de gelo e leve ao freezer por, aproximadamente, 2 horas. Retire do freezer, deixe à temperatura ambiente por 10 minutos, desenforme e sirva imediatamente.



SAC: 0800 53 1800
www.suprasoy.com.br

SORVETE DE MORANGO

Ingredientes:

1 lata de Leite Moça® tradicional;
2 medidas (lata) de morangos picado;
1 lata de Creme de Leite Nestlé®;
2 colheres (sopa) de suco de limão.

Modo de Preparo:

Bata no liquidificador o leite Moça®, a mesma medida (da lata) de água, os morangos, o creme de leite Nestlé® e o suco de limão até ficar homogêneo. Despeje em um recipiente refratário raso, cubra com filme plástico e leve ao freezer até endurecer. Retire, bata mais uma vez e leve de volta ao freezer. Sirva em taças.



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

CAFÉ TRUFADO

Ingredientes:

1 trufa de 30g a sua escolha;
30ml de café gourmet Cacau Show;
½ bola de sorvete sabor creme;
5g de chocolate polvilhado;
calda de chocolate para decorar o copo.

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes e decore com calda de chocolate.



SAC: 0800 119 263
www.cacaushow.com.br

DRINK AFRICANA

Ingredientes:

50ml de Ypióca Ouro;
40ml de café espresso;
30ml de licor Amarula;
2 colheres de raspas de chocolate meio amargo;
3 bolas de sorvete de creme.

Modo de preparo:

Em um liquidificador, adicione todos os ingredientes e bata bem até ficar homogêneo. Passe para um copo adequado e acrescente um punhado de raspas de chocolate em cima. Sirva com canudo.



SAC: 0800 703 0110
www.ypioca.com.br