

Mavalério®

Presente nos doces momentos

50
anos



Receituário

Boas Festas

*Um fim de ano delicioso, com receitas
incríveis de panetones, bolos e sobremesas.*



Nossa, como o ano passa rápido... Já estamos em época de festas de Natal e Ano Novo! E o que isso significa? Receitas **MAVALÉRIO** recheadas de sabor e de muitas vendas para você, é claro! Como já é tradição, confira nossas dicas do **Faça & Lucre** e boas festas!



Panetone com Gotas de Chocolate

Será que tem coisa que combina mais com Natal do que panetone? Tem, sim: panetone com **MAVALÉRIO**! Faça maravilhas com a Cobertura Premium Sabor Chocolate, a Gota Pingo e os Aromas **MAVALÉRIO**, além dos Granulados Crocantes e Flocos Macios **MIL CORES MAVALÉRIO**.



Biscoitinho Recheado Divertido

Que tal fazer essas delícias divertidas que são um verdadeiro presente? Lá no nosso site, você confere o passo a passo completo para usar as Coberturas Premium Meio Amarga e Branca **MAVALÉRIO**, os Granulados Crocantes Coloridos **MIL CORES MAVALÉRIO** e muito mais!



Sorvete de Morango e Flocos

Aproveite que no fim do ano faz aquele calorão, e faça esse sorvete refrescante e que vai super bem nas férias de verão!

Aqui você vai usar o Açúcar Colorido Branco **MIL CORES MAVALÉRIO**, o Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Morango **MAVALÉRIO**, as Coberturas Premium e mais sabores incríveis.

Encontre essas e muitas outras receitas em: www.mavalerio.com.br/faca-e-lucre



Passo a passo delicioso



Potinho do Noel



Rendimento: 25 unidades

Tempo de Preparo: 2h

INGREDIENTES:

Copinho

- 400 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- Corante vermelho próprio para chocolate Q.B.*

Recheio Trufado de Limão

- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 100 g de creme de leite
- 10 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Limão **MAVALÉRIO**

Montagem e Decoração

- Pasta Americana **MAVALÉRIO** Q.B.*
- Corante em gel preto Q.B.*
- Minipastilha Confeitada Verde **CHOCOGIROS MAVALÉRIO** Q.B.*
- Minipastilha Confeitada Vermelha **CHOCOGIROS MAVALÉRIO** Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Copinho: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, acrescente o corante vermelho próprio para chocolate e misture bem até ficar na cor desejada. Em seguida, preencha a forma de copinho de silicone, seguindo as instruções da embalagem e leve à geladeira até ficar opaca. Retire e desenforme.

Recheio Trufado de Limão: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca, em banho-maria ou micro-ondas, depois reserve. Em um recipiente, acrescente o creme de leite e o Pó de Limão, mexendo até dissolver. Em seguida, acrescente na Cobertura Branca reservada e misture bem.

Montagem e Decoração: Coloque o recheio trufado de limão em uma manga de confeitar, recheie os copinhos e reserve. Com o auxílio de um rolo, abra a Pasta Americana branca e corte quadradinhos com o cortador quadrado pequeno. Tinja a Pasta Americana com corante em gel preto, abra com o auxílio de um rolo e corte tirinhas com o auxílio de uma esteca. Com um pouquinho de água, cole os quadradinhos brancos sobre as tiras de Pasta preta e, em seguida, cole as tiras nos copinhos com um pouquinho de água. Finalize com os Chocogiros Verde e Vermelho, dentro dos copinhos.

*Q.B. = Quanto Basta

Confira os detalhes!



1 - Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, acrescente o corante vermelho próprio para chocolate e misture bem até ficar na cor desejada.



2 - Em seguida, coloque a Cobertura tingida em uma manga de confeitar e preencha a forminha de copinho de silicone.



3 - Pressione a forminha seguindo as instruções da embalagem e leve à geladeira até ficar opaca. Retire e desenforme.



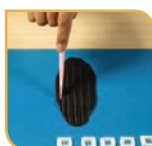
4 - Coloque o recheio trufado de limão em uma manga de confeitar e recheie os copinhos. Reserve.



5 - Abra a Pasta Americana branca com o auxílio de um rolo e corte quadradinhos com o cortador quadrado pequeno.



6 - Com um cortador ainda menor, corte a parte interior do quadrado, deixando a parte de dentro vazada, e reserve.



7 - Tinja a Pasta Americana com corante em gel preto, abra com o auxílio de um rolo e, com uma esteca, corte em tirinhas.



8 - Passe um pouquinho de água no quadradinho branco e cole sobre a tira de Pasta preta.



9 - Cole a tira no copinho com um pouquinho de água.



10 - Finalize decorando com os Chocogiros Verde e Vermelho dentro do copinho.



Rendimento: 6 fatias



Tempo de Preparo: 2h

Brownie Red Velvet com Brigadeiro de Cream Cheese

INGREDIENTES:

Brownie Red Velvet

- 250 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **MAVALÉRIO**
- 100 g de manteiga
- 150 g de açúcar refinado
- 15 g de leite em pó
- 4 ovos
- 90 g de farinha de trigo

- 10 ml de Aroma de Baunilha **MAVALÉRIO**
- Corante em gel vermelho Q.B.*

Brigadeiro de Cream Cheese

- 395 g de leite condensado
- 7 g de farinha de trigo
- 100 g de creme de leite
- 150 g de cream cheese
- 5 ml de Aroma de Baunilha **MAVALÉRIO**

- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 3 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Limão **MAVALÉRIO**

Montagem e Decoração

- Morangos Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Brownie Red Velvet: Em um recipiente, coloque as Coberturas Branca e ao Leite, a manteiga e derreta em banho-maria ou micro-ondas. Em seguida, adicione o açúcar refinado e o leite em pó. Misture e acrescente os ovos, mexendo até ficar uma massa homogênea. Adicione a farinha de trigo, o Aroma de Baunilha, o corante em gel vermelho e misture bem, até ficar na cor desejada. Espalhe a massa em uma assadeira redonda untada e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por mais ou menos 40 minutos.

Brigadeiro de Cream Cheese: Em uma panela, coloque o leite condensado e a farinha de trigo, misturando bem até dissolver. Em seguida, acrescente o creme de leite, o cream cheese, o

Aroma de Baunilha e a Cobertura Branca. Misture e leve ao fogo médio, mexendo sempre até ficar cremoso. Desligue o fogo, acrescente o Pó de Limão e misture.

Montagem e Decoração: Corte o Brownie em fatias triangulares e reserve. Coloque o brigadeiro de cream cheese já frio em uma manga de confeitar com bico pitanga e preencha as fatias. Em seguida, decore com morangos.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento: 2 unidades



Tempo de Preparo: 2h

Panetone Boneco de Neve

INGREDIENTES:

- 2 panetones de chocolate

Recheio Trufado de Morango

- 500 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 200 g de creme de leite
- 10 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Morango

MAVALÉRIO

- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **MAVALÉRIO** picada em cubinhos

Montagem e Decoração

- 250 g de Pó para Preparo de Glacê Real **MAVALÉRIO**
- 50 ml de água, aproximadamente

- Minipastilha Confeitada Azul **CHOCOGIROS MAVALÉRIO** Q.B.*

- Minipastilha Confeitada Branca **CHOCOGIROS MAVALÉRIO** Q.B.*

- Confeito Miçanga Branca e Azul **MIL CORES MAVALÉRIO** Q.B.*

- Pasta Americana **MAVALÉRIO** Q.B.*

- Corante em gel azul Q.B.*

- Confeito Miçanga Preta **MIL CORES MAVALÉRIO** Q.B.*

- Confeito Figura Miniconfete **MIL CORES MAVALÉRIO** Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Recheio Trufado de Morango: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas e reserve. Em um recipiente, coloque o creme de leite e o Pó de Morango, misture até dissolver e agregue na Cobertura Branca derretida. Por último, junte a Cobertura ao Leite picada.

Montagem e Decoração: Corte a tampa do panetone, retire o miolo, deixando um dedo de espessura na lateral. Coloque o miolo no recheio trufado de morango, mexa e recheie o panetone até a borda. Coloque a tampa e leve à geladeira até ficar firme. Na batedeira, bata o Pó para Glacê Real com água, seguindo as instruções da embalagem, até ficar com uma consistência de glacê fluído; se necessário, acrescente mais água. Em seguida, retire a proteção do panetone, espalhe o glacê fluído, decore

com o Chocogiros Azul, o Chocogiros Branco e a Miçanga Branca e Azul. Reserve. Modele um boneco de neve com a Pasta Americana e, para os detalhes das luvas, gorro e cachecol, tinta um pedaço da Pasta Americana com corante em gel azul. Para os olhos, coloque Confeito Miçanga Preta e, para o nariz e botões, coloque o Confeito Miniconfete.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento: 30 unidades

Tempo de Preparo: 2h

Tacinha com Creme de Manteiga

INGREDIENTES:

Copinho

- 600 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **MAVALÉRIO**

- 200 g de Açúcar de Confeiteiro **SNOW SUGAR MAVALÉRIO**
- 200 g de Pó para Preparo de Glacê Real **MAVALÉRIO**
- 20 ml de leite
- 10 ml de Aroma de Baunilha **MAVALÉRIO**

Recheio de Creme

- 200 ml de leite
- 100 g de gemas
- 50 g de açúcar refinado
- 5 ml de Aroma de Baunilha **MAVALÉRIO**
- 200 g de chantilly levemente batido

Cobertura de Creme de Manteiga

- 200 g de manteiga sem sal

Montagem e Decoração

- Confeito Miçanga Branca **MIL CORES** **MAVALÉRIO** Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Copinho: Em um recipiente, derreta a Cobertura ao Leite em banho-maria ou micro-ondas. Em seguida, modele na forma de copinho seguindo as instruções do fabricante. Leve à geladeira até ficar opaca, retire e reserve.

Recheio de Creme: Em uma panela, coloque o leite para ferver, misture as gemas com o açúcar, acrescente na panela e misture até formar um creme. Desligue o fogo e reserve. Após esfriar, acrescente o chantilly batido.

Cobertura de Creme de Manteiga: Na batedeira, bata muito bem a manteiga sem sal, o Açúcar de Confeiteiro, o Pó para Glacê

Real, o leite e o Aroma de Baunilha, até ficar homogêneo.

Montagem e Decoração: Coloque o recheio de creme em uma manga de confeitar e recheie os copinhos. Em uma manga de confeitar com bico pitanga, coloque a cobertura de creme de manteiga e cubra o recheio. Em seguida, decore com Miçangas Brancas.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento: 6 unidades

Tempo de Preparo: 1h30

Verrine Tropical

INGREDIENTES:

Base

• CHOCO POWER BALL

MAVALÉRIO Mini Sabor Chocolate e Chocolate Branco Q.B.*

Creme de Maracujá

- 395 g de leite condensado
- 10 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor

Maracujá **MAVALÉRIO**

- 170 g de iogurte de mel

Creme de Chocolate

- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**
- 150 g de creme de leite
- 150 g de chantilly levemente batido

Creme de Morango e Queijo Cremoso

- 395 g de leite condensado
- 15 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Morango **MAVALÉRIO**
- 150 g de cream cheese

Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

- Folha de transfer Q.B.*

Montagem

- Morangos picados Q.B.*

Decoração

- 300 g de Cobertura

MODO DE PREPARO:

Creme de Maracujá e Mel: Em um recipiente, coloque o leite condensado e o Pó de Maracujá, misturando até ficar consistente. Em seguida, acrescente o iogurte de mel. Misture muito bem e reserve.

Creme de Chocolate: Em um recipiente, derreta a Cobertura Meio Amarga em banho-maria ou micro-ondas, acrescente o creme de leite e misture até ficar homogêneo. Em seguida, junte o chantilly levemente batido e mexa.

Creme de Morango e Queijo Cremoso: Em um recipiente, coloque o leite condensado e o Pó de Morango, misturando até ficar consistente. Em seguida, acrescente o cream cheese, misture muito bem e reserve.

Decoração: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Com o auxílio de uma espátula, espalhe sobre a folha de transfer. Quando começar a secar, marque a folha utilizando um cortador redondo e leve à geladeira até ficar opaca. Retire e desenforme.

Montagem e Decoração: Coloque o Choco Power Ball no fundo do copo. Em seguida, intercale camadas do creme de maracujá, creme de chocolate e creme de morango e queijo cremoso. Por último, coloque os morangos cortados. Finalize com a placa de cobertura e transfer.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento: 10 unidades

Tempo de Preparo: 3h

Cupcake com Brigadeiro e Cookies

INGREDIENTES:

Massa

- 2 ovos
- 100 g de Açúcar de Confeiteiro **SNOW SUGAR MAVALÉRIO**
- 50 ml de óleo
- 130 g de farinha de trigo
- 60 ml de leite
- 40 g de Chocolate em Pó 32% de Cacau **MAVALÉRIO**

- 8 g de Fermento Químico em pó **Dr.Oetker**

Cookies

- 125 g de margarina
- 80 g de Açúcar de Confeiteiro **SNOW SUGAR MAVALÉRIO**
- 75 g de açúcar mascavo
- 1 ovo
- 175 g de farinha de trigo
- 2 ml de Aroma de Laranja

MAVALÉRIO

- 2 g de Fermento Químico em pó **Dr.Oetker**
- 50 g de Gota Pingo Sabor Chocolate Tipo **2000 MAVALÉRIO**

Brigadeiro

- 395 g de leite condensado
- 7 g de farinha de trigo
- 200 g de creme de leite
- 300 g de Cobertura

Premium Sabor Chocolate ao Leite e Meio Amargo "Blend" **MAVALÉRIO**

Montagem e Decoração

- **CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO** Mini Sabor Chocolate e Chocolate Branco Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Massa: Em um recipiente, misture os ovos e o Açúcar de Confeiteiro muito bem. Em seguida, acrescente o óleo, a farinha de trigo, o leite, o Chocolate em Pó e o Fermento em pó. Mexa e distribua a massa em uma assadeira própria para cupcake e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 25 minutos.

Cookies: Em um recipiente, misture a margarina, o Açúcar de Confeiteiro e o açúcar mascavo até que fique bem homogêneo. Em seguida, acrescente o ovo, a farinha de trigo, o Aroma de Laranja, o Fermento em pó e misture muito bem. Por último, coloque as Gotas de Chocolate, mexa e leve à geladeira até ficar firme para fazer a modelagem. Leve para assar em uma assadeira baixa e forrada com papel

manteiga, em forno preaquecido a 180 °C, até que fiquem dourados.

Brigadeiro: Em uma panela, coloque o leite condensado e a farinha de trigo, misturando bem até dissolver. Em seguida, acrescente o creme de leite e a Cobertura Blend. Leve ao fogo, mexendo sempre até ficar cremoso. Retire e deixe esfriar.

Montagem e Decoração: Coloque o brigadeiro já frio em uma manga de confeitar com bico pitanga e cubra o cupcake. Em seguida, decore com Choco Power Ball e finalize com o cookie.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento: 1 unidade

Tempo de Preparo: 5h

Bolo Trufado de Maracujá com Brigadeiro

INGREDIENTES:

Massa

- 6 ovos
- 320 g de Açúcar de Confeiteiro **SNOW SUGAR MAVALÉRIO**
- 80 ml de óleo
- 200 ml de leite
- 360 g de farinha de trigo
- 130 g de Chocolate em Pó 32% de Cacau **MAVALÉRIO**
- 20 g de Fermento

Químico em pó **Dr.Oetker**

Recheio Trufado de Maracujá

- 400 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 200 g de creme de leite
- 15 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Maracujá **MAVALÉRIO**
- 300 g de chantilly batido

Brigadeiro

- 395 g de leite condensado
- 7 g de farinha de trigo
- 40 g de Chocolate em Pó 50% de Cacau **MAVALÉRIO**
- 100 g de creme de leite
- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite e Meio Amargo "Blend" **MAVALÉRIO**
- Granulado de Chocolate **CHOCOLATIER MAVALÉRIO** Q.B.*

Montagem e Decoração

- Chantilly de chocolate batido Q.B.*
- Granulado de Chocolate **CHOCOLATIER MAVALÉRIO** Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Massa: Na batedeira, bata muito bem os ovos, o Açúcar de Confeiteiro, o óleo e o leite. Desligue e acrescente a farinha de trigo, o Chocolate em Pó e o Fermento em pó. Mexa e espalhe a massa em duas assadeiras de 20 cm de diâmetro e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 30 minutos.

Recheio Trufado de Maracujá: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca e reserve. Em um recipiente, misture o creme de leite com o Pó de Maracujá até dissolver bem. Em seguida, acrescente na Cobertura derretida reservada e misture. Por último, junte o chantilly batido, mexa e reserve.

Brigadeiro: Em uma panela, coloque o leite condensado,

a farinha de trigo e o Chocolate em Pó, misturando bem até dissolver. Em seguida, acrescente o creme de leite, a Cobertura Blend e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar no ponto de enrolar. Retire e deixe esfriar. Em seguida, enrole e passe no Granulado de Chocolate.

Montagem e Decoração: Corte o bolo em fatias e forre uma assadeira com plástico. Em seguida, intercale camadas do bolo e do recheio trufado de maracujá. Desenforme e alise o bolo com o chantilly de chocolate. Espalhe o Granulado de Chocolate na base e no topo do bolo e decore com os brigadeiros.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento: 2 unidades



Tempo de Preparo: 3h

Panetone Recheado de Brigadeiro

INGREDIENTES:

- 2 panetones de chocolate

Recheio e Cobertura

- 800 g de leite condensado
- 10 g de farinha de trigo
- 60 g de Cacau em Pó

Alcalino **MAVALÉRIO**

- 400 g de creme de leite
- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite e

Meio Amargo "Blend" **MAVALÉRIO**

Montagem e Decoração

- Granulado de Chocolate **CHOCOLATIER MAVALÉRIO**
Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Recheio e Cobertura: Em uma panela, coloque o leite condensado, a farinha de trigo e o Cacau em Pó, misturando bem até dissolver. Em seguida, acrescente o creme de leite e a Cobertura Blend. Leve ao fogo, mexendo sempre até ficar cremoso. Retire e deixe esfriar.

Montagem e Decoração: Corte a tampa do panetone, depois retire o miolo deixando a espessura de um dedo na lateral. Coloque o miolo em uma parte no recheio, mexa e recheie o panetone até a borda. Coloque a tampa e leve à geladeira até ficar firme. Coloque o recheio em uma manga de confeitar com bico pitanga, preencha a tampa do panetone e decore com Granulado de Chocolate.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento: 1 unidades

Tempo de Preparo: 1h30

Bolo com Frutas

INGREDIENTES:

Massa

- 4 ovos
- 200 g de açúcar refinado
- 200 ml de óleo de milho
- 100 ml de leite
- 10 ml de Aroma de Baunilha **MAVALÉRIO**
- 15 g de Fermento Químico em pó **Dr.Oetker**
- 250 g de farinha de trigo
- 50 g de uva passa
- 50 g de nozes trituradas
- 50 g de damasco picado

Cobertura e Decoração

- 360 g de Açúcar de Confeiteiro **SNOW SUGAR**
- **MAVALÉRIO**
- 60 ml de leite quente
- Cerejas com cabo Q.B.*
- Nozes inteiras Q.B.*

MODO DE PREPARO:

Massa: Na batedeira, bata muito bem os ovos, o açúcar refinado, o óleo, o leite e o Aroma de Baunilha. Desligue, acrescente o Fermento em pó e a farinha de trigo, misture e coloque a massa em uma assadeira de bolo com furo no meio. Coloque a uva passa, as nozes trituradas e o damasco picado. Misture delicadamente e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 30 minutos.

Cobertura e Decoração: Em um recipiente, coloque o Açúcar de Confeiteiro e em seguida o leite quente. Mexa, espalhe sobre o bolo e decore com cerejas e nozes.

*Q.B. = Quanto Basta

Tem lançamento

nas Coberturas Premium em Barra MAVALÉRIO

Nova gramatura: 2,01 kg



Faça docinhos
incrivelmente
deliciosos

Coberturas
com excelente
rendimento

Ideais para
derreter,
cobrir e moldar

Fáceis de usar



Conheça a linha completa
de Coberturas Premium!

Barras 1,01 kg e 2,01 kg

• Ao Leite • Meio Amarga • Blend • Branca

Gotas para Derreter 1,01 kg e 2,1 kg

• Ao Leite • Meio Amarga • Blend • Branca

www.mavalerio.com.br