



Mavalério[®]

Presente nos doces momentos



Receituário
Boas

Festas

As tendências que vão
fazer do fim de ano a
época mais doce de 2020!





2020 foi um ano muito desafiador para todos, não é? Mas o importante é manter o foco e ter a certeza de que ainda é possível lucrar antes que 2021 chegue! **Afinal, vêm aí as festas de Natal e Ano-Novo!** Em uma época de tantas tradições, aí vai mais uma: as dicas do Faça & Lucre!



LASANHA

Brownie

Essa combinação é um absurdo de criatividade! Essa sobremesa incrível vai surpreender a todos e lhe render muitos lucros. Para torná-la realidade, use as Coberturas Premium **MAVALÉRIO!**



BOLO GELADO DE

Chocolate

É uma tendência irresistível, que vem na marmitinha! É mais praticidade na hora de vender: seus clientes vão adorar! Você não pode deixar de fazer e lucrar com essa receita.



COPO COM

Gostosuras

Tem brigadeiro, suspiro, biscoito... Esse copinho é uma verdadeira gostosura! Eles são feitos com ingredientes diversos e, principalmente, com os Confeitos **MIL CORES MAVALÉRIO!**



CUPCAKE ÁRVORE DE

Natal

A magia do Natal nas mãos dos seus clientes! Crie o encantamento que todos procuram nesta época do ano com um cupcake maravilhoso com produtos **MAVALÉRIO.**

Encontre essas e muitas outras receitas em:

www.mavalerio.com.br/faca-e-lucre



PASSO A PASSO

delicioso



Rendimento:
1 unidade

Bolo Abacaxi



Tempo de Preparo:
5h

INGREDIENTES

Massa

5 ovos
180 g de açúcar refinado
10 ml de Aroma de Baunilha Branca **MAVALÉRIO**
15 g de Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**
250 g de farinha de trigo

20 g de emulsificante para bolo
120 ml de água gelada

Calda

250 ml de água
50 ml de leite condensado

Recheio Creme Branco com Abacaxi

15 g de amido de milho
395 g de leite condensado
75 g de leite em pó
200 ml de leite
200 g de creme de leite
100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
150 g de chantilly batido

300 g de abacaxi cozido

Montagem e Decoração

Chantilly batido e tingido de amarelo Q.B.*
Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
Corantes próprios para chocolate amarelo e verde Q.B.*

Modo de Preparo

Massa: Na batedeira, bata os ovos, o açúcar refinado, o Aroma de Baunilha Branca, o Fermento em Pó, a farinha de trigo, o emulsificante para bolo e a água por 5 minutos. Em seguida, coloque a massa em uma assadeira de 20 x 6 cm de diâmetro forrada com papel-manteiga e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 30 minutos.

Calda: Em um recipiente, coloque a água e o leite condensado, misture bem, coloque em uma biscoiteira e reserve.

Recheio de Creme Branco com Abacaxi: Em uma panela, coloque o amido de milho, o leite condensado, o leite em pó e misture até dissolver. Em seguida, acrescente o leite, o creme de leite, a Cobertura Branca e leve para cozinhar até ficar cremoso. Depois de frio, acrescente o chantilly batido, mexa e, por último, coloque o abacaxi cozido e mexa.

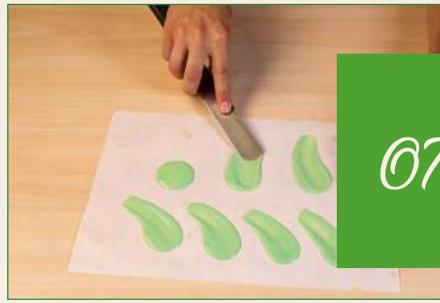
Montagem e Decoração: Forre uma assadeira com plástico e intercale fatias de bolo, calda e recheio de creme branco com abacaxi. Em seguida, desenforme, cubra com o chantilly tingido de amarelo e alise bem. Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, divida em dois recipientes e tinja com os corantes próprios para chocolate amarelo e verde, e misture bem até ficar na cor desejada. Em uma manga de confeitar, coloque a Cobertura tingida de amarelo e pingue em um papel-manteiga. Em seguida, passe uma espátula e deixe secar. Em outra manga de confeitar, coloque a Cobertura tingida de verde e pingue em um papel-manteiga. Em seguida, passe uma espátula e deixe secar. Cole as lascas amarelas de cima para baixo. Coloque o chantilly tingido de amarelo em uma manga de confeitar e pressione sobre o bolo. Intercale as lascas amarelas em camadas. Finalize com as lascas verdes no centro do bolo.

*Q.B. = Quanto Basta

CONFIRA OS DETALHES NA PRÓXIMA PÁGINA.



01 Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, divida em dois recipientes e tinga com os corantes próprios para chocolate amarelo e verde, misture bem até ficar na cor desejada.



07 Em seguida, passe uma espátula e deixe secar.



02 Coloque a Cobertura tingida de amarelo em uma manga de confeitar.



08 Cole as lascas amarelas de cima para baixo.



03 Pingue a Cobertura derretida em um papel-manteiga.



09 Coloque o chantilly tingido de amarelo em uma manga de confeitar e pressione no bolo.



04 Em seguida, passe uma espátula e deixe secar.



10 Intercale as lascas nas próximas camadas.



05 Coloque a Cobertura tingida de verde em uma manga de confeitar.



11 Finalize com as lascas verdes no centro do bolo.



06 Pingue a Cobertura derretida em um papel-manteiga.



12 Resultado final.





Rendimento:
1 unidade



Tempo de Preparo:
2h

CHOCOTONE Trufado

INGREDIENTES

1 chocotone

Recheio Trufado

500 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**
250 g de creme de leite
10 ml de rum

Cobertura

500 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **MAVALÉRIO**
150 g de creme de leite

Montagem e Decoração

Pasta Americana **MAVALÉRIO** Q.B.*
Corante em gel verde Q.B.*
250 g de Pó para Preparo de Glacê Real **MAVALÉRIO**
35 ml de água
Manga de Confeitar **WILTON**
Bico de Confeitar 352 e 366 **WILTON**
Minipastilha Chocogiros Vermelha Sabor Chocolate **MAVALÉRIO** Q.B.*

Modo de Preparo

Recheio Trufado: Em um recipiente, derreta a Cobertura Meio Amarga em banho-maria ou micro-ondas. Acrescente o creme de leite, misture bem e, por último, coloque o rum e mexa.

Cobertura: Em um recipiente, derreta a Cobertura ao Leite em banho-maria ou micro-ondas, acrescente o creme de leite e misture bem.

Montagem e Decoração: Corte a tampa do chocotone e retire o miolo. Intercale, dentro do chocotone, camadas do recheio trufado e do miolo. Finalize com a tampa virada para baixo. Em seguida, com o auxílio de

uma espátula, espalhe a cobertura em todo o chocotone, passe a espátula para fazer os detalhes e reserve. Tinja parte da Pasta Americana com o corante em gel verde e faça uma tirinha. Faça uma tirinha com a Pasta Branca também. Em seguida, enrole as duas tirinhas e envolva-as no chocotone. Em um recipiente, coloque o Pó para Glacê Real, a água (aos poucos) e o corante em gel verde. Misture bem e bata, na batadeira, com o batedor raquete até ficar na cor desejada. Coloque o Glacê em uma Manga de Confeitar com os Bicos 352 e 366 e faça folhas no chocotone. Em seguida, cole os Chocogiros Vermelhos.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento:
1 unidade



Tempo de Preparo:
5h

Chocotone

NATAL

INGREDIENTES

Espanja (1ª etapa)

112 g de farinha de trigo
8 g de Fermento Biológico Seco **DR.OETKER**
80 ml de água
1 gema

Reforço (2ª etapa)

65 g de açúcar refinado
65 g de margarina sem sal

10 g de leite em pó
2 gemas
3 g de sal
10 g de mel
10 ml de Aroma de Laranja **MAVALÉRIO**
Corante em gel amarelo gema Q.B.*
210 g de farinha de trigo
20 ml de água (aproximadamente)
100 g de Gota Pingo Sabor Chocolate
Tipo 2000 **MAVALÉRIO**

Decoração

500 g de Pó para Preparo de Glacê Real **MAVALÉRIO**
70 ml de água
Corante em gel vermelho Q.B.*
Minipastilha Chocogiros Branca Sabor Chocolate **MAVALÉRIO** Q.B.*

Modo de Preparo

Espanja (1ª etapa): Em um recipiente, misture a farinha de trigo, o Fermento Biológico seco, a água e a gema, deixe descansar por 30 minutos. Reserve.

Reforço (2ª etapa): Na batedeira, bata o açúcar, a margarina sem sal, o leite em pó, as gemas, o sal, o mel, o Aroma de Laranja e o corante em gel amarelo gema, até formar um creme. Retire da batedeira, coloque esse creme em um recipiente, acrescente a farinha de trigo e mexa bem. Em seguida, junte a esponja já fermentada. Vá dando ponto com água, até ficar uma massa lisa, enxuta e mole. Estique a massa em formato retangular e coloque as Gotas de Chocolate, espalhando bem. Boleie a massa e deixe descansar, coberta com um plástico por

30 minutos. Após esse tempo, boleie novamente e coloque nas formas próprias para panetones. Deixe crescer por 40 minutos ou até a massa chegar na borda e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por 40 minutos aproximadamente.

Decoração: Em um recipiente, coloque o Pó para Glacê Real e a água aos poucos, misture bem e bata muito bem na batedeira com o batedor raquete. Em seguida, divida em dois recipientes, em um deles acrescente o corante em gel vermelho e misture até ficar na cor desejada. Espalhe o Glacê tingido de vermelho no chocotone, espere secar um pouco, em seguida, passe o Glacê Branco até a metade. Em seguida, cole os Chocogiros Branco.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento:
1 unidade



Tempo de Preparo:
2h

GUIRLANDA DE *Carolininas*

INGREDIENTES

Massa da Carolina

120 ml de leite
120 ml de água
110 g de manteiga sem sal
3 g de açúcar refinado
1 pitada de sal
140 g de farinha de trigo
5 ovos batidos (aproximadamente)
Manga de Confeitar **WILTON**
Bico 2A **WILTON**

Recheio de Creme de Limão

500 g de leite condensado
20 g de Pó para Preparo de Sobremesa
Sabor Limão **MAVALÉRIO**
Manga de Confeitar **WILTON**
Bico de Confeitar 230 **WILTON**

Decoração

500 g de Pó para Preparo de Glacê Real
MAVALÉRIO
70 ml de água
Corante em gel verde Q.B.*
Manga de Confeitar **WILTON**
Bico de Confeitar 352 **WILTON**
Minipastilha Chocogiros Vermelha Sabor
Chocolate **MAVALÉRIO** Q.B.*
Cobertura à Base de Açúcar "Açúcar
Gelado" **MAVALÉRIO** Q.B.*

Modo de Preparo

Massa da Carolina: Em uma panela, coloque o leite, a água, a manteiga sem sal, o açúcar refinado, a pitada de sal e leve ao fogo para ferver. Após ferver, acrescente a farinha de trigo e misture muito bem. Desligue, coloque a massa na batedeira e bata com o batedor raquete para esfriar. Em seguida, acrescente os ovos batidos, aos poucos, até obter uma massa lisa e enxuta. Coloque a massa em uma Manga de Confeitar com Bico 2A e pingue em uma assadeira baixa, untada com desmoldante e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 25 minutos ou até ficar dourada.

Recheio de Creme de Limão: Na batedeira, bata o leite condensado e

o Pó de Limão, até ficar aerado. Coloque uma Manga de Confeitar com Bico 230 e recheie as carolininas pela parte de baixo.

Decoração: Em um prato de sua preferência, empilhe as carolininas formando uma guirlanda. Em um recipiente, coloque o Pó para Glacê Real, a água (aos poucos) e o corante em gel verde. Misture bem e bata na batedeira com o batedor raquete, até ficar na cor desejada. Coloque o Glacê em uma Manga de Confeitar com Bico 352 e faça folhas nas carolininas. Em seguida, cole os Chocogiros Vermelho sobre o Glacê. Finalize peneirando o Açúcar Gelado.

*Q.B. = Quanto Basta





Rendimento:
25 unidades

POP CAKE

Natalino



Tempo de Preparo:
2h

INGREDIENTES**Massa**

100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
30 g de creme de leite
500 g de farelo de massa de bolo da sua preferência

Para Banhar e Decorar

300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Blend **MAVALÉRIO**
100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
Manga de Confeitar **WILTON**
Confeiteiro Miçanga Vermelha e Verde **MIL CORES MAVALÉRIO Q.B.***

Modo de Preparo

Massa: Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Acrescente o creme de leite, misture bem e, em seguida, coloque farelo de massa de bolo de sua preferência, mexa e deixe descansar por 30 minutos.

Para Banhar e Decorar: Faça bolinhas de 25 g, aproximadamente, reserve na geladeira até ficar firme. Em seguida, retire, deixe sair o gelo e reserve. Em um recipiente, derreta a Cobertura Blend em banho-maria ou micro-ondas, passe um palito na Cobertura derretida e espete na bolinha. Depois de seco, banhe as bolinhas na Cobertura derretida e deixe secar. Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas, coloque em uma Manga de

Confeitar, pressione sobre o pop cake, deixando escorrer e decore com a Miçanga Vermelha e Verde.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento:
2 unidades

TAÇA



Tempo de Preparo:
3h

Dois Amores

INGREDIENTES

Creme Base

500 ml de leite integral
200 g de leite condensado
10 ml de Aroma de Baunilha **MAVALÉRIO**
3 gemas
30 g de amido de milho
100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **MAVALÉRIO**
100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

Farofa Crocante Doce

50 g de farinha de trigo
50 g de margarina sem sal
50 g de Açúcar de Confeiteiro **SNOW SUGAR MAVALÉRIO**
30 g de Flocos de Cereais Crocantes **MAVALÉRIO**
20 g de castanha-de-caju moída

Montagem e Decoração

Flocos Macios Sabor Chocolate **MIL CORES MAVALÉRIO Q.B.***
Bombom Q.B.*
Morango picado, mirtilo, physalis, amora Q.B.*

Modo de Preparo

Creme Base: Em uma panela, coloque 400 ml do leite, o leite condensado, o Aroma de Baunilha e leve ao fogo para ferver. Em outro recipiente, coloque o restante do leite (100 ml), as gemas, o amido de milho e misture. Quando o leite ferver, acrescente a mistura das gemas, misture até formar um creme. Divida o creme em dois recipientes e acrescente a Cobertura ao Leite em um e a Cobertura Branca no outro. Mexa até derreter.

Farofa Crocante Doce: Em um recipiente, coloque a farinha de trigo, a margarina sem sal, o Açúcar de Confeiteiro, os Flocos de Cereais e a castanha-de-caju moída. Misture bem até formar uma farofa, espalhe

sobre uma assadeira e leve para assar em um forno preaquecido a 180 °C até dourar.

Montagem e Decoração: Intercale em taças de sua preferência, camadas do creme de chocolate ao leite e do creme de chocolate branco. Espalhe os Flocos Macios e decore com bombom fatiado, morango picado, mirtilo, physalis e amora.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento:
2 unidades

BOLO DE

Frutas



Tempo de Preparo:
1h

INGREDIENTES

Massa

325 g de Açúcar de Confeiteiro **SNOW SUGAR MAVALÉRIO**
185 g de manteiga sem sal
180 g de ovos
25 g de amido de milho
15 g de Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**
350 g de farinha de trigo
250 ml de leite
50 g de damasco picado
50 g de nozes

50 g de uva-passa branca
50 g de frutas cristalizadas

Cobertura e Decoração

360 g de Açúcar de Confeiteiro **SNOW SUGAR MAVALÉRIO**
60 ml de leite quente
Damasco picado, nozes, uva-passa branca e frutas cristalizadas
Q.B.*

Modo de Preparo

Massa: Na batedeira, bata muito bem o Açúcar de Confeiteiro e a manteiga sem sal. Em seguida, coloque os ovos e bata mais. Acrescente o amido de milho, o Fermento em Pó, a farinha de trigo, o leite e misture. Por último, coloque o damasco picado, as nozes, a uva-passa branca e as frutas cristalizadas, mexa e coloque em uma assadeira retangular de 22 x 9 cm ou em uma assadeira de bolo inglês untada. Leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 35 minutos.

Cobertura e Decoração: Em um recipiente, coloque o Açúcar de Confeiteiro e o leite quente, misture, espalhe nos bolos e decore com damasco picado, nozes, uva-passa branca e frutas cristalizadas.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento:
1 unidade

CHEESECAKE

Gelado



Tempo de Preparo:
5h

INGREDIENTES

Base

200 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo **MAVALÉRIO**
100 g de creme de leite
80 g de **CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO** Sabor Chocolate triturado

Creme

200 g de cream cheese
100 g de creme de leite
50 g de Açúcar de Confeiteiro **SNOW SUGAR MAVALÉRIO**
10 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Limão **MAVALÉRIO**
200 g de chantilly batido
5 g de Gelatina em Pó Incolor **DR.OETKER**
30 ml de água

Cobertura

200 ml de água
50 g de Açúcar Colorido Vermelho **MIL CORES MAVALÉRIO**
10 ml de Aroma de Morango **MAVALÉRIO**
15 g de Gelatina em Pó Incolor **DR.OETKER**

Montagem e Decoração

Morango, amora e mirtilo Q.B.*

Modo de Preparo

Base: Em um recipiente, derreta a Cobertura Amarga em banho-maria ou micro-ondas. Em seguida, acrescente o creme de leite e misture. Em seguida, coloque o Choco Power Ball triturado e mexa. Reserve.

Creme: Na batedeira, bata muito bem o cream cheese, o creme de leite, o Açúcar de Confeiteiro e o Pó de Limão. Desligue a batedeira, acrescente o chantilly batido e misture. Por último, coloque a gelatina hidratada e derretida, mexa e reserve.

Cobertura: Em uma panela, coloque a água, o Açúcar Vermelho, o Aroma de Morango e a gelatina. Leve ao fogo, mexendo sempre, até o

açúcar derreter. Reserve.

Montagem: Em um aro de 20 x 5 cm untado, coloque a base. Em seguida, espalhe o creme e leve à geladeira até ficar consistente. Retire, coloque a Cobertura em temperatura ambiente e leve novamente à geladeira até ficar consistente. Retire da geladeira, desenforme e decore com morango, amora e mirtilo.

*Q.B. = Quanto Basta





Rendimento:
2 unidades



Tempo de Preparo:
5h

MINIBAILARINE COM *Brigadeiro*

INGREDIENTES

Massa

110 g de creme de leite
100 ml de óleo
1 ovo
10 g de Fermento Químico em Pó
DR.OETKER
100 g de açúcar refinado
125 g de farinha de trigo
60 g de Chocolate em Pó 50% de Cacau
MAVALÉRIO

Recheio de Brigadeiro Cremoso

300 g de leite condensado
30 g de Chocolate em Pó 50% de Cacau
MAVALÉRIO
100 g de creme de leite
50 g de Cobertura Premium Sabor
Chocolate Blend **MAVALÉRIO**

Brigadeiro Enrolado

200 g de leite condensado
15 g de Cacau em Pó Alcalino
MAVALÉRIO
50 g de creme de leite

50 g de Cobertura Premium Sabor
Chocolate Blend **MAVALÉRIO**
Flocos Macios Sabor Chocolate **MIL
CORES MAVALÉRIO Q.B.***
Flocos Crocantes Sabor Chocolate **MIL
CORES MAVALÉRIO Q.B.***

Montagem

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

Modo de Preparo

Massa: Em um recipiente, misture bem o creme de leite, o óleo e o ovo. Em seguida, acrescente o Fermento em Pó, o açúcar refinado, a farinha de trigo e o Chocolate em Pó, mexa, espalhe a massa em assadeira de minibailarine untada e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 25 minutos.

Recheio de Brigadeiro Cremoso: Em uma panela, coloque o leite condensado e o Chocolate em Pó, misture 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.

Brigadeiro Enrolado: Em uma panela, coloque o leite condensado e o Cacau em Pó, misture bem até dissolver. Em seguida, acrescente o creme de leite e a Cobertura Blend. Leve ao fogo, mexendo sempre, até ficar no ponto de enrolar. Retire e deixe esfriar. Depois de frio, enrolar bolinhas e passe nos Flocos Macios e Crocantes.

Montagem: Espalhe o recheio de brigadeiro cremoso no bolo, decore com Choco Power Ball Micro e finalize intercalando os brigadeiros.

*Q.B. = Quanto Basta



Rendimento:
2 unidades



Tempo de Preparo:
2h

TORTA

Brownie

INGREDIENTES

Massa

110 g de margarina sem sal
135 g de Açúcar de Confeiteiro **SNOW SUGAR MAVALÉRIO**
1 ovo
10 ml de Aroma de Baunilha **MAVALÉRIO**
300 g de farinha de trigo

Brownie

175 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**
120 g de margarina sem sal
2 ovos
200 g de açúcar refinado
125 g de farinha de trigo
15 g de Chocolate em Pó 70% de Cacau **MAVALÉRIO**
Geleia de morango Q.B.*

Merengue de Morango

200 g de Pó para Preparo de Glacê Real **MAVALÉRIO**
100 g de clara
5 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Morango **MAVALÉRIO**
Manga de Confeitar **WILTON**
Bico de Confeitar 1M **WILTON**
Maçarico
CHOCO POWER BALL MAVALÉRIO Mini Sabor Chocolate Branco Q.B.*

Modo de Preparo

Massa: Em um recipiente, misture muito bem a margarina sem sal, o Açúcar de Confeiteiro, os ovos e o Aroma de Baunilha. Por último, acrescente a farinha de trigo. Coloque a massa em um saco plástico e leve à geladeira por 30 minutos. Em seguida, abra a massa em uma assadeira de torta. Reserve.

Brownie: Em um recipiente, coloque a Cobertura Meio Amarga, a margarina sem sal, derreta em banho-maria ou micro-ondas e reserve. Em outro recipiente, bata os ovos e o açúcar refinado, acrescente na Cobertura reservada e misture. Em seguida, adicione a farinha de trigo e o Chocolate em Pó, mexa, espalhe a massa e a geleia de morango na

assadeira reservada e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 20 minutos.

Merengue de Morango: Em uma panela, misture bem o Pó para Glacê Real e a clara, leve ao fogo, mexendo sempre até a clara perder a viscosidade, sem deixar ferver. Em seguida, bata na batedeira com o Pó de Morango, até montar. Coloque em uma Manga de Confeitar com Bico 1M, preencha a torta, passe o maçarico e finalize com o Choco Power Ball Branco.

*Q.B. = Quanto Basta



Coberturas Premium

MAVALÉRIO

Uma infinidade de **sabores** e **possibilidades** para você



Fáceis de usar, com excelente rendimento, ótima fluidez e sabor equilibrado.



Lançamento: Sabor Chocolate Amargo
Gotas 1,01 kg | Barra 1,01 kg

E mais: Sabores Chocolate ao Leite, Meio Amargo, Blend e Branco

Gotas 1,01 kg e 2,1 kg
Barra 1,01 kg e 2,01 kg



www.mavalerio.com.br