



Receituário Festas de  
*Inverno*  
2021

Receitas deliciosas para deixar essa época do ano ainda mais gostosa!

Em uma estação tão aconchegante como essa, qualquer receita caprichada é um sucesso de vendas. **Hora de colocar a mão na massa Fazer e Lucrar, surpreendendo seus clientes com essas tendências.**



## BOLO *gelado de café*

Cacau em Pó Alcalino, Coberturas Premium, Aroma de Baunilha **MAVALÉRIO** e Fermento **DR.OETKER**. Não há quem resista a essa deliciosa combinação de ingredientes. Isso sem falar na embalagem especial, que agrega ainda mais valor à receita.



## BRIGADEIROS *do amor*

Com o Dia dos Namorados chegando, quem é que não quer presentear aquela pessoa especial com um docinho tão tradicional e romântico como o brigadeiro? Essa é a sua oportunidade de arrasar nas vendas!



## BOLO DE *milho cremoso* NA MARMITA

Até na Festa Junina dá para inovar e essa receita é a prova disso. Além da embalagem que deixa tudo mais prático, a combinação de Gota Pingo Sabor Chocolate Tipo 2000 e o Açúcar de Confeiteiro Snow Sugar **MAVALÉRIO** é irresistível.



## TORTA *cookie*

Essa receita incrível te dá duas ótimas possibilidades: vendê-la inteira ou fracionada em fatias generosas. E, claro, como se trata de um delicioso cookie, até mesmo os **paladares mais exigentes** se renderão ao sabor tão único e tradicional.

Encontre essas e muitas outras receitas em:  
[www.mavalerio.com.br/faca-e-lucrar](http://www.mavalerio.com.br/faca-e-lucrar)

PASSO A PASSO

# Delicioso



Rendimento:  
16 unidades

## BOMBOM

# maria-mole



Tempo de Preparo:  
4h

### INGREDIENTES

#### Brigadeiro

- 395 g de leite condensado
- 100 g de creme de leite
- 200 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo

#### MAVALÉRIO

#### MARIA-MOLE

- 12 g de Gelatina em Pó Incolor **DR.OETKER**
- 250 g de açúcar refinado
- 125 g de água
- Aroma de Baunilha Branca **MAVALÉRIO Q.B.\***

#### MONTAGEM

- Manga de Confeitar **WILTON**

- Bico de Confeitar 2A **WILTON**
- Biscoito de amido redondo

#### DECORAÇÃO

- Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**
- Confeito Miçanga Sabor Chocolate Mil Cores **MAVALÉRIO Q.B.\***

### Modo de Preparo

**Brigadeiro:** Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite e a Cobertura Amarga. Leve ao fogo, mexendo sempre até ficar cremoso. Retire e deixe esfriar.

**Maria-mole:** Em um recipiente, coloque a Gelatina Incolor e 50 g do açúcar refinado, e reserve. Coloque a água em uma panela e leve para ferver. Assim que ferver, junte a mistura da Gelatina com o açúcar, misture muito bem e desligue o fogo. Em seguida, leve à batedeira, bata em velocidade alta com o restante do açúcar (200 g) e o Aroma de Baunilha Branca. Deixe bater muito bem até montar.

**Montagem:** Coloque o brigadeiro em uma Manga de Confeitar com o Bico 2A e pressione sobre o biscoito redondo. Em seguida, coloque a maria-mole em uma Manga de Confeitar com o Bico 2A e pressione sobre o brigadeiro até cobrir totalmente. Deixe secar por aproximadamente 30 minutos.

**Decoração:** Banhe a maria-mole na Cobertura Meio Amargo derretida em banho-maria ou micro-ondas e deixe secar sobre o papel-manteiga. Em seguida, faça risquinhos com a Cobertura derretida e decore com a Miçanga Sabor Chocolate.

\*Q.B. = Quanto Basta

CONFIRA OS DETALHES NA PRÓXIMA PÁGINA.



**01** Coloque o brigadeiro amargo em uma Manga de Confeitar com o Bico 2A e pressione sobre o biscoito redondo.



**04** Coloque a Cobertura derretida em uma Manga de Confeitar e faça risquinhos na maria-mole.



**02** Coloque a maria-mole em uma Manga de Confeitar com o Bico 2A e pressione sobre o brigadeiro até cobri-lo totalmente.



**05** Por último, decore com a Miçanga Sabor Chocolate.



**03** Espere a maria-mole secar por 30 minutos, banhe-a na Cobertura Meio Amarga derretida em banho-maria ou micro-ondas e deixe secar.





Rendimento:  
3 unidades

BOLO BALARINE COM  
BRIGADEIRO DE

*amendoim*



Tempo de Preparo:  
4h

#### INGREDIENTES

##### Massa

- 2 ovos
- 210 g de açúcar refinado
- 220 ml de leite
- 215 g de óleo
- 20 g de Fermento Químico em Pó

##### DR.OETKER

- 250 g de farinha de trigo
- 80 g de farinha de amendoim

##### Recheio de Brigadeiro de Doce de Leite com Amendoim

- 395 g de leite condensado
- 50 g de doce de leite
- 80 g de creme de leite
- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 50 g de amendoim torrado sem pele

#### Modo de Preparo

**Massa:** Em um recipiente, misture bem os ovos, o açúcar refinado, o leite e o óleo. Em seguida, acrescente o Fermento em Pó, a farinha de trigo e a farinha de amendoim, misture bem, distribua em assadeiras balarine untadas e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 25 minutos.

**Recheio de Brigadeiro de Doce de Leite:** Em uma panela, coloque o leite condensado, o doce de leite, o creme de leite, a Cobertura Branca e o amendoim torrado e sem pele. Leve ao fogo, mexendo sempre até ficar cremoso. Retire e deixe esfriar.

**Montagem:** Espalhe o recheio de brigadeiro de doce de leite no bolo já frio.





Rendimento:  
14 unidades



Tempo de Preparo:  
2h

# churros

COM BRIGADEIRO EXPRESS

## INGREDIENTES

### Massa Churros

- 125 ml de leite
- 125 g de manteiga sem sal
- 150 g de farinha de trigo
- 1 ovo
- Manga de Confeitar **WILTON**
- Bico de Confeitar 8B **WILTON**
- Óleo para fritar Q.B.\*
- Açúcar refinado e canela em pó Q.B.\*

### Brigadeiro Express

- 500 g de doce de leite
- 50 g de Cacau em Pó Alcalino **MAVALÉRIO**
- 150 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **MAVALÉRIO**

### Montagem

- Manga de Confeitar **WILTON**
- Bico de Confeitar 21 **WILTON**

- Granulado Mesclado Sabor Chocolate Mil Cores **MAVALÉRIO** Q.B.\*
- Granulado Macio Sabor Chocolate Mil Cores **MAVALÉRIO** Q.B.\*
- Chocogiros Colorido Sabor Chocolate **MAVALÉRIO** Q.B.\*
- Choco Power Ball Micro Sabor Chocolate e Chocolate Branco **MAVALÉRIO** Q.B.\*

## Modo de Preparo

**Massa Churros:** Em uma panela, coloque o leite e a manteiga sem sal, misture bem e leve ao fogo até ferver. Em seguida, acrescente a farinha de trigo, misture muito bem até formar uma massa. Desligue, coloque a massa na batedeira e bata com o batedor raquete para esfriar um pouco. Acrescente o ovo e bata mais até obter uma massa lisa. Desligue e coloque a massa em uma Manga de Confeitar com Bico 8B, pressione sobre um papel-manteiga no tamanho desejado. Em seguida, frite no óleo quente, passe os churros no açúcar com canela em pó e reserve.

**Brigadeiro Express:** Na batedeira, bata muito bem o doce de leite e o Cacau em Pó. Acrescente a Cobertura ao Leite derretida em banho-maria ou micro-ondas e bata mais. Reserve.

**Montagem:** Coloque o brigadeiro express em uma Manga de Confeitar com Bico 21, pressione sobre os churros e finalize decorando com Granulado Mesclado, Granulado Macio, Chocogiros Colorido e Choco Power Ball Micro Sabor Chocolate e Chocolate Branco **MAVALÉRIO**.

\*Q.B. = Quanto Basta



Coberturas Premium

MAVALÉRIO



**LANÇAMENTO:** Sabor Chocolate Amargo  
Gotas 1,01 kg / Barra 1,01 kg

- Excelente rendimento
- Fácil de usar
- Não necessita de choque térmico

**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



Rendimento:  
50 unidades

CANUDO CROCANTE COM

# Brigadeiro



Tempo de Preparo:  
4h

## INGREDIENTES

### Brigadeiro Cremoso

- 395 g de leite condensado
- 50 g de Chocolate em Pó 50% de Cacau **MAVALÉRIO**

- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo **MAVALÉRIO**
- 200 g de creme de leite

### Canudo

- Massa para pastel pronta Q.B.\*

## Montagem

- Manga de Confeitar **WILTON**
- Bico de Confeitar 4B **WILTON**
- Confeito Miçanga Colorida Baby Mil Cores **MAVALÉRIO** Q.B.\*

## Modo de Preparo

**Brigadeiro Cremoso:** Em uma panela, coloque o leite condensado, o Chocolate em Pó, e misture bem até dissolver. Em seguida, acrescente a Cobertura Amarga e o creme de leite, e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar cremoso.

**Canudo:** Abra a massa para pastel e corte tiras de 2 cm. Em seguida, enrole em cones de alumínio e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C até dourar. Retire, deixe esfriar e desenforme.

**Montagem:** Coloque o brigadeiro cremoso em uma Manga de Confeitar com Bico 4B, preencha os canudos e decore com a Miçanga Colorida Baby.

\*Q.B. = Quanto Basta





Rendimento:  
10 unidades



Tempo de Preparo:  
3h

# Donuts

## INGREDIENTES

### Massa

- 500 g de farinha de trigo
- 40 g de açúcar refinado
- 40 g de margarina
- 10 g de sal
- 1 ovo
- 30 g de fermento biológico fresco
- 250 ml de água aproximadamente
- Óleo para fritar Q.B.\*

### Cobertura

- 400 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**
- Confeito Estrelinha Mil Cores **MAVALÉRIO** Q.B.\*
- Confeito Figura Confete Mil Cores **MAVALÉRIO** Q.B.\*
- Confeito Figura Estrelinha Branca, Azul e Lilás Mil Cores **MAVALÉRIO** Q.B.\*

- Confeito Figura Coração Mil Cores **MAVALÉRIO** Q.B.\*
- Granulado Colorido Baby Mil Cores **MAVALÉRIO** Q.B.\*
- Granulado Macio Sabor Chocolate Mil Cores **MAVALÉRIO** Q.B.\*
- Choco Power Ball Micro Sabor Chocolate e Chocolate Branco **MAVALÉRIO** Q.B.\*

## Modo de Preparo

**Massa:** Em um recipiente, misture a farinha de trigo, o açúcar, a margarina, o sal, o ovo e o fermento. Adicione a água aos poucos e sove a massa até que fique lisa e solte das mãos. Com o auxílio de um rolo, estique a massa na espessura desejada e corte no formato de donuts. Deixe crescer até dobrar de tamanho. Em uma panela, aqueça o óleo e frite os donuts.

**Cobertura:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Meio Amarga, banhe os donuts e decore com os Confeitos Figura Estrelinha, Confete, Estrelinha Branca, Azul e Lilás, Coração, com os Granulados Colorido e Sabor Chocolate e o Choco Power Ball Micro Sabor Chocolate e Chocolate Branco **MAVALÉRIO**.

\*Q.B. = Quanto Basta



Coberturas Premium

MAVALÉRIO



**LANÇAMENTO:** Sabor Chocolate Amargo  
Gotas 1,01 kg / Barra 1,01 kg

- Excelente rendimento
- Fácil de usar
- Não necessita de choque térmico

**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



Rendimento:  
6 unidades

BOLO NO POTE DE

# paçoca



Tempo de Preparo:  
2h

## INGREDIENTES

### Massa

- 4 ovos
- 250 ml de leite
- 90 g de óleo
- 120 g de amendoim triturado
- 200 g de Açúcar de Confeiteiro Snow Sugar **MAVALÉRIO**
- 10 g de Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**
- 180 g de farinha de trigo

### Creme de Paçoca

- 200 g de leite condensado
- 100 g de manteiga sem sal
- 100 g de chantilly gelado
- 10 g de emulsificante para sorvete
- 50 g de doce de leite
- 100 g de farinha de amendoim

### Ganache

- 200 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo **MAVALÉRIO**
- 200 g de creme de leite

## Modo de Preparo

**Massa:** Em um recipiente, misture muito bem os ovos, o leite, o óleo, o amendoim triturado, o Açúcar de Confeiteiro, o Fermento em Pó e a farinha de trigo. Coloque a massa em uma assadeira untada e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 30 minutos. Depois de frio, corte a massa em fatias finas e, em seguida, corte círculos utilizando um cortador redondo.

**Creme de Paçoca:** Na batedeira, bata o leite condensado, a manteiga sem sal, o chantilly gelado, o emulsificante para sorvete e o doce

de leite até montar. Desligue, acrescente a farinha de amendoim e misture.

**Ganache:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Amarga em banho-maria ou micro-ondas. Em seguida, acrescente o creme de leite e mexa.

**Montagem:** Intercale camadas da massa, do creme de paçoca e da ganache em potes de sua preferência.





Rendimento:  
36 unidades



Tempo de Preparo:  
2h

# Fudge

3 SABORES

## INGREDIENTES

### Fudge Amargo

- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Amargo **MAVALÉRIO**
- 190 g de leite condensado
- 60 g de castanha xerém

### Fudge Blend

- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Blend **MAVALÉRIO**
- 190 g de leite condensado
- 30 g de uva-passa branca
- 30 g de damasco picado

### Fudge Branco

- 300 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 190 g de leite condensado
- 60 g de ameixa picada

## Modo de Preparo

**Fudge Amargo:** Em uma panela, coloque a Cobertura Amarga e o leite condensado, leve ao fogo baixo, mexendo sempre até derreter e formar um creme. Desligue o fogo, coloque a castanha xerém e mexa.

**Fudge Blend:** Em uma panela, coloque a Cobertura Blend e o leite condensado, leve ao fogo baixo, mexendo sempre até derreter e formar um creme. Desligue o fogo, coloque a uva-passa, o damasco picado e mexa.

**Fudge Branco:** Em uma panela, coloque a Cobertura Branca e o leite condensado, leve ao fogo baixo, mexendo sempre até derreter e formar um creme. Desligue o fogo, coloque a ameixa picada e mexa.

**Montagem:** Espalhe o fudge amargo em uma assadeira 20 x 20 cm forrada com filme plástico. Em seguida, espalhe o fudge blend e o fudge branco. Deixe cristalizar e corte no tamanho desejado.



Coberturas Premium  
MAVALÉRIO



**LANÇAMENTO:** Sabor Chocolate Amargo  
Gotas 1,01 kg / Barra 1,01 kg

- Excelente rendimento
- Fácil de usar
- Não necessita de choque térmico

**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



Rendimento:  
35 unidades

BARQUINHA  
RECHEADA COM

# Brigadeiro



Tempo de Preparo:  
4h

## INGREDIENTES

### Barquinha

- Barquinha pronta
- 200 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**
- 200 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo **MAVALÉRIO**

### Brigadeiro Cremoso de Avelã

- 395 g de leite condensado
- 10 g de leite em pó

- 10 g de glucose
- 200 g de creme de leite
- 125 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite **MAVALÉRIO**
- 50 g de Recheio Forneável Sabor Avelã **MAVALÉRIO**

### Brigadeiro Blend Enrolado

- 200 g de leite condensado
- 20 g de Chocolate em Pó 70% de Cacau **MAVALÉRIO**

- 50 g de creme de leite
- 50 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Blend **MAVALÉRIO**
- Choco Power Ball Micro Sabor Chocolate e Chocolate Branco **MAVALÉRIO Q.B.\***

### Montagem

- Manga de Confeitar **WILTON**
- Bico de Confeitar 1M **WILTON**

## Modo de Preparo

**Barquinha:** Em recipientes separados, derreta as Coberturas Branca e Meio Amarga, em banho-maria ou micro-ondas. Banhe metade da barquinha na Cobertura Branca, espere secar e banhe a outra metade na Cobertura Meio Amarga. Deixe secar sobre papel-manteiga.

**Brigadeiro Cremoso de Avelã:** Em uma panela, misture bem o leite condensado e o leite em pó até dissolver. Em seguida, acrescente a glucose, o creme de leite, a Cobertura ao Leite e o Recheio Forneável de Avelã. Misture e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar cremoso. Retire e deixe esfriar.

**Brigadeiro Blend Enrolado:** 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 no ponto de enrolar. Retire, deixe esfriar, enrole bolinhas e passe no Choco Power Ball Micro Sabor Chocolate e Chocolate Branco **MAVALÉRIO**.

**Montagem:** Coloque o brigadeiro cremoso de avelã em uma Manga de Confeitar com Bico 1M e recheie a barquinha. Em seguida, decore com o brigadeiro blend enrolado.

\*Q.B. = Quanto Basta





Rendimento:  
20 unidades



Tempo de Preparo:  
2h20min.

# italiana

PALHA

## INGREDIENTES

### Palha

- 395 g de leite condensado
- 600 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite e Meio Amargo Blend **MAVALÉRIO**
- 200 g de biscoito tipo maisena

## Decoração

- Açúcar Gelado **MAVALÉRIO** Q.B.\*

## Modo de Preparo

**Palha:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Blend em banho-maria ou micro-ondas. Em seguida, acrescente o leite condensado e misture até formar um creme. Forre uma assadeira com papel-manteiga e intercale camadas do creme com o biscoito tipo maisena. Leve à geladeira até firmar.

**Decoração:** Retire a palha italiana da geladeira, corte como desejar e passe no Açúcar Gelado.

\*Q.B. = Quanto Basta



Coberturas Premium

MAVALÉRIO



**LANÇAMENTO:** Sabor Chocolate Amargo  
Gotas 1,01 kg / Barra 1,01 kg

- Excelente rendimento
- Fácil de usar
- Não necessita de choque térmico

**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



Rendimento:  
2 unidades

BOLO CORAÇÃO

# red velvet



Tempo de Preparo:  
4h

## INGREDIENTES

### Massa Red Velvet

- 2 ovos
- 190 g de açúcar refinado
- 10 ml de Aroma de Baunilha

### MAVALÉRIO

- 25 ml de óleo
- 100 g de leite
- 10 ml de vinagre branco
- 10 g de Cacau em Pó Alcalino

### MAVALÉRIO

- 10 g de Fermento Químico em Pó **DR.OETKER**
- 280 g de farinha de trigo
- Corante em Gel Vermelho Natal **WILTON Q.B.\***

### Recheio de Brigadeiro de Cream Cheese e Limão

- 395 g de leite condensado
- 100 g de creme de leite
- 100 g de cream cheese
- 100 g de Cobertura Premium Sabor Chocolate Branco **MAVALÉRIO**

- 5 g de Pó para Preparo de Sobremesa Sabor Limão **MAVALÉRIO**

### Decoração

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

### Montagem

- Manga de Confeitar **WILTON**
- Bico de Confeitar 4B **WILTON**

## Modo de Preparo

**Massa Red Velvet:** Em um recipiente, coloque os ovos, o açúcar refinado, o Aroma de Baunilha e o óleo, misture bem e reserve. Em outro recipiente, coloque o leite e o vinagre branco, e misture até começar a talhar o leite. Em seguida, acrescente no recipiente reservado, mexa e acrescente o Cacau em Pó, o Fermento em Pó, a farinha de trigo, misture bem e, por último, coloque o Corante Vermelho Natal e mexa até ficar na cor desejada. Espalhe a massa em duas assadeiras balarine em formato de coração untadas e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 25 minutos.

**Recheio de Brigadeiro de Cream Cheese e Limão:** Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, o cream cheese e a Cobertura Branca, leve ao fogo, mexendo sempre até ficar cremoso. Retire do fogo, acrescente o Pó de Limão, misture até dissolver e deixe esfriar.

**Decoração:** Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca em banho-maria ou micro-ondas. Separe uma pequena porção e tinga com corante para chocolate vermelho, misture até ficar na cor desejada. Com o auxílio de um pincel, faça detalhes em uma forma de acetato em formato de coração e, em seguida, complete com a Cobertura Branca derretida. Leve à geladeira até a forma ficar opaca, retire e desenforme.

**Montagem:** Coloque o recheio de brigadeiro de cream cheese e limão em uma Manga de Confeitar com o Bico 4B e preencha o bolo. Finalize com a plaquinha de coração.

\*Q.B. = Quanto Basta





# Linha Gourmet

de Chocolates em Pó **MAVALÉRIO**

Um toque de **sabor** e outro de **sofisticação**

- Chocolate em Pó **32%** de Cacau - 200 g e 1.01 kg
- Chocolate em Pó **50%** de Cacau - 200 g e 1.01 kg
- Chocolate em Pó **70%** de Cacau - 200 g e 500 g
- Cacau em Pó **Alcalino** - 200 g e 500 g

Para preparar bolos, tortas, sorvetes, macarons, biscoitos e docinhos, e conquistar até mesmo os paladares mais refinados!

- **Cacau Alcalino** • Sabor marcante de cacau
- **Cor intensa em suas receitas**



/Mavalerio



Mavalério



/\_Mavalerio

[www.mavalerio.com.br](http://www.mavalerio.com.br)

