

LANÇAMENTOS

Novos sabores, novas receitas!



Destaque-se com sabores que fazem sucesso!



3 ideias de receitas para você se **inspirar**!





INGREDIENTES

Massa

- 75 g de ovo
- 75 g de acúcar
- 30 ml de óleo
- 90 a de farinha de trigo
- 12 g de Cacau em Pó Black MAVALÉRIO 1 pitada de sal
- 8 g de Fermento Químico em Pó

DR, OETKER

- 20 a de manteiga
- 35 ml de leite

Creme de Pistache

- 190 g de leite condensado
- 10 q de Pó para Preparo de Sobremesa e Recheio Sabor Pistache MAVALÉRIO
- 50 a de creme de leite
- 300 g de chantilly batido em ponto leve
- 5 g de Gelatina em Pó Sem Sabor

DR. OETKER

20 g de água para hidratar a gelatina

Ganache

- 250 g de Cobertura Premium em Gotas Sabor Chocolate Ao Leite MAVALÉRIO
- 75 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

Massa

Em uma batedeira, coloque os ovos, o acúcar, o óleo, a farinha de trigo, o Cacau em Pó, o sal e o fermento, bata muito bem e reserve. Aqueca a manteiga com o leite e misture com a massa que foi batida. Coloque a massa em uma forma de 20cm untada e leve ao forno pré-aquecido a 160º por aproximadamente 25 minutos. Deixe esfriar, desenforme e reserve.

Creme de Pistache

Em um recipiente, coloque o leite condensado e o Pó Sabor Pistache, mexa muito bem, e acrescente o creme de leite. Adicione o chantilly já batido e reserve. Hidrate a Gelatina e acrescente junto ao creme, mexa muito bem e reserve.

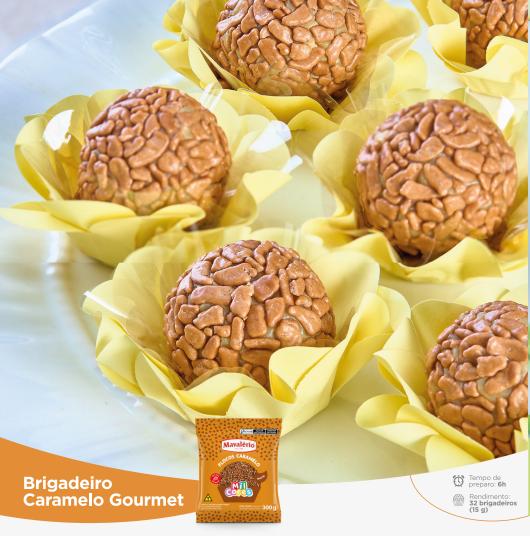
Ganache

Em um recipiente, coloque a Cobertura Sabor Chocolate Ao Leite e o creme de leite, leve para derreter em banho-maria ou micro-ondas, misture muito bem e reserve.

Montagem e Decoração

Em um aro de 20cm, coloque a massa, faça uma camada com o creme de pistache e leve para a geladeira por no mínimo 4 horas. Retire da geladeira, decore com o ganache, desenforme e sirva.





INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado
- 100 g de creme de leite
- 50 g de doce de leite
- Flocos Macio Sabor Caramelo

MAVALÉRIO Q.B*

MODO DE PREPARO

Em uma panela de fundo grosso, coloque o leite condensado, o creme de leite e o doce de leite. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até atingir o ponto de enrolar. Retire do fogo, coloque em um plástico filme e deixe esfriar. Fracione a massa na gramatura desejada, modele as bolinhas, passe no Flocos Macio Caramelo, boleie novamente e coloque na forminha.







INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado
- 100 g de creme de leite
- 20 g de Pó para Preparo de Sobremesa e Recheio Sabor Pistache

MAVALÉRIO

•Flocos Macio Sabor Pistache **MAVALÉRIO** Q.B*

MODO DE PREPARO

Em uma panela de fundo grosso, coloque o leite condensado e o creme de leite. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até atingir o ponto de enrolar. Retire do fogo, adicione o Pó Sabor Pistache e misture bem até ficar homogêneo. Coloque em um plástico filme e deixe esfriar completamente. Fracione a massa na gramatura desejada, modele as bolinhas, passe nos Flocos Sabor Pistache, boleie novamente e coloque na forminha.







Uma plataforma gratuita com cursos completos e professores renomados!

Conheça alguns cursos disponíveis:















Escaneie o QR Code e se inscreva agora mesmo!

Ou, se preferir, acesse o site www.facaelucre.mavalerio.com.br





