



LANÇAMENTOS

Novos **sabores**, novas **receitas**!



Destaque-se com
sabores que fazem sucesso!



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



APLICAÇÕES IDEAIS:



Brigadeiros



Trufas



Mousses



Tortas
e bolos



Doces
finos

**E muito
mais...**



Torta Mousse de Pistache



Tempo de preparo: 5h
Rendimento: 1 unidade

INGREDIENTES

Massa

- 75 g de ovo
- 75 g de açúcar
- 30 ml de óleo
- 90 g 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 g de manteiga
- 35 ml de leite

Creme de Pistache

- 190 g de leite condensado
- 10 g de Pó para Preparo de Sobremesa e Recheio Sabor Pistache **MAVALÉRIO**
- 50 g 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 açúcar, o óleo, a farinha de trigo, o Cacau em Pó, o sal e o fermento, bata muito bem e reserve. Aqueça 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.



Brigadeiro Caramelo Gourmet

 Tempo de
preparo: 6h

 Rendimento:
32 brigadeiros
(15 g)

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.

*QB: quanto basta.





Brigadeiro de Pistache



Tempo de preparo: 6h



Rendimento: 32 brigadeiros (15 g)

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.

*QB: quanto basta.





Uma **plataforma gratuita** com cursos completos e **professores renomados!**

Conheça alguns cursos disponíveis:



Tudo sobre
Trufas e Bombons



Tudo sobre
Bolos



Tudo sobre
Pão de Mel



CERTIFICADO DE
CONCLUSÃO



100%
GRATUITO



APRENDA SEM
SAIR DE CASA



**Escaneie o QR Code e
se inscreva agora mesmo!**

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



/Mavalerio



Mavalerio



/_Mavalerio

www.mavalerio.com.br