Receituário Ricaeli

Recheios e Coberturas de Frutas

Ricaeli
Alimentos

NA RICAELI TODA FRUTA
É FRUTA DA ESTAÇÃO!

A ***Ricaeli Alimentos*** é uma das maiores processadoras de frutas do Brasil.

Possui cerca de *100 produtos em linha*, distribuídos em 5 divisões comerciais:
Polpas, Sucos, Gelados, Preparados de Frutas e Vegetais.

A linha de produtos é composta por POLPAS DE FRUTAS CONGELADAS 100% naturais; FRUTAS CONGELADAS; PREPARADOS DE FRUTAS para aplicação como coberturas e recheios em confeitaria, panificação e sorveteria. Além disso, a Ricaeli Alimentos destaca-se pelas linhas de SUCOS DE FRUTAS NATURAIS e AÇAÍ COM GUARANÁ nas versões natural, com morango e com banana. Complementando o mix de produtos, conta, ainda, com VEGETAIS e LEGUMES CONGELADOS, POLENTA e massa de PÃO DE QUEIJO.

Reflexo de um trabalho competente, a Ricaeli Alimentos é uma empresa de destaque no setor alimentício, com a qualidade de seus produtos reconhecida em todos os mercados em que atua, sendo referência no mercado nacional e internacional.

Ricaeli
Alimentos

NA RICAELI TODA FRUTA
É FRUTA DA ESTAÇÃO!

O QUE SÃO OS PREPARADOS DE FRUTAS RICAELI?

Frutas em pedaços, na forma de um delicioso recheio, cobertura ou mescla, que assemelha-se a preparações caseiras;

Sabor de produto artesanal;

Segue a tendência de alimentação saudável, contendo até 72% de FRUTAS rigorosamente SELECIONADAS.

Vantagens na aplicação dos Preparados de Frutas Ricaeli:

- Versatilidade e praticidade na aplicação;
- Economia de tempo;
- Evita a manipulação de alimentos in natura, aumentando a segurança alimentar.

Prontos para uso direto em: bolos, tortas, cupcakes, rocamboles, sonhos, bombas, chocolates, brigadeiros gourmets, sobremesas, coquetéis, preparações culinárias, sorvetes, picolés e tantas outras receitas.

É só abrir e usar!

Especialidades

Sobremesas

Gourmet

ZERO Adição de Açúcares

Lista completa de sabores e embalagens, acesse *www.ricaeli.com.br*
Nos acompanhe nas redes sociais.

Receituário *Ricaeli*

Recheios e Coberturas de Frutas

Ricaeli Alimentos

ÍNDICE

Receituário linha Especialidades e Sobremesas

Bolo Piña Colada 22
Bolo de Crepes de Abacaxi ao Vinho 23
Rocambole de Abacaxi ao Vinho 24
Mini Cheesecake Assado de Abacaxi com Coco 25
Torta de Abacaxi com Coco 26
Bolo Olho de Sogra 27
Mini Torta Cremosa de Maracujá 28
Torta Holandesa de Maracujá 29
Bombons de Morango e Limão Siciliano 30
Cheesecake de Morangos 31
Mini Cupcake Folhado de Chocolate e Morangos 32
Cupcake de Pêssego Florentina 33
Curau Creme Brulée 34
Torta Cremosa de Abóbora 35

Ricaeli
Alimentos

Receituário *linhas*

Especialidades e Sobremesas

Bolo
Piña Colada

Seu bolo
de famosa
bebida.

INGREDIENTES

Massa

300g	Farinha de trigo
250g	Açúcar refinado
125ml	Água
400g	Ovos
5ml	Essência de baunilha
10g	Emulsificante para sorvetes
10g	Fermento em pó

Recheio

200ml	Leite de coco
100g	Coco ralado
200g	Chocolate branco
12g	Gelatina neutra
50ml	Água
200g	**Polpa de ABACAXI Ricaeli** (descongelada)
400g	**Preparado de ABACAXI em Pedaços - Especialidades Ricaeli**
250g	Creme de leite fresco

Calda

250ml	Leite de coco
100ml	Leite integral
100g	Leite condensado
20ml	Rum

Cobertura

130g	Creme de leite fresco
200g	Chocolate branco
5g	Gelatina neutra
25ml	Água quente
250g	Geleia de brilho neutra

Decoração

200g	Coco em fita

Rendimento: 2 unidades de aprox. 840g
Tempo de Preparo: 3 horas
Grau de Dificuldade: Moderada

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em uma batedeira, junte todos os ingredientes e bata por quatro minutos.
2. Coloque em formas aros 20cm untadas e enfarinhadas.
4. Leve em forno pré-aquecido por 30 minutos ou até que esteja assado. Reserve.

Recheio 1

1. Em uma panela, junte os dois primeiros ingredientes e leve ao fogo e deixe ferver.
2. Adicione o chocolate branco, mexendo bem até dissolver, deixe esfriar e reserve.

Recheio 2

1. Hidrate e derreta a gelatina conforme instruções da embalagem e misture a **Polpa de ABACAXI Ricaeli**.
2. Em seguida, junte o **Preparado de ABACAXI em Pedaços - Especialidades Ricaeli** e o creme de leite batido em ponto de chantilly, mexendo, apenas, para envolver, sem bater.

Calda

1. Junte todos os ingredientes e mexa bem.

Cobertura

1. Aqueça o creme de leite, junte o chocolate e mexa até derreter.
2. À parte, hidrate e dissolva a gelatina na água conforme as instruções da embalagem.
3. Junte a gelatina ao creme de chocolate e acrescente a geléia de brilho. Mexa bem. Reserve.

Montagem

1. Corte o bolo em três fatias. Reserve.
2. Unte o aro com óleo e açúcar.
3. Coloque uma fatia do bolo, regue com a calda, junte o primeiro recheio, na seqüência, o segundo recheio até finalizar com o bolo.
4. Leve à geladeira por duas horas.
5. Retire e cubra as laterais com as fitas de coco e decore a superfície com meia fatia de abacaxi em calda.

Bolo de Crepes de *Abacaxi ao Vinho*

Deliciosa inovação
com muito
sabor.

INGREDIENTES

Crepes

175g	Farinha de trigo
4g	Raspas de laranja
480ml	Leite integral
80g	Manteiga sem sal, em pedaços graúdos
50g	Açúcar refinado
2g	Sal
150g	Ovos
5ml	Essência de baunilha
5ml	Óleo vegetal

Recheio

300g	Creme tipo chantilly
6g	Gelatina neutra
20ml	Água
500g	**Preparado de ABACAXI AO VINHO - Especialidades Ricaeli**

Dica:
Para um bolo mais alto, dobre a receita.

Rendimento: 1 unidade de aprox. 1,1kg
Tempo de Preparo: 7 horas
Grau de Dificuldade: Moderada

MODO DE PREPARO

Crepes

1. Em uma tigela, junte a farinha e as raspas de laranja e reserve.
2. Em uma panela, misture o leite, a manteiga, o açúcar e o sal e leve ao fogo alto até a manteiga derreter.
3. Em uma outra tigela, bata os ovos, a essência de baunilha e o óleo até incorporar.
4. Junte a mistura da panela e mexa e, então, derrame aos poucos sobre a farinha, misturando bem até que fique homogêneo.
5. Leve à geladeira por 4 horas.
6. Aqueça em fogo médio-alto uma frigideira antiaderente e coloque a massa no centro.
7. Gire a frigideira para que a massa cubra todo o seu fundo e cozinhe o crepe até dourar (cerca de 2 minutos).
8. Em seguida, vire-o e doure o outro lado também.
9. Transfira para um prato e repita o processo com o restante da massa, empilhando os crepes enquanto os prepara.

Recheio

1. Em uma batedeira, bata o creme tipo chantilly em ponto firme. Reserve uma porção para decorar.
2. Hidrate e dissolva a gelatina na água conforme instruções da embalagem.
3. Junte a gelatina e o **Preparado de ABACAXI AO VINHO - Especialidades Ricaeli** e em seguida o chantilly mexendo para incorporar.

Montagem

1. Em um prato próprio, coloque um crepe.
2. Espalhe recheio e cubra com outro crepe.
3. Continue sucessivamente até terminar com uma camada de crepe.
4. Decore com o chantilly reservado e o **Preparado de ABACAXI AO VINHO - Especialidades Ricaeli**.

Rocambole de *Abacaxi ao Vinho*

Novo sabor
do doce
tradicional.

Ricaeli
Alimentos

INGREDIENTES

Massa

225g	Ovos
70g	Açúcar
5ml	Essência de baunilha
100g	Farinha de trigo

Recheio

300g	**Preparado de ABACAXI AO VINHO - Especialidades Ricaeli**
5g	Amido de milho

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em uma batedeira, bata as claras em neve.
2. Acrescente as gemas uma a uma, e continue batendo.
3. Adicione o açúcar e a essência de baunilha e bata por mais 5 minutos.
4. Retire da batedeira, acrescente a farinha de trigo peneirada e misture delicadamente.
5. Em uma assadeira retangular, grande, forrada com papel manteiga, coloque a massa.
6. Leve ao forno pré-aquecido á 180°C por cerca de 15minutos.
7. Deixe esfriar, desenforme e coloque sobre um pano de prato úmido junto com o papel manteiga. Deixe esfriar.

Recheio

1. Misture os ingredientes e leve ao fogo até engrossar.
2. Deixe esfriar.

Montagem

1. Aplique o recheio sobre a massa e enrole com ajuda do papel manteiga.
2. Decore à gosto.

Rendimento: 1 unidade de aprox. 650g
Tempo de Preparo: 2 horas
Grau de Dificuldade: Moderada

Mini Cheesecake Assado de *Abacaxi com Coco*

Um toque especial
de sabor.

INGREDIENTES

Massa

225g	Farinha de trigo
50g	Coco ralado
130g	Manteiga gelada
80g	Açúcar
20g	Gemas

Recheio

60g	Claras
40g	Gemas
50g	Açúcar
150g	Ricota
2g	Raspas de limão
10ml	Suco de limão
30g	Farinha de trigo peneirada
100g	**Preparado de ABACAXI COM COCO - Especialidades Ricaeli**

Decoração

50g	Coco ralado tostado
50g	Coco ralado

MODO DE PREPARO

Massa

1. Unte formas tipo muffins e reserve.
2. Misture bem a farinha de trigo e o coco ralado.
3. Acrescente os demais ingredientes, mexendo com a ponta dos dedos até homogeneizar.
4. Leve à geladeira por 30 minutos.
5. Forre com a massa, o fundo e os lados das formas reservadas. Leve à geladeira e reserve.

Recheio

1. Em uma batedeira, bata as claras em neve. Reserve.
2. Em uma batedeira, bata as gemas e o açúcar até ficarem esbranquiçadas e cremosas.
3. Junte a ricota, o suco e as raspas de limão sem parar de bater.
4. Adicione aos poucos a farinha e os demais ingredientes alternadamente.
5. Agregue as claras em neve à mistura, até incorporar a massa.

Montagem

1. Despeje 1/3 do recheio nas formas reservadas.
2. Coloque o **Preparado de ABACAXI COM COCO - Especialidades Ricaeli** e complete com o recheio.
3. Leve em forno pré-aquecido à 180°C por aproximadamente 30 minutos.
4. Deixe esfriar e decore à gosto.

Rendimento: 12 unidades de aprox. 77g
Tempo de Preparo: 2 horas
Grau de Dificuldade: Moderada

Torta de *Abacaxi com Coco*

Muito mais sabor.

Ricaeli Alimentos

INGREDIENTES

Massa

50g	Coco ralado
150g	Farinha de trigo
90g	Açúcar
2g	Raspas de limão
150g	Manteiga gelada em cubos
40g	Gemas

Recheio

240g	Farinha de amêndoa
200g	Açúcar de confeiteiro
200g	Manteiga em temperatura ambiente
100g	Ovos
50g	Farinha de trigo
500g	**Preparado de ABACAXI COM COCO - Especialidades Ricaeli**

Decoração

50g	Coco ralado ou em tiras

Dica:
Levar a massa em geladeira evita que a crosta encolha ao

Rendimento: 2 unidades de aprox. 750g
Tempo de Preparo: 1 hora
Grau de Dificuldade: Fácil

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em uma tigela, coloque o coco ralado, a farinha de trigo, o açúcar e as raspas de limão.
2. Adicione a manteiga e continue misturando até formar uma farofa grossa.
3. Junte as gemas e misture até a massa ficar homogênea.
4. Leve à geladeira por 30 minutos.
5. Abra a massa sobre uma superfície polvilhada com farinha e faça discos de 20 cm.
6. Disponha em forma com fundo removível. Reserve.

Recheio

1. Em um processador ou liquidificador, misture a farinha de amêndoa, o açúcar de confeiteiro e a manteiga até obter uma consistência cremosa.
2. Adicione os ovos e a farinha de trigo, e continue batendo por 2 a 3 minutos até a massa ficar cremosa e opaca.
3. Acrescente o **Preparado de ABACAXI COM COCO - Especialidades Ricaeli** e mexa delicadamente.
4. Coloque o recheio sobre a massa disposta na assadeira.
5. Leve à geladeira por 1 hora.
6. Leve ao forno pré-aquecido à 220°C por 30 minutos ou até dourar bem.
7. Retire do forno e deixe esfriar.
8. Decore com coco ralado ou coco em tiras.

Bolo
Olho de Sogra

O doce das festinhas
de aniversário
agora em seu bolo.

INGREDIENTES

Massa
400g Ovos
300g Açúcar refinado
400g Farinha de trigo
125ml Leite integral
10g Fermento em pó
15g Emulsificante para sorvete

Calda
200g Leite de coco
100ml Leite integral
20g Açúcar

Recheio
100g Coco ralado
400g Leite condensado
200g Creme de leite fresco
300g **Preparado de AMEIXA - Especialidades Ricaeli**

Cobertura
300g Creme de leite fresco

Decoração
200g Coco em fita
50g Ameixa preta sem caroço

Rendimento: 3 unidades de aprox. 1kg
Tempo de Preparo: 3 horas
Grau de Dificuldade: Moderada

MODO DE PREPARO

Massa
1. Coloque todos os ingredientes na batedeira e bata por quatro minutos.
2. Retire e distribua em aro de 18cm.
3. Leve em forno pré-aquecido à 180°C por 25 minutos ou até que esteja assado. Reserve.

Calda
1. Misture bem todos os ingredientes.
2. Coloque em uma bisnaga e reserve.

Recheio
1. Em uma panela, junte os dois primeiros ingredientes.
2. Leve ao fogo e cozinhe até que solte do fundo da panela. Reserve.
3. Bata, em velocidade média, o creme de leite em ponto de chantilly e misture delicadamente ao doce de coco frio. Reserve.

Montagem
1. Corte o bolo em três fatias.
2.Unte com óleo e açúcar um aro de 18cm.
3. Reserve 100g do recheio.
4. Coloque um disco do bolo, regue com a calda, espalhe o **Preparado de AMEIXA - Especialidades Ricaeli** e o creme de coco e assim sucessivamente, até que finalize com um disco de bolo e calda.
5. Leve à geladeira por 4 horas.

Cobertura
1. Bata na batedeira o creme e leite em velocidade média até ponto de chantilly.
2. Cubra a superfície e as laterais do bolo.

Decoração
1. Recheie as ameixas pretas com o recheio reservado. Reserve.
2. Decore todo bolo com o coco em fita.

Mini Torta Cremosa de *Maracujá*

Simplesmente
maravilhoso.

INGREDIENTES

Base

300g	Farinha de trigo
5g	Sal
20g	Açúcar refinado
150g	Manteiga sem sal gelada em cubinhos
75g	Ovos
50ml	Água

Recheio

200g	Leite condensado
400g	Creme de leite fresco
150g	**Preparado de MARACUJÁ com Sementes - Especialidades Ricaeli**
5g	Ácido cítrico

Cobertura

150g	**Preparado de MARACUJÁ com Sementes - Especialidades Ricaeli**

MODO DE PREPARO

Base

1. Coloque a farinha em uma travessa.
2. Faça uma cova no centro e coloque o sal, o açúcar, a manteiga, os ovos ligeiramente batidos e a água.
3. Misture com as pontas dos dedos até que fique homogêneo e desgrude das mãos.
4. Leve à geladeira por pelo menos 20 minutos.
5.Abra a massa em forminhas de fundo falso (5cm de diâmetro).
6.Leve em forno pré-aquecido à 200°C por aproximadamente 20 minutos ou até que esteja assado. Reserve.

Recheio

1. Junte todos os ingredientes e mexa bem. Reserve.

Montagem

1. Coloque o recheio na massa assada e fria.
2. Distribua na superfície o **Preparado de MARACUJÁ com Sementes - Especialidades Ricaeli** uniformemente.
3. Sirva gelado.

Rendimento: 24 unidades de aprox. 60g
Tempo de Preparo: 3 horas
Grau de Dificuldade: Fácil

Torta Holandesa de *Maracujá*

Uma releitura
da famosa
torta.

INGREDIENTES

Recheio

60g	Gemas peneiradas
200g	Creme de leite UHT
150g	Chocolate branco picado
150g	**Preparado de MARACUJÁ com Sementes - Especialidades Ricaeli**
400g	Leite condensado
140ml	Leite integral
12g	Gelatina neutra
100g	Creme de leite fresco

Cobertura

150g	**Preparado de MARACUJÁ com Sementes - Especialidades Ricaeli**

Decoração

250g	Biscoitos cobertos com chocolate

Dica: A fita de acetato pode ser substituída por fita de papel manteiga.

MODO DE PREPARO

Recheio

1. Em uma panela, junte os seis primeiro ingredientes.
2. Cozinhe durante 15 minutos ou até engrossar, mexendo de vez em quando.
3. Retire do fogo, junte a gelatina previamente hidratada conforme instruções da embalagem, mexendo até que dissolva completamente.
4. Deixe amornar. Reserve.
5. Bata o creme de leite na batedeira em velocidade média até o ponto de chantilly.
6. Junte ao creme e mexa delicadamente até ficar homogêneo. Reserve.

Montagem

1. Forre o fundo de uma forma de aro removível, de 25cm de diâmetro, com fita de acetato.
2. Acomode os biscoitos na lateral da forma.
3. Despeje o creme e leve à geladeira por 2 horas.
3. Retire da geladeira e finalize com a cobertura com o **Preparado de MARACUJÁ com Sementes - Especialidades Ricaeli.**

Rendimento: 1 unidade de aprox. 1kg
Tempo de Preparo: 3 horas
Grau de Dificuldade: Fácil

Bombons de *Morango* e Limão Siciliano

Sabor
diferenciado.

Ricaeli
Alimentos

INGREDIENTES

Recheio

500g	Chocolate branco
100ml	Suco de limão siciliano
1g	Raspas de limão siciliano
300g	**Preparado de MORANGO em Pedaços - Especialidades Ricaeli**
50g	Creme de leite fresco

Casquinha

450g	Chocolate branco

Decoração

50g	Fondant pronto
25g	Chocolate branco
2g	Corante perolado

MODO DE PREPARO

Recheio

1. Derreta o chocolate conforme as instruções da embalagem.
2. Junte o restante dos ingredientes mexendo bem até homogeneizar. Reserve.

Casquinha

1. Derreta o chocolate conforme instruções da embalagem.
2. Coloque em forma própria e leve à geladeira até que fique opaco.
3. Retire da geladeira e recheie, deixando 1mm de borda.
4. Cubra com o chocolate.
5. Leve novamente à geladeira até que solte das formas. Reserve.

Decoração

1. Amacie bem o fondant e junte o chocolate derretido, sovando bem até incorporar completamente a massa. Reserve.
3. Coloque uma pequena porção da massa em forma de silicone pequena no formato desejado. Retire e deixe secar.
4. Pinte a peça com o corante. Coloque no topo de cada bombom.

Rendimento: 40 unidades de aprox. 35g
Tempo de Preparo: 3 horas
Grau de Dificuldade: Moderado

Cheesecake de *Morangos*

A união da
torta famosa com a
fruta preferida.

INGREDIENTES

Base

300g	Biscoito tipo maisena moído
50g	Farinha de amêndoas
180g	Manteiga derretida

Recheio

250g	Creme de leite fresco
370g	Cream cheese em temperatura ambiente
60g	Açúcar refinado
10ml	Suco de limão coado
10g	Raspas de limão
100g	**Preparado de MORANGO em Pedaços - Especialidades Ricaeli**
10ml	Essência de baunilha branca

Decoração

200g	**Preparado de MORANGO em Pedaços - Especialidades Ricaeli** batido
200g	Geleia de brilho neutra
100g	Morangos inteiros

Dica: Se o **Preparado de MORANGO em Pedaços - Especialidades Ricaeli** estiver muito espesso, aqueça no microondas de 10 em 10 segundos.

Rendimento: 2 unidades de aprox. 900g
Tempo de Preparo: 3 horas
Grau de Dificuldade: Moderada

MODO DE PREPARO

Base

1. Misture o biscoito e a farinha.
2. Despeje a manteiga derretida, misture bem.
3. Unte com óleo e açúcar uma forma de fundo falso, aro 20cm.
4. Forre o fundo da forma com a massa de biscoito, pressionando bem.
5. Leve à geladeira por 2 horas. Reserve.

Recheio

1. Na batedeira, bata o creme de leite em ponto chantilly. Reserve.
2. Reserve o **Preparado de MORANGO em Pedaços - Especialidades Ricaeli**
3. Junte os demais ingredientes e leve à batedeira. Bata até que ficar homogêneo.
4. Junte o chantilly incorporando delicadamente.
5. Coloque parte do recheio batido sobre a base de biscoitos, em seguida o **Preparado de MORANGO em Pedaços - Especialidades Ricaeli** e finalize com restante do creme.
6. Nivele a superfície e leve à geladeira por 4 horas.

Decoração

1. Distribua sobre a superfície da torta a geléia de brilho
2. Mescle com o **Preparado de MORANGO em Pedaços - Especialidades Ricaeli** batido e finalize com os morangos inteiros

Mini Cupcake Folhado de Chocolate e *Morangos*

Um charme todo especial.

INGREDIENTES

Base

600g	Massa filo ou folhada
50g	Manteiga sem sal

Massa

200g	Açúcar refinado peneirado
130g	Farinha de trigo peneirada
40g	Cacau em pó peneirado
5g	Sal
10g	Fermento em pó
50g	Sal
120ml	Água
60ml	Leite
60ml	Óleo de soja
5ml	Essência baunilha
100g	**Preparado de MORANGO em Pedaços - Especialidades Ricaeli**

Cobertura

300g	Creme de leite fresco

Decoração

50g	**Preparado de MORANGO em Pedaços - Especialidades Ricaeli**

Rendimento: 24 unidades de aprox. 60g
Tempo de Preparo: 3 horas
Grau de Dificuldade: Moderada

MODO DE PREPARO

Base

1. Pré aqueça o forno à 180°C.
2. Corte a massa filo em 48 quadrados de 8 X 18cm e pincele manteiga sobre um quadrado e sobreponha em transversal outro quadrado.
3. Forre mini formas de pudim e leve ao forno por 8 minutos, retire e reserve.

Massa

1. Junte todos os ingredientes secos e peneire. Reserve.
2. Junte todos os ingredientes líquidos e mexa bem. Reserve.
3. Junte as duas misturas e mexa até homogeneizar.
4. Adicione o **Preparado de MORANGO em Pedaços - Especialidades Ricaeli** mexendo apenas para marmorizar.
5. Coloque 3/4 de massa dentro da base assada reservada e leve novamente ao forno por 15 minutos ou até que esteja assado ao toque.

Cobertura

1. Bata o creme de leite até o ponto de picos firmes.
2. Coloque em saco de confeitar com bico pitanga e cubra a superfície dos cupcakes.

Decoração

1. Distribua o **Preparado de MORANGO em Pedaços - Especialidades Ricaeli** sobre superfície do cupcake.

Cupcake de *Pêssego Florentina*

Deliciosamente
lindo.

INGREDIENTES

Massa

375g	Farinha de trigo
10g	Bicarbonato de sódio
5g	Sal
300ml	Óleo de soja
150g	Ovos peneirados
400g	Açúcar refinado

Recheio

340g	**Preparado de PÊSSEGO em Pedaços - Especialidades Ricaeli**

Cobertura

400g	Creme de leite fresco

Decoração

300g	Cobertura fracionada meio amargo
75g	Amêndoas trituradas
50g	Uvas passas
125g	Cerejas em calda
50g	**Preparado de PÊSSEGO em Pedaços - Especialidades Ricaeli** sem a calda e cortado em cubinhos

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em uma vasilha, misture a farinha, o bicarbonato e o sal.
2. Em outra vasilha, o óleo, os ovos ligeiramente batidos e o açúcar.
3. Vá juntando as misturas levemente até que fique uma massa úmida.
4. Coloque em forma própria e leve em forno pré-aquecido à 200°C por 25 minutos ou até que esteja assado.

Recheio

1. Faça um pequeno buraco no centro do cupcake e recheie com o **Preparado de PÊSSEGO em Pedaços - Especialidades Ricaeli**

Cobertura

1. Bata o creme de leite em ponto firme.
2. Coloque em saco de confeitar com bico pitanga e cubra a superfície dos cupcakes.

Decoração

1. Derreta a cobertura conforme as instruções da embalagem.
2. Cubra metade do creme com a cobertura derretida e, em seguida, salpique as amêndoas, as passas, as cerejas e o **Preparado de PÊSSEGO em Pedaços - Especialidades Ricaeli** sem a calda e cortado em cubinhos.

Rendimento: 30 unidades de aprox. 85g
Tempo de Preparo: 3 horas
Grau de Dificuldade: Moderada

Curau Creme Brulée

O doce famoso
e charmoso em nova
proposta.

Ricaeli
Alimentos

INGREDIENTES

Pudim

200g	**CURAU DE MILHO VERDE - linha Sobremesas Ricaeli**
200ml	Leite integral
500g	Creme de leite fresco
100g	Gemas peneiradas
60g	Ovos
1g	Sal

Brulée

50g	Açúcar mascavo
2g	Canela em pó

MODO DE PREPARO

Pudim

1. Bata no liquidificador o **CURAU DE MILHO VERDE - linha Sobremesas Ricaeli** com o leite.
2. Retire do liquidificador e junte o restante dos ingredientes e passe pela peneira.
3. Distribua em recipiente próprio e leve no forno pré-aquecido à 170°C, em banho-maria, até que fique firme ao toque.
4. Retire do forno e deixe esfriar.

Brulée

1. Misture o açúcar e a canela, polvilhe sobre a superfície do pudim.
2. Aqueça as costas de uma colher de sopa e queime o açúcar.

Rendimento: 29 unidades de aprox. 60g
Tempo de Preparo: 3 horas
Grau de Dificuldade: Fácil

Torta Cremosa de *Abóbora*

Impossível resistir
a uma única
fatia.

INGREDIENTES

Massa

200g	Açúcar
200g	Margarina
60g	Claras
480g	Farinha de trigo
40ml	Água
20g	Fermento em pó

Recheio

1kg	**DOCE DE ABÓBORA COM COCO - linha Sobremesas Ricaeli**
300g	Leite condensado
200g	Creme de leite fresco
40g	Amido de milho

Cobertura

400g	Cream cheese
200g	Creme de leite fresco
80g	Açúcar

Decoração

100g Cobertura fracionada meio amargo

Rendimento: 3 unidades de aprox. 1kg
Tempo de Preparo: 2,5 horas
Grau de Dificuldade: Fácil

MODO DE PREPARO

Massa

1. Misture todos os ingredientes em um recipiente e trabalhe a massa.
2. Forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo falso aro 18cm.
3. Leve em forno pré-aquecido à 200°C, até dourar. Retire e reserve.

Recheio

1. Em uma panela, junte todos os ingredientes, misture bem e leve ao fogo.
2. Mexa até engrossar e deixe cozinhar por 5 minutos.
3. Retire e deixe esfriar. Reserve.

Cobertura

1. Misture todos os ingredientes. Reserve.

Montagem

1. Despeje o recheio creme de abóbora sobre a base assada.
2. Coloque a cobertura em um saco de confeitar com bico pitanga pequeno e cubra a superfície da torta.

Decoração

1. Derreta cobertura conforme as instruções da embalagem.
2. Coloque em cone de papel manteiga e faça decorações sobre o creme.

Ricaeli
Alimentos

Av. Vereador José Donato, 530 - Jacaré - Cabreúva/SP - 13.318-000
Tel.: 11 4671.8888 - www.ricaeli.com.br - facebook.com/ricaelialimentos