

Receituário Ricaeli

*Recheios e Coberturas
de Frutas*





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.





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



ÍNDICE

Receituário linha Gourmet

Bem-casados de Amora.....	10
Trufa Lollipop de Amora e Avelãs	11
Cake Red Velvet Framboesa	12
Cupcake Red Velvet Framboesa	13
Fudge de Chocolate Branco e Frutas Vermelhas	14
Quindim de Frutas Vermelhas	15
Torta Espumante com Frutas Vermelhas	16
Bombons de Mirtilo e Granola	17
Torta Sensação de Mirtilo	18
Verrines de Mirtilo	19

Receituário *linha*
Gourmet



Bem-casados de *Amora*

União de tendências
do bem-casado
ao naked cake.



INGREDIENTES

Recheio

30ml Vinho tipo porto
10g Amido de milho
450g **Preparado de AMORA em Pedacos - Gourmet Ricaeli**

Massa

600g Ovos
15ml Essência de baunilha
360g Açúcar de confeiteiro peneirado
360g Farinha de trigo peneirada

Calda

600g Fondant pronto
60ml Água mineral

Dicas:

Para um Bolo Bem Casado, coloque a massa em forma de 20cm forrada com papel manteiga e leve ao forno pré-aquecido por 10 minutos ou até que esteja assado. Deixe esfriar.

Divida o bolo em duas metades, aplique o recheio e peneire açúcar de confeiteiro para decorar.



Rendimento: 55 unidades de aprox. 35g

Tempo de Preparo: 4 horas

Grau de Dificuldade: Moderada

MODO DE PREPARO

Recheio

1. Junte o vinho, o amido e o **Preparado de AMORA em Pedacos - Gourmet Ricaeli** e mexa bem.
2. Leve ao fogo mexendo até espessar. Deixe esfriar e reserve.

Massa

1. Separe as claras das gemas em duas tigelas.
2. Divida o açúcar e a farinha em duas partes iguais.
3. Na batedeira, leve as gemas e metade do açúcar, batendo até dobrar de volume. Reserve.
4. Proceda do mesmo modo com as claras.
5. Junte metade da farinha à mistura de gemas e a outra metade a mistura das claras, acrescentando a essência de baunilha e mexa bem.
6. Junte as duas misturas e mexa delicadamente até homogeneizar.
7. Pingue a massa em forma forrada com papel manteiga e leve ao forno pré-aquecido por 10 minutos ou até que esteja assado.

Calda

1. Dissolva o fondant na água. Reserve.

Montagem

1. Com o auxílio de um pincel, umedeça com a calda a parte interna do bem-casado.
2. Coloque o recheio em um dos discos recortados e sobreponha outro disco.
3. Leve à geladeira por uma hora.
4. Retire e banhe na calda restante.
5. Coloque sobre grades para retirar o excesso e secar.
6. Embrulhe em papel celofane e em seguida no papel decorativo.

Trufa Lollipop de *Amora* e *Avelãs*

Saborosas trufas
em forma de
pirulitos.

INGREDIENTES

Massa

550g	Chocolate branco
150g	Preparado de AMORA em Pedacos - Gourmet Ricaeli
50g	Creme de leite UHT
200g	Avelãs trituradas
1g	Ácido cítrico

Cobertura

600g	Cobertura fracionada branca
	Palitos próprios para pirulitos

Decoração

100g	Cobertura fracionada branca
2g	Corante comestível

Dica:

Utilize varias cores de corantes ou cores fixas como temas.
Varie seus lollipops utilizando chocolate meio amargo ou ao



MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate conforme as instruções da embalagem.
2. Adicione o **Preparado de AMORA em Pedacos - Gourmet Ricaeli**, o creme de leite, as avelãs e o ácido cítrico. Mexa bem até homogeneizar.
3. Coloque em um saco de confeitar sem bico e faça trufas de tamanhos iguais em uma forma forrada com papel alumínio (25g aprox.). Leve à geladeira por 2 horas.
4. Retire e enrole. Reserve.

Cobertura

1. Derreta a cobertura fracionada conforme as instruções da embalagem. Reserve 200g.
2. Utilize palito próprio e molhe a ponta com a cobertura.
3. Introduza no centro das trufas. Assim que secarem, mergulhe na cobertura até cobrir totalmente, retire o excesso e deixe secar em papel manteiga.

Decoração

1. Derreta a cobertura fracionada conforme instruções da embalagem.
2. Coloque em cone de papel manteiga e faça desenhos aleatórios nas trufas.
3. Misture o corante na parte da cobertura branca reservada.
4. Coloque em formas de mini flores e leve à geladeira. Deixe secar até soltar das formas. Decore.



Rendimento: 38 unidades de aprox. 40g
Tempo de Preparo: 4 horas
Grau de Dificuldade: Moderada

Cake Red Velvet *Framboesa*

Bolo com massa colorida e delicioso recheio de frutas.



INGREDIENTES

Massa

240ml Leite
15ml Suco de limão
20g Corante vermelho comestível
120g Manteiga temperatura ambiente
300g Açúcar refinado
120g Ovos
5ml Essência de baunilha
250g Farinha trigo peneirada
440g Açúcar peneirado
115g Cacau em pó
5g Sal
15ml Vinagre de vinho ou cidra
10g Bicarbonato de sódio

Recheio

300g Cream cheese
120g Manteiga sem sal temperatura ambiente
200g Açúcar de confeitador peneirado
5ml Essência de baunilha

240g **Preparado de FRAMBOESA em Pedacos – Gourmet Ricaeli**

Cobertura

1kg Creme tipo chantilly

Decoração

50g Framboesas frescas
Folhas de hortelã frescas

Rendimento: 3 unidades de aprox. 900g

Tempo de Preparo: 3 horas

Grau de Dificuldade: Difícil



MODO DE PREPARO

Massa

1. Pré-aqueça o forno à 170°C.
2. Misture o leite, o suco de limão e junte o corante. Reserve.
3. Na batedeira, leve a manteiga e bata até ficar cremosa.
4. Junte todo o açúcar e bata novamente até homogeneizar. Adicione os ovos um a um.
5. Adicione a essência de baunilha.
6. À parte, junte todos os ingredientes secos, exceto o bicarbonato, misturando bem.
7. Sempre batendo em velocidade média, adicione aos poucos, a mistura seca alternando com a mistura do leite reservado.
8. Retire da batedeira. Junte o vinagre e o bicarbonato, assim que “ferver”, junte à mistura.
9. Divida a massa ao meio e coloque em duas formas de 18cm untadas e enfarinhadas e leve ao forno pré-aquecido, por 30 minutos ou até que esteja assado. Retire, deixe esfriar e reserve.

Recheio

1. Na batedeira, bata o cream cheese, a manteiga, o açúcar e a essência de baunilha até que fique cremoso e firme.
2. Leve à geladeira por 2 horas. Reserve.

Montagem

1. Corte o bolo em três fatias. Reserve.
2. Unte com óleo e açúcar um aro de 18cm.
3. Coloque uma fatia do bolo, espalhe o recheio gelado e em seguida uma camada do **Preparado de FRAMBOESA em Pedacos – Gourmet Ricaeli**.
4. Repita o processo até terminar em bolo.
5. Leve à geladeira por 2 horas. Reserve.

Cobertura

1. Na batedeira, bata o creme tipo chantilly em ponto firme.
2. Cubra a superfície e as laterais com uma camada fina.
3. Coloque o restante do creme em saco de confeitar com bico pitanga médio.
4. Decore a superfície e as laterais do bolo.

Cupcake Red Velvet *Framboesa*

O famoso bolinho com massa colorida e delicioso recheio.

INGREDIENTES

Massa

120g	Iogurte natural
20g	Corante vermelho comestível
15ml	Essência de baunilha
125g	Farinha de trigo
10g	Cacau em pó
60g	Manteiga sem sal temperatura ambiente
150g	Açúcar refinado
60g	Ovos grandes
10g	Bicarbonato de sódio
15g	Vinagre branco de vinho ou cidra

Recheio

240g **Preparado de FRAMBOESA em Pedacos – Gourmet Ricaeli**

Decoração

100g	Chocolate branco
200g	Fondant pronto
5g	Corante vinho para chocolate

Rendimento: 12 unidades de aprox. 100g
Tempo de Preparo: 3 horas
Grau de Dificuldade: Moderada



MODO DE PREPARO

Massa

1. Pré-aqueça o forno à 170°C.
2. Em forma própria, coloque forminhas de papel e reserve.
3. Misture o iogurte e o corante. Reserve.
4. Junte a farinha e o cacau e peneire. Reserve.
5. Na batedeira, leve a manteiga e bata até formar um creme. Junte todo o açúcar e continue batendo.
6. Junte os ovos, um a um, e em seguida, a essência de baunilha.
7. Alternadamente, adicione a mistura de farinha e o iogurte sempre batendo em velocidade média.
9. Retire da batedeira. Junte o bicarbonato de sódio ao vinagre, assim que “ferver” junte à mistura e mexa até homogeneizar.
8. Com o auxílio de uma colher de sorvetes distribua a mistura nas formas reservadas e leve ao forno por 20 minutos ou até que estejam assados ao toque. Reserve.

Decoração

1. Derreta o chocolate conforme instruções da embalagem. Reserve.
2. Amacie bem o fondant e junte o chocolate mexendo bem até incorporar completamente a massa.
3. Reserve 50g da pasta e, no restante, adicione o corante, sovando até que a cor fique homogênea.
4. Com uma porção da massa, faça flores brancas e vinho em moldes de silicone, tantas quantas forem necessárias. Reserve.
5. Com o auxílio de um rolo, abra a massa restante e corte a massa com um cortador redondo (6cm). Reserve.

Montagem

1. No centro do cupcake faça uma cavidade e coloque o **Preparado de FRAMBOESA em Pedacos – Gourmet Ricaeli**.
2. Tampe com a massa recortada e finalize com as flores reservadas.

Fudge de Chocolate Branco e Frutas Vermelhas

Delicioso
e inovador.



INGREDIENTES

550g	Chocolate branco
200g	Preparado de FRUTAS VERMELHAS em Pedacos - Gourmet Ricaeli
20ml	Rum
1g	Ácido cítrico
50g	Nozes tostadas e trituradas

Decoração

50g	Manteiga de cacau
2g	Corante vermelho para chocolate
500g	Cobertura fracionada branca

MODO DE PREPARO

1. Junte o chocolate branco e o **Preparado de FRUTAS VERMELHAS em Pedacos - Gourmet Ricaeli** e leve ao microondas em potência média por 4 minutos, mexendo na metade do tempo até que o chocolate derreta. Misture bem.
2. Retire, acrescente o rum, o ácido cítrico e as nozes. Mexa até homogeneizar.

Decoração

1. Derreta e tempere a manteiga de cacau.
2. Junte o corante.

Montagem

1. Sobre uma folha de acetato com textura e a ajuda de um pincel, espalhe a preparação do corante vermelho e aguarde até que fique opaco.
2. Derreta a cobertura fracionada conforme instruções da embalagem e espalhe metade sobre a decoração de corante.
3. Assim que estiver opaco coloque o recheio no centro e feche como se embrulhasse.
4. Embrulhe com papel manteiga para manter o formato. Leve à geladeira e deixe secar.
5. Com uma faca ligeiramente aquecida, corte pedaços iguais.

Rendimento: 34 unidades de aprox. 50g
Tempo de Preparo: 3 horas
Grau de Dificuldade: Moderada



Quindim de *Frutas Vermelhas*

O doce tradicional
com novo sabor.

INGREDIENTES

500g Açúcar refinado peneirado
350ml Água
20g Manteiga sem sal em temperatura ambiente
100g Coco ralado
175ml Água quente
260g Gemas peneiradas
2g Corante vermelho comestível
2g Ácido cítrico
240g **Preparado de FRUTAS VERMELHAS em Pedacos -
Gourmet Ricaeli**

Dicas:

1. Se preferir, para untar misture 10ml de água quente com 60g de glucose.
2. Não deixe secar a água do banho-maria, pois poderá comprometer o resultado.



MODO DE PREPARO

1. Junte o açúcar, a água e leve ao fogo.
2. Ferva até o ponto de calda média, adicione a manteiga e deixe esfriar. Reserve.
3. À parte, hidrate o coco na água e deixe descansar por 10 minutos, em seguida junte a calda reservada.
4. Adicione o restante dos ingredientes e leve à geladeira. Deixe descansar por no mínimo três horas.
5. Unte formas próprias com manteiga e açúcar ou mistura de água e glucose. Preencha com a massa.
6. Forre o fundo de uma forma com pano de prato e coloque as forminhas cheias.
7. Leva ao forno e cuidadosamente despeje água quente até a metade da forma (banho-maria).
8. Asse em forno pré-aquecido à 180°C por 30 minutos ou até que esteja assado.
9. Desenforme na temperatura de forno para frio.
10. Decore a gosto.



Rendimento: 33 unidades de aprox. 50g
Tempo de Preparo: 5 horas
Grau de Dificuldade: Moderada

Torta Espumante com *Frutas Vermelhas*

União
perfeita
de sabores.

INGREDIENTES

Massa

200g	Farinha de trigo
150g	Açúcar refinado
200g	Ovos
60ml	Água
80g	Cacau em pó
5ml	Essência de baunilha
5g	Fermento em pó
10g	Emulsificante para sorvete
50g	Avelãs picadas grosseiramente

Musse

550g	Preparado de FRUTAS VERMELHAS em Pedacos - Gourmet Ricaeli
50ml	Espumante ou vinho doce
10g	Gelatina neutra
40ml	Água
250g	Creme de leite fresco

Cobertura

260g	Creme de leite fresco
400g	Chocolate meio amargo
10g	Gelatina neutra
50ml	Água
500g	Geléia de brilho neutra

Decoração

100g	Cobertura fracionada ao leite
2g	Pó dourado comestível

Rendimento: 3 unidades de aprox. 800g

Tempo de Preparo: 3 horas

Grau de Dificuldade: Difícil



Ricaeli
Alimentos

MODO DE PREPARO

Massa

1. Misture todos os ingredientes e leve à batedeira e bata até dobrar de volume.
2. Coloque em forma redonda de fundo falso (aro 18cm).
3. Leve ao forno pré-aquecido, à 180°C, por 30 minutos ou até que esteja assado. Reserve.

Musse

1. Aqueça o **Preparado de FRUTAS VERMELHAS em Pedacos - Gourmet Ricaeli** com o espumante e reserve.
2. Hidrate a gelatina na água e adicione a mistura reservada, deixe esfriar. Reserve.
3. Na batedeira em velocidade média, bata o creme de leite até o ponto chantilly.
4. Junte o chantilly às misturas reservadas, misturando de baixo para cima, delicadamente. Reserve.

Cobertura

1. Aqueça o creme de leite e junte o chocolate picado, mexa até derreter.
2. À parte hidrate e dissolva a gelatina na água e junte ao creme de chocolate.
3. Mexa bem e adicione a geleia de brilho. Mexa até homogeneizar. Reserve.

Decoração

1. Derreta a cobertura conforme instruções da embalagem.
2. Coloque em saco de confeitar e faça moedas sobre folha de papel manteiga. Deixe secar.
3. Decore algumas moedas com o pó dourado. Reserve.

Montagem

1. Corte o bolo em duas fatias.
2. Unte com óleo e açúcar um aro de 18cm.
3. Coloque uma fatia do bolo.
4. Acrescente o musse espalhando no fundo e nas laterais do aro e finalize com a outra fatia do bolo.
5. Leve a geladeira por 4 horas.
6. Retire do aro, cubra e decore com as moedas de chocolate.

Bombons de *Mirtilo e Granola*

O bombom musse gourmet.



INGREDIENTES

Casquinha

400g Chocolate meio amargo

Recheio

5g Gelatina neutra

40ml Água

300g **Preparado de MIRITILO em Pedacos – Gourmet Ricaeli**

200g Creme de leite UHT

50g Granola

Decoração

200g Açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

Casquinha

1. Derreta e tempere 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 chocolate.
5. Leve novamente à geladeira até que solte das formas. Reserve.

Recheio

1. Hidrate e dissolva a gelatina na água conforme instruções da embalagem.
2. Adicione todos os ingredientes e misture bem até homogeneizar. Reserve.

Decoração

1. Coloque o açúcar em peneira fina e polvilhe sobre a superfície dos bombons.



Rendimento: 30 unidades de aprox. 40g

Tempo de Preparo: 3 horas

Grau de Dificuldade: Moderada

Torta Sensação de *Mirtilo*

Torta com massa de chocolate e delicioso recheio musse de frutas.

INGREDIENTES

Base

150g	Chocolate meio amargo picado
120g	Creme de leite fresco
180g	Biscoitos triturados sabor chocolate

Ganache

300g	Chocolate ao leite
150g	Creme de leite UHT
50g	Manteiga sem sal derretida

Musse

6g	Gelatina neutra
20ml	Água
300g	Preparado de MIRTILO em Pedacos – Gourmet Ricaeli
300g	Creme de leite fresco

Decoração

200g	Cobertura fracionada ao leite
50g	Mirtilos frescos

Dica: Nas preparações com base de gelatina, acrescente-a ainda quente em ingredientes gelados para que não formem grumos indesejados.



Rendimento: 3 unidades de aprox. 600g

Tempo de Preparo: 3 horas

Grau de Dificuldade: Moderada



MODO DE PREPARO

Base

1. Derreta o chocolate conforme instruções da embalagem.
2. Adicione todos os ingredientes e misture bem até homogeneizar.
3. Coloque uma fita de acetado na lateral de um aro 18cm.
4. Forre com a mistura o fundo e os lados e reserve.

Ganache

1. Derreta o chocolate conforme instruções da embalagem.
2. Acrescente os demais ingredientes e mexa bem até homogeneizar.
3. Leve à geladeira por uma hora. Reserve.

Musse

1. Hidrate e dissolva a gelatina na água conforme instruções da embalagem.
2. Junte ao **Preparado de MIRTILO em Pedacos – Gourmet Ricaeli** mexendo até incorporar.
3. Leve à batedeira o creme de leite e bata até o ponto firme.
4. Junte as duas misturas delicadamente.

Montagem

1. Leve o ganache à batedeira e bata até obter um creme claro e leve.
2. Despeje sobre a base reservada metade do ganache, a musse e em seguida o restante do ganache.
3. Leve à geladeira por quatro horas. Reserve.

Decoração

1. Com auxílio de uma faca ou espátula afiada, faça raspas e distribua sobre a torta.
2. Finalize com os mirtilos frescos.

Verrines de *Mirtilo*

Taças charmosas para enfeitar sua festa.

INGREDIENTES

Recheio

500g	Cream cheese
100g	Creme de leite UHT
30g	Açúcar refinado
450g	Preparado de MIRTILO em Pedacos – Gourmet Ricaeli
30ml	Vinho tinto doce
50g	Amêndoas tostadas em lascas

Decoração

50g	Mirtilos frescos
-----	------------------

Dica:

Utilize o **Preparado de Frutas Ricaeli** do sabor preferido.



Rendimento: 30 unidades de aprox. 60g

Tempo de Preparo: 3 horas

Grau de Dificuldade: Fácil



Ricaeli
Alimentos

MODO DE PREPARO

1. Misture bem o cream cheese, o creme de leite e o açúcar. Reserve.
2. Misture o **Preparado de MIRTILO em Pedacos – Gourmet Ricaeli** e o vinho. Reserve.

Montagem

1. Em copos próprios, coloque a mistura do **Preparado de MIRTILO em Pedacos – Gourmet Ricaeli**, acrescente as amêndoas e finalize com o creme de cream cheese.

Decoração

1. Decore o topo das verrines com mirtilos e folhas de hortelã.



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