

# 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](http://www.ricaeli.com.br)  
Nos acompanhe nas redes sociais.

# Receituário *Ricaeli*

## *Recheios e Coberturas de Frutas*



### ÍNDICE

#### *Receituário Light linha Zero Adição de Açúcares*

Creme Supreme Light de Abacaxi .....	38
Muffin Light de Abacaxi .....	39
Bolo Naked Cake Light Sensação de Morango e Laranja .....	40
Mil Folhas Light de Morango .....	41

Receituário Light *linha*

# *Zero Adição de Açúcares*



# Creme Supreme Light de *Abacaxi*

Uma prática  
e deliciosa  
sobremesa.

## INGREDIENTES

25g	Gelatina diet sabor abacaxi
250ml	Água
250g	<b>Preparado de ABACAXI em Pedacos - ZERO adição de açúcares Ricaeli</b>
100g	Ricota
100g	Cream cheese light
48g	Adoçante culinário
200g	Creme de leite light
50ml	Leite desnatado
6g	Gelatina neutra

Rendimento: 10 unidades de aprox. 85g  
Tempo de Preparo: 3 horas  
Grau de Dificuldade: Fácil



## MODO DE PREPARO

1. Junte a gelatina diet de abacaxi e a água e prepare conforme instruções da embalagem. Reserve.
2. Em taças individuais, distribua em porções iguais o **Preparado de ABACAXI em Pedacos - ZERO adição de açúcares Ricaeli** e, sobre ele, a gelatina reservada.
3. Leve à geladeira até firmar. Reserve.
4. No liquidificador, junte os demais ingredientes, exceto a gelatina neutra. Bata bem. Reserve.
5. Hidrate a gelatina na água conforme instruções da embalagem.
6. Ainda quente, despeje sobre o creme reservado e bata no liquidificador por 1 minuto.
7. Despeje o creme sobre a gelatina de abacaxi diet e leve para gelar por aproximadamente 1 hora.
8. Decore à gosto.

# Muffin Light de *Abacaxi*

Um bolinho  
muito  
saboroso.



## INGREDIENTES

- 100g Ovos
- 52g Adoçante culinário
- 50g Margarina light sem sal, temperatura ambiente
- 240g Farinha de trigo
- 160ml Leite desnatado
- 15g Fermento em pó
- 200g **Preparado de ABACAXI em Pedacos - ZERO adição de açúcares Ricaeli**

## MODO DE PREPARO

1. Em um travessa, junte os seis primeiros ingredientes. Mexa bem até homogeneizar.
2. Adicione o **Preparado de ABACAXI em Pedacos - ZERO adição de açúcares Ricaeli** incorporando bem.
3. Despeje a massa em forminhas de papel dispostas dentro de forminhas de alumínio (tipo empada) e leve ao forno pré-aquecido à 180°C, por aproximadamente 35 minutos.
4. Decore pulverizando adoçante culinário.



Rendimento: 16 unidades de aprox. 45g  
Tempo de Preparo: 2 horas  
Grau de Dificuldade: Fácil



# Bolo Naked Cake Light Sensação de *Morango* e *Laranja*

Beleza,  
inovação  
e sabor.

## INGREDIENTES

### Massa

- 250g Ovos separados
- 50g Margarina light
- 4ml Essência de baunilha
- 124g Adoçante culinário
- 400ml Leite desnatado
- 300g Farinha de trigo
- 25g Fermento em pó

### Recheio

- 500g Creme de leite fresco
- 80g Creme de leite light UHT
- 200g **Preparado de MORANGO em Pedacos - ZERO adição de açúcares Ricaeli**
- 2g Adoçante culinário

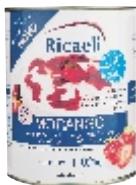
### Calda

- 50g **Polpa de LARANJA Ricaeli** descongelada
- 150ml Água
- 12g Adoçante culinário

### Decoração

- 50g Geleia de brilho
- 50g Laranja kinkan
- 50g Morangos frescos

Rendimento: 1 unidade de aprox. 2,3kg  
Tempo de Preparo: 4 horas  
Grau de Dificuldade: Moderada



## MODO DE PREPARO

### Massa

1. Na batedeira, bata as claras em neve. Reserve.
2. Na batedeira, bata por 5 minutos as gemas, a margarina e a essência de baunilha, alternando com o leite.
3. Adicione o restante dos ingredientes mexendo delicadamente.
4. Junte as claras em neve delicadamente.
5. Coloque em forma untada e enfarinhada.
6. Leve ao forno pré-aquecido à 180°C por 30 minutos ou até que esteja assado. Reserve.

### Recheio

1. Na batedeira, bata o creme de leite fresco em ponto de chantilly.
2. Coloque em um saco de confeitar com bico pitanga e reserve.
3. Em uma tigela, junte o creme de leite light UHT, o **Preparado de MORANGO em Pedacos - ZERO adição de açúcares Ricaeli** e o adoçante culinário e reserve.

### Calda

1. Junte os ingredientes e mexa bem.

### Montagem

1. Corte o bolo em três fatias.
2. Em um prato próprio, coloque uma fatia de bolo e regue com a calda.
3. No centro do bolo, acrescente parte do recheio e nas bordas o chantilly.
4. Repita o processo até terminar em bolo.
5. Leve à geladeira por 2 horas.
7. Decore o topo do bolo com uma porção de recheio e coloque as frutas passadas na geleia de brilho.

# Mil Folhas Light de Morango

Crocância  
e sabor.



## INGREDIENTES

### Massa

500g Massa folhada pronta

### Recheio

600g **Preparado de MORANGO em Pedacos - ZERO  
adição de açúcares Ricaeli**

40g Amido de milho

### Decoração

20g Adoçante culinário

30g Morangos frescos

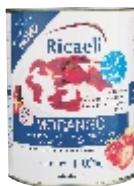
## MODO DE PREPARO

### Recheio

1. Em uma panela, junte todos os ingredientes, misturando bem.
2. Leve ao fogo, mexendo até engrossar. Reserve.

### Montagem

1. Coloque uma parte da massa folhada em um prato.
2. Espalhe parte do recheio
3. Sobreponha outra parte da massa e mais uma camada de recheio.
4. Repita a operação e finalize com massa.
5. Corte em partes iguais
6. Para decorar, peneire o adoçante na superfície e finalize com os morangos.



Rendimento: 12 unidades de aprox. 125g

Tempo de Preparo: 2 horas

Grau de Dificuldade: Fácil



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