Receitas Natalinas

ADIMIX®
panificação e confeitaria

QUÉQUE NATALINO

INGREDIENTES:

Cake Laranja.....450g
Ovos.....200g
Água.....80ml
Óleo.....80ml

OPÇÃO: adicionar Aroma de Panetone.....5ml

1. Em um recipiente, colocar todos os ingredientes e misturar manualmente.
2. Colocar em formas de mini panetone untadas com desmoldante LISSE e fornear a 140 °C (forno turbo) ou 180 °C (forno lastro) por aproximadamente 25 minutos.
3. Opções de decoração: Açúcar Gelado Adimix, frutas cristalizadas ou Farofa Doce Adimix.

ADIMIX

TORTA DE MAÇÃ COM FRUTAS CRISTALIZADAS E CANELA

INGREDIENTES:

Mistura para Cake Neutro.....450g
Ovos.....200g
Suco de maçã.....80ml
Óleo.....80ml

OPÇÃO: adicionar Aroma de Panetone.....5m

INGREDIENTES DA COBERTURA:

Mação picadas .....300g (2 maçãs)
Frutas cristalizadas.....200g

1. Em um recipiente, colocar todos os ingredientes da massa e misturar manualmente.
2. Colocar em forma de torta frisada (18 cm) untada com desmoldante LISSE, por cima, colocar os pedaços de maçãs picadas misturadas com as frutas cristalizadas.
3. Fornear a 160 °C (forno turbo) ou 180 °C (forno lastro) por aproximadamente 35 minutos.
4. Após esfriar, desenformar e cobrir com Açúcar Gelado Adimix e canela.

ADIMIX

CAKETONE FLORESTA NEGRA

INGREDIENTES:

Cake Chocolate.....450g
Ovos.....200g
Água.....80ml
Óleo.....80ml
Cerejas picadas: 80g

OPÇÃO: adicionar Aroma de Panetone.....5ml

INGREDIENTES DA COBERTURA:

Ganache Meio Amargo Adimix

1. Em um recipiente, colocar todos os ingredientes e misturar manualmente.
2. Colocar em formas de cupcake e fornear a 140 °C (forno turbo) ou 180 °C (forno lastro) por aproximadamente 25 minutos.
3. Cobrir com Ganache Meio Amargo Adimix e cerejas.

ADIMIX

BROA NATALINA

INGREDIENTES:

Cake Pão de Mel.....450g
Farinha Especial.....140g
Margarina folhada ou manteiga sem sal..140g
Ovos.....50g

MODO DE PREPARO:

1. Misturar manualmente todos os ingredientes.
2. Cortar em pedaços de 25g, bolear e colocar em assadeira forrada com papel manteiga.
3. Fornear a 170 °C (forno turbo) ou 200 °C (forno lastro) por aproximadamente 15 minutos.
4. Cobrir com Açúcar Gelado Adimix e canela.

ADIMIX

CUPCAKE NATALINO

INGREDIENTES:

Cake Laranja.....450g
Ovos.....200g
Água.....80ml
Óleo.....80ml
Gotas de chocolate geladas 80g

MODO DE PREPARO:

1. Em um recipiente, colocar todos os ingredientes da receita e misturar manualmente adicionando as gotas de chocolate no fim.
3. Colocar em formas de Cupcake e fornear a 140 °C (forno turbo) ou 180 °C (forno lastro) por aproximadamente 25 minutos.
4. Decorar com Chantilly em pó Nuage batido, corante verde Chefmaster e lascas de amêndoas.

ADIMIX

BOLO GUIRLANDA

INGREDIENTES:

Pão de Ló Neutro Adimix.....350g
Água.....80ml
Ovos.....200g

INGREDIENTES DO RECHEIO:

Granfil Leite Condensado.....250g
Chantilly Nuage batido.....250ml
Pêssego em calda picado.....200g

INGREDIENTES DA COBERTURA:

Chantilly Nuage batido e confeitos

MODO DE PREPARO:

1. Bata os ingredientes da massa em velocidade alta até que fique homogêneo.
2. Colocar em assadeira redonda untada com desmoldante LISSE.
3. Pré-aqueça o forno a 180 °C, e fornear por aproximadamente 35 minutos.

ADIMIX

BEM CASADO NATALINO

INGREDIENTES:

Cake Red.....450g
Ovos.....200g
Água.....80ml
Óleo.....80ml

OPÇÃO: adicionar Aroma de Panetone.....5ml

INGREDIENTES DO RECHEIO:

Granfil Leite Condensado

INGREDIENTES DA COBERTURA:

Ganache Meio Amargo / Açúcar Gelado Adimix

MODO DE PREPARO:

1. Em um recipiente, colocar todos os ingredientes da massa e misturar manualmente.
2. Untar uma assadeira com desmoldante LISSE, cobrir com papel manteiga e untar novamente.
3. Com auxilio de uma manga, pingar a massa no tamanho desejado.
4. Fornear a 140 °C (forno turbo) ou 180 °C (forno lastro) por aproximadamente 12 minutos.
5. Rechear com Granfil Leite Condensado ou Baunilha .Cobrir com Ganache e nozes ou Açúcar Gelado Adimix.

ADIMIX

BOLO NATALINO DE BANANA COM PASSAS AO RUM

INGREDIENTES:

Cake Banana.....450g
Ovos.....200g
Água.....50ml
Óleo.....80ml
Rum.....50ml
Uvas passas.... .....80g

MODO DE PREPARO:

1. Coloque as uvas passas de molho no rum e reserve.
2. Em um recipiente, colocar todos os ingredientes da receita e misturar manualmente adicionando as uvas passas no fim.
3. Colocar em formas bolo Inglês e fornear a 140 °C (forno turbo) ou 180 °C (forno lastro) por aproximadamente 35 minutos.

ADIMIX

CAKE NATALINO COM DAMASCO E HORTELÃ

INGREDIENTES:

Cake Pão de Mel.....450g
Ovos.....200g
Água.....80ml
Óleo.....80ml
Damasco picado.....80g
Hortelã.....10 folhas picadas

MODO DE PREPARO:

1. Em um recipiente, colocar todos os ingredientes da massa e misturar manualmente.

2. Colocar em forma untada com desmoldante LISSE e fornear a 140 °C (forno turbo) ou 180 °C (forno lastro) por aproximadamente 35 minutos.

ADIMIX

CAKE NATALINO COM CEREJAS E AMÊNDOAS

Cake Laranja.....450g
Ovos.....200g
Água.....40ml
Óleo.....80ml
Marrasquino ou licor de cereja..... 40ml

INGREDIENTES DA COBERTURA:
Cerejas ao marrasquino picadas.....80g
Lascas de amêndoas.....20g

MODO DE PREPARO:

1. Em um recipiente, colocar todos os ingredientes da massa e misturar manualmente.

2. Colocar em forma untada com desmoldante LISSE e cobrir com as cerejas picadas e lascas de amêndoas. Fornear a 140 °C (forno turbo) ou 180 °C (forno lastro) por aproximadamente 35 minutos.

ADIMIX

CAKE RED COM DAMASCO E NOZES

Cake Red Velvet.....450g
Ovos.....200g
Água.....80ml
Óleo.....80ml
Damasco seco picado 80g
Nozes trituradas.....40g

OPÇÃO: adicionar Aroma de Panetone.....5ml

MODO DE PREPARO:

1. Em um recipiente, colocar todos os ingredientes da massa e misturar manualmente.

2. Colocar em forma untada com desmoldante LISSE e fornear a 140 °C (forno turbo) ou 180 °C (forno lastro) por aproximadamente 35 minutos.

ADIMIX

CAKETONE

Cake Neutro.....450g
Ovos.....200g
Água.....80ml
Óleo.....80ml
Ameixa seca picada.....80g
Frutas cristalizadas.....80g

OPÇÃO: adicionar Aroma de Panetone.....5ml

MODO DE PREPARO:

1. Em um recipiente, colocar todos os ingredientes da massa e misturar manualmente.
2. Colocar em forma untada com desmoldante LISSE e fornear a 140 °C (forno turbo) ou 180 °C (forno lastro) por aproximadamente 35 minutos.
4. Polvilhar Açúcar Gelado Adimix e canela.

ADIMIX