



RECEITUÁRIO

ARCÓLOR

03 MASSAS

- 05 BOLO DE CENOURA
- 05 BOLO DE AMENDOIM
- 06 BOLO DE BANANA
- 07 BOLO DE MILHO
- 07 BOLO DE CHURROS

08 COBERTURAS

- 08 COBERTURA DE CHOCOLATE PARA BOLO PINTADO
- 08 COBERTURA PORCELANA 1
- 09 COBERTURA PORCELANA 2

10 CREMES

- 11 CREME 4 LEITES
- 11 MOUSSE DE CHOCOLATE
- 12 CREME DE GOIABADA
- 12 CREME DE ABACAXI COM COCO
- 13 CREME DE DOCE DE LEITE COM AMEIXA
- 13 CREME DE MILHO
- 14 CREME DE PAÇOCA
- 14 CREME DE CHOCOLATE
- 15 BABA DE MOÇA

16 EXTRAS

- 16 BISCOITO
- 16 COOKIE
- 17 PÃO DE MEL
- 17 BROWNIE
- 18 FAROFA PARA COLOMBA PASCAL
- 18 BOLO DE NOIVA
- 19 PAVÊ SURPRESA



MISTURA PARA CUPCAKE

Ideal para preparo de cupcakes e bolos. Possui ótima estrutura e umidade o que possibilita uma gama extensa de utilizações.

CUPCAKE / BOLO / MINI DONUTS

- 500 gr de Mistura para Cupcake
- 200 gr de Ovos (4 Ovos)
- 100 gr de Óleo
- 200 gr de Água



Preparo: Misturar todos os ingredientes em batedeira ou manualmente com fuê até obter massa lisa e homogênea.

Cupcakes grandes: 50 gr da massa em cada forminha. Rende cerca de 20 unidades.

Mini Cupcake: 20 gr da massa em cada forminha. Rende cerca de 45 unidades.

Mini Bolo aro 10cm × 5cm: 250g de massa em cada forma. Rende 4 unidades.

Mini Donuts Assados na Máquina Elétrica: Rende cerca de 80 unidades.

DICAS:

- Permite saborização, substituindo ou agregando outros ingredientes (suco, pasta saborizante, frutas, etc.)
- Contém fermento (de espera) tendo assim mais tempo de bancada. Se forem adicionados ingredientes ácidos (laranja, limão, etc.) precisa levar ao forno após o preparo..
- Bolos assados em assadeiras baixas, evitam muito tempo de forno e preservam a umidade e textura da massa.
- Para montagem de bolos altos assar em duas assadeiras ou em forma suíça, pois recebem calor também na parte interna da assadeira o que não alterará textura e umidade.

- Se desejar agregar em sua massa gotas de chocolate, goiabada, frutas cristalizadas entre outros, é necessário diminuir o líquido evitando assim que afundem. Então utilize para 500 gr da Mistura para Cupcake Arcólor, 150 gr de ovos (aprox. 3 ovos grandes), 50ml de água e 100 gr de óleo (óleo não será alterado para manter umidade da massa)

Quantidade de Mistura para Cupcake utilizada para cada tamanho de assadeira:

REDONDA (para montar bolos com 10cm de altura)

- Aro 15cm - 250gr
- Aro 20cm - 500gr
- Aro 25cm - 750g
- Aro 30cm - 1kg

Obs.: ficará com o dobro do peso quando os outros ingredientes forem adicionados. Dívida em duas assadeiras do mesmo tamanho para um melhor resultado da massa.

RETANGULAR

- Assadeira 1 (28×18cm) - 500gr
- Assadeira 2 (32×22cm) - 750g
- Assadeira 3 (37×27cm) - 1kg



TRANSFORMANDO AS MASSAS EM NOVOS SABORES

BOLO DE CENOURA

- 500 gr de Mistura para Cupcake Neutro
- 200 gr de Ovos (4 unidades)
- 100 gr de Óleo
- 200 gr de Cenouras (cortadas e sem casca)

Preparo: Em um recipiente, disponha a Mistura para Cupcake e reserve.

No liquidificador, bata os ovos e as cenouras por aproximadamente 2 minutos. Agregue o óleo e bata para homogeneizar.

Disponha o conteúdo do liquidificador no recipiente com a Mistura para Cupcake.

Misture com o fuê ou espátula de silicone.

Asse em forno pré-aquecido à 180°C por aproximadamente 40 minutos.



BOLO DE AMENDOIM

- 500 gr de Mistura para Cupcake Neutro
- 200 gr de Ovos (4 unidades)
- 200 gr de Água
- 100 gr de Óleo
- 120 gr de Xerem de Amendoim

Preparo: Bata todos os ingredientes (menos o xerem) na batedeira ou misture com um fuê até homogeneizar. Acrescente o xerem de amendoim. Misture.

Asse em forno a 180°C por aproximadamente 40 minutos.



BOLO DE BANANA

- 500 gr de Mistura para Cupcake Neutro
- 200 gr de Ovos (4 unidades)
- 200 gr de Água
- 100 gr de Óleo
- 150 gr de Banana Nanica (reduzida com água em fogo baixo até obter uma pasta)

Preparo: Bata todos os ingredientes (menos a redução da banana) na batedeira ou misture com um fuê até homogeneizar. Acrescente a redução da banana. Misture.



CARAMELO

- 200 gr de Açúcar Refinado
- 50 gr de Água Fervente
- 5 gr de Glucose de Milho
- 2 Bananas Nanicas

Preparo: Em uma panela, coloque o açúcar refinado. Mexa em fogo baixo até derreter por completo. Adicione a água fervente e a glucose. Misture até homogeneizar.

Disponha a calda em uma assadeira untada. Coloque as bananas fatiadas sobre o caramelo e em seguida a massa.

Asse em forno a 180°C por aproximadamente 40 minutos.



BOLO DE MILHO

- 500 gr de Mistura para Cupcake Neutro
- 200 gr de Ovos (4 unidades)
- 100 gr de Óleo
- 200 gr de Água
- 100 gr de Milho Verde Enlatado (escorrido)
- Essência Sabor Milho Verde Arcólor

Preparo: Em um recipiente, disponha a Mistura para Cupcake e reserve.

No liquidificador, bata os ovos, o milho e o óleo por aproximadamente 2 minutos.

Disponha o conteúdo do liquidificador no recipiente com a Mistura para Cupcake.

Adicione a essência sabor milho verde e misture com o fuê ou espátula de silicone. Asse em forno pré-aquecido à 180°C por aproximadamente 40 minutos.



BOLO DE CHURROS

- 500 gr de Mistura para Cupcake Neutro
- 200 gr de Ovos (4 unidades)
- 200 gr de Água
- 100 gr de Óleo
- 20 gr de Canela em Pó

Preparo: Bata todos os ingredientes na batedeira ou misture com um fuê até homogeneizar.

Asse em forno a 180°C por aproximadamente 40 minutos.



QUALQUER SABOR DE BOLO PODE SER ASSADO NO FORMATO DESEJADO (CUPCAKE, BOLO, MINI BOLO, DONUTS, MONTAGEM BOLO OVO, POP SICLES, ENTRE OUTROS).

PARA PINTURA EM BOLO

COBERTURA DE CHOCOLATE PARA BOLO PINTADO

- 100 gr de Açúcar de Confeiteiro
- 30 gr de Leite em Pó
- 30 gr de Cacau em Pó
- 80 gr de Brigadeiro Cremoso Pronto

Preparo: Em um recipiente, misture todos os ingredientes. Aplique sobre o bolo frio e espere secar.



COBERTURA PORCELANA 1

- 400 gr de Açúcar de Confeiteiro
- 50 gr de Leite de Coco
- 50 gr de Leite Condensado
- Corante LiquiGel Branco (Quanto baste)

Preparo: Em um recipiente, misture todos os ingredientes. Leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos até ficar com aparência de glacê fluído. Aplique sobre o bolo frio e espere secar.



COBERTURA PORCELANA 2

- 150 gr de Açúcar Impalpável
- 60 gr de Leite em Pó
- 30 gr de Água (se necessário mais 5 gr no máximo)
- Corante LiquiGel Branco (Quanto baste)

Preparo: Em um recipiente, misture todos os ingredientes. Se precisar, caso fique muito seco, adicione poucas de água conforme quantidade acima.

Leve ao micro-ondas de 20 em 20 segundos até ficar com aparência de glacê fluído.

Aplique sobre o bolo frio e espere secar.



COBERTURA PORCELANA 3

- 300 gr de Açúcar Impalpável
- 140 gr de Leite Condensado

Preparo: Em um recipiente, misture todos os ingredientes. Leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos de 2 a 3 vezes, ou até que fique bem fluído. Aplique sobre o bolo frio e espere secar.

CREME MESTRE E CONFEITEIRO

Para preparo de recheios de bolos ou cobertura de pão doce, sonhos, carolinas, tortas, etc.

CREME MESTRE PATYSSIER

Possui em sua composição amido modificado que permite congelamento por até 3 meses. É forneável, pois é muito estável, tem maior rendimento (4kg) e sabor mais acentuado de baunilha.



CREME MESTRE PATYSSIER À FRIO

Por ter em sua composição amido modificado (diferente do creme acima) não é necessário seu cozimento. É preparado com leite gelado tendo assim mais praticidade e economia de tempo. Após batido já pode ser utilizado. Pode ser congelado por até 3 meses.

CREME DE CONFEITEIRO

É um creme muito usado nas padarias por ter preço mais acessível e a cor mais amarelada.

Tem menor rendimento.

TODOS PODEM SER SABORIZADOS PERMITINDO USÁ-LOS COMO BASE PARA RECHEIOS DIVERSOS, BASTANDO ADICIONAR PASTAS SABORIZANTES, FRUTAS, CHOCOLATE, ETC.

RECHEIOS

CREME 4 LEITES

- 100 gr de Creme Mestre Patisseyer À frio
- 150 gr de Leite Gelado
- 150 gr de Chocolate Nobre Branco
- 150 gr de Creme de Leite
- 80 gr de Leite Condensado
- 40 gr de Leite em Pó

Preparo: Na batedeira, com batedor globo, bata em velocidade média o Creme Mestre Patisseyer À Frio com o leite gelado.

Faça uma ganache derretendo o chocolate com o creme de leite.

Misture a ganache ao creme batido.

Acrescente os demais ingredientes e bata até obter um creme homogêneo.



MOUSSE DE CHOCOLATE

- 100 gr de Creme Mestre Patisseyer À frio
- 150 gr de Leite Gelado
- 150 gr de Chocolate Nobre Ao Leite ou Blend ou Meio Amargo ou Amargo
- 150 gr de Creme de Leite
- 80 gr de Leite Condensado
- 40 gr de Chocolate em Pó 50% Cacau

Preparo: Na batedeira, com batedor globo, bata em velocidade média o Creme Mestre Patisseyer À Frio com o leite gelado.

Faça uma ganache derretendo o chocolate com o creme de leite.

Misture a ganache ao creme batido.

Acrescente os demais ingredientes e bata até obter um creme homogêneo.

CREME DE GOIABADA

- 150 gr de Creme Mestre Patisseyer À frio
- 300 gr de Leite Gelado
- 300 gr de Goiabada

Preparo: Leve ao fogo a 200 g da goiabada com 100 gr de água até virar um creme.

Na batedeira, com batedor globo, bata em velocidade média o Creme Mestre Patisseyer À Frio com o leite gelado.

Misture tudo em um recipiente e bata até obter um creme liso.

Adicione os 100 gr restantes de goiabada em cubinhos.



CREME DE ABACAXI COM COCO

- 150 gr de Creme Mestre Patisseyer À frio
- 350 gr de Leite Gelado
- 100 gr de Leite Condensado
- 70 gr de Coco em Flocos
- 100 gr de Abacaxi Picado (Cozido com açúcar)

Preparo: Na batedeira, com batedor globo, bata em velocidade média o Creme Mestre Patisseyer À Frio com o leite gelado.

Adicione o leite condensado e o coco em flocos. Bata até homogeneizar. Coloque o abacaxi e, com auxílio de uma espátula, misture.



CREME DE DOCE DE LEITE COM AMEIXA

- 130 gr de Creme Mestre Patisseyer À frio
- 250 gr de Leite Gelado
- 400 gr de Doce de Leite
- 200 gr de Ameixas Picadas (Cozidas em água e açúcar)

Preparo: Na batedeira, com batedor globo, bata em velocidade média o Creme Mestre Patisseyer À Frio com o leite gelado.

Adicione o doce de leite.

Bata até homogeneizar. Coloque o doce de ameixa e, com auxílio de uma espátula, misture.



CREME DE MILHO

- 100 gr de Creme Mestre Patisseyer À frio
- 1 Lata de Milho (Com a água)
- 150 gr de Leite Gelado
- 100 gr de Leite Condensado
- 40 gr de Leite em Pó

Preparo: No liquidificador, bata a lata de milho com água e o leite gelado.

Na batedeira, com batedor globo, bata em velocidade média o Creme Mestre Patisseyer À Frio com o conteúdo do liquidificador.

Bata até homogeneizar.

Por fim, adicione o leite condensado e o leite em pó. Bata até formar um creme liso e homogêneo.



CREME DE PAÇOCA

- 100 gr de Creme Mestre Patissyer
- 300 gr de Leite
- 300 gr de Leite Condensado
- 50 gr de Paçoca

Preparo: Em uma panela, adicione o Creme Mestre Patissyer e o leite. Misture. Logo, adicione o leite condensado e a paçoca. Leve ao fogo médio e cozinhe até atingir o ponto desejado.



CREME DE CHOCOLATE

- 200 gr de Creme Mestre Patissyer À frio
- 500 gr de Leite Gelado
- 300 gr de Chocolate Nobre Ao Leite ou Meio Amargo (Derretido)

Preparo: Na batedeira, com batedor globo, bata em velocidade média o Creme Mestre Patissyer À Frio com o leite gelado. Coloque um pouco do Creme Mestre batido em um recipiente. Misture com o chocolate derretido. Adicione esta mistura na batedeira com o restante do Creme Mestre e bata até homogeneizar.



BABA DE MOÇA

- 25 gr de Creme Mestre Patisseyer
- 6 Gemas
- 200 gr de Açúcar Refinado
- 200 ml de Leite de Coco
- 12 gr de Manteiga
- 3 Gotas de Essência Sabor Baunilha

Branca Arcólor

Preparo: Em uma panela, adicione todos os ingredientes. Misture.

Leve ao fogo médio e cozinhe até atingir o ponto desejado.



TRANSFORMANDO A MISTURA PARA CUPCAKE

BISCOITO

- 500 gr de Mistura para Cupcake
- 150 gr de Amido de Milho
- 100 gr de Margarina
- 100 gr de Leite

Preparo: Em um recipiente, disponha a Mistura para Cupcake, o amido e a margarina. Misture com as mãos até obter uma farofa. Adicione o leite e misture até desgrudar totalmente do recipiente.

Abra a massa entre dois plásticos e corte no formato desejado. Disponha os biscoitos em uma forma forrada com tapete de silicone ou folha teflon.

Asse em forno pré-aquecido à 180°C por aproximadamente 20 minutos.



COOKIE

- 500 gr de Mistura para Cupcake Chocolate
- 100 gr de Ovos (2 unidades)
- 100 gr de Margarina (Derretida)
- 100 gr de Chocolate Nobre (Gotas)

Preparo: Em um recipiente, adicione a Mistura para Cupcake, os ovos e a margarina. Após, agregue o chocolate. Misture. Modele os cookies em bolinhas do tamanho desejado. Disponha os biscoitos em uma forma forrada com tapete de silicone ou folha teflon.

Asse em forno pré-aquecido à 180°C por aproximadamente 15 minutos.



PÃO DE MEL

- 500 gr de Mistura para Cupcake Chocolate
- 400 gr de Ovos (5 unidades)
- 200 gr de Leite
- 100 gr de Óleo
- 130 gr de Glucose de Milho
- 40 gr de Água Morna
- 20 gr de Canela em Pó
- Essência Sabor Mel Arcólor

Preparo: Na batedeira, bata os ovos com a glucose previamente dissolvida em água morna até formar um merengue.

Em um recipiente, coloque a Mistura para Cupcake, o leite, o óleo e a canela. Misture até formar uma pasta. Adicione o merengue mexendo aos poucos e lentamente para não perder a espuma.

Asse a massa em forno pré-aquecido à 180°C por aproximadamente 20 minutos.



BROWNIE

- 500 gr de Mistura para Cupcake Chocolate
- 180 gr de Ovos (4 unidades)
- 150 gr de Margarina
- 250 gr de Chocolate Nobre Meio Amargo

Preparo: Em um recipiente, derreta o chocolate meio amargo juntamente com a margarina. Adicione a Mistura para Cupcake e os ovos. Misture até obter uma massa homogênea. Se desejar coloque por cima da massa gotas forneáveis de chocolate.

Asse a massa em forno pré-aquecido à 180°C por aproximadamente 25 a 30 minutos.



FAROFA PARA COLOMBA PASCAL

- 100 gr de Farinha de Trigo
- 100 gr de Açúcar de confeiteiro ou Impalpável
- 100 gr de Açúcar Refinado
- 100 gr de Xerem de Castanha
- Clara de 1 Ovo Grande

Preparo: Em um recipiente, adicionar todos os pós. Misture.

Adicione a clara até dar ponto para pincelar, se necessário adicionar mais 1 clara.

Pincelar a massa da colomba já fermentada e na forma. Polvilhar açúcar de confeiteiro ou impalpável. Levar ao forno para assar.



BOLO DE NOIVA

- 1 kg de Mistura para Cupcake Chocolate Arcólor
- 300 gr de Margarina Derretida
- 400 gr de Ovos (8 Unidades)
- 250 gr de Vinho ou Creme de Leite diluído com mesma quantidade de água
- 400 gr de Ameixa
- 160 gr de Açúcar Refinado + 240 gr de Água
- 200 gr de Frutas Cristalizadas
- 200 gr de Uvas Passas

Preparo: Dois dias antes, colocar em um recipiente com tampa as uvas passas, as frutas cristalizadas e o vinho. Deixar em refrigeração.

Fazer um doce de ameixa com a água e o açúcar refinado. Deixar ponto tipo pasta.

Em um recipiente, juntar todos os ingredientes. Misturar com um fuê até formar uma massa homogênea. Asse a massa em forno pré-aquecido à 180°C por aproximadamente 40 minutos.

PAVÊ SURPRESA

Creme Base

- 500 gr de Creme Mestre Patissyer
- 1200 gr de Leite
- 200 de Creme de Leite
- 395 gr de Leite Condensado

Preparo: Em uma panela, coloque 800 gr de leite para ferver. Nos 400 gr restante de leite, dissolva o Creme Mestre Patissyer. Em seguida misture o creme dissolvido no leite fervendo e mexa devagar até ferver. Acrescente o leite condensado e o creme de leite e mexa. Retire do fogo e reserve.

Creme 1

- ½ Receita do Creme Base
- 15 ml de Licor (Sabor desejado)
- 1 xícara (de chá) de Chantilly Batido

Com o creme ainda quente, misture o licor e chantilly até obter um creme homogêneo

Creme 2

- ½ Receita do Creme Base
- 100 gr de Chocolate Ao Leite ou Meio Amargo

Com o creme ainda quente, misture o chocolate até obter um creme homogêneo

PAVÊ SURPRESA - Continuação

Montagem

- 1 receita Creme 1
- 1 receita Creme 2
- 500 gr de Pão de Ló Acólor (Pronto)
- Corante LiquiGel Vermelho
- 340 gr de Morangos Picados
- Morangos (Para decorar)
- Chantilly

Com as mãos, esfarele a massa de pão de ló e coloque no fundo de uma taça. Em seguida, coloque uma camada de morango picado.

Disponha o primeiro e o segundo creme de forma aleatória no centro da taça.

Fatie alguns morangos e disponha na lateral da taça.

Repita todas as camadas.

Finalize com chantilly.

Coloque um pouco de Corante LiquiGel Vermelho no chantilly e decore com morangos para finalizar.

