

Índice

O liso perfeito da confeitaria Chantilly Fleischmann Base para massa Receitas para recheios Cálculo de Porções Chef Nani Magalhães Amor de mãe PRIME Um dia especial PRIME Aniversário surpresa TRADICIONAL _____ Bodas de ouro **TRADICIONAL** Puro glamour TRADICIONAL __ A vitrine Dicas de vitrine

Três opções, uma para cada necessidade.



Código - 2110405 Código - 2110406 Código - 2110404

O liso perfeito da confeitaria

Três versões versáteis e de qualidade para o confeiteiro escolher.

Tradicional

Melhor espatulamento do mercado, com um sabor incrível. Altamente versátil nas aplicações (bases, recheios, coberturas e sobremesas de modo geral).

Prime

Indicado para decorações mais elaboradas, que exigem maior estabilidade e definição. Também pode ser usado para recheios e coberturas, quando desejada uma consistência mais firme.

Chocolate

Sabor intenso e coloração característica de chocolate ao leite. Produto versátil para aplicações em bases, recheios e coberturas. Textura ultracremosa para tortas, mousses, pavês e acompanhamento de sobremesas diversas.



Chantilly Fleischmann



Modo de preparo



Passo 1 - Antes de bater, colocar o produto no refrigerador por 12 horas ou até atingir a temperatura de batimento, entre 5°C e 10°C.



Passo 2 - Bater o produto em velocidade média, até obter a consistência desejada.



Passo 3 - O tempo de batimento pode variar conforme a batedeira utilizada.



Importante

Não é recomendado congelar o produto antes do batimento. Uma vez gelado, manter sob refrigeração entre 5°C e 10°C.

Dicas Fleischmann

Para obter um melhor resultado, agite bem o produto antes de usar.

Para melhor performance, bater entre 20% e 25% do volume do recipiente.

Durante o batimento e a aplicação, manter o produto afastado de qualquer fonte de calor.

Caso o creme passe do ponto, basta adicionar entre 5% e 15% do produto líquido e misturar com a ajuda de uma espátula até obter o ponto desejado.

Para maior variação, experimente adicionar corantes e ingredientes como leite condensado, geleias, sucos de fruta e café.





Misturas para bolos de diversos sabores, que servem de base para diferentes tipos de criações.

Mistura para bolo Cake

Disponível nas versões:

Neutro - 2100302 (5x3 kg) - Chocolate - 2100301 (5x3 kg)

Ingredientes

3 kg de Mistura para Bolo Cake Neutro ou Cake Chocolate Fleischmann 1.350 g de Ovo Integral Fleischeggs 960 g de água

600 g de óleo de soja

Modo de preparo

- 1. Colocar na batedeira 3 kg da **Mistura para Bolo Cake Fleischmann** e misturar com batedor tipo leque, em velocidade baixa, por 1 minuto.
- 2. Em velocidade média, adicionar 1.350 g de Ovo Integral Fleischeggs, 960 g de água e 600 g de óleo de soja. Bater por 2 minutos.
- 3. Colocar a massa em formas untadas (40 X 60 cm) e pesar 2.950 g.
- 4. Assar em forno de lastro a 180°C ou turbo a 140°C por, aproximadamente, 40 minutos.

O tempo de forneamento pode variar dependendo do tamanho das peças.

Rendimento

5.910 g de massa crua rendem, aproximadamente:

2 bolos de tabuleiro (40x60 cm) de 2.650 g (2.950 g de massa).

Mistura para bolo Pão de Ló

Disponível nas versões:

Neutro - 2100027 (4x4 kg) - Chocolate - 2110191 (4x4 kg)

Ingredientes

4 kg de Mistura para Bolo Pão de Ló Neutro ou Chocolate Fleischmann 2.800 g de Ouo Integral Fleischeggs 1.200 ml de água

Modo de preparo

- 1. Colocar na batedeira 4 kg da Mistura para Bolo Pão de Ló Fleischmann, 2.800 g de **Ouo Integral Fleischeggs** e 1.200 ml de água.
- 2. Bater com batedor tipo globo, em velocidade alta, por 10 minutos.
- 3. Após batimento, passar para velocidade baixa e misturar por mais 1 minuto.
- 4. Assar em forno de lastro a 160°C ou turbo a 130°C por, aproximadamente, 35 minutos.

O tempo de forneamento pode variar dependendo do forno e do tamanho das peças.

Rendimento

8.000 g de massa crua rendem, aproximadamente: 20 unidades de 350 g (400 g de massa), 22 unidades de 300 g (350 g de massa).





Mousse de Maracujá

Ingredientes

500 g de Recheio de Maracujá Cremoso Fleischmann 100 g de Brilho de Maracujá Fleischmann 100 g de Creme para Chantilly Tradicional Fleischmann

Modo de preparo

- Bater o Creme para Chantilly Tradicional Fleischmann até formar picos.
- Adicionar o wRecheio de Maracujá Cremoso Fleischmann e o Brilho de Maracujá Fleischmann e bater até ficar homogêneo.

Recheio Americano

Ingredientes

200 g de Creme para Chantilly Tradicional Fleischmann gelado

200 g de cream cheese

100 g de Recheio de Leite Condensado Fleischmann

100 g de chocolate branco derretido

Modo de preparo

- Bater o Creme para Chantilly Tradicional Fleischmann até formar picos.
- Adicionar o cream cheese e o Recheio de Leite Condensado Fleischmann.
- Por último, acrescentar o chocolate branco derretido.

Recheio de Coco

Ingredientes

400 g de Recheio de Leite Condensado Fleischmann

200 ml de creme de leite

200 ml de leite de coco

150 g de leite em pó

200 g de Creme para Chantilly Tradicional Fleischmann batido em ponto suave

Modo de preparo

- 1. Levar ao fogo médio o **Recheio de Leite Condensado Fleischmann**, o creme de leite, o leite de coco e o leite em pó, mexendo até ficar homogêneo.
- 2. Quando estiver frio, misturar com o **Creme para Chantilly Tradicional** Fleischmann.

Mousse de Morango Flocado

Ingredientes

400 g de Recheio de Morango Cremoso Fleischmann

200 g de Creme para Chantilly Tradicional Fleischmann

100 g de chocolate meio amargo ralado grosso

Modo de preparo

- 1. Adicionar na batedeira o **Recheio de Morango Cremoso** junto com o Creme para Chantilly Tradicional Fleischmann.
- Bater até formar ponto de mousse.
- 3. Adicionar o chocolate meio amargo ralado e misturar levemente.

Cálculo de Porções



30 cm

15 cm

25 cm

50 cm

Para saber a correspondência em Kg, considere o cálculo: 1 fatia = 100 g





A responsável pelas receitas maravilhosas

Depois de viver por três anos nos Estados Unidos, onde teve seu primeiro contato com a confeitaria, Nani voltou para o Brasil, onde se tornou sócia de um restaurante e descobriu que sua verdadeira vocação era a confeitaria artística.

Autodidata, começou a fazer e comercializar seus produtos pelas redes sociais. Hoje, ela tem um ateliê onde produz os doces e ministra aulas. Já teve seus bolos apresentados ao lado de outros profissionais renomados em um programa de TV.

Amor pela profissão é o ingrediente mais importante para o sucesso. Sabe o que eu mais amo? Poder fazer a diferença na vida de alguém!

Nani Magalhais



Datas Especiais - Amor de mãe



Passo 1 - Coloque o bolo sobre a bailarina e cubra com Chantilly. Usando uma espátula, alise a superfície formando uma camada de, aproximadamente, 1 cm. Cave o meio da lateral com uma espátula de ponta arredondada. Gire a bailarina enquanto raspa com a ponta da espátula. Quando atingir a profundidade desejada, acerte as laterais tirando o excesso que se formou.



Passo 4 - Para fazer as pétalas, aperte a manga liberando o creme, formando uma "fita" envolvendo o miolo enquanto gira a bailarina com as pontas dos dedos. Comece próximo à base e termine próximo à base.



Passo 2 - Tinja uma porção de Chantilly com o corante pink e coloque o Chantilly colorido em uma manga com bico pitanga. Primeiro, defina quantas fileiras terá; se quiser marcar as fileiras para orientar na hora de fazer as rosetas, use um palito e vá girando a bailarina, fazendo rosetas dentro da cavidade. Forme as rosetas com movimentos circulares e vá sobrepondo uma a uma.



Passo 5 - Para fazer a próxima pétala, comece próximo à base; porém, comece da metade da primeira pétala e termine depois dela. Continue fazendo pétalas até achar que o tamanho está satisfatório.

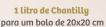


Passo 3 - Para fazer as rosas de Chantilly, use a bailarina e faça o miolo da flor no centro dela. O formato é cônico com a base mais grossa e a ponta fina.



Passo 6 - Disponha as rosas no topo do bolo. Coloque as chocoballs em um recipiente e adicione o pó pink perolado, usando-as em alguns pontos das rosetas.







Tempo de Preparo **60 MINUTOS**

Técnicas

- Embutido com rosetas
- Flores em Chantilly

Utensílios

- Espátulas
- Bailarina
- Manga de confeitar
- Bico pitanga
- Bico pétala

Ingredientes

- Chantilly
- Chocoballs
- Pó comestível pink perolado
- Corante em gel pink

Dicas

Quando queremos cores fortes, devemos tingir aos poucos e deixar o Chantilly descansar por um tempo para que a cor se acentue. Se colocarmos muito corante. corremos o risco de deixar com sabor residual indesejável.



Datas Especiais - Um dia especial



Passo 1 - Coloque o bolo sobre a bailarina, cubra com o Chantilly e alise para nivelar.

posição da manga é de um ângulo de 90°.



Passo 2 - Em seguida, dê batidinhas com a ponta de uma espátula arredondada dando um aspecto



Passo 3 - Para fazer as rosas de Chantilly, use a bailarina e faça o miolo da flor no centro dela. O formato é cônico com a base mais grossa e a ponta fina. Para as pétalas, aperte a manga liberando o creme, formando uma "fita" envolvendo o miolo enquanto gira a bailarina.





Comece próximo à base e termine próximo à base.

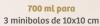


Passo 4 - Faça crisântemos de Chantilly. Usando a Passo 5 - Encoste o bico no miolo e aperte a bailarina, faça o miolo da flor no centro dela. manga liberando o creme lentamente. Levante O formato deve ser de uma rosca ou um disco a mão para que a pétala cresça para cima. gordinho. Comece a fazer as pétalas do centro para Vá girando a bailarina e fazendo as fora. A cavidade do bico deve ficar para dentro e a demais pétalas.



Passo 6 - Com a ajuda de uma espátula, decore o topo do bolo com as flores.







Tempo de Preparo **45 MINUTOS**

Técnicas

- Espatulagem rústica
- Flores em Chantilly

Utensílios

- Espátula
- Bailarina para bolo
- Bico pétala
- Bico em u
- Bico folha

Ingredientes

Chantilly

Dicas

Para outros efeitos rústicos podemos usar utensílios simples como colheres, garfos e até boleadores.



Datas Especiais - Aniversário surpresa



Passo 1 - Tinja o Chantilly com o corante em gel ou líquido até obter uma cor salmão claro. Adicione o corante diretamente no Chantilly e misture com uma espátula, ou pode colorir enquanto o Chantilly é preparado na batedeira. Coloque o bolo sobre a bailarina e cubra com o creme.



Passo 2 - Com a ajuda de uma espátula de alisar, alise as laterais e a parte superior do bolo, girando bailarina para facilitar o trabalho.



Passo 3 - Com os confeitos em um recipiente, adicione pó perolado, agitando até obter uma cor prateada. Adicione o pó rosê gold e repita o processo.



Passo 4 - Aplique o confeito sobre o creme, formando uma barra irregular. No borrifador, coloque um pouco de pó rosê e álcool de cereais até atingir a cor desejada. Borrife em todo o bolo.



Passo 5 - Tinja uma porção de Chantilly de preto e faça rosas. Usando a bailarina, faça o miolo da flor no centro. O formato é cônico com a base mais grossa e a ponta fina.

Para as pétalas: aperte a manga liberando o creme, formando uma "fita" envolvendo o miolo enquanto gira a bailarina com as pontas dos dedos. Comece e termine próximo à base.



Passo 6 - Para a próxima pétala, comece próximo à base; porém, da metade da primeira pétala, e termine depois dela. Continue fazendo pétalas até achar que o tamanho está satisfatório.



600 ml de Chantilly para cobrir o bolo



1h20

Técnicas

- Espatulagem rústica
- Flores em Chantilly

Utensílios

- Coloração e metalizado com borrifador
- Bailarina giratória para bolo
- Bico pétala

Ingredientes

- Chantilly batido
- Corante nude ou salmão
- Pó comestível rosê gold e perolado
- Álcool de cereais
- Confeitos de chocolate

Dicas

Se quiser um efeito diferente no barrado, experimente mini chocoballs que também podem ser tingidos com diferentes cores.



Datas Especiais - Bodas de ouro



Passo 1 - Faça a renda de açúcar usando as instruções da embalagem.



Passo 2 - Coloque os bolos sobre uma bailarina e cubra com o Chantilly. Alise a superfície e sobreponha as camadas.



Passo 3 - Dentro do borrifador, coloque o pó dourado e álcool de cereais. Borrife em toda a superfície o álcool até cobrir totalmente.



Passo 4 - Em seguida, aplique a renda próxima à base, envolvendo o bolo.



Passo 5 - Coloque um pouco de Chantilly na manga de confeitar com bico perlê e faça bolinhas na base, formando um cordão em toda a volta.



Passo 6 - Finalize com rosas de Chantilly no topo.



600 ml de Chantilly para cobrir o bolo



Tempo de Preparo 3h00

Técnicas

- Metalizado com borrifador
- Flores em Chantilly

Utensílios

- Borrifador
- Bailarina para bolo
- Espátulas
- Tapete de silicone para renda
- Manga de confeitar
- Bico perlê (10)
- Bico folha
- Bico pétala

Ingredientes

- Chantilly
- Pó comestível ouro
- Álcool de cereais ou bebida destilada
- · Renda de açúcar

Dicas

Para uma cobertura mais lisa, bata o Chantilly em ponto leve e utilize uma bailarina giratória para auxiliar no processo de alisamento. Alisadores de silicone são bem interessantes para um resultado mais liso ainda.



Datas Especiais - Puro glamour



Passo 1 - Aplique o corante roxo no Chantilly.



Passo 2 - Tinja o Chantilly até o tom desejado.



Passo 3 - Coloque o bolo sobre uma bailarina e cubra com o Chantilly.



Passo 4 - Alise toda a superfície com a ajuda de um alisador.



Passo 5 - Coloque o glitter no borrifador seco. Aplique sobre o bolo até obter o resultado desejado.



Passo 6 - Finalize com frutas sobre o bolo.



600 ml de Chantilly para cobrir um bolo de 20x20 cm



Tempo de Preparo **45 MIN**

Técnicas

• Aplicação de glitter com borrifador a seco

Utensí lios

- Espátulas
- Bailarina para bolo
- Borrifador

Ingredientes

- Chantilly
- Corante roxo
- Glitter comestível
- Frutas azuis (blueberries)

Dicas

Na hora de colorir o Chantilly use uma espátula e mexa bem devagar. Para um liso perfeito, é importante manter o Chantilly liso, sem bolhas de ar que se formam com movimentos muito rápidos.



Dicas para uma vitrine de sucesso

Tenha um espaço agradável Deixe os produtos com espaços entre eles, separando-os por categoria ou tipo. É importante organizá-los em grupos, facilitando assim a visualização do cliente. Disponibilidade na vitrine É importante expor o que está disponível para venda ou ter informações sobre a antecipação do pedido. Quando for o último produto, informe aos clientes com uma placa. Use uma frase como: "Última unidade". Renove sempre Troque pelo menos uma vez ao mês alguns itens da sua vitrine. Até mesmo os itens mais vendidos podem ser melhorados ou aperfeiçoados; seus clientes ficarão muito felizes em sempre encontrar algo novo. O tema é importante O calendário comercial do ano é muito importante e pode ajudar a acelerar suas vendas e a fidelização dos seus clientes. Aproveite datas como: Dia das Mães, Namorados, Crianças ou temporadas de esportes ou estações. Uma história aproxima o consumidor O consumidor não busca apenas um produto; ele busca um momento, uma

integração ou até mesmo um "pedacinho de um sonho". O cliente é seu

protagonista, e vale a pena ajudá-lo com isso.

Cores e formas Utilize cores e formatos diferentes para chamar a atenção dos seus clientes; isso torna sua vitrine mais atrativa que a dos seus concorrentes. Até as grandes exposições de joias utilizam cores e formatos. Decoração Utilize itens de decoração para dar mais realidade à vitrine, como bandejas, taças e outros adereços. Lembre-se de que sua receita é o astro principal da vitrine, então, cuidado para não poluí-la com itens de decoração. Iluminação Ilumine a área da vitrine para que seus clientes possam achar com facilidade o que estão procurando e também para deixar mais em evidência todas essas gostosuras que adoçam nossos momentos todos os dias. Para economizar energia, experimente trocar suas lâmpadas pelo tipo LED, que são mais econômicas e deixam o ambiente lindo.

Bons produtos

A escolha do ingredientes de qualidade faz toda a diferença na apresentação da sua vitrine. Seus produtos precisam manter a qualidade sem perder o aspecto de frescor. Por isso, escolha bem com quem você quer trabalhar. Não podemos ter prejuízo!

A higiene
O cartão de visita da sua confeitaria é a vitrine, mantenha-a limpa e organizada diariamente. É importante o seu cliente ter a certeza de que você está cuidando do produto que ele vai consumir em casa.



Conheça todos os nossos produtos utilizados neste material

Descrição do Item	Código PA	EAN 13	DUN 14	Embalagem	Dimensões embalagem primária	Paletização (lastro x cam.)	Validade
CR CHANTILLY 12UNX1L PP FLM	2110404	7898409950056	17898409950053	12x1L	143x143x198	15x5	9 meses
CR CHANTILLY PRIME 12UNX1L PP FLM	2110406	7898409950346	17898409950343	12x1L	143x143x198	15x5	9 meses
CR CHANTILLY CHOCOLATE 12UNX1L PP FLM	2110405	7898409950353	17898409950350	12x1L	143x143x198	15x5	7 meses
CAKE DE CHOCOLATE 3KG	2100301	7898409953620	17898409953627	5x3kg	450x270x60	8x7	6 meses
CAKE NEUTRO 3KG	2100302	7898409953613	17898409953610	5x3kg	450x270x60	8x7	6 meses
BOLO PÃO DE LÓ 4KG	2100027	7898409953323	17898409953320	4x4kg	450x270x60	8x7	6 meses
BOLO PÃO DE LÓ CHOCOLATE 4KG	2110191	7898409951596	17898409951593	4x4kg	450x270x60	8x7	6 meses
BRILHO DE MARACUJÁ C/ SEMENTE 4KG	2100120	7898409953026	17898409953023	4X4kg	191x191x192	6x6	6 meses
RECHEIO DE LEITE CONDENSADO 4KG	2100080	7898409953125	17898409953122	4X4kg	191x191x192	6x6	6 meses
RECHEIO DE MARACUJÁ CREMOSO 4KG	2100072	7898409953200	17898409953207	4X4kg	191x191x192	6x6	6 meses
RECHEIO DE MORANGO CREMOSO 4KG	2110036	7898409950513	17898409950510	4X4kg	191x191x192	6x6	6 meses
OVOS PASTEURIZADOS - INTEGRAL 1KG	2100289	7898331010033	17898331010030	12x1kg		11x6	45 dias

Distribuidor:

AB BRASIL

SAC 0800 704 1931 www.abbrasil.com.br www.fleischmannprofissional.com.br Leia aqui

