

QUATRO

# Sabores

Flavor Right RECEITAS<sup>TM</sup>



## DOCE HARMONIA

*A fruta mais consumida no mundo em uma sobremesa incrível.*

## EXPERIÊNCIA DE CHOCOLAAAATE!

*Textura e sabor de um jeito que você nunca viu.*



## NOSSA HISTÓRIA

A Empresa Flavor Right surgiu na década de 30 nos EUA com a criação do primeiro creme tipo chantilly aerosol por G. Frederick Smith. No início dos anos 80, o foco principal de Flavor Right passou a ser a categoria de Cremes. O resultado do trabalho e dedicação resultou no reconhecimento da marca, hoje respeitada em todo o mundo como líder de mercado em qualidade e inovação.

## NÓS, OS SABORES

Flavor Right, mais conhecida como Flavor, é uma linha de produtos que acrescenta sabor e qualidade às suas criações. Trabalhamos para desenvolver produtos com sabores incríveis e performance únicas, tornando seu dia a dia mais fácil e com mais sorrisos, suspiros e clientes fãs das suas receitas. A Flavor Right traz para o Brasil a mistura dos produtos já aprovados internacionalmente com alguns sabores exclusivos e que os brasileiros adoram: Leite Condensado e o Chocolate Maltado.



### CREME TIPO CHANTILLY SABOR NATA

Um produto delicioso na cor creme com textura leve, cremosa, sabor suave e lácteo. Permite misturas ácidas, sem perder a consistência. O rendimento é surpreendente, além de ser ideal para criar diversas decorações.



### CREME TIPO CHANTILLY SABOR BAUNILHA

Para os amantes da baunilha, este produto tem um dulçor suave e possui textura leve e cremosa. O rendimento e a coloração super branca é um diferencial deste produto.



### CREME TIPO CHANTILLY SABOR CHOCOLATE

Esta novidade vai te conquistar! O chocolate maltado é tendência no Brasil, por isso, unimos este maravilhoso sabor ao creme Flavor Right. O resultado é irresistível. Único no mercado, traz a verdadeira coloração do chocolate: Intensa e brilhante.



### CALDA PARA SOBREMESAS SABOR LEITE CONDENSADO

Com uma legião de fãs brasileiros, o sabor do leite condensado inspirou a criação da calda Flavor Right, única no mercado com sucesso garantido! A calda tem rápida absorção e já vem pronta, trazendo qualidade, praticidade e padronização nas suas receitas.



## 4 SABORES } RECEITAS FLAVOR RIGHT

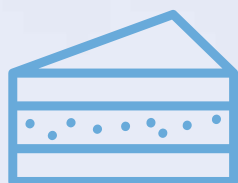
Usando a linha de produtos Flavor Right, nossos Chefs desenvolveram deliciosas receitas para agradar os paladares mais exigentes dos seus clientes.

Com a missão de trazer inovação, novas técnicas e tendências, combinamos a exclusividade dos sabores Flavor Right com sua ótima performance aos ingredientes mais usados pelos brasileiros de forma inusitada, valorizando cada detalhe, desde o sabor artesanal até o acabamento sofisticado. É de dar água na boca!



Você encontrará em nossas receitas algumas **Dicas do Chef**, sinalizadas com uma chave ao lado de cada receita, mostrando formas diferentes de aplicação e ingredientes coringas para substituir.

### TIM-TIM POR TIM-TIM



Para ter acesso ao conteúdo extra do receituário com informações detalhadas da tabela nutricional, basta fotografar o **QRCode** ao lado do produto e pronto! Veja como é fácil:

Todas as receitas terão informações como: **Receita Complementar** e **Rendimento**, sinalizados conforme ícones abaixo:



CELULAR COM QR CODE READER  
APONTE A CÂMERA DO CELULAR PARA O CÓDIGO



INFORMAÇÃO NO CELULAR



ACESSE O CONTEÚDO



RECEITA COMPLEMENTAR



RENDIMENTO

Tudo isso para contribuir com o sucesso do seu negócio e a satisfação dos seus clientes.

# Confira

ALGUMAS DE NOSSAS RECEITAS

# DOCE Harmonia

.....  
*O resultado da união da fruta fresca mais consumida em todo  
o mundo com o sabor lácteo do Flavor Right Nata.*  
.....



*A manga pode ser  
substituída por pêsego  
ou damasco*

## SUAVE DE MANGA

### INGREDIENTES

Base (forma de silicone)  
 40g de Mousse de chocolate branco (receita complementar)  
 10g de Manga picada  
 5g de Dacquoise de amêndoas (receita complementar)  
 Spray pulverizador amarelo a gosto  
 15g de **Flavor Right Nata**  
 3g de Cobertura fracionada sabor chocolate branco com corante amarelo  
 5g de Manga picada

### PREPARO

1. Aplique uma camada de mousse de chocolate branco no fundo e na lateral da forma de silicone, em seguida aplique a manga picada.
2. Cubra com uma segunda camada de mousse de chocolate branco, em seguida aplique a dacquoise de amêndoas.
3. Deixe congelar por 12 horas, retire do freezer e aplique o spray pulverizador.
4. Finalize decorando a sobremesa aplicando o **Flavor Right Nata** com um bico perlê, aplicando os pedaços de manga e o arabesco produzido com a Cobertura fracionada sabor chocolate branco com corante amarelo, conforme foto.

### { RECEITA COMPLEMENTAR }



#### MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO

##### INGREDIENTES

5g de Gelatina neutra  
 25g de Água  
 200g de Chocolate branco  
 100g de Creme de leite  
 150g de **Flavor Right Nata**

##### PREPARO

1. Hidrate a gelatina na água. Reserve.
2. Derreta o chocolate branco e misture com o creme de leite formando uma ganache.
3. Misture o **Flavor Right Nata** com a ganache formando um creme. Reserve.
4. Aqueça a gelatina e misture ao creme.

#### DACQUOISE DE AMÊNDOAS

##### INGREDIENTES

100g de Clara  
 80g de Açúcar  
 70g de Farinha de amêndoas  
 40g de Açúcar de confeiteiro

##### PREPARO

1. Bata as claras em neve e adicione o açúcar aos poucos batendo sempre.
2. Peneire o açúcar de confeiteiro e misture com a farinha de amêndoas. Em seguida adicione às claras e misture delicadamente.
3. Coloque em uma assadeira forrada com papel manteiga e asse a 170°C por 15 minutos até dourar.





1 PORÇÃO

## ENTREMET DE LIMÃO SICILIANO

### INGREDIENTES

Base

70g de Pão de ló baunilha

25g de **Flavor Right Calda**

200g de Mousse de limão siciliano (receita complementar)

150g de Patê Sucrée (receita complementar)

30g de **Flavor Right Nata**

5g de Raspas de limão siciliano

Spray pulverizador branco a gosto

### PREPARO

1. Unte um aro 18 com óleo e açúcar, aplique o pão de ló baunilha no fundo do aro e umedeça com a **Flavor Right Calda**.
2. Aplique a mousse de limão siciliano e deixe no congelador por 3 horas.
3. Retire do aro e aplique o spray pulverizador sobre a sobremesa ainda congelada.
4. Corte o Patê Sucrée no formato redondo com diâmetro de 20 cm, em seguida leve para assar a 170°C por 15 minutos. Deixe esfriar.
5. Coloque a sobremesa de limão sobre o Patê Sucrée já assado, conforme foto.
6. Finalize aplicando as raspas de limão sobre a sobremesa e aplicando o **Flavor Right Nata** com um bico pétala nº 127, conforme foto.

### { RECEITA COMPLEMENTAR }



#### MOUSSE

##### INGREDIENTES

200g de Chocolate branco

100g de Creme de leite

150g de **Flavor Right Nata**

50g de Suco de limão siciliano

5g de Gelatina neutra

25g de Água

##### PREPARO

1. Hidrate a gelatina na água. Reserve.
2. Derreta o chocolate branco e misture com o creme de leite formando uma ganache.
3. Misture o **Flavor Right Nata** e o suco de limão com a ganache formando um creme. Reserve.
4. Aqueça a gelatina e misture ao creme.

#### PATÊ SUCRÉE

##### INGREDIENTES

1 Ovo

150g de Margarina

150g de Açúcar Refinado

250g de Farinha de trigo

##### PREPARO

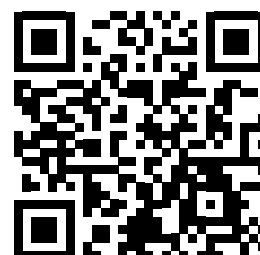
1. Misture todos os ingredientes em um recipiente sem deixar pegar "liga".
2. Coloque na geladeira para descansar por 30 minutos.
3. Forre a forma apropriada e asse.

# AZEDINHO *Doce*

De forma doce, **Flavor Right Nata** traz a melhor performance com misturas ácidas.



O limão Siciliano pode ser substituído pelo limão Tahiti.



# EXPERIÊNCIA DE chocolate

Da textura ao sabor único no mercado, **Flavor Right Chocolate** dá um toque diferenciado de chocolate maltado.

## CHARLOTE DE CHOCOLATE COM LARANJA

{ RECEITA COMPLEMENTAR }

### INGREDIENTES

Base (aro 18)  
 100g de Brownie (receita complementar)  
 250g de Mousse de chocolate meio amargo (receita complementar)  
 50g de Creme de laranja (receita complementar)  
 50g de Ganache meio amargo (receita complementar)  
 5g de Laranja desidratada  
 10g de Brownie triturado

### PREPARO

1. Aplique a massa de brownie no fundo do aro 18 e asse a 160°C por 15 minutos. Deixe esfriar.
2. Aplique metade da mousse de chocolate meio amargo sobre o brownie, em seguida aplique o creme de laranja, cubra com a outra metade da mousse de chocolate meio amargo. Deixe no congelador por 3 horas.
3. Retire a sobremesa do aro e aplique o ganache cobrindo a sobremesa.
4. Finalize aplicando o brownie triturado na lateral da sobremesa e a laranja desidratada no centro, conforme foto.

### BROWNIE

#### INGREDIENTES

105g de Chocolate meio amargo  
 200g de Manteiga sem sal  
 45g de Farinha de trigo  
 10g de Cacau em pó  
 4 Ovos  
 210g de Açúcar refinado

#### PREPARO

1. Derreta o chocolate meio amargo e a manteiga. Reserve.
2. Misturar a farinha de trigo com o cacau em pó. Reserve.
3. Bater os ovos com açúcar até montar, em seguida misture o chocolate e a manteiga.
4. Por último acrescente a farinha e o cacau e misture até formar uma massa.

### GANACHE MEIO AMARGO

#### INGREDIENTES

200g de **Flavor Right Chocolate** líquido  
 150g de Chocolate meio amargo picado.

#### PREPARO

1. Aqueça os ingredientes e mexa até que o chocolate derreta completamente formando um creme.

### MOUSSE

#### INGREDIENTES

5g de Gelatina neutra  
 25g de Água  
 200g de Chocolate meio amargo  
 100g de Creme de leite  
 150g de **Flavor Right Chocolate**

#### PREPARO

1. Hidrate a gelatina na água. Reserve.
2. Derreta o chocolate meio amargo e misture com o creme de leite formando uma ganache.
3. Misture o **Flavor Right Chocolate** com a ganache formando um creme. Reserve.
4. Aqueça a gelatina e misture ao creme.

### CREME DE LARANJA

#### INGREDIENTES

200g de Suco de laranja  
 1 ovo  
 55g de Açúcar refinado  
 65g de Manteiga sem sal  
 50g de Chocolate branco

#### PREPARO

1. Misture todos os ingredientes em uma panela e cozinhe em fogo baixo mexendo sempre até engrossar. Deixe esfriar para aplicar.





1 PORÇÃO

# Pura INSPIRAÇÃO

.....  
*Estabilidade, cor intensa e o brilho sem igual do Flavor Right Chocolate  
inspiram esta decoração.*  
.....





## BROWNIE SWEETNESS

### INGREDIENTES

Base (aro 18)

300g de Brownie (receita complementar)

100g de Recheio de avelã (receita complementar)

80g de **Flavor Right Chocolate**

5g de Avelã caramelizada

15g de Brownie triturado (receita complementar)



### PREPARO

1. Aplique a massa de brownie no fundo do aro 18 e asse a 160°C por 15 minutos. Deixe esfriar e retire do aro.
2. Aplique o recheio de avelã sobre a base de brownie, em seguida aplique o **Flavor Right Chocolate** com um bico pétala nº127 formando um espiral.
3. Finalize aplicando o brownie triturado sobre a metade da torta e as avelãs caramelizadas no centro, conforme foto.

#### { RECEITA COMPLEMENTAR }



#### BROWNIE RECHEIO DE AVELÃ

##### INGREDIENTES

105g de Chocolate meio amargo  
200g de Manteiga sem sal  
45g de Farinha de trigo  
10g de Cacau em pó

4 Ovos

210g de Açúcar refinado

##### PREPARO

1. Derreta o chocolate meio amargo e a manteiga. Reserve.
2. Misture a farinha de trigo com o cacau em pó. Reserve.
3. Bata os ovos com o açúcar até montar, em seguida misture o chocolate e a manteiga.
4. Por último acrescente a farinha e o cacau e misture até formar uma massa.

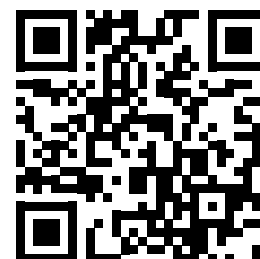
##### INGREDIENTES

400g de Leite condensado  
200g de Creme de leite  
50g de Avelã triturado

##### PREPARO

1. Misture todos os ingredientes em uma panela e cozinhe em fogo baixo mexendo sempre até engrossar.

{ Substituir o recheio de avelã por doce de leite.



# Doce VITRINE

200g de *Flavor Right Chocolate* dão brilho à receita conhecida como um dos maiores tesouros franceses.

## FINANCIER DE CHOCOLATE

### INGREDIENTES

- 220g de Manteiga sem sal
- 20g de Chocolate meio amargo
- 250g de Açúcar de confeiteiro
- 20g de Cacau em pó
- 80g de Farinha de trigo
- 120g de Farinha de amêndoas
- 240g de Claras
- 150g de Ganache meio amargo (receita complementar)

### PREPARO

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Coloque a manteiga para ferver em uma panela, em fogo baixo, mexendo ocasionalmente. Mantenha no fogo até que a manteiga escureça, retire do fogo e deixe esfriar por cerca de 30 minutos. Enquanto isso derreta o chocolate.
3. Peneire o açúcar de confeiteiro, o cacau em pó e a farinha em uma tigela e adicione a farinha de amêndoas e as claras, acrescente a manteiga e o chocolate derretidos e bata até a mistura ficar homogênea.
4. Coloque a mistura em formas apropriadas e asse em forno pré-aquecido por cerca de 20 minutos.
5. Deixe esfriar e aplique o ganache no centro dos financiers, finalize decorando com as folhas de ouro.

{ RECEITA COMPLEMENTAR }



### GANACHE MEIO AMARGO

#### INGREDIENTES

- 200g de *Flavor Right Chocolate* líquido
- 150g de Chocolate meio amargo picado.

#### PREPARO

1. Aqueça os ingredientes e mexa até que o chocolate derreta completamente formando um creme





1 PORÇÃO

## NAKED CAKE FOLHADO

### INGREDIENTES

Base (aro 18)

210g de Massa folhada

200g de Creme pâtissier (receita complementar)

50g de **Flavor Right Baunilha**

50g de Morango

### PREPARO

1. Corte a massa folhada no formato redondo com diâmetro de 18 cm, em seguida leve para assar a 170°C por 15 minutos.
2. Intercale a massa folhada com o creme pâtissier, repetindo esse processo até a sobremesa ficar com três camadas de massa folhada.
3. Finalize aplicando o **Flavor Right Baunilha** sobre a sobremesa e decore aplicando os morangos picados de forma aleatória, conforme foto.

O morango pode ser substituído por outras frutas de sua preferência.



QUATRO Sabores



Naked Cake + França + Flavor Right Baunilha = o melhor mil folhas do mundo!



{ RECEITA COMPLEMENTAR }

### CREME PÂTISSIER

#### INGREDIENTES

120g de Gemas

80g de Farinha de trigo

400g de Açúcar refinado

500g de **Flavor Right Calda**

1 Fava de baunilha

60g de Manteiga sem sal

#### PREPARO

1. Em um recipiente misture as gemas, a farinha de trigo e a metade do açúcar. Reserve.
2. Em uma panela coloque a **Flavor Right Calda**, a fava de baunilha, a outra metade do açúcar e aqueça até ferver.
3. Após levantar fervura acrescente a mistura das gemas, açúcar e farinha misturando sempre até que o creme fique espesso, por último acrescente a manteiga.

# OUTRO achar



# Textura É TUDO!

Além da coloração "Super Branca" o *Flavor Right Baunilha* apresenta a consistência perfeita para o melhor acabamentos às suas sobremesas.



## TARTE DE CARAMELO

### INGREDIENTES

Base (aro quadrado 10 cm)  
 120g de Pão de ló baunilha  
 25g de **Flavor Right Calda**  
 250g de Mousse de caramelo (receita complementar)  
 30g de Praliné de avelã (receita complementar)  
 45g de Glaçagem de caramelo (receita complementar)  
 25g de **Flavor Right Baunilha**  
 5g de Cobertura fracionada sabor chocolate ao leite  
 5g de Chocolate granulado Split

### PREPARO

1. Unte o aro quadrado com óleo e açúcar, aplique o pão de ló baunilha no fundo do aro e umedeça com a **Flavor Right Calda**.
2. Aplique metade da mousse de caramelo sobre o pão de ló, em seguida aplique o praliné de avelã, cubra com a outra metade da mousse de caramelo. Deixe no congelador por 3 horas.
3. Retire a sobremesa do aro e aplique a glaçagem de caramelo sobre a sobremesa.
4. Finalize decorando a sobremesa aplicando o chocolate granulado Split na base da sobremesa, aplicando o arabesco produzido com a cobertura fracionada sabor chocolate ao leite e aplicando o **Flavor Right Baunilha** com um bico pétala nº 127, conforme foto.



#### MOUSSE DE CARAMELO

##### INGREDIENTES

50g de Açúcar refinado  
 10g de Água (para o caramelo)  
 200g de Chocolate branco  
 100g de Creme de leite  
 150g de **Flavor Right Baunilha**  
 5g de Gelatina neutra  
 25g de Água

##### PREPARO

1. Aqueça o açúcar e a água até formar um caramelo. Reserve.
2. Hidrate a gelatina na água. Reserve.
3. Derreta o chocolate branco e misture com o creme de leite formando uma ganache.
4. Misture o **Flavor Right Baunilha** com a ganache formando um creme. Reserve.
5. Aqueça a gelatina e misture ao creme. Por último acrescente o caramelo e mexa até ficar homogêneo.

#### GLAÇAGEM DE CARAMELO

##### INGREDIENTES

75g de Açúcar refinado  
 20g de Água  
 15g de Glucose  
 30g de Doce de leite  
 60g de Chocolate branco  
 6g de Gelatina neutra  
 25g de Água (hidratar a gelatina)

##### PREPARO

1. Hidrate a gelatina na água. Reserve.
2. Em uma panela aqueça o açúcar, a água, glucose e o doce de leite até levantar fervura.
3. Retire do fogo e acrescente o chocolate branco picado e mexa até derreter, em seguida acrescente a gelatina hidratada. Deixe na refrigeração por 12 horas antes de aplicar na sobremesa.

#### { RECEITA COMPLEMENTAR }



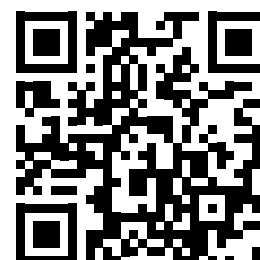
#### PRALINÉ DE AVELÃ

##### INGREDIENTES

100g de Açúcar refinado  
 20g de Avelã

##### PREPARO

1. Em uma panela aqueça o açúcar em fogo baixo até derreter completamente.
2. Acrescente as avelãs trituradas e mexa até incorporar essa mistura.
3. Deixe esfriar e triture para aplicar na sobremesa.



# Versatilidade EM FOCO



Pequeno, médio, grande. Líquido ou sólido.  
Com o sabor mais amado pelos brasileiros, as possibilidades são infinitas  
com a **Calda Flavor Right Sabor Leite Condensado**.



## MIL FOLHAS

### INGREDIENTES

150g de Massa folhada  
250g de Creme pâtissier (receita complementar)

### PREPARO

11. Corte a massa folhada no formato de retângulos de 4cm x 8cm, em seguida leve para assar a 170°C por 15 minutos.

2. Intercale a massa folhada com o creme pâtissier, repetindo esse processo até a sobremesa ficar com três camadas de massa folhada.

3. Finalize aplicando o creme pâtissier com um bico pétala sobre a sobremesa, conforme foto.



### { RECEITA COMPLEMENTAR }

#### CREME PÂTISSIER

##### INGREDIENTES

120g de Gemas  
80g de Farinha de trigo  
400g de Açúcar refinado  
500g de **Flavor Right Calda**  
1 Fava de baunilha  
60g de Manteiga sem sal

##### PREPARO

1. Em um recipiente misture as gemas, a farinha de trigo e a metade do açúcar. Reserve.
2. Em uma panela coloque a **Flavor Right Calda**, a fava de baunilha, a outra metade do açúcar e aqueça até ferver.
3. Após levantar fervura acrescente a mistura das gemas, açúcar e farinha misturando sempre até que o creme fique espesso, por último acrescente a manteiga.



Você pode fazer o mil folhas de tamanhos e formas variados.



## BEBIDAS



### MILKSHAKE DE MORANGO

#### INGREDIENTES

150g de *Flavor Right Calda*  
50g de *Flavor Right Baunilha*  
50g de Sorvete de creme  
50g de Polpa de morango

#### PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador.

 1 PORÇÃO (300 ml)

Você pode substituir a fruta por outra de sua preferência ou acrescentar bebidas com teor alcoólico.



### MILKSHAKE DE MANGA

#### INGREDIENTES

150g de *Flavor Right Calda*  
50g de *Flavor Right Baunilha*  
50g de Sorvete de creme  
50g de Polpa de manga

#### PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador.

 1 PORÇÃO (300 ml)



### MILKSHAKE DE CHOCOLATE

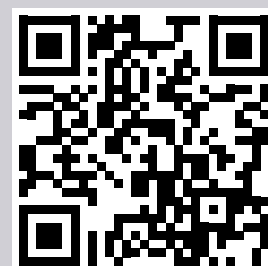
#### INGREDIENTES

150g de *Flavor Right Calda*  
50g de *Flavor Right Chocolate*  
60g de Sorvete de creme

#### PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador.

 1 PORÇÃO (260 ml)





Flavor Right™



} BOM  
te ver  
AQUI!

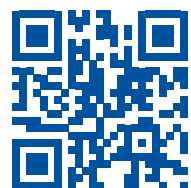


O sabor certo. ESPALHE ESTA NOVIDADE!

FALE  
**Flavor**   
(11) 3708-1808  
[www.FlavorRight.com.br](http://www.FlavorRight.com.br)

NOME:

TEL.:



Apoio: **KENWOOD**  
CREATE MORE