

# Flavor Right™



A sua nova marca *de Chantilly*



# Flavor Right™

## A EMPRESA

Flavor Right™ na língua inglesa quer dizer **Sabor Certo** e esse nome tem sido parte essencial do nosso negócio. Pois sempre trazemos as inovações certas em resposta às necessidades dos nossos clientes. Trabalhando certo, ao redor do mundo temos recebido reconhecimento de padarias e confeitarias desde 1966. O nosso objetivo é simplesmente ajudar nossos clientes a fazerem a escolha certa o tempo todo, os engajando a terem sempre a melhor ideia. É por isso que somos sempre a escolha certa para padarias, confeitarias e profissionais independentes.

## WHIP'N ICE™

Definição com Perfeição

Receitas surpreendentes exigem ingredientes diferenciados! Por isso, Flavor Right™ traz ao mercado a exclusiva linha de **cremes tipo chantilly WHIP'N ICE™** que oferece sabores únicos, textura cremosa e muita estabilidade. Por serem *icings\** proporcionam **acabamentos bem definidos e de excelente qualidade**. Fáceis e práticos de serem utilizados, garantem visual perfeito e impecável aos bolos e às sobremesas, transformando-os em verdadeiras obras de arte!

\* Formulação diferenciada que resulta em um creme mais firme e consistente.

## WHIP'N TOP™

Cremoso e Versátil

Suavemente cremosos, os cremes da linha **WHIP'N TOP™** são leves, com textura suave e delicadamente aerada. Possuem **sabores exclusivos que acrescentam qualidade às suas criações**. Perfeito para o preparo de sobremesas leves e diferenciadas.

## OS PRODUTOS

Flavor Right™ é uma marca de cremes e caldas que acrescenta sabor e qualidade às suas criações. Traz para o Brasil a mistura de produtos já aprovados internacionalmente, com alguns sabores exclusivos que os brasileiros adoram, como o leite condensado, chocolate maltado, creme e avelã. **Conheça cada uma das linhas de produtos Flavor Right™:**



SABOR CREME

SABOR CHOCOLATE



SABOR BAUNILHA

SABOR NATA

SABOR CHOCOLATE

## CALDA FESTEJOS™

O Sabor que faltava no seu bolo

Com o tradicional sabor do leite condensado, a **CALDA FESTEJOS™** ("celebrações" em espanhol) é perfeita para deixar seus bolos mais molhadinhos e saborosos. **São prontas para o uso e garantem mais sabor, qualidade e padronização** para suas receitas.



SABOR LEITE CONDENSADO





## O RECEITUÁRIO FLAVOR RIGHT™



Usando a linha de produtos **Flavor Right™**, desenvolvemos 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, valorizando cada detalhe, desde o sabor artesanal até o acabamento. É de dar água na boca!

# CONFIRA!

Todas as receitas terão informações como Rendimento, Produtos **Flavor Right™** Utilizados, Informação Nutricional e Receita Complementar (R.C.). Veja na **ilustração abaixo**:



CONFIRA **AQUI**  
COMO FAZER  
TODAS AS  
RECEITAS DESTA  
**RECEITUÁRIO**



QR CODE



## TUDO ISSO PARA CONTRIBUIR COM O SUCESSO DO SEU NEGÓCIO E A SATISFAÇÃO DOS SEUS CLIENTES

# Serenata de Coco

RENDIMENTO 01 PORÇÃO



**INGREDIENTES**

250g Cake de coco (receita complementar)  
80g **Calda Festejos™**

**RECHEIO**

300g Recheio de coco (receita complementar)  
400g Mousse de chocolate branco (receita complementar)  
80g Ganache de chocolate branco (receita complementar)

**DECORAÇÃO**

50g Arabescos (produzidos com Cobertura Fracionada Sabor Chocolate Branco)  
25g Coco em flocos

**RECEITAS COMPLEMENTARES****MOUSSE DE CHOCOLATE**

**INGREDIENTES:** 250g de Creme Confeiteiro Festejos (receita complementar), 250g de **Whip'n Ice™ Sabor Creme**, 200g de chocolate branco.

**MODO DE PREPARO:** **1.** Misturar o creme confeiteiro Festejos com o chocolate branco derretido, em seguida acrescente a essa mistura o **Whip'n Ice™ Sabor Creme**.

**CAKE DE COCO**

**INGREDIENTES:** 125g de manteiga sem sal, 115g de açúcar refinado, 200g de ovos, 75g de farinha de trigo, 20g de coco em flocos, 10g de fermento em pó.

**MODO DE PREPARO:** **1.** Bater a manteiga com o açúcar até obter uma mistura homogênea. **2.** Acrescente os ovos e bata por mais dois minutos. **3.** Em seguida acrescente o restante dos ingredientes. **4.** Coque a massa dentro de um aro 15 e leve para assar por aproximadamente 25 minutos (forno 160°).

**MODO DE PREPARO**

**1.** Corte o cake de coco em duas camadas e reserve. **2.** Unte um aro 16 com geleia de brilho neutra e aplique a mousse de chocolate branco na lateral do aro. **3.** Disponha no fundo do aro uma camada do Cake de coco e umedeça com a **Calda Festejos™**, em seguida aplique todo o recheio de coco. **4.** Disponha a segunda camada do Cake de coco e novamente umedeça com a **Calda Festejos™**. **5.** Aplique o restante da mousse de chocolate branco fechando todo o aro. **6.** Leve para o congelador por aproximadamente 2 horas. **7.** Retire do aro e cubra todo a mousse com ganache de chocolate branco. **8.** Para finalizar coloque coco em flocos na lateral e decore com os arabescos.

**RECHEIO DE COCO**

**INGREDIENTES:** 150g de **Calda Festejos™**, 150g de leite condensado, 30g de coco em flocos, 25g de margarina 20g de gema pasteurizada.

**MODO DE PREPARO:** **1.** Leve todos os ingredientes ao microondas até ganhar consistência cremosa.

**GANACHE BRANCO**

**INGREDIENTES:** 100g de chocolate branco, 50g de creme de leite.

**MODO DE PREPARO:** **1.** Leve todos os ingredientes ao microondas até que o chocolate derreta por completo.

**CREME CONFEITEIRO FESTEJOS**

**INGREDIENTES:** 200g de **Calda Festejos™**, 15g de amido de milho, 30g de açúcar refinado

**MODO DE PREPARO:** **1.** Leve todos os ingredientes ao microondas até que o chocolate derreta por completo.

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
PORÇÃO DE 60g (1 FATIA)		
	<b>QUANTIDADE</b>	<b>% V.D. (*)</b>
VALOR ENÉRGICO	<b>215kcal = 897kJ</b>	<b>11%</b>
CARBOIDRATOS	22g	7%
PROTEÍNAS	2,2g	4%
GORDURAS TOTAIS	13g	23%
GORDURAS SATURADAS	8,6g	39%
GORDURAS TRANS	0g	**
FIBRA ALIMENTAR	0,7g	3%
SÓDIO	75mg	3%

\*% VALORES ENERGÉTICOS COM BASE EM UMA DIETA DE 2000kcal OU 8400kJ. SEUS VALORES DIÁRIOS PODEM SER MAIORES OU MENORES DEPENDENDO DE SUAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS.  
\*\* VALORES DIÁRIOS NÃO ESTABELECIDOS.



# La Buche de Nozes

RENDIMENTO 01 PORÇÃO



## INGREDIENTES

150g Pão de ló de chocolate  
50g **Calda Festejos™**

## RECHEIO

200g Recheio de nozes (receita artesanal)  
300g Mousse de chocolate (receita complementar)  
60g Ganache de chocolate (receita complementar)  
50g **Whip'n Ice™ Sabor Chocolate**

## DECORAÇÃO

20g Arabescos (produzidos com Cobertura Fracionada Sabor Chocolate Meio Amargo)  
20g Nozes trituradas

## MODO DE PREPARO

**1.** Reserve uma fatia de pão de ló de chocolate. **2.** Utilize uma forma de **La Buche** aplique a mousse de chocolate no fundo e na lateral. **3.** Em seguida aplique todo o recheio de coco. **4.** Aplique o restante da mousse de chocolate sobre o recheio de nozes. **5.** Aplique em seguida o pão de ló de chocolate e umedeça com a **Calda Festejos™**. **6.** Leve para o congelador por aproximadamente 2 horas. **7.** Retire a mousse da forma e aplique a ganache de chocolate cobrindo toda a sobremesa. **8.** Para finalizar decore com os arabescos, utilizando um bico pétala aplique o **Whip'n Ice™ Chocolate** e finalize com as nozes.

## RECEITAS COMPLEMENTARES

## MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES: 250g de Creme Confeiteiro Festejos (receita complementar), 250g de **Whip'n Top™ Sabor Chocolate**, 200g de chocolate ao leite.

MODO DE PREPARO: **1.** Misturar o creme confeiteiro Festejos com o chocolate branco derretido, em seguida acrescente a essa mistura o **Whip'n Top™ Sabor Chocolate**. **2.** Coloque a massa dentro de um aro 15 e leve para assar por aproximadamente 25 minutos (forno 160°)

## GANACHE

INGREDIENTES: 100g de chocolate ao leite, 50g de **Whip'n Top™ Sabor Chocolate**.

MODO DE PREPARO: **1.** Leve todos os ingredientes ao

micro-ondas até que o chocolate derreta por completo.

## RECHEIO DE NOZES

INGREDIENTES: 150g de **Calda Festejos™**, 150g de leite condensado, 30g de Nozes, 25g de margarina, 20g de gema pasteurizada.

MODO DE PREPARO: **1.** Leve todos os ingredientes ao micro-ondas até ganhar consistência cremosa.

## CREME CONFEITEIRO FESTEJOS

INGREDIENTES: 200g de **Calda Festejos™**, 15g de amido de milho, 30g de açúcar refinado

MODO DE PREPARO: **1.** Leve todos os ingredientes ao micro-ondas até que o chocolate derreta por completo.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 60g (1 FATIA)		
	QUANTIDADE	% V.D. (*)
VALOR ENÉRGETICO	<b>189kcal = 791kJ</b>	<b>9%</b>
CARBOIDRATOS	23g	8%
PROTEÍNAS	2,2g	4%
GORDURAS TOTAIS	9,8g	18%
GORDURAS SATURADAS	5,9g	27%
GORDURAS TRANS	0g	**
FIBRA ALIMENTAR	0,6g	2%
SÓDIO	70mg	3%

\*% VALORES ENERGETICOS COM BASE EM UMA DIETA DE 2000kcal OU 8400kJ. SEUS VALORES DIÁRIOS PODEM SER MAIORES OU MENORES DEPENDENDO DE SUAS NECESSIDADES ENERGETICAS.  
\*\*VALORES DIÁRIOS NÃO ESTABELECIDOS.



# Cheesecake de Frutas vermelhas

RENDIMENTO 01 PORÇÃO

## INGREDIENTES

### BASE

120g Base (receita complementar)

### RECHEIO

300g Creme cheesecake (receita complementar)

### COBERTURA

150g Geleia de frutas vermelhas (receita complementar)

30g Frutas vermelhas

## MODO DE PREPARO

1. Unte um aro quadrado 10x10 cm com geleia de brilho.
2. Aplique no fundo do aro a base e em seguida o creme da cheesecake e leve para o congelador.
3. Antes de retirar o aro aplique a geleia de frutas vermelhas sobre a cheesecake.
4. Finalize com frutas vermelhas.

## RECEITAS COMPLEMENTARES

### BASE

INGREDIENTES: 80g de biscoito maizena, 20g de margarina, 20g de açúcar refinado.

### MODO DE PREPARO

1. Triturar o biscoito e acrescentar o restante dos ingredientes.

### CREME CHEESECAKE

INGREDIENTES: 200g de Whip'N Top™ Sabor Nata, 30g de suco de limão, 60g de leite condensado, 150g de requeijão cremoso.

### MODO DE PREPARO

1. Bata todos os ingredientes até obter um creme homogêneo

### GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES: 200g de frutas vermelhas variadas, 50g de açúcar refinado, 20g de água, 5g de suco de limão.

### MODO DE PREPARO

1. Leve todos os ingredientes ao fogo até levantar fervura.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 60g (1 FATIA)		
	QUANTIDADE	% V.D. (*)
VALOR ENERGÉTICO	147kcal = 615kJ	7%
CARBOIDRATOS	18g	6%
PROTEÍNAS	2,3g	5%
GORDURAS TOTAIS	7,4g	14%
GORDURAS SATURADAS	4,5g	21%
GORDURAS TRANS	0g	**
FIBRA ALIMENTAR	0,7g	3%
SÓDIO	107mg	4%

\*% VALORES ENERGÉTICOS COM BASE EM UMA DIETA DE 2000kcal OU 8400kJ. SEUS VALORES DIÁRIOS PODEM SER MAIORES OU MENORES DEPENDENDO DE SUAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS.  
\*\* VALORES DIÁRIOS NÃO ESTABELECIDOS.



# Red Fruits

**RENDIMENTO** 01 PORÇÃO

**INGREDIENTES**

180g Pão de ló baunilha

**RECHEIO**

 90g **Calda Festejos™**

300g Creme confeiteiro festejos (receita artesanal)

60g Morango in natura

 230g **Whip'n Ice™ Sabor Creme**
**DECORAÇÃO**

70g Frutas vermelhas in natura

**MODO DE PREPARO**

**1.** Fatie o pão de ló em três camadas e reserve. **2.** Umedeça a primeira camada com a **Calda Festejos™**, aplique a metade do creme confeiteiro Festejos. **3.** Em seguida coloque a segunda camada de pão de ló e novamente umedeça com a **Calda Festejos™**. **4.** Misture o morango picado com o creme confeiteiro e aplique sobre o pão de ló. **5.** Coloque a terceira camada de pão de ló umedecida com a **Calda Festejos™**. **6.** Cubra e alise com o **Whip'n Ice™ Sabor Creme**, usando o bico pétala faça movimento espiral sobre todo o bolo. **7.** Finalize com frutas vermelhas.

**RECEITAS COMPLEMENTARES**
**CREME CONFEITEIRO FESTEJOS**
**INGREDIENTES:** 200g de **Calda Festejos™**, 15g de amido de milho, 30g de açúcar refinado

**MODO DE PREPARO:** **1.** Leve todos os ingredientes ao micro-ondas até que o chocolate derreta por completo.

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

PORÇÃO DE 60g (1 FATIA)

	QUANTIDADE	% V.D. (*)
VALOR ENÉRGICO	149kcal = 622kJ	7%
CARBOIDRATOS	24g	8%
PROTEÍNAS	1,8g	4%
GORDURAS TOTAIS	5,3g	10%
GORDURAS SATURADAS	4,4g	20%
GORDURAS TRANS	0g	**
FIBRA ALIMENTAR	0,5g	2%
SÓDIO	54mg	2%

\*% VALORES ENERGETICOS COM BASE EM UMA DIETA DE 2000kcal OU 8400kj. SEUS VALORES DIÁRIOS PODEM SER MAIORES OU MENORES DEPENDENDO DE SUAS NECESSIDADES ENERGETICAS.

\*\*VALORES DIÁRIOS NÃO ESTABELECIDOS.

RECEITA PRODUZIDA COM

**WHIP'N ICE**  
SABOR **CREME**

**CALDA FESTEJOS**  
SABOR **LEITE CONDENSADO**

# Brigadeiro *Soft*

RENDIMENTO 01 PORÇÃO





## INGREDIENTES

180g Pão de ló de chocolate  
80g **Calda Festejos™**

### RECHEIO

250g Recheio de brigadeiro (receita complementar)  
350g Mousse de chocolate ao leite (receita complementar)  
70g Ganache de chocolate meio amargo (receita complementar)

### DECORAÇÃO

50g Arabescos (produzidos com Cobertura Fracionada Sabor Chocolate meio amargo)  
25g Granulado de chocolate  
60g Brigadeiro

## RECEITAS COMPLEMENTARES

### MOUSSE DE CHOCOLATE AO LEITE

INGREDIENTES: 250g de Creme Confeiteiro Festejos (receita complementar), 250g de **Whip'n Top™ Sabor Chocolate**, 200g de chocolate ao leite.

MODO DE PREPARO: **1.** Misturar o creme confeiteiro Festejos com o chocolate branco derretido, em seguida acrescente a essa mistura o **Whip'n Top™ Sabor Chocolate**.

### RECHEIO DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES: 150g de **Calda Festejos™**, 150g de leite condensado, 30g de chocolate em pó, 25g de margarina 20g de gema pasteurizada.

MODO DE PREPARO: **1.** Leve todos os ingredientes ao

## MODO DE PREPARO

**1.** Fatie o pão de ló em duas camadas e reserve. **2.** Unte um aro 16 com Geleia de Brilho Neutra Premiun e aplique a mousse de chocolate na lateral do aro. **3.** Disponha no fundo do aro uma camada do pão de ló e umedeça com a **Calda Festejos™**, em seguida aplique todo o recheio de brigadeiro. **4.** Disponha a segunda camada do pão de ló e novamente umedeça com a **Calda Festejos™**. **5.** Aplique o restante da mousse de chocolate fechando todo o aro. **6.** Leve para o congelador por aproximadamente 2 horas. **7.** Retire do aro e cubra todo a mousse com ganache de chocolate meio amargo. **8.** Para finalizar coloque granulado de chocolate na lateral, arabescos e finalize com os brigadeiros.

micro-ondas até ganhar consistência cremosa.

### GANACHE MEIO AMARGO

INGREDIENTES: 100g de chocolate meio amargo, 50g de **Whip'n Top™ Sabor Chocolate**.

MODO DE PREPARO: **1.** Leve todos os ingredientes ao micro-ondas até que o chocolate derreta por completo.

### CREME CONFEITEIRO FESTEJOS

INGREDIENTES: 200g de **Calda Festejos™**, 15g de amido de milho, 30g de açúcar refinado

MODO DE PREPARO: **1.** Leve todos os ingredientes ao micro-ondas até que o chocolate derreta por completo.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 60g (1 FATIA)		
	QUANTIDADE	% V.D. (*)
VALOR ENÉRGETICO	<b>182kcal – 760kJ</b>	<b>9%</b>
CARBOIDRATOS	26g	9%
PROTEÍNAS	1,9g	4%
GORDURAS TOTAIS	7,9g	14%
GORDURAS SATURADAS	5,2g	24%
GORDURAS TRANS	0g	**
FIBRA ALIMENTAR	0,7g	3%
SÓDIO	67mg	3%

\*% VALORES ENERGETICOS COM BASE EM UMA DIETA DE 2000kcal OU 8400kJ. SEUS VALORES DIÁRIOS PODERIAM SER MAIORES OU MENORES DEPENDENDO DE SUAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS.  
\*\*VALORES DIÁRIOS NÃO ESTABELECIDOS.



# Cake *lovers*

RENDIMENTO 01 PORÇÃO



## INGREDIENTES

250g Red Velvet  
 60g **Calda Festejos™**  
 200g Creme Festejos (receita complementar)  
 80g **Whip Topping™ Sabor Nata**  
 40g Suco concentrado de maracujá  
 5g Leite em pó  
 30g Cobertura fracionada sabor Chocolate branco

## MODO DE PREPARO

**1.** Dividir o Red Velvet em duas camadas. **2.** Umedeça a primeira camada com a **Calda Festejos™** e aplique com auxílio de um bico perle o creme Festejos. **3.** Aplique a segunda camada de Red Velvet e umedeça com a **Calda Festejos™**. **4.** Bata o **Whip Topping™ Sabor Nata** com o suco de maracujá. **5.** Com auxílio de um bico perlê faça gotas sobre o Red Velvet. **6.** Para finalizar a decoração peinare leite em pó sobre as gotas e coloque arabescos de cobertura fracionada sabor chocolate branco.

## RECEITAS COMPLEMENTARES

## RED VELVET

## INGREDIENTES

100g de ovos, 210g de açúcar refinado, 130g Manteiga sem sal, 1g de sal, 2g Bicarbonato de sódio, 5g cacau em pó, Q/B Corante alimentício em gel cor bordô, Q/B Corante alimentício em gel cor vermelho natal, Q/B Corante alimentício para chocolate vermelho, 245g Farinha de trigo, 130g creme de leite, 5g fermento em pó.

## MODO DE PREPARO

**1.** Em uma batedeira bata os ovos com o açúcar refinado até formar um creme. **2.** Em seguida, acrescente a manteiga em temperatura ambiente e bata em velocidade baixa até formar uma massa homogênea. **3.** Sem parar de bater, adicione o de sal, o bicarbonato de sódio, o cacau em pó e os corantes. **4.** Bata bem até a cor ficar homogênea. **5.** Acrescente a farinha de trigo, alternando com o creme de leite. **6.** Por último, adicione o fermento em pó e misture delicadamente. **7.** Transfira para uma forma de coração. **8.** Leve para assar em forno preaquecido (180 °C)

## CREME CONFEITEIRO FESTEJOS

## INGREDIENTES

200g de **Calda Festejos™**  
 15g de amido de milho  
 30g de açúcar refinado

MODO DE PREPARO: **1.** Leve todos os ingredientes ao micro-ondas até que o chocolate derreta por completo.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 60g (1 FATIA)		
	QUANTIDADE	% V.D. (*)
VALOR ENÉRGICO	160kcal = 667kJ	8%
CARBOIDRATOS	22g	7%
PROTEÍNAS	1,3g	3%
GORDURAS TOTAIS	7,4g	14%
GORDURAS SATURADAS	5,4g	25%
GORDURAS TRANS	0g	**
FIBRA ALIMENTAR	0,5g	1%
SÓDIO	69mg	3%

\*% VALORES ENERGETICOS COM BASE EM UMA DIETA DE 2000kcal OU 8400kJ. SEUS VALORES DIÁRIOS PODEM SER MAIORES OU MENORES DEPENDENDO DE SUAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS.  
 \*\*VALORES DIÁRIOS NÃO ESTABELECIDOS.



# Caramel Storm

RENDIMENTO 01 PORÇÃO



## INGREDIENTES

## RECHEIO

160g Massa frola de chocolate (receita complementar)  
 80g Ganache trufado (receita complementar)  
 50g Caramelo (receita artesanal)  
 280g Mousse de chocolate ao leite (receita complementar)  
 50g Ganache de chocolate meio amargo

## DECORAÇÃO

10g Arabescos (produzidos com Cobertura Fracionada Sabor Chocolate meio amargo)

## RECEITAS COMPLEMENTARES

## MOUSSE DE CHOCOLATE AO LEITE

INGREDIENTES: 250g de Creme Confeiteiro Festejos (receita complementar), 250g de **Whip'n Top<sup>™</sup> Sabor Chocolate**, 200g de chocolate ao leite.

MODO DE PREPARO: **1.** Misturar o creme confeiteiro Festejos com o chocolate branco derretido, em seguida acrescente a essa mistura o **Whip'n Top<sup>™</sup> Sabor Chocolate**.

## CAMELELO

INGREDIENTES: 50g de manteiga sem sal, 100g de leite condensado, 25g de glucose, 50g de açúcar refinado

MODO DE PREPARO: **1.** Leve ao fogo o açúcar refinado, a glucose e a manteiga sem sal. Após levantar fervura acrescente o leite condensado.

## MODO DE PREPARO

**1.** Unte um aro 15 x 2 cm com geleia de brilho e aplique a mousse de chocolate ao leite e leve para congelar. **2.** Retire a mousse do congelador e cubra com o ganache de chocolate meio amargo e reserve. **3.** Aplique na base da massa frola o caramelo, em seguida o ganache trufado. **4.** Em seguida aplique a mousse de chocolate sobre o ganache trufada. **5.** Utilizando um bico perlé aplique a mousse de chocolate ao leite. **6.** Finalize com os arabescos.

## GANACHE TRUFADO

INGREDIENTES: 100g de chocolate meio amargo, 50g de **Whip'n Top<sup>™</sup> Sabor Chocolate**.

MODO DE PREPARO: **1.** Leve todos os ingredientes ao micro-ondas até que o chocolate derreta por completo. Deixe esfriar e leve para bater até dobrar de volume.

## MASSA FROLA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES: 1 ovo, 160g de manteiga sem sal, 120g de açúcar refinado, 300g de farinha de trigo, 30g de cacau.

MODO DE PREPARO: **1.** Misture todos os ingredientes, coloque na forma e leve para assar por aproximadamente 15 minutos a 160°.

## CREME CONFEITEIRO FESTEJOS

INGREDIENTES: 200g de **Calda Festejos<sup>™</sup>**, 15g de amido de milho, 30g de açúcar refinado

MODO DE PREPARO: **1.** Leve todos os ingredientes ao micro-ondas até que o chocolate derreta por completo.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 60g (1 FATIA)		
	QUANTIDADE	% V.D. (*)
VALOR ENERGÉTICO	<b>247kcal = 1.033kJ</b>	<b>12%</b>
CARBOIDRATOS	30g	10%
PROTEÍNAS	2,4g	5%
GORDURAS TOTAIS	13g	24%
GORDURAS SATURADAS	8,4g	38%
GORDURAS TRANS	0g	**
FIBRA ALIMENTAR	1,2g	5%
SÓDIO	34mg	1%

\*% VALORES ENERGÉTICOS COM BASE EM UMA DIETA DE 2000kcal OU 8400kJ. SEUS VALORES DIÁRIOS PODEM SER MAIORES OU MENORES DEPENDENDO DE SUAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS.  
 \*\* VALORES DIÁRIOS NÃO ESTABELECIDOS.



# Encanto *de morango*

RENDIMENTO 01 PORÇÃO





## INGREDIENTES

## RECHEIO

80g Massa frola de chocolate (receita complementar)  
 30g Ganache trufado (receita complementar)  
 250g Creme confeiteiro Festejos (receita artesanal)  
 20g Morango picado  
 350g Mousse de chocolate ao leite (receita complementar)

## DECORAÇÃO

70g Morango in natura  
 50g Arabescos (produzidos com Cobertura Fracionada Sabor Chocolate meio amargo)

## MODO DE PREPARO

**1.** Aplique na base da massa frola o ganache trufado, o morango picado e o creme confeiteiro Festejos. **2.** Utilizando um bico pétala aplique a mousse de chocolate ao leite. **3.** Finalize com os arabescos e com o morango.

## RECEITAS COMPLEMENTARES

## MASSA FROLA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES: 1 ovo, 160g de manteiga sem sal, 120g de açúcar refinado, 300g de farinha de trigo, 30g de cacau.

## MODO DE PREPARO

**1.** Misture todos os ingredientes, coloque na forma e leve para assar por aproximadamente 15 minutos a 160°.

## MOUSSE DE CHOCOLATE AO LEITE

INGREDIENTES: 250g de Creme Confeiteiro Festejos, (receita complementar), 250g de **Whip'n Top<sup>™</sup> Sabor Chocolate**, 200g de chocolate ao leite

## MODO DE PREPARO

**1.** Misturar o creme confeiteiro Festejos com o chocolate branco derretido, em seguida acrescenta a essa mistura o **Whip'n Top<sup>™</sup> Sabor Chocolate**.

## GANACHE TRUFADO

INGREDIENTES: 100g de chocolate meio amargo, 50g de **Whip'n Top<sup>™</sup> Sabor Chocolate**

## MODO DE PREPARO

**1.** Leve todos os ingredientes ao micro-ondas até que o chocolate derreta por completo. Deixe esfriar e leve para bater até dobrar de volume.

## CREME CONFEITEIRO FESTEJOS

INGREDIENTES: 200g de **Calda Festejos<sup>™</sup>**, 15g de amido de milho, 30g de açúcar refinado

## MODO DE PREPARO

**1.** Leve todos os ingredientes ao micro-ondas até que o chocolate derreta por completo.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 60g (1 FATIA)		
	QUANTIDADE	% V.D. (*)
VALOR ENERGÉTICO	<b>168kcal = 701kJ</b>	<b>8%</b>
CARBOIDRATOS	24g	8%
PROTEÍNAS	1,2g	2%
GORDURAS TOTAIS	7,6g	14%
GORDURAS SATURADAS	5,9g	27%
GORDURAS TRANS	0g	**
FIBRA ALIMENTAR	0,7g	3%
SÓDIO	30mg	1%

\*% VALORES ENERGÉTICOS COM BASE EM UMA DIETA DE 2000kcal OU 8400kJ. SEUS VALORES DIÁRIOS PODEM SER MAIORES OU MENORES DEPENDENDO DE SUAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS.  
 \*\* VALORES DIÁRIOS NÃO ESTABELECIDOS.



# Crème au Chocolat

RENDIMENTO 01 PORÇÃO

## INGREDIENTES

180g Pão de ló chocolate

### RECHEIO

90g **Calda Festejos™**

150g Creme confeiteiro festejos (receita complementar)

150g Creme confeiteiro festejos de chocolate (receita complementar)

### DECORAÇÃO

30g Gotas de chocolate

230g **Whip'n Ice™ Sabor Chocolate**

20g Macaron

## RECEITAS COMPLEMENTARES

### CREME CONFEITEIRO FESTEJOS

INGREDIENTES: 200g de **Calda Festejos™**, 15g de amido de milho, 30g de açúcar refinado

#### MODO DE PREPARO

**1.** Leve todos os ingredientes ao micro-ondas até que o chocolate derreta por completo.

### CREME CONFEITEIRO FESTEJOS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES: 200g de **Calda Festejos™**, 15g de amido de milho, 30g de açúcar refinado, 40g de cacau em pó

#### MODO DE PREPARO

**1.** Leve todos os ingredientes ao micro-ondas até que o chocolate derreta por completo.

## MODO DE PREPARO

**1.** Fatie o pão de ló em três camadas e reserve. **2.** Umedeça a primeira camada com a **Calda Festejos™**, aplique o creme confeiteiro Festejos. **3.** Em seguida coloque a segunda camada de pão de ló e novamente umedeça com a **Calda Festejos™**. **4.** Misture as gotas de chocolate com o creme confeiteiro Festejos de chocolate e aplique sobre o pão de ló. **5.** Coloque a terceira camada de pão de ló umedecida com a **Calda Festejos™**. **6.** Cubra e alise com o **Whip'n Ice™ Sabor Chocolate**, usando o bico pétala faça movimento espiral sobre todo o bolo. **7.** Finalize com macaron.



### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 60g (1 FATIA)

	QUANTIDADE	% V.D. (*)
VALOR ENÉRGICO	144kcal = 601kJ	7%
CARBOIDRATOS	23g	8%
PROTEÍNAS	1,3g	3%
GORDURAS TOTAIS	5,3g	10%
GORDURAS SATURADAS	4,8g	22%
GORDURAS TRANS	0g	**
FIBRA ALIMENTAR	0,8g	3%
SÓDIO	68mg	3%

\*% VALORES ENÉRGICOS COM BASE EM UMA DIETA DE 2000kcal OU 8400kJ; SEUS VALORES DIÁRIOS PODEM SER MAIORES OU MENORES DEPENDENDO DE SUAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS.

\*\* VALORES DIÁRIOS NÃO ESTABELECIDOS.

# Bebidas

## CHOCOLATE COM OVOMALTINE

### INGREDIENTES

200g Whip Topping™ Sabor Chocolate  
300g Calda Festejos™  
50g Sorvete de creme  
60g Ovomaltine

### MODO DE PREPARO

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador.
2. Sirva gelado.

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 60g (1 FATIA)

	QUANTIDADE	% V.D. (*)
VALOR ENÉRGICO	<b>456kcal = 1.906kJ</b>	<b>22%</b>
CARBOIDRATOS	66g	22%
PROTEÍNAS	2,4g	4%
GORDURAS TOTAIS	20g	36%
GORDURAS SATURADAS	18g	82%
GORDURAS TRANS	0g	**
FIBRA ALIMENTAR	0g	0%
SÓDIO	134mg	6%

\*% VALORES ENERGÉTICOS COM BASE EM UMA DIETA DE 2000kcal OU 8400kJ. SEUS VALORES DIÁRIOS PODEM SER MAIORES OU MENORES DEPENDENDO DE SUAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS.

\*\*VALORES DIÁRIOS NÃO ESTABELECIDOS.

## CAFÉ CREMOSO

### INGREDIENTES

200g Café cremoso (receita complementar)  
300g Calda Festejos™

### MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador a Calda Festejos™ com o café cremoso.
2. Sirva gelado.

### RECEITAS COMPLEMENTARES

#### CAFÉ CREMOSO

##### INGREDIENTES

200g de açúcar refinado  
100g de água  
30g de café solúvel

##### MODO DE PREPARO

1. Misture o açúcar com o café solúvel e bata com água fervente até dobrar o volume.

## FRUTAS VERMELHAS

### INGREDIENTES

100g Calda Festejos™  
300g Whip Topping™ Sabor Baunilha  
30g Framboesa  
30g Amora  
100g Morango

### MODO DE PREPARO

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador.
2. Sirva gelado.

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 60g (1 FATIA)

	QUANTIDADE	% V.D. (*)
VALOR ENÉRGICO	<b>390kcal = 1.626kJ</b>	<b>20%</b>
CARBOIDRATOS	38g	12%
PROTEÍNAS	1g	2%
GORDURAS TOTAIS	26g	48%
GORDURAS SATURADAS	24g	112%
GORDURAS TRANS	0g	**
FIBRA ALIMENTAR	1,8g	8%
SÓDIO	58mg	2%

\*% VALORES ENERGÉTICOS COM BASE EM UMA DIETA DE 2000kcal OU 8400kJ. SEUS VALORES DIÁRIOS PODEM SER MAIORES OU MENORES DEPENDENDO DE SUAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS.

\*\*VALORES DIÁRIOS NÃO ESTABELECIDOS.

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 60g (1 FATIA)

	QUANTIDADE	% V.D. (*)
VALOR ENÉRGICO	<b>342kcal = 1.434kJ</b>	<b>18%</b>
CARBOIDRATOS	74g	24%
PROTEÍNAS	0g	0%
GORDURAS TOTAIS	5,4g	10%
GORDURAS SATURADAS	5,4g	24%
GORDURAS TRANS	0g	**
FIBRA ALIMENTAR	0g	0%
SÓDIO	96mg	4%

\*% VALORES ENERGÉTICOS COM BASE EM UMA DIETA DE 2000kcal OU 8400kJ. SEUS VALORES DIÁRIOS PODEM SER MAIORES OU MENORES DEPENDENDO DE SUAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS.

\*\*VALORES DIÁRIOS NÃO ESTABELECIDOS.

WHIP'N TOP.  
SABOR BAUNILHA

WHIP'N TOP.  
SABOR CHOCOLATE

RECEITAS PRODUZIDAS COM



CALDA FESTEJOS.  
SABOR LEITE CONDENSADO

# Flavor Right™



A sua nova marca *de Chantilly*



NOME:

TEL:

FALE  
FlavorRight   
**0800 337 4448**  
[www.FlavorRight.COM.BR](http://www.FlavorRight.COM.BR)  
[faleflavor@flavorright.com](mailto:faleflavor@flavorright.com)