

Saída de Emergência



S Saborama[®]

*Receitas
Lucrativas*



Nesta edição, a **Saborama** apresenta uma seleção de delícias apresentadas no **Blog Saída de Emergência**. Com uma experiência incrível no preparo de alimentos, a Mell Santos, criadora do blog e parceira da **Saborama**, traz sugestões de receitas, que requerem baixo investimento, para você fazer em casa e, depois, vender para os amigos, vizinhos, colegas de trabalho e etc.

De maneira clara e didática, a Mell lista todos os ingredientes necessários, explica passo a passo o modo de preparo e montagem dessas guloseimas. Tudo o que você, que está começando, precisa saber para arrasar!

Os produtos **Saborama** utilizados neste especial são:

- Base Líquida Saborama para sorvete
- Cobertura Dulcito
- Pó Saborama para sorvete
- Emulsificante Saborama
- Grapettico

Não deixe de conferir!



Saída de Emergência





Mousse de Coco Queimado

Ingredientes

Para a Mousse

- 01 envelope de 12 g de gelatina Incolor
- 06 colheres de água fria
- 01 caixinha de leite condensado
- 01 caixinha de creme de leite
- A mesma medida da caixinha de creme de leite de leite frio
- 02 colheres de sopa de **Base Líquida Saborama para Sorvete sabor Coco Queimado**
- 100 g de coco ralado em flocos

Para a Cobertura

- 100 g de coco ralado queimado em flocos
- **Cobertura Dulcito de Caramelo**



Saída de Emergência





Cobertura

Para fazer Coco Queimado, use o conteúdo de um pacote de 100 g de coco ralado comum e leve ao fogo mexendo até que doure.

Montagem

- Quando a superfície da mousse estiver firme, coloque em cada copinho **Cobertura Dulcito de Caramelo** a gosto e 01 colher de sobremesa de Coco Queimado;
- Tampe os copinhos e leve novamente a mousse à geladeira para que a mesma fique mais firme.



Saída de Emergência





Bombom de Brigadeiro Surpresa



Ingredientes

- 500 g de chocolate fracionado de boa qualidade
- 01 lata de leite condensado
- 01 colher de sopa de manteiga sem sal
- 01 a 02 colheres de **Pó Saborama para Sorvete de Chocolate** ou no sabor de sua preferência

Modo de Preparo

Para o Recheio de Brigadeiro

- Em uma panela, leve ao fogo o leite condensado e o **Pó Saborama para Sorvete sabor Chocolate** mexendo-os bem até que essa mistura chegue ao ponto de brigadeiro;



Saída de Emergência





- Unte um prato com manteiga;
- Despeje o brigadeiro sobre o prato untado e espere esfriar.

Para o Bombom

- Derreta o chocolate em banho-maria.

Montagem

- Com um pincel, passe o chocolate derretido nas laterais das forminhas de bombons;
- Leve as forminhas pinceladas de chocolate derretido à geladeira para secar;
- Quando o chocolate estiver seco, retire a forminha da geladeira e a pincele com outra camada de chocolate derretido;
- Leve as forminhas pinceladas com a 2ª camada de chocolate novamente à geladeira para secar;
- Quando o chocolate estiver seco, retire a forminha da geladeira e a preencha com uma colherada de brigadeiro já frio, deixando um espaço para a base do bombom;



Saborama[®]

Saída de Emergência





- Para fechar as bases de cada bombom, pincele as forminhas, agora já recheadas com brigadeiro, com uma 3ª camada de chocolate derretido;
- Retorne as forminhas novamente à geladeira para que a base do bombom seque;
- Quando a 3ª camada de chocolate estiver com aparência opaca, é chegado o momento de desenformar os bombons;
- Embrulhe os em papel alumínio ou em embalagens próprias.

Dicas da Mell

- Embalagens para bombons são encontradas facilmente em lojas de confeitaria.

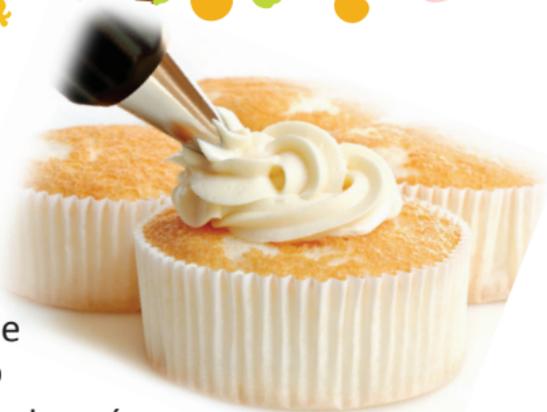


Saída de Emergência





Glacê com Emulsificante



Ingredientes

- 01 caixinha de creme de leite bem gelado
- 04 colheres de sopa de açúcar
- 01 colher de sobremesa cheia de **Emulsificante Saborama**

Modo de Preparo

- Coloque o creme de leite bem gelado na batedeira com o açúcar e o **Emulsificante Saborama** e bata essa mistura por, pelo menos, 10 minutos.
- Inicie o batimento em velocidade baixa e a aumente gradativamente até se obter o ponto desejado do glacê; que deve ser firme o suficiente para confeitar com bicos.

Dicas da Mell

- Use o Glacê para cobrir Cupcakes e Bolos.



Saída de Emergência





Bolo no Potinho

Ingredientes

Para a Massa

- Bolo de chocolate de sua preferência cortado em fatias ou esfarelado.

Para a Calda

- **Grapettico de Limão** (Bebida Pronta da Saborama)

Para os Cremes

- 01 caixinha de leite condensado
- 01 litro de leite
- 01 colher de sopa de margarina
- 03 colheres de sopa de amido de milho
- Sabor Baunilha
- Acrescente aos ingredientes do creme, 01 colher de sopa de **Pó Saborama para Sorvete sabor Baunilha**.



Saída de Emergência





- Sabor Limão
- Use a mesma receita de creme e adicione, neste caso, 01 colher de sopa de **Pó Saborama para Sorvete sabor Limão.**

Modo de Preparo

- Bata todos os ingredientes do Creme de Baunilha, no liquidificador e, em seguida, o cozinhe em fogo baixo até engrossar.
- Repita o procedimento acima para o Creme de Limão e o reserve em recipiente diferente do Creme de Baunilha.

Montagem

- Use uma porção de Creme de Limão no fundo do pote;
- Disponha de bolo esfarelado ou em fatias sobre o Creme de Limão;
- Molhe o bolo com a **Grapettico de Limão;**



Saída de Emergência





- Sobre o bolo umedecido, coloque uma camada de Creme de Baunilha;
- Repita os procedimentos acima intercalando os cremes entre as fatias de bolo até que se complete o pote.

Dicas da Mell

- É possível usar Refrigerante de Limão ou Suco Natural de Limão para umedecer o bolo.
- Para facilitar o manuseio dos recheios, use sacos de confeitar.
- As bases em **Pó Saborama para Sorvete** estão disponíveis em vários sabores e podem ir perfeitamente ao forno e fogão.



Saída de Emergência





Docinhos Modelados de Leite em Pó (com cor e sabor)



Ingredientes

- 04 xícaras de chá de leite em pó
- 03 xícaras de açúcar de confeitiro
- ½ lata de leite condensado
- **Base Líquida Saborama para Sorvetes sabores Groselha Azul, Hortelã, Morango** e outros de sua preferência
- Forminhas de papel próprias para doces

Modo de Preparo

- Misture 03 xícaras de leite em pó ao açúcar e ao leite condensado até que se obtenha uma massa consistente e que não grude nas mãos;



Saída de Emergência





Dicas da Mell

- É possível usar os **Pós Saborama para Sorvete** ao invés das **Bases Líquidas Saborama** nessa receita.
- Enquanto modela os docinhos, evite o ressecamento das massas mantendo-as, em temperatura ambiente, cobertas com panos de prato ou envoltas em filmes plásticos.
- Para evitar o melaço e docinhos ressecados, a receita deve ser preparada, no máximo, com 03 dias de antecedência a data da festa.



Saída de Emergência





Geladinho Cremoso



Ingredientes

- 01 litro de leite
- 15 colheres de sopa de açúcar
- 10 colheres de sopa de leite em pó integral
- 01 colher de sopa de **Base Líquida Saborama para Sorvetes** no sabor de sua preferência

Modo de Preparo

- Bata todos os ingredientes no liquidificador até que a mistura se torne homogênea.

Montagem

- Encha os saquinhos com o líquido preparado e deixe, aproximadamente, 05 cm de sobra na ponta dos saquinhos para que seja possível amarrá-los.
- Leve ao congelador ou freezer até que o geladinho congele.



Saída de Emergência



Saída de Emergência



www.saidademergencia.com.br



Saborama[®]

www.saborama.com.br

(11) 4138-8050

Criação e diagramação:



PAES PUBLI
CRIACAO & MARKETING

11 97254-7531 Claro (André)

11 99577-8969 Vivo (André)

andre_paespubli@hotmail.com