

Receituário

TODA **CELEBRAÇÃO**
COMEÇA COM **SATIN**



Cookie de Abóbora

Criativo



Ingredientes

Massa de Abóbora:

- **Satin Creme Cake Neutro** – 250 g
- Manteiga sem sal – 80 g
- Abóbora cozida – 100 g
- Canela em pó - 0,5 g
- Cravo em pó - 0,5 g
- Noz moscada em pó - 0,5 g
- Fermento químico – 3 g

Recheio de Chocolate Branco:

- **Carat Supercrem Chocolate Branco** – 500 g

Recheio de Doce de Leite:

- **Gourmet Dulce de Leche** – 500 g

Decoração e Finalização:

- **Carat +Sabor Meio Amargo** - 250 g

Cookie de Abóbora

Criativo



Modo de Preparo

Massa de Abóbora:

- 1) Embrulhar os pedaços da abóbora em papel alumínio e levar ao forno lastro a 180 °C ou ao forno turbo a 160 °C por cerca de 1h ou até obter uma textura macia.
- 2) Remover a casca da abóbora e bater no processador até obter um purê. Reservar.
- 3) Colocar o Satin, as especiarias e o fermento no bowl da batedeira e, com o auxílio do batedor raquete, misturar por 2 minutos em velocidade média.
- 4) Em seguida adicionar a manteiga no bowl da batedeira e bater até homogeneizar bem.
- 5) Incorporar o purê de abóbora e misturar até obter uma massa lisa.
- 6) Dividir a mistura em porções de 30 g cada, bolear e achatar levemente.
- 7) Organizar os cookies em uma assadeira forrada com um tapete de silicone e assar a 180 °C em forno lastro por cerca de 25 minutos ou a 160 °C em forno turbo por cerca de 15 minutos.
- 8) Após assada, deixar a massa esfriar por completo para montagem.

Recheio de Chocolate Branco:

- 1) Retirar o recheio do balde e transferir para uma manga de confeitar com um bico perlê.
- 2) Reservar para montagem.

Cookie de Abóbora

Criativo



Modo de Preparo

Recheio de Doce de Leite:

- 1) Retirar o recheio do balde e transferir para uma manga de confeitar.
- 2) Reservar para montagem.

Decoração e Finalização:

- 1) Pingar o Carat Supercrem Chocolate Branco na parte interna do cookie e preencher o centro com o Gourmet Dulce de Leche
- 2) Inserir outro cookie por cima, como na foto.
- 3) Para decorar, fazer moedas com o Carat +Sabor Meio Amargo.

Rendimento:

10 unidades com aproximadamente 150 g cada.

Bolo de Cenoura

Criativo

Ingredientes

Massa de Cenoura:

- **Satin Creme Cake Cenoura** – 1 kg
- Ovos – 450 g
- Óleo – 200 g
- Água – 225 g
- **Destak Spray** – A gosto

Cobertura:

- **Carat Decorcrem Branco** – 500 g

Decoração e Finalização:

- Canela em pau – A gosto



Bolo de Cenoura

Criativo



Modo de Preparo

Massa de Cenoura:

- 1) Colocar todos os ingredientes, exceto o Destak Spray, no bowl da batedeira e, com o auxílio do batedor raquete, misturar por 2 minutos em velocidade média.
- 2) Distribuir a massa em forminhas individuais previamente untados com Destak Spray.
- 3) Assar a 180 °C em forno lastro ou 160 °C em forno turbo por cerca de 15 minutos.
- 4) Após assada, deixar a massa esfriar por completo para montagem.

Cobertura:

- 1) Derreter o Carat Decorcrem Branco no micro-ondas de 30 em 30 segundos até obter uma consistência líquida.
- 2) Reservar para montagem.

Decoração e Finalização:

- 1) Com os bolos já frios, banhar o topo deles com o Carat Decorcrem Branco derretido.
- 2) Para finalizar, decorar com canela em pau.

Rendimento:

10 unidades com aproximadamente 150 g cada.

TODA **CELEBRAÇÃO**
COMEÇA COM **SATIN**

