

Receitas Finalistas 2019





Chef Andreia Itacaramby

Gelato Cream Amarena Fabbri



Gelato Cream Amarena Fabbri

INGREDIENTES:

MANTEIGA SEM SAL	200 g
AÇÚCAR REFINADO	200 g
CREME DE LEITE GELADO	200 g
MOUSSE CREAM FABBRI	20 g
DELIPASTE DE AMARENA FABBRI	5 g
CHOCOLATE BRANCO	200 g
AMARENAS INTEIRAS FABBRI	100 g

MODO DE PREPARO:

Bater a manteiga e o açúcar por 5 minutos

Adicionar os demais integrantes e bater por mais 10 minutos, até ficar um creme liso e homogêneo.

MONTAGEM:

Coloque em uma forma com fundo removível a metade do creme

Salpique castanhas do Pará (40g)

E 40g de variegato de amarena . E por fim coloque o restante do creme .

Leve para gelar por no mínimo 2horas

FINALIZAÇÃO:

100g de amarena inteira.





Chef Nat Casagrande

Torta Fondant de Chocolate com Mousse Cream e Amarena



Torta Fondant de Chocolate com Mousse Cream e Amarena

INGREDIENTES:

OVOS	4 un
CHOCOLATE MEIO AMARGO	400 g
AÇÚCAR	150 g
FARINHA	40 g
AMARENA FABBRI	20 g
CREME DE LEITE FRESCO	250 g
MOUSSE CREAM FABBRI	65 g

MODO DE PREPARO:

Separe as Claras das gemas e bata a clara em neve. (Reserve). Derreta o chocolate e misture com a manteiga. (Reserve). em um Bowl bata duas gemas, o açúcar adicione o chocolate (que já está misturado com a manteiga)... a Amarena e por último incorpore as claras em neve. Em uma assadeira de 20cm, leve ao forno já pré-aquecido 180 graus por 20 min.

PARA O MOUSSE CREAM:

Bata
250g de Creme de leite fresco
65 g de Mousse Cream Fabbri até alcançar ponto de bico.

MONTAGEM:

Faça rosetas de mousse em cima da torta e decore com Amarenas Inteiras Fabbri





Chef Elaeny Melo

Bombom de Pipoca Lady Amarena Fabbri



Bombom de Pipoca Lady Amarena Fabbri

INGREDIENTES PARA CARMELIZAÇÃO:

MILHO	50 g
AÇÚCAR	50 g
ÓLEO	20 g
ÁGUA	20 g
DELIPASTE BAUNILHA FABBRI	2 g

DICA:

Para diminuir o doce da pipoca, você pode acrescentar duas ou três pitadas de sal sobre as pipocas no momento da separação.

MODO DE PREPARO:

- Em uma pipoqueira, coloque os milhos de pipoca em fogo alto e espere eles esquentarem enquanto mexe. Feito isso, adicione o óleo e misture até que ele esquente.
- Adicione o açúcar e misture até que fique homogêneo.
- Adicione a água e, em seguida, a delipaste de baunilha. Neste processo, o açúcar pode grudar na panela, continue mexendo a mistura para que ele dissolva na panela.
- Pare de mexer e espere começar a estourar os primeiros grãos de pipoca. Tampe a panela e volte a mexer até que estoure todas as pipocas ou até que você ouça que elas pararam de estourar.
- Desligue o fogo, despeje as pipocas em uma assadeira grande, jogue a pitada de sal sobre elas e leve ao forno em fogo baixo por cerca de 10 minutos, dependendo de cada forno.
- Retire do forno e separe as pipocas dos milhos que não estouraram.
- Depois desse processo de separação, elas estarão prontas para serem consumidas.

INGREDIENTES PARA TRANSFORMAÇÃO DO BOMBOM:

PIPOCAS JÁ CARMELIZADAS	100 g
CHOCOLATE FRACIONADO	400 g
DELIPASTE AMARENA FABBRI	40 g
VARIEGATO AMARENA FABBRI	20 g
LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO	200 g

MODO DE PREPARO:

- Separe a pipoca caramelizada em uma tigela grande e reserve.
- Derreta o chocolate em micro-ondas (esquentando de 30 em 30 segundos na potência 80 e mexendo a cada pausa para que o chocolate não queime) ou em banho-maria em seguida misture a delipaste de amarena até que fique homogênea a mistura.
- Jogue o chocolate sobre as pipocas até que todas estiverem bem envolvidas. Após isso, polvilhe metade do leite em pó e continue mexendo, leve a geladeira por 2 minutos, retire da geladeira e em seguida adicione o variegato amarena, envolvendo nas pipocas até que fique bem meladas e separadas, por fim coloque o restante do leite em pó até que as pipocas fiquem com aspecto de sequinhas.
- Embale as pipocas e elas estão prontas.





Chef Marcela Soares

Bolinho de Amarena Fabbri



Bolinho de Amarena Fabbri

INGREDIENTES MASSA:

OVOS	3 un
AÇÚCAR	150 g
MARGARINA	100 g
LEITE DE COCO	50 ml
CREME DE LEITE	50 ml
CALDA DE AMARENA FRUTO FABBRI	3 colheres
FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	165 g
DELIPASTE DE MIRTILO	2 colheres
SAL	1 pitada
CORANTE LILÁS	2 gotas

MODO DE PREPARO:

Bata na batedeira em velocidade alta coloque os ovos, o açúcar e a margarina até formar um creme branco e bem fofo. Em seguida acrescente o leite de coco e o creme de leite, coloque a calda de amarena a delipaste de mirtilo e bata. Por último coloque os ingredientes secos, a farinha de trigo e uma pitada de sal. Nesta etapa, misture todos os ingredientes com o fouet. Depois de misturado, bata por aproximadamente 10 segundos. Use uma forminha com 8cm de diâmetro por 5cm de altura. Em cada bolinho separe 2 amarenas pra colocar dentro da massa e uma colher de chá de delipaste de mirtilo e misture suavemente com uma colher. Leve ao forno, preaquecido, por aproximadamente 20 minutos a 180° graus.

INGREDIENTES PARA RECHEIO:

LEITE CONDENSADO	395 g
CREME DE LEITE	395 g

MODO DE PREPARO :

Leve os ingredientes para a panela mexendo sem parar até ficar consistente e firme.

INGREDIENTES PARA BUTTERCREAM:

CREAM CHEESE	150 g
MANTEIGA SEM SAL	60 g
AÇÚCAR DE CONFEITEIRO PENEIRADO	200g
SAL	1 pitada

MODO DE PREPARO :

Coloque todos os ingredientes na batedeira até formar um creme firme

MONTAGEM:

O bolinho terá 2 camadas de recheio e três camadas finas de massa. Depois será coberto com buttercream. Usaremos na finalização do bolinho delipaste de mirtilo e amarena na decoração!





Chef Fernanda Delfior

Amarena Fabbri ao Creme de Baunilha



Amarena Fabbri ao Creme de Baunilha

INGREDIENTES

CREME DE BAUNILHA:

LEITE CONDENSADO	200 g
LEITE	290 g
GEMAS	3 un
MOUSSE CREAM FABBRI	20 g
DELIPASTE BAUNILHA FABBRI	5 g
CHANTILY BATIDO	200 g

MODO DE PREPARO:

Bater o leite condensado, o leite, as gemas e o mouse cream no liquidificador. Acrescente a baunilha e leve ao fogo para engrossar. Deixe esfriar e depois acrescente o chantily batido em ponto suave.

INGREDIENTES

FAROFA DE NOZES:

FARINHA DE TRIGO	60 g
AÇÚCAR CRISTAL	60 g
MANTEIGA SEM SAL DERRETIDA	40 g
NOZES TRITURADAS	40 g

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes com as pontas dos dedos até formar uma farofa grossa. Espalhe em uma forma e leve para gelar por trinta minutos. Retire da geladeira e leve ao forno preaquecido a 200° por 15 minutos ou até que doure. Deixe esfriar e utilize na montagem.

MONTAGEM:

Em taças individuais coloque uma porção de Variegato Amarena Fabbri e uma porção de creme de baunilha e leve para gelar. Retire da geladeira e cubra com a farofa de nozes. Decore a taça com Top Amarena e por cima da farofa para finalizar uma **Amarena Fabbri**.





Chef Ana Brownie

Mini Naked Brownie de Amarena Fabbri



Mini Naked Brownie de Amarena Fabbri

INGREDIENTES BROWNIE:

OVOS	4 un
AÇÚCAR	360 g
FARINHA DE TRIGO	200 g
MARGARINA	150 g
CHOCOLATE BRANCO DERRETIDO	250 g
DELIPASTE AMARENA FABBRI	150 g
CHOCOLATE BRANCO EM PEDAÇOS	100 g

MODO DE PREPARO:

Em uma batedeira adicione o açúcar e os ovos, até obter um creme homogêneo.

Desligue a batedeira, e adicione a farinha, o chocolate branco derretido, a margarina e a delipaste de amarena e bata novamente.

Após formar uma massa homogênea, adicione os pedaços de chocolate branco até incorporar.

Unte uma forma de sua preferência, (assadeira, tabuleiro, forma de pizza), despeje a massa e asse em forno pré-aquecido (180—220) por aproximadamente 35 minutos.

Sempre que colocar a massa no forno, fique atento, não deixe passar aqueles 2 minutinhos, o brownie é uma preparação muito sensível a temperaturas (forno e armazenamento), então a temperatura é muito importante para conseguir chegar no ponto, ou também passar dele.

INGREDIENTES

RECHEIO QUATRO LEITES:

LEITE CONDENSADO	395 g
CREME DE LEITE	200 g
LEITE DE COCO	200 g
LEITE EM PÓ	100 g

MODO DE PREPARO:

Em uma panela de fundo grosso, adicione os ingredientes e mexa antes de ligar o fogo, para incorporar todos os ingredientes, depois de misturados, ligue o fogo e mexa constantemente em fogo baixo, até que atinja o ponto de soltar do fundo da panela. Deixe esfriar para poder começar a rechear as preparações.

INGREDIENTES

FINALIZAÇÃO:

AMARENA FRUTO FABBRI	9 un
MORANGO FRUTA – 2 UN.	2 un
MINI TOPPING AMARENA FABBRI	10 g
FRESCA FRUTTA FABBRI	Q. B.

FINALIZAÇÃO:

Com auxílio de um cortador redondo, corte 04 discos de massa, coloque o recheio no saco de confeitar com o bico de sua preferência, coloque o primeiro disco e a primeira camada de recheio, repita esse processo para os 04 discos, coloque acetato em volta do naked e cole uma fita para segurar, em outro saco de confeitar, coloque um pouco do recheio misturado com a mini top amarena, e misture bem. Com auxílio do bico de confeitar, faça pitangas em cima do bolo, coloque a amarena tutto frutto em cima de cada pitanga. Use fresca frutta fabbri para as duas unidades de morangos partidos no meio, e decore em cima do naked e na parte lateral.





Chef Maíra Daloia

Bolo da Lina

INGREDIENTES BROWNIE – BASE:

CHOCOLATE MEIO AMARGO	250 g
MANTEIGA SEM SAL	150 g
OVOS	3 un
AÇÚCAR REFINADO	240 g
DELIPASTE BAUNILHA FABBRI	1 colher (sopa)
FARINHA DE TRIGO	280 g
CACAU BOLLO ORO FABBRI	1 colher (sopa)
FERMENTO EM PÓ	1 colher (chá)

DICA:

para manusear, deixe esfriar, cubra com filme plástico e leve para gelar.

MODO DE PREPARO:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Em uma vasilha, peneire a farinha, o cacau e o fermento. Reserve. Derreta o chocolate com a manteiga no microondas de 30 em 30 segundos ou em banho-maria. Reserve. Bata os ovos com o açúcar até ficarem um creme claro. Acrescente a baunilha. Delicadamente com um fouet, misture ao creme de ovos e açúcar o chocolate derretido com a manteiga. À esta mistura, acrescente à colheradas os secos previamente peneirados e continue misturando à mão com o fouet delicadamente. Coloque em uma assadeira com aproximadamente 27cmx37cm, com papel manteiga no fundo, e asse por aproximadamente 30 minutos. Se verificar o ponto com um palito, ele deve sair ainda sujo, pois a massa deve ficar úmida. Se o palito sair seco, o brownie passou do ponto.

INGREDIENTES

CALDA PARA REGAR BOLOS

ÁGUA FILTRADA- 100G	100 g
TOPPING AMARENA FABBRI	10 g

MODO DE PREPARO:

Misture os ingredientes em uma bisnaga. A quantidade é suficiente para regar 4 discos de 10cm de diâmetro.



INGREDIENTES

RED VELVET – MASSA CENTRAL:

LEITE INTEGRAL	240 g
VINAGRE DE ARROZ	13 g
CORANTE EM PÓ VERMELHO	12 g
MANTEIGA SEM SAL	190 g
AÇÚCAR REFINADO	320 g
OVOS	4 un
FARINHA DE TRIGO	325 g
CACAU BOLLO ORO FABBRI 100%	10 g
BICARBONATO DE SÓDIO	1/2 colher (chá)
FERMENTO EM PÓ	15 g
DELIPASTE BAUNILHA FABBRI	5 g

INGREDIENTES

MASSA AMANTEIGADA DE BAUNILHA – MASSA DO TOPO

MANTEIGA SEM SAL EM TEMPERATURA AMBIENTE	200 g
AÇÚCAR REFINADO PENEIRADO	200 g
OVOS	4 un
DELIPASTE BAUNILHA FABBRI	1 colher (chá)
FARINHA DE TRIGO	200 g
FERMENTO EM PÓ	20 g

INGREDIENTES

RECHEIO DE CREAM CHEESE

MANTEIGA EM TEMPERATURA AMBIENTE	200 g
GLAÇÚCAR OU AÇÚCAR IMPALPÁVEL	500 g
CREAM CHEESE GELADO	200 g

INGREDIENTES

GANACHE – COBERTURA

CHOCOLATE NOBRE MEIO AMARGO	300 g
CREME DE LEITE 20% GORDURA	125 g

MODO DE PREPARO:

Em uma forma de fundo falso, aro 10cm, circunde a borda com acetato e inicie a montagem com o BROWNIE na base. Não precisa regar, ele já é úmido e cremoso. Em seguida, cubra com o **RECHEIO DE CREAM CHEESE COM DELIPASTE AMARENA FABBRI**. Sobre o recheio, coloque uma fatia do RED VELVET. Regue com a calda preparada com o **TOPPING AMARENA FABBRI**. Cubra o Red Velvet com o RECHEIO DE CREAM CHEESE NEUTRO e em seguida adicione sobre o recheio algumas colheradas da **VARIEGATO AMARENA FABBRI** (30g). Cubra com a MASSA DE BAUNILHA e regue com a calda novamente. Leve para gelar, preferencialmente de um dia para o outro. Cubra com a GANACHE quando estiver no ponto cremoso. Com a própria espátula, gire a bailarina e faça riscos no topo e nas laterais. Decore com **AMARENA FRUTO FABBRI** e finalize com chave de ouro sua sobremesa. Sirva gelado.

MODO DE PREPARO:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Misture o vinagre com o leite e deixe descansar para que ele talhe (buttermilk). Reserve. Bata a manteiga, em temperatura ambiente, com o açúcar até ficar um creme claro e fofo. Adicione os ovos, um a um. Aumente a velocidade e bata por 5 minutos. Misture o corante em pó ao leite talhado. Fora da batedeira, com um fouet, misture alternadamente os secos com os líquidos. Asse em forma de aproximadamente 27cmx37cm por aproximadamente 40 minutos.

DICA:

Para manusear, envolva em filme plástico e deixe gelar. Rende 4 discos de 10cm de diâmetro.

MODO DE PREPARO:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme claro. Diminua a velocidade da batedeira e acrescente os ovos um a um. Adicione a baunilha, aumente a velocidade e bata por 5 minutos. Com um fouet, misture delicadamente a farinha e o fermento. Coloque em 4 formas aro 10cm com papel manteiga no fundo e asse por aproximadamente 30 minutos ou até que as massas estejam fofas ao toque dos dedos.

DICA:

Para manusear, envolva em filme plástico e deixe em geladeira de um dia para o outro.

MODO DE PREPARO:

Bata a manteiga com o glaçúcar, em velocidade baixa e vá aumentando aos poucos, até conseguir um creme homogêneo. Adicione o cream cheese e bata rapidamente até misturar. Separe o recheio em duas partes. À metade do recheio, acrescente 50g de Delipaste Amarena Fabbri.

Coloque os recheios, separadamente, em sacos de confeitar com bico de 1,5cm e leve para gelar.

MODO DE PREPARO:

Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos ou em banho-maria. Adicione o creme de leite em temperatura ambiente e misture. Deixe descansar em temperatura ambiente até adquirir consistência cremosa.



Chef Nicole Santos

Torta Amarena Fabbri



Torta Amarena Fabbri

INGREDIENTES

MASSA DE CHOCOLATE:

OVOS	5 un
MARGARINA	200 g
AÇÚCAR REFINADO	225 g
FARINHA COM FERMENTO	250 g
CHOCOLATE 100% CACAU BLACK	20 g
CHOCOLATE 50% CACAU	25 g
CHOCOLATE 33% CACAU	25 g
FERMENTO	8 g
CREME DE LEITE	160 ml

MODO DE PREPARO:

Na batedeira:

Ovos em temperatura ambiente, margarina gelada em ponto de pomada e açúcar.

Devem ser batidos em velocidade máxima até virar um creme branco. Com a ajuda da espátula tirar os excessos das laterais.

Adicionar:

Farinha de trigo

Creme de leite (misturar levemente com o fouet) Bater por tempo mínimo, e finalmente, deve-se adicionar o fermento, batendo apenas o necessário para unir a massa.

Dividir a massa e colocar em 2 formas aro 20, pesando cada uma 480g (massa crua)

INGREDIENTES

RECHEIO:

MOUSSE CREAM FABBRI	200 g
NESTILLY DA NESTLÉ (GELADO)	500 g
VARIEGATO AMARENA FABBRI	Q. B.
AMARENA FABBRI INTEIRA	Q. B.

MODO DE PREPARO:

Juntar os dois ingredientes e bate na batedeira até virar um mousse.

Em seguida recheia cada camada com o Mousse e o Variegato Amarena Fabbri.

MONTAGEM:

Após a massa pronta, você deve cortar ambas as massas no meio formando 4 discos, em seguida prensar, umedecendo cada camada com água e uma ajuda de bisnaga, em seguida rechear uma a uma e deixar prensada gelando por 2 horas no mínimo.

Observação: a prensagem é indicada para a segurança da torta, caso prefira não precisa prensar.

FINALIZAÇÃO:

Revestimos a torta com o mesmo mousse Fabbri e também colocamos um ganache da Nestlé meio amargo já pronto que basta esquentar. Finalizamos com amarena e detalhes com o bico 1M.

Caso prefira pode misturar o mousse com a caldinha da amarena e virará um creme de amarena para cobrir a torta ou usar em detalhes como eu fiz no meio.

Chef Nicole Santos





Chef Mari Javarez

Supremo de Amarena Fabbri



INGREDIENTES

MASSA DE CHOCOLATE:

OVOS	3 un
FARINHA DE TRIGO	300 g
AÇÚCAR	370 g
CACAU BOLO ORO FABBRI	50 g
FERMENTO QUÍMICO	15 g
ÓLEO	230 g
LEITE QUENTE	250 g

MODO DE PREPARO:

Misture ovos, óleo e leite. Verter sobre os secos misturados. E incorporar com fouet. Assar em forno pré aquecido baixo ou medio-baixo (160/180 graus).

INGREDIENTES

MOUSSE DE IOGURTE:

IOGURTE NATURAL	170 g
CHOCOLATE BRANCO	200 g
GELATINA EM PÓ SEM SABOR HIDRATADA	6 g
RASPAS DE LIMÃO	Q. B.
SUCO DE LIMÃO	1 un
CHANTILLY BATIDO	200 g
AMARENA FRUTTO FABBRI PICADA	Q. B.

MODO DE PREPARO:

Aqueça o iogurte natural e misture ao chocolate branco derretido para fazer um ganache. Acrescente as raspas e o suco de limão e a gelatina hidratada morna. Misture delicadamente o chantilly ao preparo anterior (faça isso em partes)

Pique as amarenas e misture na mousse ao montar o bolo

INGREDIENTES

TRUFA DE CHOCOLATE MEIO

AMARGO:

CHOCOLATE MEIO AMARGO	200 g
CREME DE LEITE UHT	100 g
MEL	15 g
MANTEIGA SEM SAL	6 g

MODO DE PREPARO:

Derreta o chocolate e misture com creme de leite, acrescente o restante dos ingredientes e deixe descansar por 6 horas no mínimo.

MONTAGEM:

Divida a massa em 4 camadas, recheie com trufa e outra camada com a mousse de Iogurte e pedaços de Amarena Frutto Fabbri.

Intercale os recheios.

Deixe gelar por algumas horas.

Molhe a massa com calda da Amarena Frutto Fabbri

INGREDIENTES

GANACHE DE AMARENA :

CHOCOLATE BRANCO	500 g
CREME DE LEITE UHT	100 g
VARIEGATO DE AMARENA FABBRI	60 g

MODO DE PREPARO:

Derreta o chocolate, misture com creme de leite e depois acrescente o Variiegato de Amarena Fabbri. Espere firmar e aplique sobre o bolo.

INGREDIENTES

GANACHE MEIO AMARGO (PARA COBRIR)

CHOCOLATE MEIO AMARGO	150 g
CREME DE LEITE	80 g

MODO DE PREPARO:

Derreta o chocolate e misture com o creme de leite. Utilize em temperatura ambiente.



