



LINHA

# Vivace

Viva os sabores das quatro estações

## Receituário Outono com Cappuccino



**Emulzint**  
Zeelandia



Confira  
deliciosas  
receitas  
com **Cake**  
**Cappuccino**

# Cake Cappuccino

Receita  
Principal

## Ingredientes

### Preparo

**2 kg** **Cake Cappuccino**  
800 ml Leite Líquido  
800 g Ovos

O Cake é leve e macio, com o marcante sabor de cappuccino. Aponte a câmera do celular para o QR code abaixo e **saiba mais:**



## Modo de fazer

### Preparo

01. Colocar o Zeelandia Cake Cappuccino, os ovos e o leite na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
04. Colocar 580g de massa em cada forma redonda com furo central (19cm diâmetro X 8cm altura) previamente untada.
05. Fornear a 170°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.
06. Desenformar e deixar esfriar.

### Dicas

- Outro Forneamento:
- \* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 40 minutos.
- É possível a substituição do ovo in natura por ovo líquido.

### Rendimento



6 unid. de 525g

### Quebra



12,5%

### Validade\*



120 horas

\* Seguindo as Boas Práticas de Fabricação (BPFs)

LINHA  
**Vivace**  
Viva os sabores das quatro estações

### Variação de receita

Como sugestão, trabalhe com coberturas utilizando café solúvel, chantilly, cream cheese, além de produtos da Emulzint como: **Zeelandia Fondant, El-Geleia Pronta, Chocolatier Chocoblanc entre outros.**





# Cheesecake Cappuccino

## Modo de fazer

### Preparo

**01.** Colocar o **Zeelandia Cake Capuccino**, os ovos e o leite na batedeira misturar por 1 minuto, na velocidade 1, até homogeneizar. Utilizar o batedor raquete.

**02.** Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.

**03.** Colocar 1kg de massa em uma forma de 60x40cm forrada com papel manteiga, espalhar com auxílio de uma espátula.

**04.** O restante da massa misturar com 50g de cacau em pó e colocar em uma forma de 45x30cm forrada com papel manteiga, espalhar com auxílio de uma espátula.

**05.** Fornear a 180°C por aproximadamente 15 minutos, em forno lastro.

**06.** Esfriar, cortar 7 discos de 15x15cm da forma de 60x40cm e 7 discos de 12x12cm da forma de 45x30cm. Reservar.

**07.** Untar os aros de 15x4cm e passar no açúcar refinado.

**08.** Colocar os aros sobre as bases, umedecer com calda, aplicar com auxílio de um saco de confeitar 40g de Recheio de Frutas Vermelhas, cobrir com o a base reservada de 12x12cm, umedecer. Reservar.

### Dicas

-Outro fornecimento: forno turbo 140°C por aproximadamente 12 minutos.

### Creme

**01.** Gelar o creme de leite (temperatura 10°C).

**02.** Hidratar a gelatina incolor com 130ml de água. Reservar.

**03.** Colocar o chantilly, o açúcar, o creme de leite, o cream cheese e o café solúvel diluído com 20ml de água na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar. Utilizar o batedor tipo globo.

## Ingredientes

### Preparo

**1kg** **Cake Cappuccino**  
**280g** **Recheio Frutas Vermelhas**

100ml Calda para umedecer bolos (receita 000762)  
400ml Leite líquido  
400g Ovos  
50g Cacau em pó

### Creme

250g Creme de Leite  
100g Açúcar refinado  
160ml Água  
30g Café Solúvel  
840g Chantilly pronto  
26g Gelatina em Pó incolor e sem sabor  
700g Cream Cheese

### Acabamento

**400g** **El-geleia Pronta**  
20g Café Solúvel  
400g Doce de Leite  
70ml Água  
10g Gelatina em Pó incolor e sem sabor

### Rendimento

7 unidades de 620g

### Quebra

17.1%

### Validade\*

120 horas  
\* Seguindo as Boas Práticas de Fabricação (BPFs)

**04.** Bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamente 4 minutos ou até montar. Reservar.

**05.** Dissolver a gelatina hidratada em banho-maria ou microondas.

**06.** Adicionar a gelatina dissolvida ao creme reservado e misturar até homogeneizar.

**07.** Colocar 280g de creme sobre a base reservada nos aros.

**08.** Levar ao freezer por aproximadamente 3 horas ou até que fique firme.

### Dicas

- Acrescentar a gelatina morna no creme para não cristalizar.

- Para melhor homogeneização da gelatina com o creme, misturar primeiramente uma pequena parte e depois adicionar o restante.

### Acabamento

**01.** Colocar o doce de leite e a **El-Geleia Pronta** em um recipiente e misturar, depois acrescentar gelatina hidratada aos poucos até homogeneizar.

**02.** Com auxílio de uma espátula, espalhar aprox. 120g da cobertura sobre cada cheesecake.

**03.** Decorar com grãos de café e pitangas de chocolate.

**Faça monoporções, elas unem praticidade, conveniência e oferecem uma variedade de experiências gastronômicas ao consumidor.**



# Casadinho Cappuccino

## Ingredientes

### Preparo

**500g** Cake Cappuccino  
200g Ovos

### Recheio

**1kg** Chocoblanc Chocolatier  
20ml Água  
20g Café Solúvel

### Montagem

**125g** Chocomilk Chocolatier  
250g Chocolate ao leite

## Modo de fazer

### Preparo

01. Colocar o **Zeelandia Cake Cappuccino** e os ovos na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
04. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso médio, pingar a massa com 3 centímetros de diâmetro em assadeiras previamente forradas com papel manteiga.
05. Fornear a 210°C por aproximadamente 10 minutos, em forno lastro.
06. Esfriar e reservar.

### Dicas

- Outro fornecimento: Forno turbo: 190°C por aproximadamente 8 minutos.

### Recheio

01. Misturar o café solúvel com a água morna, incorporar aos poucos ao **Chocolatier Chocoblanc** a temperatura ambiente, mexer manualmente com o auxílio de uma espátula até homogeneizar, levar a geladeira por uma hora.
02. Reservar.

### Dicas

- O café solúvel pode ser substituído por suco de limão e raspas ou creme de pistache.

### Montagem


01. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso aplicar o recheio reservado (aprox. 20g) em uma das partes dos casadinhos.
02. Unir a parte do casadinho com recheio com a outra parte sem recheio.
03. Derreter o chocolate ao leite e banhar a metade inferior dos casadinhos por imersão, deixar esfriar em pé.
04. Decorar com uma pitanga de **Chocolatier Chocomilk** na parte superior.

### Dicas

- Colocar a gosto grãos de café, pistache, chocolates ou raspas de limão.




### Rendimento

 50 unidades de 38g

### Quebra

 10.2%

### Validade\*

 120 horas  
\* Seguindo as Boas Práticas de Fabricação (BPFs)



# Cappuccino Merengue

## Ingredientes

### Preparo

**165g Chocomilk Chocolatier**

**500g Cake Cappuccino**

**165g Recheio Frutas Vermelhas**

200g Ovos

200ml Leite líquido

330g Merengue branco -  
Receita base (receita 793)  
*Confira abaixo.*

## Modo de fazer

### Preparo

**01.** Colocar o **Zeelandia Cake Cappuccino**, os ovos e o leite na batedeira.

**02.** Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.

**03.** Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.

**04.** Com auxílio de um saco de confeitar, aplicar 25g de massa em cada forminha redonda de 5x2cm previamente untadas.

**05.** Com auxílio de um saco de confeitar aplicar 5g de recheio de Frutas vermelhas imerso no centro da massa.

**06.** Fornear a 160°C por aproximadamente 15 minutos.

**07.** Desenformar e deixar esfriar.

**08.** Reservar.

### Dicas

-Outro fornecimento: 160°C por 15 minutos em forno turbo.

### Acabamento

**01.** Com auxílio de um saco de confeitar e um bico liso fazer pontos na parte superior do bolo imitando uma coroa, sem preencher o centro.

**02.** Bater o merengue branco-RB, e aplicar com saco de confeitar e bico liso grande no centro do bolo (aproximadamente 10g) de merengue.


**03.** Flambar com maçarico.

### Dicas

-Colocar uma ampola com rum e um arabesco de chocolate.




### Rendimento

 33 unid. de 40g

### Quebra

 15.4%

### Validade\*

 96 horas  
\* Seguindo as Boas Práticas de Fabricação (BPFs)

## Receita Base de Merengue Branco

### Ingredientes

#### Merengue

450g Açúcar Refinado  
150g Claras de Ovos

### Modo de Fazer

#### Merengue

**01.** Colocar as claras e o açúcar em uma panela.

**02.** Aquecer misturando sempre até que não se perceba os cristais de açúcar.

**03.** Colocar na batedeira e bater até montar.



**Rendimento: 1 Total de 550g**

# Tiramissu Cappuccino

## Modo de fazer

### Preparo

- 01.** Bater o **Zeelandia Cake Cappuccino** e os ovos por 4 minutos aproximadamente velocidade alta (velocidade 3) com o batedor raquete.
- 02.** Colocar a massa em uma forma 60x40cm forrada com papel manteiga, espalhar com auxílio de uma espátula.
- 03.** Fornear a 210°C por 12 min. em forno lastro.
- 04.** Esfriar.
- 05.** Cortar a placa em 2 partes de 30x20cm.
- 06.** Reservar.

### Dicas

- Outro forneamento: 190°C por 10 minutos em forno turbo.

### Creme

- 01.** Colocar o creme chantilly, o cream cheese e o **Chocolatier Chocoblanc** na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar. Utilizar o batedor tipo globo.
- 02.** Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos ou até montar.
- 03.** Reservar.

### Montagem

- 01.** Utilizar um quadro de metal de 30x20x5cm previamente untado o e passar

no açúcar refinado.

- 02.** Colocar uma parte da placa no fundo do quadro de metal, umedecer com calda e aplicar parte do creme (600g aproximadamente) com auxílio de uma espátula.
- 03.** Cobrir com outra parte da placa, umedecer com calda e aplicar o resto do creme. Levar para a geladeira por aproximadamente 1 hora.
- 04.** Desenformar, peneirar cacau em pó, cortar do tamanho desejado.

### Dicas

-Na calda para umedecer pode ser adicionado um pouco de rum ou vinho doce.

### Dicas de formatos:

Tiras ou monoporções podem ser ótimas opções para conquistar os consumidores e alavancar as vendas.



## Ingredientes

### Preparo

**500g** Cake Cappuccino  
200g Ovos

### Creme


**250g** Chocoblanc Chocolatier  
450g Cream Cheese  
650g Chantilly pronto

### Montagem

20ml Calda para umedecer bolos  
Confira em nosso site  
[www.emulzint.com.br](http://www.emulzint.com.br)  
(receita 000762)

10g Cacau em Pó


### Rendimento

 1 total de 1680 g

### Quebra

 19.2%

### Validade\*

 120 horas  
\* Seguindo as Boas Práticas de Fabricação (BPFs)



Siga-nos nas redes sociais

@emulzint

e fique por dentro de todas as novidades!

T 0800 701 58 00  
E [sac@emulzint.com.br](mailto:sac@emulzint.com.br)  
W [emulzint.com.br](http://emulzint.com.br)



**Emulzint**  
Zeelandia