



Receituário

Conheça diversas receitas para encantar seus clientes!



Emulzint
Zeelandia

Índice

Pamix Plus, Panetone e Chocolatier Speculoos.....	03
Panetone Trufado com Recheio Maracujá.....	04
Biscoitos de Natal	05
Bolo D'oro.....	06
Panetone Bites	07
Panetone Salgado na Chapa	08
Panetone Trufado com Speculoos.....	09
Mini Caketone Amigo.....	10
Pandoro.....	11
Panetone Salgado	12
Panetone Nuvem	13
Stolen (Processo Direto).....	14
Natal: Tempo de brilhar no Ponto de Venda.....	15

Importante: A validade sugerida dos produtos neste receituário depende das condições de preparo e armazenamento.



Panetones e Chocolatier Speculoos da Emulzint: **uma combinação perfeita!**

Panetone

Zeelandia Panetone é a mistura em pó ideal para o preparo de panetones macios e saborosos. Contém gemas! O que torna o modo de preparo mais prático e versátil.

Pamix Plus

O tradicional concentrado para preparo de panetones está mais completo: Pamix Plus agrega em sua composição as gemas para tornar seu trabalho ainda mais rápido e prático!



Use a câmera do seu celular e **saiba mais!**

Chocolatier Speculoos

Ganache para cobertura e recheio sabor biscoito caramelizado que pode ser utilizada em tortas, torteletas, mousses, bolos, etc. Seu sabor inspirado no tradicional biscoito belga Speculoos oferece um toque sofisticado e inovador aos produtos de confeitaria, agregando valor no ponto de venda.



Use a câmera do seu celular e **saiba mais!**



Panetone Trufado com Recheio Maracujá

Ingredientes

Preparo

1 kg	Pamix Plus 10
2.5 kg	Farinha De Trigo
75 g	Fermento Biológico Fresco
100 ml	Rum
600 g	Nozes
1250 ml	Água Gelada
600 g	Uvas Passas Brancas

Acabamento

3.3 kg	Chocoblanc
	Chocolatier
3.3 kg	Recheio Maracujá

Rendimento

 11 unid.
de 1100 g

Quebra

 4.9%

Validade*



144 horas

* Segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPFs)

Modo de fazer

Preparo

01. Colocar as uvas passas brancas e o rum em um recipiente, misturar e deixar hidratar por duas horas. Reservar.

02. Colocar o **Pamix Plus 10**, a farinha de trigo na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aprox. 3 minutos.

03. Adicionar parte da água gelada (1 L) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos ou até formar uma massa.

04. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (250 ml) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.

05. Adicionar as nozes e as uvas passas com Rum reservadas e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aprox. 1 minuto.

06. Dividir em partes de 550 g. Bolear.

07. Cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos.

08. Bolear novamente e colocar nas formas para panetone.

09. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 3 horas ou até o ponto.

10. Cortar em forma de cruz.

11. Fornear a 180°C por aproximadamente 1 h em forno lastro.

12. Esfriar.

Dicas

-Outros forneamentos:

* Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 50 minutos.

Acabamento

01. Cortar os panetones reservados em 3 partes, no sentido horizontal.

02. Colocar aproximadamente 150 g de **Zeelandia Recheio Maracujá** em cada parte.

03. Cobrir com **Chocolatier Chocoblanc** (aproximadamente 300g).



Biscoitos de Natal

Ingredientes

Preparo

1kg	Bolo de Especiarias
400g	Farinha de Trigo
400g	Margarina
100g	Ovos

Ingredientes

adicionados a gosto

-Glacê real

Modo de fazer

Preparo

01. Colocar o **Zeelandia Bolo de Especiarias**, os ovos, a farinha de trigo e a margarina na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.

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

03. Abrir a massa até obter uma espessura de aproximadamente 0,5 mm sobre uma mesa previamente polvilhada com farinha.

04. Com o auxílio de um cortador de biscoito, em formatos natalinos, corte a massa com os desenhos de sua preferência.

05. Fornear a 180°C por aproximadamente 13 minutos em forno lastro.

06. Esfriar.

07. Decorar à gosto com glacê real.

Dicas

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 10 minutos.

Rendimento



1 total de
1738 g

Quebra



8.5%

Validade*



72 horas

* Seguindo as Boas Práticas
de Fabricação (BPFs)



Bolo D'oro

Ingredientes

Preparo

200 g	Pamix Plus 10
1 kg	Pão de Ló F
500 g	Ovos
200 ml	Água gelada

Acabamento

50 g	Açúcar
	Gelado F
200 g	Speculoos
	Chocolatier

Rendimento

 5 unid.
de 350 g

Quebra

 18.6%

Validade*

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

Modo de fazer

Preparo

- 01.** Colocar o **Zeelandia Pão de Ló** e o **Pamix Plus 10** na batedeira e misturar até homogeneizar.
- 02.** Adicionar os ovos e a água gelada e bater em velocidade alta (velocidade 3) por 6 minutos.
- 03.** Colocar 360 g de massa em cada forma tipo pandoro previamente untada.
- 04.** Fornear a 170°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro. Esfriar.

Dicas

- Outro forneamento:

* Forno turbo: 150°C por aproximadamente 40 minutos.

Acabamento

- 01.** Peneirar o **Açúcar Gelado F** sobre o bolo.
- 02.** Aquecer o **Chocolatier Speculoos** e aplicar sobre o bolo.

Dicas

- O **Chocolatier Speculoos** pode ser substituído por **Chocolatier Chocomilk**, **Chocolatier Choconut**, **Chocolatier Chocodark** e **Chocolatier Chocoblanc**.

Panetone Bites

com Speculoos

Ingredientes

Preparo

1.4 kg	Panetone 10
385 g	Farinha de Trigo
63 g	Gotas de chocolate
686 ml	Água gelada
44.8 g	Fermento Biológico Fresco

Acabamento

200 g	Speculoos Chocolatier
1 kg	Chocolate Branco derretido
150 g	Chocolate ao leite derretido

Rendimento



Quebra



Validade*



Modo de fazer

Preparo

01. Colocar o **Zeelandia Panetone**, a farinha de trigo na masseira e misturar até homogeneizar.

02. Adicionar parte da água gelada (560 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.

03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (126 ml) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aprox. 6 minutos ou até atingir o ponto de véu.

04. Adicionar as gotas de chocolate e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais 1 minuto.

05. Dividir em partes de 550 g. Bolear.

06. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.

07. Bolear novamente e colocar nas formas de panetone.

08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aprox. 2 h ou até o ponto.

09. Cortar em forma de cruz.

10. Fornear a 190°C por aproximadamente 55 minutos em forno lastro.

11. Esfriar.

Dicas

- Outro forneamento:

* Forno turbo: 150°C por aproximadamente 50 minutos.

Acabamento

01. Misturar o chocolate branco derretido com **Chocolatier Speculoos**.

02. Cortar em pedaços o panetone com gotas de chocolate pronto.

03. Cobrir com a mistura de chocolate branco com Speculoos por imersão cada pedaço e colocar em um assadeira com papel manteiga.

04. Com o auxílio de um saco de confeitar, decorar com chocolate ao leite derretido à gosto.

Dica

- Pode ser utilizado a receita de panetone com frutas.





Panetone Salgado na Chapa

Ingredientes

Preparo

2 kg	Brioche
60 g	Fermento Biológico Fresco
600 g	Ovos
300 ml	Água gelada
400 g	Margarina
300 g	Gemas de Ovos

Modo de fazer

Preparo

01. Colocar o **Zeelandia Brioche** e a margarina na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até formar uma farofa.

02. Adicionar as gemas e os ovos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos ou até homogeneizar.

03. Adicionar o fermento fresco e a água gelada aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.

04. Dividir em partes de 400 g. Bolear.

05. Cobrir com plástico.

Descansar por 10 minutos.

06. Colocar a massa em formas para panetone.

07. Fermentar em câmara de

fermentação (32°C) por aproximadamente 2 h ou até o ponto.

08. Fornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro.

Dicas

-Outro forneamento:

* Forno turbo: 160°C por aproximadamente 20 minutos.

-Panetone na chapa

Passar margarina nos dois lados da fatia. Em uma frigideira, em fogo baixo, dourar a fatia de panetone.

Rendimento

9 unid.
de 365 g

Quebra

10.2%

Validade*



120 horas

* Segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPFs)

Panetone Trufado com Speculoos

Ingredientes

Preparo

1 kg	Pamix Plus 10
2,5 g	Farinha de Trigo
75 g	Fermento Biológico Fresco
100 ml	Rum
600 g	Nozes
1250 ml	Água gelada
600 g	Uvas passas brancas

Acabamento

6,6 g	Speculoos
	Chocolatier

Rendimento



11 unid.
de 1100 g

Quebra



4,9%

Validade*



144 horas

* Seguindo as Boas Práticas de Fabricação (BPFs)

Modo de fazer

Preparo

01. Colocar as uvas passas brancas e o rum em um recipiente, misturar e deixar hidratar por duas horas. Reservar.

02. Colocar o **Pamix Plus 10**, a farinha de trigo na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aprox. 3 minutos.

03. Adicionar parte da água gelada (1 L) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais aproximadamente 5 minutos ou até formar uma massa.

04. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (250 ml) aos poucos e misturar em velocidade baixa (vel. 1) por aprox. 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.

05. Adicionar as nozes e as uvas passas com Rum reservadas e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.

06. Dividir em partes de 550 g. Bolear.

07. Cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos.

08. Bolear novamente e colocar nas formas para panetone.

09. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 3 horas ou até o ponto.

10. Cortar em forma de cruz.

11. Fornear a 180°C por aprox. 1 h em forno lastro.

12. Esfriar e reservar.

Dicas

- Outros forneamentos:

* Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 50 minutos.

Acabamento

01. Cortar os panetones reservados em 3 partes, no sentido horizontal.

02. Colocar aproximadamente 150 g de **Chocolatier**

Speculoos em cada parte.

03. Cobrir com **Chocolatier Speculoos** (aproximadamente 300g). Esfriar.





Mini Caketone Amigo

Ingredientes

Preparo

75 g **Pamix Plus 10**
500 g **Cake Amigo**
200 g Ovos
125 ml Leite líquido
300 g Frutas cristalizadas
125 g Óleo

Acabamento

250 g **Fondant 10**
100 g Amêndoas
100 g Cerejas

Ingredientes

Adicionados a gosto
- Açúcar Gelado F

Rendimento



22 unid.
de 69 g

Quebra



14.5%

Validade*



72 horas

* Segundo as Boas Práticas
de Fabricação (BPFs)

Modo de fazer

Preparo

01. Lavar as frutas cristalizadas e escorrer. Reservar.

02. Colocar o **Zeelandia Cake Amigo** e o **Pamix Plus** na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos. Utilizar batedor tipo raquete.

03. Adicionar os ovos, o leite e o óleo e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aprox. 1 minuto ou até homogeneizar.

04. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos.

05. Adicionar parte das frutas cristalizadas (150g) reservadas e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar.

06. Colocar 50g de massa em cada aro (4 x 5 cm) previamente forrado com papel manteiga (4 x 16 cm).

07. Fornear a 170°C por aprox.

35 minutos em forno de lastro.

08. Esfriar.

Dicas

-Outro forneamento:

*Forno turbo 150°C por aproximadamente 25 minutos.
-As frutas cristalizadas podem ser substituídas por gotas de chocolate (150 g).

Acabamento

01. Colocar o **Zeelandia Fondant F10** em uma panela e aquecer em banho-maria até dissolver completamente.

02. Cortar as amêndoas e as cerejas e misturar com o restante das frutas cristalizadas (150g). Reservar.

03. Banhar a superfície do caketone no Fondant derretido.

04. Adicionar aproximadamente 15g do mix de frutas.

05. Peneirar o **Zeelandia Açúcar Gelado** à gosto em cada caketone.

Pandoro

Ingredientes

Espanja

550g Farinha de Trigo
70g Fermento
Biológico Fresco
330ml Água gelada

Reforço

200g Gemas de Ovos
400ml Água Gelada
20g Raspas de
Laranja
100g Manteiga
sem sal
2kg **Panetone 10**

Acabamento

20g Amido
180g **Açúcar Gelado F**

Rendimento Quebra



7 unid.
de 450 g



18,6%

Validade*



360 horas
* Seguindo as Boas Práticas
de Fabricação (BPFs)

Modo de fazer

Espanja

01. Colocar a farinha de trigo e parte da água gelada (220 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até formar a massa.

02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (110 ml) e misturar até homogeneizar. Atenção: Não atingir o ponto de véu.

03. Bolear.

04. Cobrir com plástico. Descansar por 1 hora.

Reforço

01. Colocar o **Zeelandia Panetone** e a manteiga sem sal na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.

02. Adicionar a esponja, as gemas, as raspas de laranja e parte da água gelada (200 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais 3 minutos.

03. Adicionar o restante de água gelada (200 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou

até atingir o ponto de véu.

04. Dividir em partes de 500 g. Bolear.

05. Cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos.

06. Bolear novamente e colocar em formas para pandoro previamente untadas.

07. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aprox. 3 horas ou até o ponto.

08. Fornear a 180°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro.

09. Desenformar e esfriar.

Dica

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 50 minutos.

Acabamento

01. Colocar o **Açúcar Gelado F** e o amido em um recipiente e misturar até homogeneizar.

02. Peneirar a mistura sobre os pandoros.

03. Embalar.





Panetone Salgado

Ingredientes

Preparo

2 kg	Brioche
60 g	Fermento Biológico Fresco
600 g	Ovos
400 g	Margarina
2 g	Salsinha desidratada
800 g	Linguiça Calabresa Defumada
400 g	Queijo Provolone
300 ml	Água gelada
300 g	Gemas de ovos

Rendimento



11 unid.
de 390 g

Quebra



11.8%

Validade*



120 horas

* Seguindo as Boas Práticas de Fabricação (BPFs)

Modo de fazer

Preparo

01. Picar a linguiça calabresa defumada e parte do queijo provolone (200 g) em cubos. Reservar.

02. Ralar o restante do queijo provolone (200 g). Reservar.

03. Colocar o **Zeelandia Brioche** e a margarina na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até formar uma farofa.

04. Adicionar as gemas e os ovos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos ou até homogeneizar.

05. Adicionar o fermento fresco e a água gelada aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.

06. Adicionar a linguiça calabresa e o queijo provolone em cubos reservados e a

salsinha desidratada e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.

07. Dividir em partes de 400 g. Bolear.

08. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.

09. Bolear novamente e colocar nas formas de panetone.

10. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2:30 h ou até o ponto.

11. Espalhar o queijo provolone ralado reservado sobre a superfície dos panetones.

12. Fornear a 180°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro.

Dicas

-Outro forneamento:

* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 30 minutos.

Panetone Nuvem

Ingredientes

Preparo

25kg Farinha de Trigo
1.13kg Fermento
Biológico Fresco
12.5kg Gotas de
Chocolate
12.5L Água gelada
10kg **Pamix Plus 10**

Acabamento

1.8kg Leite em Pó
1.8kg **Açúcar Gelado F**
1.2kg Manteiga derretida

Rendimento Quebra



120 unid.
de 490 g



10.8%

Validade*



720 horas

* Seguindo as Boas Práticas
de Fabricação (BPFs)

Modo de fazer

01. Colocar o **Pamix Plus** e a farinha de trigo na massa e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aprox. 3 minutos.

02. Adicionar parte da água gelada (7 L) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais aprox. 5 minutos.

03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (5,5 L) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aprox. 15 minutos ou até atingir o ponto de véu.

04. Adicionar as gotas de chocolate e misturar em velocidade baixa (vel. 1) por mais 1 minuto.

05. Cortar em partes de 500 g para panetones.

06. Cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos.

07. Modelar em formato de filão.

08. Colocar em forma para pão de forma (22 x 11 x 10 cm) previamente untada.

09. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 3 horas ou até o ponto.

10. Fornear a 170°C por aproximadamente 1 h em forno lastro.

Dicas

- A quantidade de fermento pode variar de acordo com a temperatura local.

- Utilizar as gotas de chocolates congeladas para evitar que se desfaçam durante o batimento.

Acabamento

01. Colocar o **Açúcar**

Gelado F e o leite em pó em um recipiente e misturar até homogeneizar. Reservar.

02. Pincelar a manteiga derretida sobre a superfície dos panetones.

03. Cobrir os panetones com o açúcar confeiteiro e o leite em pó reservados.





Stollen *Processo Direto*

Ingredientes

Marzipã

120 g	Claras de ovos
300 g	Açúcar refinado
200 g	Glaçúcar
500 g	Farinha de Amêndoa

Massa

800 g	Pamix Plus 10
120 g	Fermento Biológico Fresco
2 kg	Farinha de Trigo
1 L	Água
300 g	Amêndoas
300 g	Frutas Cristalizadas
1 kg	Uvas-Passas

Decoração

400 g	Açúcar Gelado F
150 g	Açúcar refinado
100 g	Glaçúcar
100 g	Manteiga sem sal

Rendimento Quebra

	13 unid. de 490 g
	13.8%

Validade*

	240 horas
* Seguindo as Boas Práticas de Fabricação (BPFs)	

Modo de fazer

Marzipã

01. Colocar o glaçúcar, o açúcar e a farinha de amêndoa na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.

02. Adicionar as claras aos poucos até formar uma massa.

03. Dividir em partes de 85 g e modelar em forma de bastão com aprox. 17 cm de comprimento.

04. Reservar.

Dicas

- Pode-se adicionar essência a gosto ao marzipã.

Massa

01. Colocar as amêndoas em água quente por aprox. 5 minutos.

02. Escorrer a água, tirar a pele das amêndoas e reservar.

03. Lavar as frutas cristalizadas e as uvas-passas e deixá-las escorrer.

04. Colocar o **Pamix Plus** e a farinha de trigo na masseira. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.

05. Adicionar parte da água (aproximadamente 840 ml) e misturar até formar uma massa.

06. Adicionar o fermento fresco e em seguida o restante da água (aproximadamente 160 ml) aos poucos. Misturar em velocidade baixa

(velocidade 1) até o ponto de véu (aproximadamente 15 minutos).

07. Adicionar as frutas cristalizadas, as uvas-passas e as amêndoas reservadas.

08. Misturar em velocidade baixa (vel. 1) por 1 minuto.

09. Dividir em partes de 400 g, bolear e descansar por 30 minutos coberta com plástico.

10. Abrir a massa em forma de disco redondo, colocar o marzipã no centro da massa e fechar unindo as extremidades.

11. Vincar a massa com o auxílio de um bastonete de PVC e colocar em assadeiras previamente untadas.

12. Fermentar por aproximadamente 90 minutos.

13. Vincar a massa com o auxílio de um bastonete de PVC pela segunda vez.

14. Fomear em forno de lastro a 180°C por aprox. 30 minutos.

15. Deixar esfriar para decorar.

Decoração

01. Misturar o glaçúcar e o açúcar refinado. Reservar.

02. Colocar a manteiga em uma panela e levar ao fogo para derreter.

03. Pincelar os Stollen com a manteiga derretida.

04. Passar os Stollen na mistura de glaçúcar e açúcar reservado.

05. Polvilhar o **Açúcar Gelado F** com o auxílio de uma peneira em todo o Stollen.

Um PDV temático é investimento. Ele transforma o ato de compra em uma experiência positiva e memorável, além de estimular vendas por impulso, transmitir profissionalismo e facilitar a exposição dos produtos.

Sugestões: Utilize laços, toalhas vermelhas ou verdes, potinhos personalizados, pinhas, Árvores de Natal, Papais Noéis, festão, etiquetas, displays, embalagens e outros.



Exemplo de mesa natalina



Emulzint
Zeelandia

T 0800 701 58 00
E sac@emulzint.com.br
W emulzint.com.br



Siga-nos nas redes sociais
e fique por dentro de todas as novidades!