MB

MARRARA BORTOLOTI



Sorvete de Massa Cremoso

MB

Sumário

02 | Receita Base

Sabores de Sorvete de Massa Cremoso

03 | Açaí
04 | Brigadeiro
05 | Chocolate
06 | Coco Branco
07 | Creme
08 | Limão
09 | Maracujá
10 | Milho
11 | Morango
12 | Uva

Receita Base



INGREDIENTES:

- 1 litro de leite integral
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite de condensado
- 1 xícara de 200 ml de acúcar
- 1 colher de sopa de liga neutra
- 1 colher de café de emulsificante

INFORMAÇÕES:

- A liga neutra serve para unir os ingredientes e evitar a separação deles durante o congelamento.

- O emulsificante proporciona a cremosidade e o volume da massa

Sabor *Açaí*



INGREDIENTES:

- 1 Receita de base
- 2 colheres de pó saborizante sabor açai

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira a base, exceto o emulsificante, por 5min e leve ao freezer por 6 horas.

Retire do freezer deixe a base do sorvete amolecer um pouco e depois coloque o pó saborizante, o emulsificante e bata na batedeira atá a massa crescer.

Leve novamente ao freezer ate endurecer e estará pronto.

PREPARO:
1h:30min

Sabor Brigadeiro



INGREDIENTES:

- 1 Receita de base
- 2 colheres de pó saborizante sabor chocolate
- 150gr de granulado

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira a base, exceto o emulsificante, por 5min e leve ao freezer por 6 horas.

Retire do freezer, deixe a base do sorvete amolecer um pouco e depois coloque o pó saborizante, o emulsificante e bata na batedeira atá a massa crescer.

Depois acrescente granulado e bata rapidamente para misturar

Leve novamente ao freezer ate endurecer e estará pronto.

PREPARO:
1h:30min

Sabor Chocolate



INGREDIENTES:

- 1 Receita de base
- 2 colheres de sopa de pó saborizante de chocolate
- 200gr de gota de chocolate

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira a base, exceto o emulsificante, por 5min e leve ao freezer por 6 horas.

Retire do freezer deixe a base do sorvete amolecer um pouco e depois coloque o pó saborizante, o emulsificante e bata na batedeira atá a massa crescer.

Depois acrescente as gotas de chocolate e misture delicadamente.

Leve novamente ao freezer ate endurecer e estará pronto.

PREPARO:
1h:30min

Sabor *Coco*



INGREDIENTES:

- 1 Receita de base
- 2 colheres de pó saborizante sabor coco
- 200gr de coco ralado

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira a base, exceto o emulsificante, por 5min e leve ao freezer por 6 horas.

Retire do freezer deixe a base do sorvete amolecer um pouco e depois coloque o pó saborizante, o emulsificante e bata na batedeira atá a massa crescer.

Acrescente o coco ralado e bata rapidamente para misturar

Leve novamente ao freezer ate endurecer e estará pronto.

PREPARO:
1h:30min

Sabor *Creme*



INGREDIENTES:

- 1 Receita de base
- 2 colheres de pó saborizante sabor creme

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira a base, exceto o emulsificante, por 5min e leve ao freezer por 6 horas.

Retire do freezer deixe a base do sorvete amolecer um pouco e depois coloque o pó saborizante, o emulsificante e bata na batedeira atá a massa crescer.

Leve novamente ao freezer ate endurecer e estará pronto.

PREPARO:
1h:30min

Sabor *Limão*



INGREDIENTES:

- 1 Receita de base
- 2 colheres de pó saborizante sabor limão

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira a base, exceto o emulsificante, por 5min e leve ao freezer por 6 horas.

Retire do freezer deixe a base do sorvete amolecer um pouco e depois coloque o pó saborizante, o emulsificante e bata na batedeira atá a massa crescer.

Leve novamente ao freezer ate endurecer e estará pronto.

PREPARO:
1h:30min

Sabor *Maracujá*



INGREDIENTES:

- 1 Receita de base
- 2 colheres de pó saborizante sabor maracuja
- 200gr de calda de maracuja com sementes

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira a base, exceto o emulsificante, por 5min e leve ao freezer por 6 horas.

Retire do freezer deixe a base do sorvete amolecer um pouco e depois coloque o pó saborizante, o emulsificante e bata na batedeira atá a massa crescer.

Depois acrescente a calde de maracujá e bata rapidamente para misturar

Leve novamente ao freezer ate endurecer e estará pronto.

PREPARO:
1h:30min

Sabor *Milho*



INGREDIENTES:

- 1 Receita de base
- 2 colheres de pó saborizante sabor Milho

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira a base, exceto o emulsificante, por 5min e leve ao freezer por 6 horas.

Retire do freezer deixe a base do sorvete amolecer um pouco e depois coloque o pó saborizante, o emulsificante e bata na batedeira atá a massa crescer.

Leve novamente ao freezer ate endurecer e estará pronto.

PREPARO:
1h:30min

Sabor *Morango*



INGREDIENTES:

- 1 Receita de base
- 2 colheres de pó saborizante sabor morango
- 200 gr de geleia de morango com pedaços

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira a base, exceto o emulsificante, por 5min e leve ao freezer por 6 horas.

Retire do freezer deixe a base do sorvete amolecer um pouco e depois coloque o pó saborizante, o emulsificante e bata na batedeira atá a massa crescer.

Depois acrescente a geleia de morango e bata rapidamente para misturar

Leve novamente ao freezer ate endurecer e estará pronto.

PREPARO:
1h:30min

Sabor *Uva*



INGREDIENTES:

- 1 Receita de base
- 2 colheres de pó saborizante sabor Uva
- 200gr de geleia de uva

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira a base, exceto o emulsificante, por 5min e leve ao freezer por 6 horas.

Retire do freezer deixe a base do sorvete amolecer um pouco e depois coloque o pó saborizante, o emulsificante e bata na batedeira atá a massa crescer.

Acrescente a geleia e bata rapidamente.

Leve novamente ao freezer ate endurecer e estará pronto.

PREPARO:
1h:30min