



HALLOWEEN 2023

O LIVRO DE RECEITAS





Descubra a receita!



Pesadelo

Ingredientes

PROD. CÓDIGO	DESCRIÇÃO	DOSAGEM
/	Calda base	1000 g
	SABORIZAÇÃO	
14043	Pesto Passo-ká	100 g
	VARIEGATO	
15009	Variegato Passo-ká	60 g
14681	Variegato Red Velt	40 g

Preparação

1. Misturar a calda base com 100g de Pesto Passo-ká.
Colocar na produtora;
2. Mesclar com variegato Passo-ká e variegato Red Velt.
3. Cortar
4. Colocar no ultra congelador
5. Decorar
6. Vitrine



Descubra a receita!



Doce outubro assustador

Ingredientes

PROD. CÓDIGO	DESCRIÇÃO	DOSAGEM
08008	Gusto Cioccolato	70 g
/	Sacarose (açúcar)	240 g
/	Leite integral	690 g
VARIEGATO		
14859	Lavender cream	20 g
18694	Sweet Caviar Coco & Vanilla	70 g

Preparação

1. Misturar Gusto Cioccolato a sacarose e o leite aquecer ate 85°C .
Colocar na produtora;
2. Mesclar com variegato Sweet caviar coco & vanilla e lavender cream
3. Cortar;
4. Colocar no ultra congelador;
5. Decorar;
6. Vitrine.



Descubra a receita!



Banana fantasma

Ingredientes

PROD. CÓDIGO	DESCRIÇÃO	DOSAGEM
/	Calda base	1000 g
	SABORIZAÇÃO	
14094	Pasta Biscottino	25 g
18138	Pasta Banana	35 g
	VARIEGATO	
14763	Banoffe	60 g

Preparação

1. Misturar a calda base com 25g de Biscottino e 35g de Pasta Banana. Colocar na produtora;
2. Mesclar com variegato Banoffe;
3. Cortar;
4. Colocar no ultra congelador;
5. Decorar;
6. Vitrine.



Descubra a receita!



Bom Halloween

Ingredientes

PROD. CÓDIGO	DESCRIÇÃO	DOSAGEM
02481	Base G Creme	900 g
/	Leite	2850 g
	SABORIZAÇÃO	
14657	Nocciolissima	320 g
	VARIEGATO	
18560	Lampone G	70 g
14884	Variegato Cremoso White	50 g

Preparação

1. Misturar 1 pacote de Base G Creme com 2850g de leite.
mais 320g de Nocciolissima e aquecer até 85°C.
Colocar na produtora;
2. Mesclar com Variegato Lampone G e Variegato Cremoso White;
3. Cortar;
4. Colocar no ultra congelador;
5. Decorar;
6. Vitrine.



Descubra a receita!



Maçã da bruxa

Ingredientes

PROD. CÓDIGO	DESCRIÇÃO	DOSAGEM
/	Calda base	1000 g
	SABORIZAÇÃO	
14695	Cookies Spicy	100 g
	VARIEGATO	
14478	Fior di Mela	60 g

Preparação

1. Misturar a calda base com 100g de cookies spicy .
Colocar na produtora;
2. Mesclar com variegato Fior di Mela;
3. Cortar;
4. Colocar no ultra congelador;
5. Decorar;
6. Vitrine.



Descubra a receita!



Zumbilato

Ingredientes

PROD. CÓDIGO	DESCRIÇÃO	DOSAGEM
/	Calda base	1000 g
	SABORIZAÇÃO	
14932	Pistache Primo Amore	100 g
	VARIEGATO	
14586	Variegato Cremoso Pistache	50 g
14320	Chokissimo Pasta	40 g

Preparação

1. Misturar a calda base com 100g de pistache primo amore . Colocar na produtora;
2. Flocar com a pasta chokissimo e mesclar com Variegato Cremoso pistache;
3. Cortar;
4. Colocar no ultra congelador;
5. Decorar
6. Vitrine

DOÇURA OU TRAVESSURA?

FELIZ HALLOWEEN!



mec3_brasil



Mec3 Brasil



Mec3 Brasil-linha gelato
e confeitaria

