



GUSTOSÍA.
PREMIUM

Receitas Tropicais

GUSTOSÍA



GUSTOSÍA.
PREMIUM

Bolo de Chocolate com Frutas Vermelhas

By Chef Flávio Duarte

Ingredientes:

- 395g de Leite Condensado
- 200g de Creme de Leite
- 200g de Chocolate Branco
- 70g de Pasta Pistache Gustosía

Modo de Preparo:

Em uma panela junte o leite condensado com o creme de leite, leve ao fogo médio e mexa até que a mistura desgrude do fundo da panela, retire do fogo e junte o chocolate, mexa bem até formar um creme homogêneo, por último acrescente a pasta de Pistache Gustosía mexendo bem. Corte a massa ao meio, molhe com a calda de sua preferência, recheie com um terço do recheio, repita a operação até o último disco. Bata o chantilly com o variegato de Limão Siciliano Gustosía e cubra o bolo. Por cima do chantilly despeje uma fina camada de ganache de chocolate branco e decore com frutas vermelhas de sua preferência.





GUSTOSÍA.
PREMIUM

Biscoito amanteigado French Vanilla Gustosía

Ingredientes:

- 430g de Farinha de Trigo
- 200g de Manteiga sem Sal
- 200g de Açúcar Refinado
- 1 Ovo (55g Aproximadamente)
- 6g de Pasta French Vanilla Gustosía
- 1 Pitada de Sal

Modo de Preparo:

Bata a manteiga com o açúcar até virar um creme. Acrescente o ovo e a pasta saborizante French Vanilla Gustosía. Acrescente a farinha em três etapas. Antes de abrir deixe a massa descansar na geladeira por duas horas. Abra a massa, corte e leve para assar em forno a 180°C até dourar.





GUSTOSÍA.
PREMIUM

Copinho Recheado com Delícias Gustosía

Ingredientes:

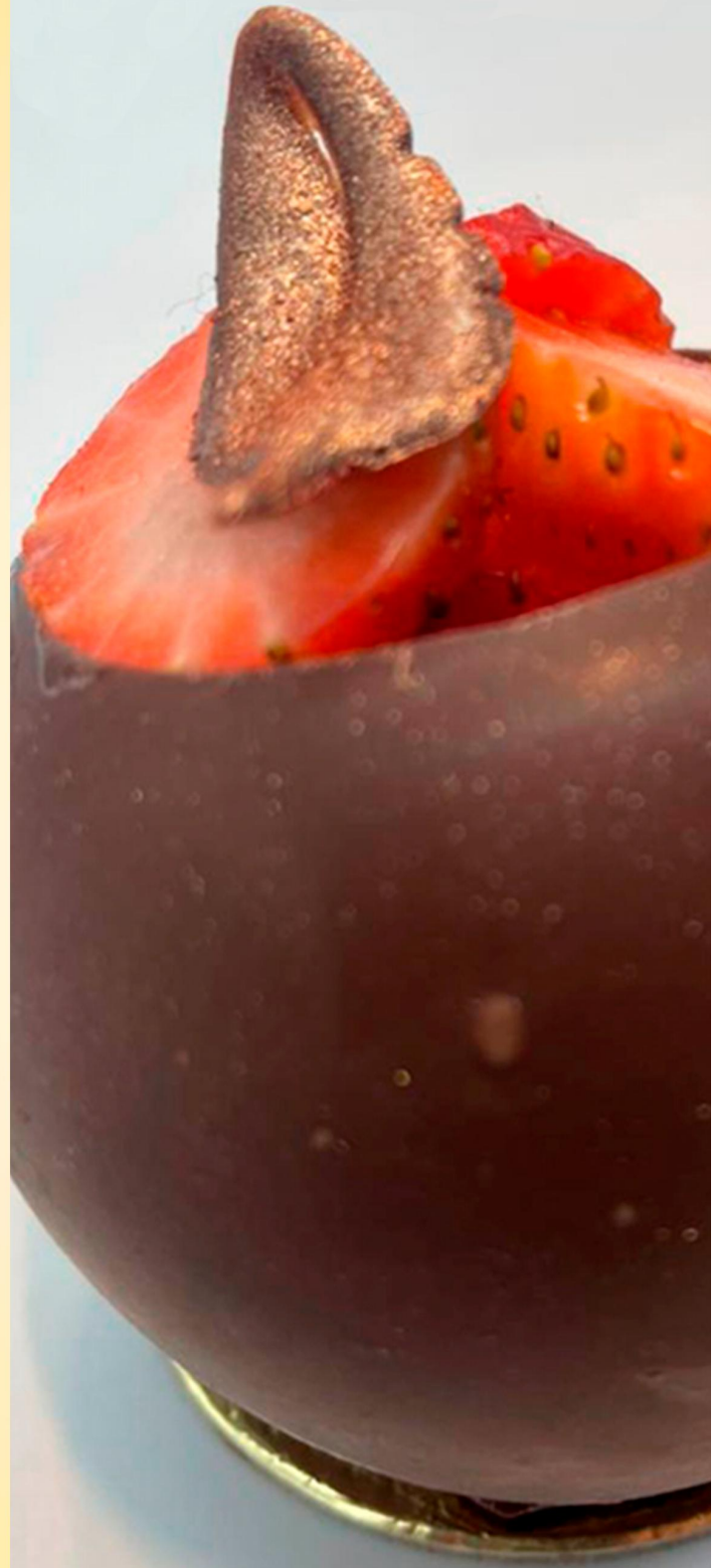
- 180g de Polpa de Morango
- 25g de Pasta de Morango Gustosía
- 50g de Açúcar
- 3 Gemas (60g)
- 4g de Gelatina
- 20g de Água
- 60g de Chocolate Branco
- 210g de Creme de Leite fresco

Ganache de Chocolate ao Leite:

- 100g de Chocolate ao Leite
- 110g de Creme de Leite fresco
- 15g de Manteiga

Ganache de Chocolate ao Leite:

- 100g de Chocolate Branco
- 90g de Creme de Leite fresco
- 15g de Manteiga





GUSTOSÍA.
PREMIUM

Torta de Baunilha com Ganache de Gianduia

Ingredientes:

Massa:

- 300g de Biscoito Maizena Triturado
- 200g de Manteiga derretida sem sal

Creme de Baunilha:

- 395g de Leite Condensado
- 400g de Creme de Leite
- 2g de Pasta French Vanilla Gustosía

Ganache:

- 120g de Chocolate Meio Amargo
- 120g de Creme de Leite
- 9g de Pasta Gianduia Gustosía





GUSTOSÍA.
PREMIUM

Pudim Saborizado com Gustosía

Ingredientes:

- 250g de Leite
- 250g de Creme de Leite fresco
- 100g de Açúcar
- 100g Manteiga
- 120g Gemas peneiradas
- 12g de Gelatina em pó sem
sabor
- 60g de Água
- Pasta Saborizante Gustosía que
desejar

Modo de Preparo:

Em uma panela aqueça o leite, o creme de leite, o açúcar e a manteiga. Hidrate a gelatina com a água. Depois tempere as gemas colocando um pouco do creme e mexendo bem, volte tudo para a panela e acrescente a gelatina, mexa bem.



Receitas
Gustosía

GUSTOSÍA.
PREMIUM

Para cada 78g de Calda de Pudim:

- 8g de Pistache Gustosía
- 2g de French Vanilla Gustosía
- 5g de Romã Gustosía

Cobertura:

- Amarena Gustosía
- Fiordiarancio (Laranja) Gustosía





GUSTOSÍA.
PREMIUM

*Para mais receitas
acesse:*



GUSTOSÍA_MEC3

www.gustosiamec3.com.br