

RECEITUÁRIO



# Páscoa 2022



Colombas,  
Taças, Bolos,  
e muito mais!



# PRODUTOS PRA VOCÊ ARRASAR NA PÁSCOA E NO ANO TODO!



**111497:** Vapt Panetone Pó com Gemas Red Velvet 10KG - **171056:** Creme Misto Culinário Vigor 1kg - **171064:** Creme Misto Culinário 1kg Daus - **163014:** Barra de Chocolate Meio Amargo Melken 2,1kg - **168075:** Barra Cobertura ao Leite TOP 2.1kg - **168093:** Gotas Belga Amargo (54,5%)2,01kg Callebaut - **168092:** Gotas Belga Leite (33,6%) 2,01kg Callebaut - **111289:** Vapt Rocambolê 5kg - **151479:** Recheio Certura LaCrema Pistache 2,05kg - **111456:** Vapt Pão de Mandioquinha 10kg - **111413:** Merengue 5x1kg - **111237:** Vapt Bolo Finesse Cremoso 5kg (NR) - **111418:** Vapt Brownie 5kg - **113063:** Fermento Seco Instantâneo 500g Doce UNIFERM - Todas as imagens e proporções são meramente ilustrativas



**Uma das maiores e mais conceituadas distribuidoras dos segmentos de panificação e confeitaria do Brasil!**

“A origem e a trajetória da empresa sempre foram marcadas pelo pioneirismo e pela união de seus sócios em torno de um ideal comum: promover, fomentar e suprir o mercado panaderil e afins, com rentabilidade e agregando valores aos clientes”.

Estamos desde 1978 no mercado de Foodservice, com expertise nos segmentos de Panificação e Confeitaria.

Temos um portfólio diversificado com mais de 2.500 itens de excelente qualidade, selecionados cuidadosamente.

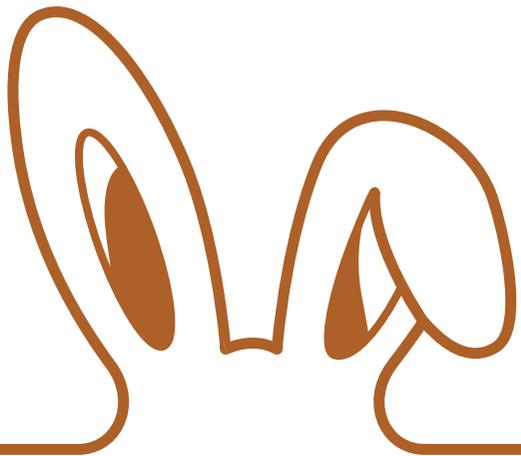
Contamos com 400 colaboradores, dos quais 250 fazem parte da equipe comercial e técnica, para ajudá-lo no desenvolvimento do seu cardápio, além de oferecer atendimento totalmente personalizado.

Com uma logística eficiente, dependendo da sua localização, seu produto pode ser entregue em até 24 horas.

# SUMÁRIO

Mousse de Chocolate _____	05
Colomba Chocolate com Castanhas Trufada _____	06
Bolo Glaçagem _____	07
Taça Dois Amores _____	08
Taça Brigadeiro _____	09
Torta de Pistache _____	10
Torta de Atum _____	11
Rocambole de Morango _____	12
Bolo Basque _____	13
Colomba Red Velvet Trufada _____	14

Ótima leitura  
e Feliz Páscoa!





# MOUSSE DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

Brownie Pronto 200g

## RECHEIO/COBERTURA

Chantylfest Chocolate 250g  
Chocolate ao leite Callebaut 65g  
Cacau em Pó 20g  
Frutas Q/B

## MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o Chantylfest Chocolate e bater até o ponto de suspiro;
2. Derreter o chocolate ao leite e misturar levemente até o ponto de uma mousse, reservar;
3. Em um aro de 15cm acomodar uma fita de acetato na parte de dentro;
4. Colocar o Brownie em seguida acrescentar o creme reservado;
5. Levar ao freezer por aproximadamente 3 horas;
6. Retirar do freezer, polvilhar cacau em pó;
7. Decorar com arabescos e frutas.

## INFORMAÇÕES

Total da receita: 535g  
Rendimento aproximado: 01 unidade de 535g

## MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira  
Fita de acetato  
Forno  
Aro 15cm

## RECEITA COMPLEMENTAR: BROWNIE

Ingredientes			
Brownie Vapt	2.500g	Água	500g
Ovos	500g	Nozes Picadas	375g
		Óleo	250g

1. Colocar na batedeira o Brownie Vapt;
2. Misturar na velocidade 1 por alguns segundos para homogeneizar a mistura;
3. Adicionar ovos, água e óleo e misturar na velocidade 2 por aprox. 3 minutos;
4. Colocar as nozes picadas e misturar levemente com uma colher;
5. Untar o aro de 15cm com Untaforma Grill e colocar a massa;
6. Fornear na temperatura de 180°C por aproximadamente 15 minutos, reserve.





## COLOMBA DE CHOCOLATE TRUFADA COM CASTANHAS

### INGREDIENTES

Panetone Pó c/Gemas de Chocolate Vapt	1.000g
Fermento Instantâneo Uniferm (ou 45g de Fermento Fresco)	15g
Sal	7g
Água gelada	420g
Gotas de Chocolate	250g

### RECHEIO/COBERTURA

Chocolate Melken Meio Amargo	520g
Creme Misto Culinário	200g
Cobertura ao leite TOP	120g
Castanha do Pará	100g

### MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o Panetone em Pó com Gemas Chocolate Vapt e o Fermento Instantâneo;
2. Misturar por 1 minuto na velocidade 1 e adicionar a água aos poucos;
3. Passar para a velocidade 2 e bater por +- 15 minutos ou até o Ponto de Véu;
4. Dividir em partes de 400g, bolear e deixar descansar por 20 minutos (coberta com plástico);
5. Modelar novamente e colocar em formas de colomba oval;
6. Fermentar a temperatura de 180 minutos (3 horas) ou até o ponto de forno;

7. Fornear a temperatura de 180°C, por 30 a 35 minutos em forno lastro;
8. Deixar esfriar;
9. Com auxílio de um microondas, derreter o chocolate meio amargo conforme orientação do fabricante, adicionar o creme misto culinário, misturar até o ponto de uma ganache;
10. Reserve;
11. Fazer 4 furos na parte superior com ajuda de uma faca;
12. Com ajuda de um saco pra confeitar rechear sobre os furos na parte superior;
13. Derreter a cobertura de chocolate ao leite conforme orientação do fabricante e cobrir a colomba;
14. Finalizar com castanhas.

### INFORMAÇÕES/MATERIAIS UTILIZADOS

Total da receita: 2.632g  
Rendimento (antes do forno):  
06 unidades de 658g

Masseira  
Forno sem vapor  
Assadeiras  
Forma





# BOLO GLAÇAGEM

## INGREDIENTES

Brownie pronto	200g	<b>Mousse Chocolate</b>	
<b>Creme Inglês</b>		Creme culinário	225g
Gemas	30g	Base Creme Inglês	150g
Açúcar	35g	Choc. Meio Amargo	155g
Leite	125g	Callebaut	

## RECHEIO/COBERTURA

<b>Cobertura Glaçagem</b>		Creme Misto Culinário	65g
Açúcar refinado	70g	Gelatina sem sabor	6g
Glucose	25g	Água	40g
Água	35g	Cacau em Pó Callebaut	25g

## MODO DE PREPARO

### CREME INGLÊS

1. Em uma batedeira colocar as gemas e o açúcar para bater até branquear, reserve;
2. Levantar o leite ao fogo para aquecer, em seguida adicionar as gemas batidas e cozinhar até 83 à 85°C, deixe esfriar e reservar;
3. Derreter o chocolate meio amargo, adicionar ao creme reservado em seguida colocar o Chantylfest Chocolate e misturar levemente até o ponto de mousse;
4. Colocar a mousse em uma forma de silicone Eclipse por cima e colocar o Brownie
5. Levantar ao freezer por aproximadamente 3 horas.

### GLAÇAGEM

1. Hidratar a gelatina neutra com uma parte da água e reservar;
2. Levantar ao fogo o açúcar, Glucose, água, creme misto culinário e o cacau em pó, aquecer até 30°C;
3. Adicionar a gelatina hidratada, deixar esfriar e aplicar sobre a torta reservada ainda congelada
4. Decorar com arabescos e flores comestíveis.

## INFORMAÇÕES / MATERIAIS UTILIZADOS

Total da receita: 1.186g	Batedeira
Rendimento(Antes do forno):	Forno sem vapor
01 unidade de 1.180g	Aro 15cm
	Forma Silicone Eclipse

## RECEITA COMPLEMENTAR: BROWNIE

<b>Ingredientes</b>		
Brownie Vapt	2.500g	Água 500g
Ovos	500g	Nozes Picadas 375g
		Óleo 250g

1. Colocar na batedeira o Brownie Vapt;
2. Misturar na velocidade 1 por alguns segundos para homogeneizar a mistura;
3. Adicionar ovos, água e óleo e misturar por aprox. 3 minutos;
4. Colocar as nozes picadas e misturar levemente com uma colher;
5. Untar o aro de 15cm com Untaforma Grill e colocar a massa;
6. Fornear na temperatura de 180°C por aproximadamente 15 minutos, reserve.

07



# TAÇA DOIS AMORES

## INGREDIENTES

Creme Hoandês Docefest	500g
Leite gelado	850g
Chocolate Branco Callebaut	350g

## RECHEIO / COBERTURA

Pasta de Fruta de Morango	625g
Chantylfest	250g
Frutas	Q/B

## MODO DE PREPARO

1. Na batedeira, colocar a mistura do Creme Holandês Docefest e o leite gelado;
2. Bater por aproximadamente 4 minutos na velocidade máxima até obter um creme homogêneo;
3. Adicione o chocolate branco derretido a esse creme;
4. Misture até obter um creme homogêneo e reserve;
5. Com auxílio de uma manga de confeitar, adicionar uma parte do Creme Holandês nas taças, adicionar uma parte de pasta de morango, colocar a outra parte do creme holandês;
6. Decorar com uma pitanga de Chantylfest e frutas.

## INFORMAÇÕES

Total da receita: 2.575g  
Rendimento: 17 unidades de 150g

## MATERIAIS UTILIZADOS

Taças de Mousse





# TAÇA BRIGADEIRO

## INGREDIENTES

Rocambolê Vapt Pronto	60g
-----------------------	-----

## RECHEIO/COBERTURA

Leite condensado	395g
Manteiga	20g
Chocolate ao leite Callebaut	80g
Creme Misto Culinário	80g
Cacau em Pó Callebaut	15g
Glucose	20g
Frutas Vermelhas	Q/B

## MODO DE PREPARO

1. Em uma panela colocar o leite condensado, o creme de leite, Glucose e cacau em pó;
2. Levar ao fogo e cozinhar até o ponto de enrolar, desligue o fogo;
3. Adicione a manteiga e o chocolate, misture e reserve;
4. Com o auxílio de uma manga de confeitar, adicionar uma parte de Brigadeiro nas taças, adicionar uma fatia de rocambolê pronto, colocar a outra parte do brigadeiro;
5. Decorar com frutas.

## INFORMAÇÕES

Total da receita: 670g  
Rendimento: 6 unidades de 110g

## MATERIAIS UTILIZADOS

Taças de Mousse

## RECEITA COMPLEMENTAR: ROCAMBOLE

### Ingredientes

Rocambolê Vapt	333g
Ovos	290g
Água	125g

1. Colocar na batedeira o Rocambolê Vapt, água e os ovos;
2. Misturar em velocidade 2 por 2 minutos para homogeneização;
3. Colocar em velocidade 3 e bater por aproximadamente 8 a 10 minutos;
4. Forrar a assadeira 40x60cm com papel manteiga e espalhar a massa;
5. Levar ao forno lastro a temperatura de 200°C por aproximadamente 7 minutos; em forno turbo assar a 170°C por 7 minutos e reserve.





# TORTA DE PISTACHE

## INGREDIENTES

Base de torta Redonda 15cm Lisart 130g

## RECHEIO / COBERTURA

Lacrema Pistache 100g  
Chantyfest batido 5g  
Pistache Inatura 20g

## MODO DE PREPARO

1. Com o auxílio de uma manga de confeitar, faça pitangas com Chantyfest batido intercalando com o Lacrema Pistache;
2. Finalize com Pistache por cima.

## INFORMAÇÕES

Total da receita: 255g  
Rendimento: 01 unidade de 255g

## MATERIAIS UTILIZADOS

Batedeira  
Forno  
Base de torta





# TORTA DE ATUM

## INGREDIENTES

Pão de Mandioquinha Vapt	1000g
Fermento Químico Festpan	80g
Ovos	700g
Leite	500g
Azeite	300g

## RECHEIO/COBERTURA

Atum	1000g
Queijo Parmesão	100g
Salsa	10g

## MODO DE PREPARO

1. Colocar na Batedeira o Pão de Mandioquinha Vapt, Fermento Químico, ovos, leite e o azeite;
2. Misturar por 1 minuto na velocidade 1;
3. Forrar a assadeira 33x30x3,5cm com papel manteiga e colocar a massa;
4. Colocar uma parte da massa na forma;
5. Aplicar o recheio e cobrir com o restante da massa;
6. Polvilhar o queijo parmesão e a salsa;
7. Fornear em forno lastro a uma temperatura de 170°C a 180°C por aproximadamente 25 a 30 minutos.

## INFORMAÇÕES

Total da receita: 3.690g  
Rendimento: 05 unidades de 730g

## MATERIAIS UTILIZADOS

Batedeira  
Forno  
Aro coração





# ROCAMBOLE DE MORANGO

## INGREDIENTES

Rocambolê Vapt (Pronto) 15g

## RECHEIO/COBERTURA

Chocolate ao Leite Melken 250g  
 Chantylfest Chocolate (batido) 250g  
 Creme Culinário 150g  
 Merengue Docefest (batido) 150g

## MODO DE PREPARO

1. Com auxílio de um aro 8cm cortar o rocambole e reserve;
2. Derreta o chocolate conforme instruções da embalagem;
3. Acrescente o creme culinário no chocolate derretido e misture até formar uma ganache;
4. Por último, acrescente o Chantylfest batido e mexa até montar um creme tipo mousse;
5. Envolver um aro de 8cm com acetato;
6. Colocar no fundo do aro uma fatia redonda do rocambole;
7. Adicionar o creme tipo mousse até a borda do aro;
8. Levar para o freezer por aproximadamente 3 horas;
9. Retirar do freezer;
10. Com o auxílio de um saco de confeitar e um bico, aplicar o Merengue Docefest batido;

11. Com o auxílio de um maçarico, flambar o merengue;

## INFORMAÇÕES/MATERIAIS UTILIZADOS

Total da receita: 815g	Batedeira
Rendimento:	Forno
3 unidades de 270g	Assadeiras
	Papel Manteiga
	Aro 8cm

## RECEITA COMPLEMENTAR: ROCAMBOLE

### Ingredientes

Rocambolê Vapt	333g
Ovos	290g
Água	125g

1. Colocar na batedeira o Rocambolê Vapt, água e os ovos;
2. Misturar em velocidade 2 por 2 minutos para homogeneização;
3. Colocar em velocidade 3 e bater por aproximadamente 8 a 10 minutos;
4. Forrar a assadeira 40x60cm com papel manteiga e espalhar a massa;
5. Levar ao forno lastro a temperatura de 200°C por aproximadamente 7 minutos; em forno turbo assar a 170°C por 7 minutos e reserve.



# BOLO BASQUE

## INGREDIENTES

Bolo Finesse Cremoro Vapt	1.000g
Ovos	400g
Água	200g
Óleo	300g

## RECHEIO/COBERTURA

Creme Culinário	250g
Chocolato ao leite Callebaut	400g
Manteiga	30g
Sal	2g
Açúcar Frio	2g

## MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o Bolo Finesse Cremoso Vapt e todos os ingredientes da massa;
2. Misturar na velocidade 1 por +- 3 minutos, utilizando o batedor tipo globo;
3. Untar a forma Bailarine crespas com Untaforma Grill e colocar 300g da massa em cada forma;
4. Fornear por aproximadamente 15 a 20 minutos à 180°C;
5. Após assado deixar esfriar;
6. Com o auxílio de um boll e um microondas, derreter o chocolate e adicionar o creme culinário, a manteiga e o sal, até o ponto de uma ganache;
7. Aplicar o Açúcar Frio sobre o bolo e em seguida colocar ganache e decorar.

## INFORMAÇÕES

Total da receita: 2.584g  
Rendimento aproximado: 06 unidades de 430g

## MATERIAIS UTILIZADOS

Batedeira  
Forma Bailarine  
Forno





# COLOMBA RED VELVET TRUFADA

## INGREDIENTES

Panetone em Pó com Gemas Red Velvet Vapt	1.000g
Fermento Instantâneo Uniferm	10g
(ou 40g de fermento fresco)	
Água gelada	420g
Gotas de Chocolate	250g

## RECHEIO/COBERTURA

Chocolate Melcor Branco	520g
Creme Misto Culinário	200g
Cream Cheese	120g
Raspas de Limão	Q/B
Pistache Moído	100g
Coertura Chocolate Branca TOP	200g

## MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o Panetone em Pó com Gemas Red Velvet Vapt e o Fermento Instantâneo;
2. Misturar por 1 minuto na velocidade 1 e adicionar água aos poucos;
3. Passar para a velocidade 2 e bater por +15 minutos ou até o Ponto de Véu;
4. Dividir em partes de 400g, bolear e deixar descansar por 20 minutos (coberta com plástico);
5. Modelar novamente e colocar em formas de Colomba Oval

6. Fermentar por +180 minutos (3 horas) ou até o ponto de forno;
7. Fornear a temperatura de 180°C, por 30 a 35 minutos em forno lastro;
8. Deixar esfriar;
9. Com auxílio de um microondas derreter o chocolate branco conforme orientação do fabricante, adicionar o creme misto culinário e misturar até o ponto de ganache;
10. Adicionar o Cream Cheese e as raspas de limão;
11. Deixar esfriar;
12. Fazer 4 furos na parte superior com ajuda de uma faca;
13. Com ajuda de um saco de confeitar, rechear sobre os furos feitos na parte superior;
14. Derreter a cobertura de chocolate branco conforme orientação do fabricante e cobrir a colomba
15. Finalizar com Farelo de pistache.

## INFORMAÇÕES

Total da receita: 2.820g

Rendimento (antes do forno): 04 unidades de 706g

## MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira, Forno sem vapor, Assadeiras e Forma

**Atenção:** Panetone Red Velvet vendido pelo Broker ou sob encomenda pela distribuidora.

INFORMAÇÕES, RECEITAS E MUITO MAIS

# NOVO SITE



[www.festpan.com.br](http://www.festpan.com.br)



em breve:

# RECEITUÁRIO DE DIA DAS MÃES

Mais oportunidades de encantar e faturar, consulte seu representante Festpan!



(11) 4390-3000 - [www.festpan.com.br](http://www.festpan.com.br)