SdeliCake Pro

Cada criação merece ser inesquecível

Pensado para a pastelaria de hoje

Sdeli

INOVAMOS▪CRIAMOS▪TRANSFORMAMOS

A MELHOR PASTELARIA
COMEÇA MUITO ANTES
DA PRIMEIRA DENTADA

QUANDO O PRAZER SE TORNA EXPERIÊNCIA

Na pastelaria, o consumo já não é apenas um momento de indulgência, mas uma forma de celebrar, partilhar e desfrutar de pequenos momentos que permanecem na memória.

Os consumidores procuram criações com uma imagem cuidada, texturas agradáveis e sabores capazes de surpreender desde a primeira fatia.

Porque cada detalhe conta:

- **A apresentação**
- **A textura**
- **A frescura**
- **O equilíbrio do sabor**

A evolução do consumo abre uma oportunidade para os profissionais que querem diferenciar a sua oferta com propostas de maior valor percebido.

Porque quando uma receita emociona, deixa de ser apenas um produto.

Torna-se uma experiência.

Pensado para a pastelaria de hoje

SdeliCake Pro foi desenvolvido para ajudar a criar receitas de grande qualidade, com uma textura equilibrada, excelente comportamento e um acabamento pensado para responder às exigências da pastelaria atual.

A sua versatilidade permite desenvolver uma ampla variedade de receitas e adaptar-se a diferentes estilos, épocas e ocasiões de consumo.

Porque hoje o consumidor não procura apenas um bom produto.

Procura uma proposta que mereça ser recordada.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

SdeliCake Pro é um preparado base concentrado para o fabrico massas batidas tipo cake.

Foi desenvolvido para facilitar o fabrico através de um processo simples, proporcionando elevada regularidade e uma excelente qualidade final.

A sua aplicação concentrada permite elaborar múltiplas receitas a partir de um único produto, com uma aplicação prática e rentável, oferecendo flexibilidade para completar a receita com ingredientes próprios e optimizar os custos de produção.

Características

- Confere regularidade e favorece resultados homogéneos, lote após lote.
- Permite elaborar múltiplas receitas e incorporar inclusões ou recheios sem que se desloquem para o fundo.
- Contribui para obter cakes com boa estrutura, miolo uniforme e textura macia.
- Ajuda a alcançar um volume equilibrado e uma boa suculência, conforme a receita aplicada.
- Permite manter a frescura dos produtos durante vários dias.
- Adequado para produtos embalados de longa duração, até 6 meses.

Aplicação: 30% sobre o peso total dos ingredientes secos ou 16% do peso total do batido.

CRIAÇÕES QUE INSPIRAM

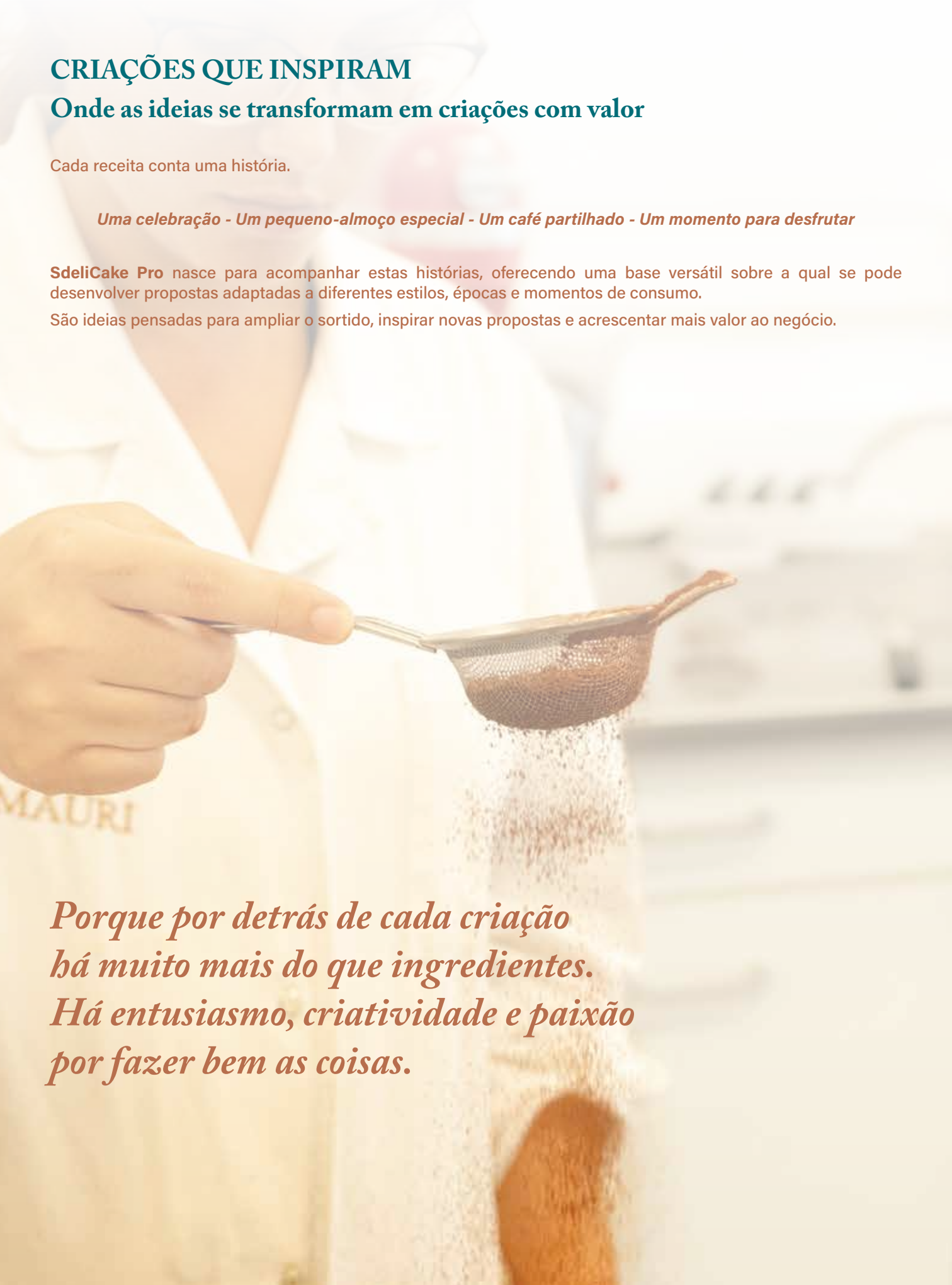
Onde as ideias se transformam em criações com valor

Cada receita conta uma história.

Uma celebração - Um pequeno-almoço especial - Um café partilhado - Um momento para desfrutar

SdeliCake Pro nasce para acompanhar estas histórias, oferecendo uma base versátil sobre a qual se pode desenvolver propostas adaptadas a diferentes estilos, épocas e momentos de consumo.

São ideias pensadas para ampliar o sortido, inspirar novas propostas e acrescentar mais valor ao negócio.



Porque por detrás de cada criação
há muito mais do que ingredientes.
Há entusiasmo, criatividade e paixão
por fazer bem as coisas.

PLUMCAKE COM CHOCOLATE E LARANJA

Ingredientes:
Açúcar 250 g
Ovos 185 g
SdeliCake Pro 160 g
Óleo 160 g
Farinha 125 g
Água 120 g
Chocolate negro q.b.
Laranja confitada q.b.

Processo:
1. Colocar todos os líquidos na batedeira e adicionar os ingredientes secos por cima.
2. Bater a velocidade média com vara durante 5 minutos.
3. Encher as formas e adicionar as inclusões.
4. Cozer a 170°C (peças de 250 g) durante 40 minutos.
5. Desenformar e deixar arrefecer antes de embalar.

Decoração 1:
Colocar pedaços de laranja cristalizada por cima e discos de chocolate negro para decoração.

Decoração 2:
Colocar açúcar em pó por cima do cake.

PLUMCAKE DE MANTEIGA COM GLACÉ DE LIMÃO

Ingredientes:
Açúcar 250 g
Ovos 185 g
Água 120 g
Manteiga 170 g
Farinha 125 g
SdeliCake Pro 160 g

Processo:
1. Derreter a manteiga no micro-ondas e reservar.
2. Colocar todos os líquidos na batedeira e adicionar a manteiga derretida quando estiver à temperatura ambiente.
3. Adicionar os ingredientes secos por cima.
4. Bater em velocidade baixa (2) com o acessório pá durante, no máximo, 5 minutos.
5. Distribuir a massa pelas formas.
6. Cozer a 170°C (peças de 250 g) durante 40 minutos (consoante o forno).
7. Desenformar e deixar arrefecer antes de embalar.

Decoração 1:
Glacê de limão
Ingredientes:
Açúcar glacê 120 g
Sumo de limão 60 g

Processo:
1. Adicionar gradualmente o sumo de limão ao açúcar em pó, misturando manualmente com uma espátula até obter a textura desejada.

(se pretender uma textura mais espessa, aumentar a quantidade de açúcar).

Decoração:
Verter sobre as peças e finalizar com tiras de casca de limão.

Decoração 2:
Muffin em estrela com recheio de queijo
Ingredientes:
Queijo mascarpone ou queijo creme 250 g
Natas líquidas 35% M.G. 250 g
Compota de framboesa 50 g

Processo:
1. Bater as natas com o mascarpone até começar a formar picos suaves.
2. Nessa fase, adicionar a compota de framboesa e continuar a bater até obter uma consistência firme.

Decoração:
1. Cortar o topo da peça e reservar (servirá de tampa).
2. Com um bico frisado, decorar e fechar com a tampa reservada.
3. Misturar framboesa liofilizada em pó com açúcar e polvilhar as peças.

PLUMCAKE COM AMENDOIM PICADO

Ingredientes:
Açúcar mascavado 250 g
Ovos 220 g
SdeliCake Pro 160 g
Óleo 160 g
Farinha de aveia 125 g
Bebida de aveia 85 g
Ameixa seca natural q.b.

Processo:
1. Colocar todos os líquidos na batedeira e adicionar os ingredientes secos por cima.
2. Bater em velocidade baixa (2) com o acessório pá durante, no máximo, 5 minutos.
3. Distribuir a massa pelas formas e incorporar pedaços de ameixa seca picada no interior.
4. Cozer a 170°C (peças de 250 g) durante 40 minutos (consoante o forno).
5. Desenformar e deixar arrefecer antes de embalar.

Decoração 1:
Mini Plumcake caramelo salgado

Ingredientes:
Açúcar 200 g
Água 30 g
Natas ou leite 80 g
Amido de milho 10 g
Manteiga 90 g
Sal 1,5 colheres de chá

Processo:
1. Misturar uma pequena parte das natas ou do leite com o amido de milho, dissolver e reservar.
2. Aquecer o restante das natas e reservar.
3. Colocar o açúcar e a água num tacho e levar a lume médio-alto durante cerca de 5 minutos, mexendo.
4. Quando começar a ganhar uma cor amarela, baixar o lume e manter em lume médio até atingir a cor desejada (sem parar de mexer).
5. Quando a mistura apresentar um tom acaramelado, adicionar as natas quentes e reduzir o lume ao mínimo.
6. Deixar ferver suavemente em lume médio-baixo durante 1 a 2 minutos.
7. Adicionar a manteiga e homogeneizar.
8. Por fim, adicionar o sal, misturar e tapar com película aderente, fora do frigorífico.
9. Utilizar após 24 horas.

Decoração:
Verter o caramelo salgado sobre as peças e adicionar amendoins picados por cima.

Plumcake de aveia e ameixa, decorado com chocolate e ameixa

Processo:
1. Derreter o chocolate e adicionar 10% do seu peso em óleo de girassol.
2. Glacear os plum cakes e finalizar com flocos de aveia e pedaços de ameixa por cima.

PLUMCAKE MARMOREADO COM PASTA DE PISTÁCHIO

Ingredientes:
Ovos 195 g
Açúcar 225 g
Leite 115 g
Óleo de girasol 90 g
Pasta de pistacho 97 g
Farinha 135 g
Sal 3 g
SdeliCake Pro 140 g

Processo:
1. Colocar todos os líquidos na batedeira e adicionar os ingredientes secos por cima.
2. Bater em velocidade baixa (2) com o acessório pá durante, no máximo, 5 minutos.
3. Distribuir a massa pelas formas e incorporar pasta de pistácio e chocolate branco 50/50, criando um efeito marmoreado.
4. Cozer a 170°C (peças de 250 g) durante 40 minutos (consoante o forno).
5. Desenformar e deixar arrefecer antes de embalar.

Decoração:

Processo:
1. Derreter o chocolate branco, adicionar 10% do seu peso em óleo de girassol e misturar.
2. Glacear as peças e polvilhar com pistácios picados por cima.

CUBOS DE CACAU

Ingredientes:
SdeliCake Pro 160 g
Açúcar 250 g
Ovos 185 g
Farinha 100 g
Óleo 160 g
Água 120 g
Cacau em pó 25 g

Processo:
1. Colocar todos os líquidos na batedeira e adicionar os ingredientes secos por cima.
2. Bater em velocidade baixa (2) com o acessório pá durante, no máximo, 5 minutos.
3. Distribuir a massa pelas formas.
4. Cozer a 170°C (peças de 250 g) durante 40 minutos (consoante o forno). Para peças de 70/80 g, cozer a 200°C durante 18 a 20 minutos.
5. Desenformar e deixar arrefecer antes de embalar.

Decoração 1:
Cubos de Chocolate

Processo:
1. Derreter chocolate branco.
2. Polvilhar cacau em pó por cima das peças.
3. Rechear as peças com chocolate branco no centro.

Cake de chocolate com recheio de pêssego

Ingredientes:

Chocolate negro 300g
Açúcar 150 g
Água 150 g
Gelatina em folhas 7 g

Processo:

1. Fazer uma calda com a água e o açúcar; quando levantar fervura, deixar ferver durante 1 minuto.
2. Adicionar o chocolate à calda e misturar até incorporar.
3. Sem parar de mexer, deixar a mistura atingir os 110°C.
4. Quando a mistura atingir essa temperatura, hidratar a gelatina.
5. Quando a mistura atingir os 110°C, retirar do lume, adicionar a gelatina previamente escorrida e homogeneizar.
6. Glacear a parte superior do bolo antes de arrefecer.

Montagem:

1. Cortar a peça ao meio.
2. Barrar com uma quantidade generosa de compota de pêssego.
3. Cobrir com a outra metade da peça.
4. Glacear e, quando começar a endurecer, decorar com linhas de chocolate branco derretido (linhas).
5. Adicionar pedaços de pêssego em calda e pistácio picado por cima.

MUFFINS COM MIRTILOS

Ingredientes:

Açúcar 250 g
Farinha 115 g
Óleo girasol 200 g
Ovos 170 g
Iogurte grego 115 g
SdeliCake Pro 150 g

Processo:

1. Colocar todos os líquidos na batedeira e adicionar os ingredientes secos por cima.
2. Bater em velocidade baixa (2) com o acessório pá durante, no máximo, 5 minutos.
3. Distribuir a massa pelas formas.
4. Cozer a 170°C (peças de 250 g) durante 40 minutos (consoante o forno). Para peças de 70/80 g, cozer a 200°C durante 18 a 20 minutos.
5. Desenformar e deixar arrefecer antes de embalar.

Decoração 1:

Muffins com mirtilos e recheio de queijo

Ingredientes:

Queijo mascarpone ou queijo creme 250 g
Natas líquidas 35% M.G. 250 g
Compota de framboesa 50g

Processo:

1. Bater as natas com o mascarpone até começar a formar picos suaves.
2. Nessa fase, adicionar a compota de framboesa e continuar a bater até obter uma consistência firme.

Montagem:

1. Com um saco pasteleiro e bico liso fino, decorar os muffins por cima.
2. Cortar os mirtilos e decorar por cima do creme de queijo.

Cake redondo

Processo:

1. Rechear as camadas de bolo com creme de queijo com compota (1 camada) e as duas seguintes sem compota (para que fique branco e menos doce).
2. Decorar por cima com frutos vermelhos.

AS MELHORES CRIAÇÕES NASCEM QUANDO A TÉCNICA SE ENCONTRA COM A EMOÇÃO

Cada receita que descobriu nestas páginas representa uma oportunidade para ampliar a sua oferta, diferenciar o seu sortido e acrescentar mais valor ao seu negócio.

Porque a pastelaria não consiste apenas em elaborar bons produtos.
Consiste em criar propostas que combinem qualidade, criatividade e rentabilidade.

Na AB Mauri, acreditamos que a inovação também pode ser doce.
E que por detrás de cada receita há uma oportunidade para continuar a crescer.

As tradições inspiram-nos.
A inovação faz-nos avançar.

AB | MAURI

A Transformar Tendências em Negócios

Avenida Salvador Allende, 99
2770-157 Paço de Arcos
Telf. 214 258 851.
geral@abmauri.com
www.abmauri.pt