



48
receitas
INÉDITAS
para a sua
sorveteria!

RECEITAS

Fispal

2024



E-book de

RECEITAS *Fispal*

2024

Neste e-book, você aprenderá como preparar todas as receitas que apresentamos em nosso estande na Feira Fispal Sorvetes 2024.

São 48 receitas que vão estimular sua criatividade e ajudá-lo a se destacar, atraindo clientes com um cardápio inovador e cheio de novas experiências de sabores.

Junte-se à nossa comunidade de **#ApaixonadosPorSorvetes**, seguindo nossas redes sociais **@doremus.sorvetes** e fique por dentro de todas as novidades e receber conteúdos exclusivos sobre sorvetes!

SEGUIR **@DOREMUS.SORVETES**



Para facilitar sua produção, apresentamos uma receita de Calda Base, que servirá como base para todas as preparações deste e-book. Assim, você terá mais flexibilidade, assegurando que suas receitas sejam saborosas e com a textura ideal!



Calda *Base*

Ingredientes

- 650ml de água;
- 130g de leite em pó integral;
- 130g de açúcar;
- 20g de **Base Sweet Doremus**;
- 60g de **Megacreme Doremus**;
- 10g de **Doregel BLF10 Doremus**.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes em pó e reserve. Separe os ingredientes líquidos e coloque no batedor ou liquidificador, com o equipamento ligado, adicione todos os ingredientes secos, lembrando sempre de mexer para incorporar o estabilizante com o açúcar e não formar grumos. Bata até dissolver completamente todos os ingredientes e leve para a produtora.

7 Belo, Maçã Verde e Babas Verde e Roxa

Ingredientes

Sorvete de 7 Belo

- 1L de calda base;
- 20g de **Doremus Bala de Framboesa**.

Sorvete de Maçã Verde

- 1L de calda base;
- 20g de **Doremus Maçã Verde**.

Recheios

A GOSTO

- Recheio Doremus Baba Roxa;
- Recheio Doremus Baba Verde.

Nesta receita:



Modo de preparo

Os sabores 7 Belo e Maçã Verde são preparados separadamente. Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle as duas massas com os **Recheios Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Açaí

com

Coco

Branco

Ingredientes

- 400ml de água;
- 150g de açúcar;
- 2g de ácido cítrico;
- 2ml de aroma de guaraná;
- 5ml de extrato de guaraná;
- 350g de polpa de açaí médio;
- 8g de **BAF10**;
- 80g de **Base Sweet Doremus**;
- 30g de **Mega Creme Zero**.

Recheio

A GOSTO

- **Recheio Doremus
Creme de Coco Branco.**

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Açaí

com

Cookies Branco

Ingredientes

- 360ml de água;
- 400g de polpa de açaí;
- 240g de **Base Premium Açaí Doremus**.

Recheio **A GOSTO**

- **Recheio Doremus Cookies Branco**.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Açaí **sem** Adição de Açúcares

Ingredientes

- 250ml de água;
- 450g de polpa de açaí média;
- 300g de Base para preparo de sorvete sem adição de açúcar Doremus.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Açaí sem Adição de Açúcares com Whey

Ingredientes

- 45ml de água;
- 600g de polpa de açaí média;
- 80g de WPC;
- 5g de **Corante Roxo para Açaí Doremus**;
- 270g de **Base para preparo de sorvete sem adição de açúcar Doremus**.

Recheios

A GOSTO

- **Recheio Doremus Leiteinho 21% proteína s/ adição de açúcar**;
- **Recheio Doremus Dorella 21% proteína s/ adição de açúcar**.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle os **Recheios Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Banana Speculoos

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 20g de **Pasta Saborizante Doremus Banana.**

Recheio

A GOSTO

- **Recheio Doremus Speculoos.**

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Baunilha *Golden* Crunch

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 25g de **Pasta Saborizante Doremus Baunilha Gold.**

Recheios

A GOSTO

- Recheio Doremus Choco Crokante;
- Recheio Doremus Chocoskimo Dorella.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle os **Recheios Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Bombom

de

Café

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 20g de **Pasta Saborizante Doremus Café.**

Recheio

A GOSTO

- **Recheio Doremus Creme de Valsa.**

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Brownie & Coffee

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 50g de **Doremus Chocolate Africano;**
- 20g de **Pasta Saborizante Doremus Café.**

Recheio

A GOSTO

- **Recheio Doremus Choco Brownie.**

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Caramelo

com

Leitinho e Oro Negro

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 35g de **Doremus Leitinho**.

Recheios

A GOSTO

- Recheio Doremus Caramelo;
- Recheio Doremus Oro Negro.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle os **Recheios Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Caramelo

com

Oro Negro

Ingredientes

- 550ml de água;
- 50g de leite em pó desnatado;
- 30g de maltodextrina;
- 5g de **Doregel BAF10**.

Recheios

A GOSTO

- Recheio Doremus Caramelo;
- Recheio Doremus Oro Negro.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle os **Recheios Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Choco Pop Corn Cream

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 50g de **Doremax Milho Verde Cremoso**.

Recheio **A GOSTO**

- **Recheio Doremus Choco Pop Pipó.**

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Choco Crema Caramelo

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 50g de **Doremax Chocolate Belga**.

Recheios

A GOSTO

- Recheio Doremus Choco Crema;
- Recheio Doremus Choco Brownie;
- Recheio Doremus Caramelo Salgado.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle os **Recheios Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Cheesecake com Frutas Vermelhas

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 10g de **Doremax Cream Cheese**;
- 10g de **Doremax Leite Condensado**.

Recheio

A GOSTO

- Recheio Doremus Frutas Vermelhas.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Cheesecake Wafer Pistachio

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 10g de **Doremus Cream Cheese**;
- 10g de **Doremus Leite Condensado**.

Recheios

A GOSTO

- **Recheio Doremus Chocowafer Branco**;
- **Recheio Doremus Pistache**.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle os **Recheios Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Cocada

Queimada

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 20g de **Doremax Coco Queimado**.

Recheio

A GOSTO

- **Recheio Doremus Creme de Coco Branco**.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Creme Americano com Pistache

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 20g de Pasta Saborizante Doremus Creme Americano.

Recheio **A GOSTO**

- Recheio Doremus Pistache.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Creme de Valsa

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 50g de **Doremus Amendoim**.

Recheios

A GOSTO

- Recheio Doremus Creme de Valsa;
- Recheio Doremus Stracciatella Meio Amargo.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle os **Recheios Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Creme *de Valsa* com **Chocolate** Branco

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 20g de **Doremax Chocolate Branco**.

Recheio **A GOSTO**

- Recheio Doremus **Creme de Valsa**.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Cremino

sem

Adição de Açúcares

Ingredientes

- 610ml de água;
- 40g de gordura de palma;
- 310g de **Base para preparo de sorvete sem adição de açúcar Doremus**;
- 25g de **Pasta Saborizante Doremus Creme Americano**.

Recheio

A GOSTO

- **Recheio Doremus Dorella sem Adição de Açúcar.**

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Cupuaçu com Trufa

Ingredientes

- 800g de calda base;
- 20g de **Doremus Cupuaçu**;
- 200g de polpa de cupuaçu.

Recheio **A GOSTO**

- **Recheio Doremus Choco Trufa.**

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Duo

Chiclete

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 20g de **Doremus Chiclete**.

Recheio

A GOSTO

- **Recheio Doremus Chiclete**.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Floresta Negra

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 50g de **Doremax Chocolate Africano.**

Recheio

A GOSTO

- **Recheio Doremus Amarena.**

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Floresta Negra Crunch

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 20g de **Doremax Chocolate Branco**.

Recheios

A GOSTO

- Recheio Doremus Oro Bianco;
- Recheio Doremus Amarena.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle os **Recheios Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Laranja Condensada Crunch

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 20g de **Pasta Saborizante Doremus Leite Condensado.**

Recheio **A GOSTO**

- **Recheio Doremus Laranja Crunch.**

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.



Lima Lemon Crunch

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 20g de **Doremax** Limão Galego.

Recheio

A GOSTO

- Recheio Doremus Lemon Cookies.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Limão *Galego* Oro Bianco

com

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 20g de **Doremus**
Limão Galego.

Recheio

A GOSTO

- Recheio **Doremus**
Oro Bianco.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Leite de Coco com Buenísimo

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 10g de **Doremus** Leite de Coco.

Recheio A GOSTO

- Recheio **Doremus** Choco Buenísimo.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Morango

com

Oro Negro

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 100g de **Pasta Saborizante Doremus Morango.**

Recheio

A GOSTO

- **Recheio Doremus Oro Negro.**

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Morango *Fresh*

Ingredientes

- 710ml de água;
- 150g de açúcar;
- 50g de **Base Sweet Doremus**;
- 73g de **Base Extrusada Doremus**;
- 100g de **Pasta Saborizante Doremus Morango**;
- 2g de **Pasta Saborizante Doremus Menta**;
- 5g de **Maxgel Doremus**.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Morango *Oro Bianco*

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 20g de **Doremus Morango**.

Recheio

A GOSTO

- Recheio **Doremus Oro Bianco**.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Morangurt com *ChocoSkimo* ao Leite

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 20g de **Pasta Saborizante Doremus Morangurt.**

Recheio

A GOSTO

- **Recheio Doremus ChocoSkimo ao Leite.**

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Nata Holandesa com Speculoos

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 20g de **Doremax Nata**.

Recheio **A GOSTO**

- **Recheio Doremus Speculoos**.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Minho *tella*

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 35g de **Doremax Leitinho**.

Recheio

A GOSTO

- Recheio Doremus
Dorella Mega Crunch.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Nocciola Speculoos

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 100g de **Pasta Doremus Nocciola.**

Recheio

A GOSTO

- **Recheio Doremus Speculoos.**

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Oro Bianco

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 50g de **Doremax Chocolate Madagascar.**

Recheio

A GOSTO

- **Recheio Doremus Oro Bianco.**

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Oro Negro

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 20g de **Doremax Chocolate Branco**.

Recheio

A GOSTO

- **Recheio Doremus Oro Negro**.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Pistache Supreme

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 100g de **Pasta Doremus Pistachio.**
- 2g de sal.

Recheio

A GOSTO

- **Recheio Doremus Pistache.**

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Salada *de Frutas* Morango

com

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 20g de **Doremax Salada de Frutas**.

Recheio

A GOSTO

- **Recheio Doremus Morango**.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Snacks

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 50g de **Doremus Chocolate Premium.**

Recheios

A GOSTO

- Recheio Doremus Paçoca Cream;
- Recheio Doremus Stracciatella Caramelo.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle os **Recheios Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Sorbet Manga com Maracujá

Ingredientes

- 215ml de água;
- 152g de açúcar;
- 350g de manga palmer;
- 200g de polpa de maracujá;
- 73g de **Base Extrusada Doremus**;
- 5g de **Maxgel Doremus**.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Speculoos

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 200g de **Recheio Doremus Speculoos**.

Recheio **A GOSTO**

- **Recheio Doremus Speculoos**.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Speculoos

com

Mokaccino

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 50g de **Doremax Mokaccino**.

Recheio

A GOSTO

- Recheio Doremus Speculoos.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Strogonoff

de

Nozes

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 50g de **Pasta Saborizante Doremus Nozes**;
- Nozes picadas.

Recheios

A GOSTO

- Recheio Doremus **Caramelo Salgado**;
- Recheio Doremus **Choco Waffer Branco**.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle os **Recheios Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Tartelete

de

Morango

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 20g de **Doremax Leite Condensado**.

Recheios

A GOSTO

- Recheio Doremus **Leitinho Mega Crunch**;
- Recheio Doremus **Morango**.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle os **Recheios Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Torta de Limão com **Sonho** de Valsa

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 50g de **Pasta Saborizante Doremus Torta de Limão.**

Recheios **A GOSTO**

- **Recheio Doremus Creme de Valsa;**
- **Recheio Doremus Chocoskimo Meio Amargo.**

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle os **Recheios Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Uva Cookies Cream

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 20g de **Doremax Uva.**

Recheio **A GOSTO**

- **Recheio Doremus Cookies Branco.**

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.

Yogurt

com

Amarena

Ingredientes

- 1L de calda base;
- 50g de **Doremax logomax**.

Recheio

A GOSTO

- **Recheio Doremus Amarena**.

Nesta receita:



Modo de preparo

Pese todos os ingredientes, mesmo os líquidos, bata em um liquidificador ou misturador, colocando os secos por cima e bata bem até dissolver tudo. Leve para a produtora pelo tempo determinado de cada equipamento, ou textura desejada. Na saída da máquina mescle o **Recheio Doremus** para agregar sabor e valor. Envase em embalagens adequadas e leve para freezer ou câmara fria até finalizar o congelamento do produto.



Conte com a Doremus

para impulsionar o crescimento
e o sucesso do seu negócio!

Confira nossas soluções,
e junte-se à comunidade

#Apaixonados
PorSorvetes

