



*Quality Pan*  
Excelência em Pãoificação

# CONFETARIA



QUEM SOMOS

## INDÚSTRIA 100% CAPIXABA

A Quality Pan é uma indústria capixaba que atua há mais de 20 anos no mercado de panificação e confeitaria buscando soluções inovadoras e facilidade para seus clientes.

Contamos com um parque fabril completo que produz seguindo um alto padrão de qualidade.

Nossa frota e logística próprias nos permitem chegar rapidamente às lojas dos nossos clientes.

Com um catálogo de mais de 80 produtos, dentre eles, pré-misturas para massas doces e salgadas, recheios e coberturas, nosso segredo está no trabalho de mais de 40 colaboradores que diariamente se empenham em levar mais qualidade, praticidade e sabor às produções.



# GUIA DE PRODUTO

## CONFEITARIA

### MISTURAS

#### PÃO DE LÓ

TRADICIONAL  
CHOCOLATE

#### CAKE

CAKE NEUTRO  
CAKE DE CHOCOLATE

#### LINHA VELVET

RED VELVET  
CHOCO VELVET

### RECHEIOS

MORANGO CREMOSO  
LIMÃO CREMOSO  
MARACUJÁ CREMOSO  
LEITE EM PÓ

BRIGADEIRO  
LEITE CONDENSADO  
BAUNILHA  
COCO

### GELEIAS DE BRILHO

GELEIA DE BRILHO NEUTRA DIAMANTE  
GELEIA DE BRILHO VERMELHA RUBI - SABOR MORANGO  
GELEIA DE BRILHO MARACUJÁ PREMIUM  
COBERTURA DE CHOCOLATE  
COBERTURA BRANCA ESPELHADA

# PÃO DE LÓ QUALITY PAN



## **MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO DE LÓ (TRADICIONAL):**

PACOTE 2 KG - CAIXA 6X2 KG



## **MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE:**

PACOTE 2 KG - FARDO 6X2 KG



# PÃO DE LÓ QUALITY PAN

## VANTAGENS DA MISTURA

- ↳ Mistura padronizada resultando em produtos com as mesmas características = qualidade constante;
- ↳ Facilidade e segurança na dosagem dos ingredientes complementares (ovo e água);
- ↳ Evita desperdícios - ingredientes vêm na medida certa;
- ↳ Redução nos itens de compra, conseqüentemente de estocagem;
- ↳ Preparo simples, fácil e rápido;
- ↳ Aroma e sabor característicos;
- ↳ Facilidade e rapidez no preparo;
- ↳ Maior volume e melhor textura;
- ↳ Indicado para bolo, rocambole, bem casado, porções individuais (copo da felicidade, verrine, bolo de pote);
- ↳ Embalagem fracionada - Pacotes de 2 kg ou Caixa com 12 kg (contém 6 pacotes de 2 kg cada).



# MODO DE PREPARO

## PÃO DE LÓ

### TRADICIONAL E DE CHOCOLATE



#### Receita sugestiva | PARA 1 Kg



1 Kg de Mistura para  
preparo de Pão de Ló



300 ml de água



600g de ovos  
(Cerca de 12 unidades)

**1** - Em uma batedeira, adicione 1 kg de Mistura para o preparo de Pão de Ló, 300 ml de água e 600 g de ovos (aproximadamente 12 ovos).

**2** - Bata com batedor globo por aproximadamente 12 a 15 minutos em velocidade rápida, até obter uma massa homogênea.

**PARA ROCAMBOLE:** Despeje a massa em formas forradas com papel manteiga, asse em forno turbo preaquecido com a turbina desligada por 5 minutos e por mais 5 minutos com a turbina ligada à temperatura de 160 °C ou em forno lastro preaquecido por 10 minutos à temperatura de 180 °C.

**PARA BOLO:** Despeje a massa em formas untadas (com Desmoldante para formas Quality Pan), asse em forno turbo preaquecido com a turbina desligada por 20 minutos e por mais 20 minutos com a turbina ligada à temperatura de 160°C ou em forno lastro preaquecido por 35 minutos à temperatura de 180 °C.

**ATENÇÃO:** Os tempos de fornecimento podem variar dependendo do tamanho das peças. Existem diferenças entre os fornos. Por isso, ajuste o modo de preparo ao seu forno.

**DICA:** Em uma assadeira 40x60, utilize as seguintes quantidades:

- Rocambole de pão de ló de chocolate: Utilize 500 g de mistura + 150 ml de água + 300 g de ovo.
- Rocambole de pão de ló: Utilize 400 g de mistura + 120 ml de água + 240 g de ovo.
- Tortas: Utilize 1 kg de mistura.



# PÃO DE LÓ QUALITY PAN

## VANTAGENS DO PRODUTO FINAL

- ↳ Textura leve e extremamente macia;
- ↳ Excelente crescimento;
- ↳ Sabor e aroma balanceados;
- ↳ Resulta em produtos finais de qualidade garantida;
- ↳ Miolo com estrutura uniforme e aveludada;
- ↳ Coloração atrativa;
- ↳ Produto final sem cheiro de ovo;
- ↳ Maior resistência a aplicação de recheio/ cobertura.
- ↳ Melhor rendimento;
- ↳ Alta absorção de calda (até 100%)



# CAKE QUALITY PAN



## **MISTURA PARA O PREPARO DE CAKE NEUTRO:**

PACOTE 2 KG

CAIXA 6X2 KG



## **MISTURA PARA O PREPARO DE CAKE DE CHOCOLATE:**

PACOTE 2 KG

CAIXA 6X2 KG





## CAKE QUALITY PAN

### VANTAGENS DA MISTURA

- ↳ Mistura padronizada resultando em produtos com as mesmas características = qualidade constante;
- ↳ Facilidade e segurança na dosagem dos ingredientes complementares (ovo, água e óleo);
- ↳ Evita desperdícios - ingredientes vêm na medida certa;
- ↳ Redução nos itens de compra, conseqüentemente de estocagem;
- ↳ Preparo simples, fácil e rápido - tempo de batimento de apenas 3 minutos e não precisa de batedeira;
- ↳ Aroma e sabor característicos;
- ↳ Indicado para bolo, naked cakes, cookies, porções individuais;
- ↳ Embalagem fracionada - Pacotes de 2 kg ou Caixa com 12 kg (contém 6 pacotes de 2 kg cada).



# MODO DE PREPARO

## CAKE NEUTRO



Receita sugestiva | **PARA 1 Kg**



**1 Kg de Mistura para  
preparo de Cake  
Neutro**



**225 ml de água**



**450g de ovos  
(Cerca de 9 unidades)**



**200 g de óleo de  
soja**

**1** - Em um recipiente, adicione 1 kg de Mistura para o preparo de Cake Neutro, 450 g de ovos (aproximadamente 9 ovos), 200 g de óleo de soja e aproximadamente 225 ml de água.

**2** - Misture manualmente até formar uma massa homogênea.

**3** - Despeje a massa em formas untadas (com Desmoldante para formas Quality Pan) e acrescente recheio Quality Pan (opcional). Asse em forno turbo preaquecido com a turbina desligada por cerca de 20 minutos e por mais 10 minutos com a turbina ligada à temperatura de 160 °C ou em forno lastro preaquecido por 35 minutos à temperatura de 180 °C.

**ATENÇÃO:** Os tempos de forneamento podem variar dependendo do tamanho das peças. Existem diferenças entre os fornos. Por isso, ajuste o modo de preparo ao seu forno.

# MODO DE PREPARO

## CAKE DE CHOCOLATE



### Receita sugestiva | PARA 1 Kg



1 Kg de Mistura para  
preparo de Cake  
Neutro



300 ml de água



450g de ovos  
(Cerca de 9 unidades)



200 g de óleo de  
soja

**1** - Em um recipiente, adicione 1 kg de Mistura para o preparo de Cake Neutro, 450 g de ovos (aproximadamente 9 ovos), 200 g de óleo de soja e aproximadamente 300 ml de água.

**2** - Misture manualmente até formar uma massa homogênea.

**3** - Despeje a massa em formas untadas (com Desmoldante para formas Quality Pan) e acrescente recheio forneável (opcional). Asse em forno turbo preaquecido com a turbina desligada por cerca de 20 minutos e por mais 10 minutos com a turbina ligada à temperatura de 160 °C ou em forno lastro preaquecido por 35 minutos à temperatura de 180 °C.

**ATENÇÃO:** Os tempos de forneamento podem variar dependendo do tamanho das peças. Existem diferenças entre os fornos. Por isso, ajuste o modo de preparo ao seu forno.

## CAKE QUALITY PAN

### VANTAGENS DO PRODUTO FINAL

- ↪ Massa densa com estabilidade para adição de elementos, que ficam distribuídos pela massa (sem afundar, não se depositam no fundo da forma).
- ↪ Umidade e maciez elevadas;
- ↪ Produto versátil - combina com diversos sabores de recheio;
- ↪ Sabor e aroma balanceados;
- ↪ Resulta em produtos finais de qualidade garantida;
- ↪ Miolo com estrutura uniforme;
- ↪ Coloração atrativa;
- ↪ Crescimento uniforme;
- ↪ Boa estabilidade à aplicação de recheio/ cobertura;
- ↪ Alto rendimento;



# DESMOLDANTE QUALITY PAN

## VANTAGENS

- Desprende com facilidade pães, bolos e outros produtos das assadeiras;
- Não deixa resíduos;
- Mantém a base lisa e com brilho;
- Não altera cheiro ou gosto;
- Aplicação simples e rápida;
- Econômico;
- Prolonga a vida útil das formas;
- Pode ser bombeado;
- Não é necessário agitar antes de usar.





# VALE A PENA DESTACAR!

- 1** Importância de **pesar os ingredientes**: As misturas da Quality Pan foram desenvolvidas para **receber apenas a quantidade de líquido descrita no modo de preparo**, qualquer alteração destas quantidades pode alterar a qualidade do produto final.
- 2** É importante ressaltar que **a mistura já vem com a quantidade adequada de emulsificante** e não é indicada a adição de outro, pois poderá ocorrer alteração da qualidade do produto final.
- 3** É importante ressaltar que **a mistura já vem com a quantidade adequada de fermento químico** e não é indicada a adição, pois poderá ocorrer alteração da qualidade do produto final.
- 4** **Respeitar o tempo de batimento é necessário**. O batimento é responsável por ativar o emulsificante presente no bolo. Lembre-se que o tempo de batimento pode variar de acordo com o modelo da batedeira. O importante é não ultrapassar o tempo de batimento descrito na embalagem.
- 5** **Cada equipamento (batedeira e forno) possui características próprias**, é necessário adequar o tempo de batimento e a temperatura de forneamento de acordo com cada um deles. O importante é não ultrapassar demais os tempos de batimento e forneamento descritos na embalagem.
- 6** É **importante estar em dia com a manutenção do seu forno!** A periodicidade das manutenções traz mais segurança e conforto para a produção, além de evitar prejuízos desnecessários e aumentar a vida útil do equipamento. Não só a segurança está em jogo, mas também a qualidade do produto.

# RECHEIOS QUALITY PAN



**RECHEIOS**  
BALDE 4 KG

**AGORA NOVA**  
**EMBALAGEM**  
BISNAGA 1 KG



## RECHEIOS QUALITY PAN

### VANTAGENS

- ↪ Saboroso;
- ↪ Fácil aplicação;
- ↪ Termoestável, suporta forneamento e congelamento;
- ↪ Indicado também para cobertura;
- ↪ Textura cremosa;
- ↪ Ponto de pitanga;
- ↪ Coloração característica;





## DIFERENCIAIS ESPECÍFICOS POR SABOR



### **BRIGADEIRO**

Feito com cacau, sabor de brigadeiro artesanal;



### **COCO**

Sabor natural de coco, além disso contém coco em flocos;



### **MORANGO**

Sabor característico, levemente cítrico, com coloração rosa suave;



### **LIMÃO**

Sabor característico, além disso contém raspas de limão.



### **MARACUJÁ**

Sabor característico, além disso contém sementes de maracujá.

# GELEIAS DE BRILHO QUALITY PAN



**GELEIAS DE BRILHO**  
BALDE 4 KG - POTE 1 KG



**COBERTURAS**  
BALDE 4 KG - POTE 1 KG

**AGORA NOVA  
EMBALAGEM  
POTE 1,2 KG**





# GELEIAS DE BRILHO QUALITY PAN

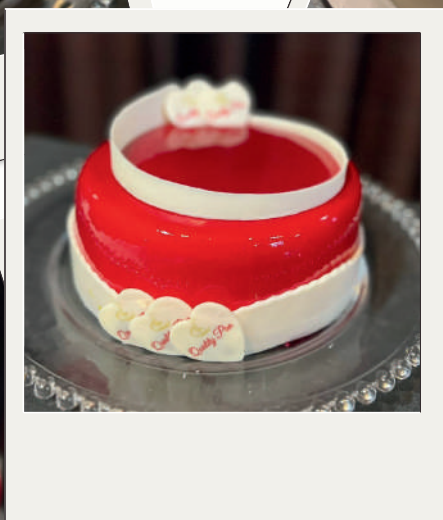
## VANTAGENS

- ↪ Fácil aplicação;
- ↪ Pronta para uso;
- ↪ Estabilidade ao corte;
- ↪ Brilho intenso;
- ↪ Indicada para cobertura, inclusive técnicas como craquelado e pigmentação;
- ↪ Alto rendimento.



GELEIAS DE BRILHO QUALITY PAN

## CONFEITARIA DESCOMPLICADA







# Cake Palha Invertida / Negresco

## MASSA:

- 1 kg de Mistura para o preparo de Cake Neutro Quality Pan
- 450 g de ovos (aproximadamente 9 ovos)
- 400 ml de água
- 200 g de óleo de soja
- 250 g de Recheio sabor Leite em Pó Quality Pan
- 250 g de biscoito Negresco sem recheio e quebrado
- Para untar: Desmoldante para formas Quality Pan

## DECORAÇÃO:

- 350 g de Recheio sabor Leite em Pó Quality Pan
- 50 g biscoito Negresco triturado
- 50 g de leite condensado







## **MODO DE PREPARO:**

**1** - Em um recipiente, coloque a Mistura para Cake Neutro, a água, o óleo, os ovos e o Recheio de Leite em Pó Quality Pan.

**2** - Misture manualmente até a massa ficar lisa e homogênea.

**3** - Em seguida, coloque o biscoito e misture manualmente até que ele se espalhe de maneira uniforme pela massa.

**4** - Despeje a massa em uma forma 39 x 27 x 3,5 cm untada com Desmoldante para formas Quality Pan.

**5** - Asse em forno turbo pré-aquecido a 170°C por 25 minutos sem turbina e por mais 5 minutos a 160°C com turbina.

**6** - Depois de assado, desenforme o cake para decorar. Misture manualmente o leite condensado e o biscoito negresco ao recheio. A seguir, passe a mistura sobre a superfície do bolo. Agora é só usar a sua criatividade e decorar como quiser!

**ATENÇÃO:** Os tempos de forneamento podem variar dependendo do tamanho das peças. Existem diferenças entre os fornos. Por isso, ajuste o modo de preparo ao seu forno.





# Cake Palha Italiana

## MASSA:

- 1 kg de Mistura para o preparo de Cake de Chocolate Quality Pan
- 450 g de ovos (aproximadamente 9 ovos)
- 400 ml de água
- 200 g de óleo de soja
- 250 g de Recheio sabor Brigadeiro Quality Pan
- 250 g de biscoito maizena
- Para untar: Desmoldante para formas Quality Pan

## DECORAÇÃO:

- Recheio sabor Brigadeiro Quality Pan
- Granulado de chocolate





## **MODO DE PREPARO:**

- 1** - Em um recipiente, coloque a Mistura para Cake de Chocolate, a água, o óleo, os ovos e o Recheio sabor Brigadeiro Quality Pan.
- 2** - Misture manualmente até a massa ficar lisa e homogênea.
- 3** - Em seguida, coloque o biscoito e misture manualmente até que ele se espalhe de maneira uniforme pela massa.
- 4** - Despeje a massa em uma forma 39 x 27 x 3,5 cm untada com Desmoldante para formas Quality Pan.
- 5** - Asse em forno turbo pré-aquecido a 170°C por 25 minutos sem turbina e por mais 5 minutos a 160°C com turbina.
- 6** - Corte nos formatos e tamanhos desejados, se necessário. Por fim, use sua criatividade para decorar e sirva! Nós usamos o Recheio sabor Brigadeiro (que também é cobertura) para cobrir o cake, usamos também granulados de chocolate e morango!

**ATENÇÃO:** Os tempos de forneamento podem variar dependendo do tamanho das peças. Existem diferenças entre os fornos. Por isso, ajuste o modo de preparo ao seu forno.



# Cake Ferrero Rocher

## MASSA:

- 1 kg de Mistura para o preparo de Cake de Chocolate Quality Pan
- 450 g de ovos (aproximadamente 9 ovos)
- 400 ml de água
- 200 g de óleo de soja
- 250 g de Recheio sabor Brigadeiro Quality Pan
- Para untar: Desmoldante para formas Quality Pan

## DECORAÇÃO:

- 60 g de castanha de caju
- 6 unidades de Ferrero Rocher (partido ao meio)
- Recheio sabor Brigadeiro Quality Pan







## **MODO DE PREPARO:**

- 1** - Em um recipiente, coloque a Mistura para Cake de Chocolate, os ovos, o óleo, a água e o Recheio sabor Brigadeiro Quality Pan.
- 2** - Misture manualmente até a massa ficar lisa e homogênea.
- 3** - Em seguida, coloque o biscoito e misture manualmente até que ele se espalhe de maneira uniforme pela massa.
- 4** - Despeje a massa em uma forma 39 x 27 x 3,5 cm untada com Desmoldante para formas Quality Pan.
- 5** - Aplique o recheio de brigadeiro com auxílio de uma manga de confeitar e misture levemente utilizando um palito ou um garfo.
- 6** - Distribua as castanhas e os bombons Ferrero Rocher sobre a massa.
- 7** - Asse em forno turbo pré-aquecido a 170°C por 25 minutos sem turbina e por mais 8 minutos a 160°C com turbina. Corte nos formatos e tamanhos desejados, se necessário. Essa receita já sai linda do forno, mas se preferir, decore como desejar.

**ATENÇÃO:** Os tempos de forneamento podem variar dependendo do tamanho das peças. Existem diferenças entre os fornos. Por isso, ajuste o modo de preparo ao seu forno.



# Cakedinho de Maracujá

## MASSA:

- 500 g de Mistura para o preparo de Cake Neutro Quality Pan
- 100 g de óleo de soja
- 115 ml de água
- 225 g de ovos (aproximadamente 5 ovos)
- 100 g de maracujá

## RECHEIO:

- Recheio sabor Brigadeiro Quality Pan

## COBERTURA:

- Açúcar refinado







## **MODO DE PREPARO:**

**1** - Bata no liquidificador o maracujá, a água e o óleo e despeje em um bowl. Adicione a Mistura para Cake Neutro e o ovo, misture manualmente.

**2** - Transfira a massa para uma manga de confeitar e pingue a massa em uma assadeira untada com óleo e farinha de trigo.

Dica: deixe a manga de confeitar na posição vertical, não deixe ela inclinada. Isso facilitará a formação dos mini cakes.

**3** - Asse em forno turbo pré-aquecido a 190°C por aproximadamente 10 minutos sem turbina. É importante não deixar a massa assar demais para que ela não resseque, a ideia é que fique macio como um bolinho.

**4** - Recheie os Cakedinhos com o Recheio sabor Brigadeiro (use o recheio para fazer um casadinho entre dois pedaços de massa). Por fim, passe no açúcar.

**ATENÇÃO:** Os tempos de forneamento podem variar dependendo do tamanho das peças. Existem diferenças entre os fornos. Por isso, ajuste o modo de preparo ao seu forno.



# Cakedinho de Cenoura

## MASSA:

- 500 g de Mistura para o preparo de Cake Neutro Quality Pan
- 100 g de óleo de soja
- 115 ml de água
- 225 g de ovos (aproximadamente 5 ovos)
- 100 g de cenoura

## RECHEIO:

- Recheio sabor Brigadeiro Quality Pan

## COBERTURA:

- Açúcar refinado





## **MODO DE PREPARO:**

**1** - Bata no liquidificador a cenoura, a água e o óleo e despeje em um bowl. Adicione a Mistura para Cake Neutro e o ovo, misture manualmente.

**2** - Transfira a massa para uma manga de confeitar e pingue a massa em uma assadeira untada com óleo e farinha de trigo.

Dica: deixe a manga de confeitar na posição vertical, não deixe ela inclinada. Isso facilitará a formação dos mini cakes.

**3** - Asse em forno turbo pré-aquecido a 190°C por aproximadamente 10 minutos sem turbina. É importante não deixar a massa assar demais para que ela não resseque, a ideia é que fique macio como um bolinho.

**4** - Recheie os Cakedinhos com o Recheio sabor Brigadeiro (use o recheio para fazer um casadinho entre dois pedaços de massa). Por fim, passe no açúcar.

**ATENÇÃO:** Os tempos de forneamento podem variar dependendo do tamanho das peças. Existem diferenças entre os fornos. Por isso, ajuste o modo de preparo ao seu forno.





# Cake Prestígio

## MASSA:

- 500 g de Mistura para o preparo de Cake de Chocolate Quality Pan
- 100 g de óleo de soja
- 200 ml de água
- 225 g de ovos (aproximadamente 5 ovos)
- 150 g Recheio sabor Brigadeiro Quality Pan
- Para untar: margarina e açúcar.

## COBERTURA:

- 250 g de Recheio de Coco Quality Pan
- 150 g de leite condensado
- 150 g de clara
- 100 g de coco em flocos
- 100 g de leite

## CONFEITARIA:

- Recheio sabor Brigadeiro Quality Pan a gosto





## **MODO DE PREPARO:**

**1** - Em um recipiente, coloque a Mistura para Cake de Chocolate, os ovos, o óleo, a água e o Recheio sabor Brigadeiro Quality Pan.

**2** - Misture manualmente até a massa ficar lisa e homogênea. Reserve.

**3** - Adicione todos os ingredientes da cobertura em um bowl e misture manualmente com auxílio de um fouet até obter uma mistura homogênea.

**4** - Unte as formas que preferir com margarina e polvilhe açúcar (nós usamos 2 formas redondas com cone de 15 cm x 8 cm e 4 formas redondas de mono porção de 8 cm x 5 cm).

Dica: o açúcar ajuda a realçar o brilho do produto.

**5** - Despeje a cobertura até a metade da forma (ou aproximadamente 2-3 cm de altura) e complete com a massa do cake de chocolate.

Dica: para auxiliar a aplicação da massa do cake por cima da cobertura de coco, utilize uma manga de confeitar.

**6** - Asse em banho maria em forno turbo pré-aquecido a 170°C por aproximadamente 40 minutos com a turbina desligada a 160°C e por mais 10 minutos com a turbina ligada.

**7** - Espere esfriar e desenforme. Polvilhe coco ralado sobre a parte da cobertura de coco. Se desejar, faça o acabamento com Recheio sabor Brigadeiro um casadinho entre dois pedaços de massa). Por fim, passe no açúcar.

**ATENÇÃO:** Os tempos de forneamento podem variar dependendo do tamanho das peças. Existem diferenças entre os fornos. Por isso, ajuste o modo de preparo ao seu forno.





# Cake Pudim

## PUDIM:

- 100 g de gema
- 100 g de ovos (aproximadamente 2 ovos)
- 400 g de leite condensado
- 300 ml de leite
- Calda para Pudim Quality Pan a gosto
- Para untar: margarina e açúcar.

## MASSA:

- 500 g Mistura para o preparo de Cake de Chocolate Quality Pan
- 100 g de óleo
- 200 ml de água
- 225 g de ovos (aproximadamente 5 ovos)
- 150 g Recheio sabor Brigadeiro Quality Pan





## **MODO DE PREPARO:**

**1** - Em um recipiente, coloque a Mistura para Cake de Chocolate, os ovos, o óleo, a água e o Recheio sabor Brigadeiro Quality Pan.

**2** - Misture manualmente até a massa ficar lisa e homogênea. Reserve.

**3** - Bata todos os ingredientes do pudim (exceto a calda) no liquidificador por aproximadamente 1 minuto e reserve.

**4** - Unte a forma com margarina e polvilhe açúcar (nós utilizamos duas formas com cone n 18 x 8).

Dica: o açúcar ajuda a realçar o brilho do produto.

**5** - Coloque a Calda para Pudim a gosto na forma untada, em seguida o pudim até a metade da forma e complete com a massa do cake de chocolate.

Dica: para auxiliar a aplicação da massa do cake por cima do pudim, utilize uma manga de confeitar.

**6** - Asse em banho maria em forno turbo pré-aquecido a 150°C por aproximadamente 25 minutos com a turbina desligada e por mais 25 minutos com a turbina ligada. Espere esfriar e desenforme. Se desejar, aplique mais Calda para Pudim Quality Pan.

**ATENÇÃO:** Os tempos de forneamento podem variar dependendo do tamanho das peças. Existem diferenças entre os fornos. Por isso, ajuste o modo de preparo ao seu forno.



# Cake Capuccino

## MASSA:

- 500 g de Mistura para o preparo de Cake de Chocolate Quality Pan
- 100 g de óleo
- 225 g de água
- 225 g de ovo (aproximadamente 5 ovos)
- 150 g de Recheio sabor Brigadeiro Quality Pan
- 20 g de café solúvel
- Para untar: Desmoldante para formas Quality Pan

## COBERTURA:

- Recheio sabor Leite em Pó Quality Pan a gosto
- Gotas de chocolate a gosto







## **MODO DE PREPARO:**

- 1** - Dilua o café solúvel na água da receita da massa do cake. Em um recipiente, coloque a Mistura para Cake de Chocolate, os ovos, o óleo, a água com o café e o Recheio sabor Brigadeiro Quality Pan.
- 2** - Misture manualmente até a massa ficar lisa e homogênea. Despeje a massa em uma assadeira (nós usamos uma no tamanho 39 x 27 x 3,5 cm) untada com Desmoldante para formas Quality Pan.
- 3** - Aplique o Recheio sabor Leite em Pó Quality Pan com auxílio de uma manga de confeitar e misture levemente utilizando um palito ou um garfo. Distribua as gotas de chocolate sobre a massa.
- 4** - Asse em forno turbo pré-aquecido a 160°C por 30 minutos sem turbina e por mais 10 minutos a 150°C com turbina. Corte nos formatos e tamanhos desejados, se necessário. Essa receita já sai linda do forno, mas se preferir, decore como desejar.

**ATENÇÃO:** Os tempos de forneamento podem variar dependendo do tamanho das peças. Existem diferenças entre os fornos. Por isso, ajuste o modo de preparo ao seu forno.



# Cake Sucrilhos

## MASSA:

- 500 g de Mistura para o preparo de Cake Neutro Quality Pan
- 100 g de óleo
- 200 ml de água
- 225 g de ovos (aproximadamente 5 ovos)
- 60 g de flocos de milho
- 200 g de Recheio sabor Leite Condensado Quality Pan
- Para untar: margarina

## COBERTURA:

- Flocos de milho a gosto
- Recheio sabor Leite Condensado Quality Pan a gosto
- Morangos a gosto
- Geleia de Brilho Neutra Quality Pan







## **MODO DE PREPARO:**

**1** - Em um recipiente, coloque a Mistura para Cake Neutro, os ovos, o óleo, a água e o Recheio sabor Leite Condensado Quality Pan.

**2** - Misture manualmente até a massa ficar lisa e homogênea. Acrescente os flocos de milho e misture levemente para evitar que ele quebre.

**3** - Aplique margarina nas laterais da forma e coloque um pouco mais de flocos de milho nas laterais e na parte superior (use a margarina para “grudar” os flocos de milho). Despeje a massa nas formas.

**4** - Asse em forno turbo pré-aquecido a 160°C por 30 minutos sem turbina e por mais 10 minutos a 150°C com turbina. Espere esfriar, desenforme.

**5** - Confeite como preferir, nós fizemos pitangas com o Recheio sabor Leite Condensado Quality Pan, aplicamos um pouco mais de flocos de milho na parte superior e finalizamos com morangos banhados na Geleia de Brilho Neutra Quality Pan.

**ATENÇÃO:** Os tempos de forneamento podem variar dependendo do tamanho das peças. Existem diferenças entre os fornos. Por isso, ajuste o modo de preparo ao seu forno.



# Cake Leitinho

## MASSA:

- 500 g de Mistura para o preparo de Cake Neutro Quality Pan
- 100 g de óleo
- 200 ml de água
- 225 g de ovos (aproximadamente 5 ovos)
- 150 g de Recheio sabor Leite em Pó Quality Pan

## COBERTURA:

- 250 g de Recheio sabor Leite em Pó Quality Pan
- 150 g de leite condensado
- 150 g de clara
- 100 g de leite em pó
- 100 g de leite

## CONFEITARIA:

- Recheio de Leite em Pó Quality Pan a gosto
- Leite em pó a gosto





## **MODO DE PREPARO:**

- 1** - Adicione todos os ingredientes da cobertura em um bowl e misture manualmente com auxílio de um fouet até obter uma mistura homogênea.
- 2** - Em um recipiente, coloque a Mistura para Cake Neutro, os ovos, o óleo, a água e o Recheio sabor Leite em Pó Quality Pan. Misture manualmente até a massa ficar lisa e homogênea. Reserve.
- 3** - Unte as formas que preferir com margarina e polvilhe açúcar.  
Dica: o açúcar ajuda a realçar o brilho do produto.
- 4** - Despeje a cobertura até a metade da forma (ou aproximadamente 2-3 cm de altura) e complete com a massa do cake neutro.  
Dica: para auxiliar a aplicação da massa do cake por cima da cobertura de leite em pó, utilize uma manga de confeitar.
- 5** - Asse em banho maria em forno turbo pré-aquecido por aproximadamente 20 minutos com a turbina desligada a 160°C e por mais 10 minutos com a turbina ligada a 150°C. Espere esfriar e desenforme.
- 6** - Polvilhe leite em pó na superfície. Se desejar, faça o acabamento com pitangas de Recheio sabor Leite em Pó.

**ATENÇÃO:** Os tempos de forneamento podem variar dependendo do tamanho das peças. Existem diferenças entre os fornos. Por isso, ajuste o modo de preparo ao seu forno.



# Como fazer a Slice de Milhões

## MASSA:

Prepare a massa com a Mistura desejada:



\*Mistura para Bolo disponível nos sabores: Neutro, Chocolate, Abacaxi, Banana, Baunilha, Cenoura, Coco, Fubá, Laranja, Leite Condensado, Limão, Maracujá.

**1 - Caso opte por utilizar uma Mistura para Bolo**, adicione os ingredientes em uma batedeira e bata com batedor globo por aproximadamente 5 minutos na velocidade rápida.

**Caso opte por utilizar uma Mistura da Linha Velvet (Red Velvet ou Choco Velvet)**, basta adicionar os ingredientes em um bowl e misturar com um fouet.

**2 -** Em seguida, unte uma forma de pão de forma com Desmoldante para Formas Quality Pan e despeje a massa.

**3 -** Asse em forno turbo preaquecido com a turbina desligada por aproximadamente 60 minutos à temperatura de 170 °C, ou até que o bolo fique firme.

**Lembre-se:** Os tempos e temperaturas de forneamento podem variar, pois existem diferenças entre os fornos. Por isso, ajuste o modo de preparo ao seu forno. Mas não abra a porta do forno nos primeiros 30 minutos.

**4 -** Deixe a massa esfriar completamente antes de iniciar a montagem.



## MONTAGEM:

- 1 - Divida a massa em 3 partes iguais. Se necessário, use um fatiador de bolos para cortar, para que as camadas fiquem uniformes.
- 2 - Em seguida, forre o interior de uma forma para pão de forma (a mesma em que assou o bolo) com um plástico.
- 3 - Inicie a montagem primeiro com uma camada de bolo.
- 4 - Caso a sua massa seja feita com uma **Mistura da Linha Velvet** não é necessário umedecer. Caso a sua massa seja feita com uma **Mistura para Bolo**, sugerimos umedecer com 100 ml de calda.
- 5 - A segunda camada é de recheio, distribua de maneira uniforme 700 g de recheio.
- 6 - Repita o procedimento acima de forma que as camadas fiquem intercaladas: Camada 1 bolo, Camada 2 recheio, Camada 3 bolo, Camada 4 recheio, Camada 5 bolo.
- 7 - Cubra com plástico e deixe na geladeira, se possível de um dia para o outro.
- 8 - Retire o bolo da forma, remova o plástico, corte as fatias com aproximadamente 2 cm.
- 9 - Para finalizar, você poderá fazer pitangas com recheio na parte superior ou preparar 3 docinhos de 12 g cada para dar o acabamento em cada fatia. Caso opte pela finalização com os docinhos, é importante aplicar uma última camada (mais fina) de recheio sobre a massa para fixar os docinhos.
- 10 - Embrulhe com a base de papel e o plástico celofane do seu kit slice.





# Receita de Recheio para slices

Utilize essa receita para fazer fatias que ficarão em pé no expositor, sem embalagem plástica.



300 g de recheio Quality Pan



100 g leite em pó



12 g Gelatina incolor em 30 ml de água



500 g de chantilly

**1** - Bata 500 g chantilly com 100 g de leite em pó até ponto de bico. Misture com 300 g de Recheio Quality Pan do sabor de sua preferência e reserve.

**2** - Misture 12 g de gelatina incolor sem sabor com 30 ml de água e aqueça no microondas por 10 seg.

**3** - Adicione aos poucos na mistura da primeira etapa e misture. Deixe na geladeira por aproximadamente 1 hora.



## Combinações

SLICE	MASSA	RECHEIO
TENTAÇÃO	Choco Velvet	Morango Cremoso
CHOCOLATUDA	Choco Velvet	Brigadeiro
RED VELVET	Red Velvet	Leite em pó
PRESTÍGIO	Choco Velvet	Coco
CENOURA COM BRIGADEIRO	Bolo Cenoura	Brigadeiro
MOUSSE DE MARACUJÁ	Bolo Leite Condensado	Maracujá Cremoso
TORTA DE LIMÃO	Bolo Neutro	Limão Cremoso
DOÇURA	Bolo Baunilha	Leite Condensado



# Brownie

## MASSA:

- 450 g de Mistura para o preparo de Bolo Cremoso Choco Velvet
- 150 g de Recheio de Brigadeiro Quality Pan
- 50 g de ovos (aproximadamente 1 ovo)
- 80 ml de leite
- 80 g de margarina 75 a 80%

## MODO DE PREPARO:

Em um recipiente, adicione todos os ingredientes e misture manualmente até formar uma massa homogênea. Despeje a massa em uma forma untada (com Desmoldante para formas Quality Pan). Asse em forno turbo preaquecido a 190 °C com a turbina ligada por 10 minutos e por mais 10 minutos com a turbina desligada.

**ATENÇÃO:** Os tempos de forneamento podem variar dependendo do tamanho das peças. Existem diferenças entre os fornos. Por isso, ajuste o modo de preparo ao seu forno.

## CONFEITARIA:

- Recheio sabor Brigadeiro Quality Pan a gosto





# Cookies com Gotas de Chocolate

## MASSA:

- 500 g de Mistura para o preparo de Cake Neutro
- 200 g de Margarina
- 100 g de ovos (aproximadamente 4 ovos)
- 100 g de gotas de chocolate

## MODO DE PREPARO:

Em um recipiente, adicione todos os ingredientes e misture manualmente até formar uma massa homogênea e as gotas estiverem bem espalhadas. Depois divida a massa em porções de 30 g modelando-as no formato desejado. Asse em forno turbo preaquecido a 160 °C com a turbina ligada por 15 minutos.

**ATENÇÃO:** Os tempos de forneamento podem variar dependendo do tamanho das peças. Existem diferenças entre os fornos. Por isso, ajuste o modo de preparo ao seu forno.





# Cookies Crocantes de Chocolate

## MASSA:

- 500 g de Mistura para o preparo de Cake de Chocolate
- 200 g de margarina
- 100 g de ovos (aproximadamente 4 ovos)
- 100 g de amendoim torrado picado

## MODO DE PREPARO:

Em um recipiente, adicione todos os ingredientes e misture manualmente até formar uma massa homogênea e os pedaços de amendoim estiverem bem espalhados. Depois divida a massa em porções de 30 g modelando-as no formato desejado. Asse em forno turbo preaquecido a 160 °C com a turbina ligada por 15 minutos.

**ATENÇÃO:** Os tempos de forneamento podem variar dependendo do tamanho das peças. Existem diferenças entre os fornos. Por isso, ajuste o modo de preparo ao seu forno.







## CONHEÇA NOSSAS REDES SOCIAIS:

Aponte a câmera do  
seu celular!



 @quality\_pan

 Quality Pan Indústria



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

ENTRE EM CONTATO CONOSCO



(27) 3344-5893