



Dia das  
mães  
mais saboroso



# Portfólio

A Siber é uma marca do Grupo Kerry - um dos maiores fornecedores mundiais de ingredientes para as indústrias de alimentos e bebidas com produtos para confeitaria, panificação e sorveteria.

A linha de Recheios Variegatos possui sabores intensos e com pedaços de frutas, dando um toque especial em suas receitas para agradar ainda mais os seus clientes.

Em seu portfólio, a Siber ainda dispõe de Coberturas, Confeitos, Granulados, Flocos de Cereais e soluções completas para confeitaria, panificação e sorveteria. Tudo para você criar receitas deliciosas e inovadoras.





# Bombons Coração de Mãe



## **Ingredientes da Casca:**

- 500g de **Cobertura para Derreter Premium Branca Siber**
- Corante vermelho para chocolate



## **Modo de preparo da Casca:**

Derreta a **Cobertura Premium Branca Siber** conforme instruções da embalagem, misture o corante vermelho para chocolate até obter a cor desejada, faça a casca utilizando uma forma de silicone, leve para cristalizar na geladeira, desenforme quando a forma estiver opaca.





# Trufas de Frutas do Bosque



## **Ingredientes Casca:**

- 500g de Cobertura para Derreter Premium Blend Siber para a casca



## **Modo de Preparo Casca:**

Derreta a **Cobertura Premium Blend Siber** conforme instruções da embalagem, faça as casquinhas utilizando formas de trufas.



## **Ingredientes Recheio:**

- 500g de Cobertura para Derreter Premium Branca Siber
- 200g de creme de leite
- 1 colher de sopa de Variegato Frutas do Bosque Siber



## **Modo de Preparo Recheio:**

Derreta a **Cobertura Premium Branca Siber** conforme instruções da embalagem, misture o creme de leite e o **Variegato Frutas do Bosque Siber**.

Aplique o recheio nas casquinhas já prontas, finalize com o restante da **Cobertura para Derreter Premium Blend Siber** e leve para cristalizar na geladeira. Desenforme as trufas.

**Sugestão:** Coloque dentro do coração de chocolate já pronto.



# Trufa Caixinhas de Cerejas



## **Ingredientes Casca:**

- 500g de Cobertura para Derreter Premium Meio Amarga Siber



## **Modo de Preparo Casca:**

Derreta a **Cobertura Premium Meio Amarga Siber** conforme instruções da embalagem, faça as casquinhas utilizando formas de silicone, leve para cristalizar na geladeira. Desenforme quando a forma estiver opaca.



## **Ingredientes Recheio:**

- 500g de Cobertura para Derreter Premium Branca Siber
- 200g de creme de leite
- 100g de cerejas picadas
- Cerejas com cabo a gosto para decoração



## **Modo de Preparo Recheio:**

Derreta a **Cobertura Premium Branca Siber**, misture o creme de leite e por último as cerejas picadas. Aplique o recheio nas casquinhas já prontas, finalize com uma cereja inteira com cabo.



# Barra Crocante de sabor Chocolate com Avelã



## **Ingredientes:**

- 500g de Cobertura para Derreter Premium Meio Amarga Siber
- Flocos de Cereais Siber a gosto



## **Modo de Preparo:**

Derreta a **Cobertura Premium Meio Amarga Siber** conforme instruções da embalagem, misture os **Flocos de Cereais Siber** e faça as casquinhas utilizando formas de silicone, leve para cristalizar na geladeira e desenforme quando a forma estiver opaca.



## **Ingredientes Recheio:**

- 500g de Cobertura para Derreter Premium ao Leite Siber
- 200g de creme de leite
- 2 colheres de sopa de Variegato Creme de Chocolate com Avelã Siber
- Xerém de caju a gosto



## **Modo de Preparo:**

Derreta a **Cobertura Premium ao Leite Siber** conforme instruções da embalagem, misture o creme de leite, adicione o **Variegato Creme de Chocolate com Avelã Siber** e o xerém de caju. Aplique o recheio na casquinha já pronta, cubra com a **Cobertura para Derreter Premium Meio Amarga Siber** e leve para cristalizar na geladeira.



# Dressed Cake Frutas do Bosque



## **Ingredientes Pão de Ló:**

- 185g de farinha de trigo
- 165g de açúcar refinado
- 200g de ovos (4 unidades)
- 8g de fermento químico
- 20g de **Stargel® Siber** (emulsificante)
- 25g de amido de milho
- 85ml de água



## **Modo de Preparo Pão de Ló:**

Coloque todos os ingredientes em uma batedeira e misture por um minuto em velocidade lenta. Após, bata em velocidade rápida por 5 a 6 minutos. Coloque em formas previamente untadas.

Asse entre 180°C a 190°C graus por aproximadamente 30 minutos. Rendimento: Aproximadamente 2 unidades de 400g cada.



## **Para Cobertura:**

- **Top Chanty Siber ou Chantilly Siber**

## **Decoração:**

- *Placa texturizada feita com Coberturas para Derreter Premium Siber*



## **Ingredientes Ganache de Frutas do Bosque:**

- 500g de Cobertura para Derreter Premium Branca Siber
- 200g de creme de leite
- 30g de **Variegato Frutas do Bosque Siber**



## **Modo de Preparo Ganache:**

Derreta a **Cobertura Premium Branca Siber** conforme instruções da embalagem, misture o creme de leite e por último o **Variegato Frutas do Bosque Siber**.

Corte o Pão de ló em 3 partes, umedeça com calda, aplique o recheio de ganache de frutas do bosque, repita o procedimento por mais 2 vezes, cubra o bolo com **Top Chanty Siber** batido, revista o bolo com placa texturizada e decore com frutas vermelhas.



# Brownie com calda de Chocolate



## Ingredientes Brownie:

- 200g de manteiga sem sal
- 500g de Cobertura para Derreter Premium Meio Amarga Siber
- 200g de ovos (4 unidades)
- 200g de açúcar granulado
- 100g de farinha de trigo
- 50g de cacau em pó
- 5g de sal
- 100g de nozes picada



## Modo de Preparo Brownie:

Derreta em banho-maria a manteiga sem sal com a **Cobertura para Derreter Premium Meio Amarga Siber** e reserve.

Bata os ovos e o açúcar granulado manualmente, adicione a 1ª etapa. Misture os ingredientes secos manualmente e por último as nozes picadas. Forre uma forma com papel manteiga, aplique a massa e leve para assar a 180°C por 20 minutos aproximadamente.



## Ingredientes Calda de Chocolate:

- 500g de Cobertura para Derreter Premium Meio Amarga Siber
- 250g creme de leite
- Para decoração **Mini Mix Cereal Branco e ao Leite Siber**



## Modo de Preparo Calda:

Aqueça o creme de leite, adicione a **Cobertura para Derreter Premium Meio Amarga Siber** e misture até que fique homogêneo. Corte o brownie em pedaços, aplique a calda de chocolate e coloque o **Mini Mix Cereal Branco e ao Leite Siber** para decorar.



# Fondue Chocolate e Morangos



## **Ingredientes:**

- 500g de Cobertura para Derreter Premium Meio Amarga Siber
- 400g de creme de leite
- 1 colher de sopa de conhaque (opcional)
- Morangos a gosto



## **Modo de Preparo:**

Aqueça o creme de leite, adicione a **Cobertura para Derreter Premium Meio Amarga Siber** e o conhaque, misture até obter um creme.

Aplique as frutas e sirva.





Leading to Better



[www.siber.com.br](http://www.siber.com.br) |   /sibersorvetes | 0800 727 0007