

Sdeli **SINGULAR**



AB | MAURI





Na AB Mauri preocupamo-nos com os nossos clientes e a suas inquietudes. Há muitos tipos de consumidores e o importante é oferecer-lhes opções de escolha adequadas a cada um deles, nos mais diversos momentos.

Os consumidores procuram produtos com benefícios adicionais que ajudem a promover um estilo de vida melhor, sem renunciar nem ao sabor, nem à qualidade, procurando atributos tais como: produtos ricos em fibra, produtos com farinha integral, superalimentos...

Assim, na AB Mauri trabalhamos dia após dia para poder oferecer novas soluções de pastelaria de elevada qualidade e sabor, diferentes e de valor acrescentado.

Satisfaz as necessidades actuais dos consumidores através da combinação de três conceitos:

Pastelaria, sabor e estilo de vida saudável... Agora é possível!!!

Na gama SDELI SINGULAR encontrará produtos com aporte de fibra, elaborados com farinha integral, com espelta.... Esta nova variedade de produtos permite-lhe satisfazer as necessidades dos seus clientes. SDELI SINGULAR é uma gama que oferece soluções versáteis e de fácil aplicação, com as quais pode fabricar produtos inovadores, criativos, saborosos e são.

As preocupações dos clientes são também as nossas e é por isso que SDELI SINGULAR confere valor acrescentado indo ao encontro da demanda actual, sem esquecer tanto o sabor como a qualidade.

SdeliCake Integral e SdeliBiscuit Integral

- ♥ Elaborado com farinha de trigo 100% integral e com açúcar mascavado de cana integral obtido directamente de sucros depurados.
- ♥ Fonte de Fibras (>3%)(fibra visível), no produto final.
- ♥ Cor do miolo natural, cor castanha característica.
- ♥ Sem corantes, de nenhum tipo, adicionados.
- ♥ Aroma e sabor característicos.
- ♥ Receitas de fácil aplicação para obter produtos integrais, sempre saborosos, com textura agradável e ligeira.
- ♥ Múltiplas aplicações.
- ♥ Possibilidade de combinar com uma grande variedade de ingredientes para elaborar produtos originais e deliciosos.
- ♥ Ideal para o fabrico de cakes, muffins e entremeios de cenoura e maçã.
- ♥ Dada a sua composição confere aos produtos um toque artesanal.

SdeliBiscuit Integral

- ♥ Ideal para a elaboração de entremeios, tortas, pão-de-ló e guardanapos.
- ♥ Excelente frescura, cor e textura de miolo.



Royal Cake Espelta

- ♥ Delicioso sabor único e aromático.
- ♥ Dada a sua frescura permite elaborar um produto tradicional sem renunciar ao sabor.
- ♥ Bons resultados no produto final: a farinha de espelta permite elaborar todo o tipo de produtos.
- ♥ Admite e sustenta todos os tipos de coberturas e recheios.
- ♥ Múltiplas aplicações, desde tortas, madalenas, muffins – ampla gama de oportunidades para receitas únicas.
- ♥ Adequado a todos os tipos de processos.
- ♥ Formulado com manteiga.





Receitas



SdeliCake Integral

Mini Queques com Fruta

Plum Cake com Fruta

Madalenas com Café e Doce de Leite

Cake com Café e Doce de Leite

Muffins com Muesli

Cake com Muesli

Cake com Cenoura

Cake Integral com Frutos Secos

SdeliBiscuit Integral

Sponge Integral com Creme de Toffee e Crumble de Açúcar Mascavado

Torta Integral com Creme de Lima

Melindros Integrais

Bolachas Integrais

Royal Cake Espelta

Cake de Espelta com Chocolate Negro e Fondant

Cake de Espelta Marmoreado

Tarte de Espelta e Maça

Cake de Espelta com Cenoura, Chocolate Branco e Crumble de Amêndoa

Madalenas de Espelta com Leite de Aveia

Mini Queques & Plum Cake com Fruta

Ingredientes	Quantidade (g)
SDELICAKE INTEGRAL	1.000
ÓLEO	350
OVOS	350
ÁGUA	175

Tipo de forno :	LAR
Temperatura Forno :	185
Vapor (sim/ não) :	NÃO
Tempo Cozedura :	35 min.
PARA PLUM CAKE tempo cozedura:	55 min.
BATEDEIRA ACESSÓRIO RAQUETE :	10 min.

Creme Pasteleiro

Para adicionar ao creme pasteleiro

POLPA DE LARANJA	1.000
POLPA DE FRAMBOESA	800
POLPA MANGA	1.000
GB PANOL ou PANOL SPRAY	q.b.

Processo de elaboração

- ♥ Elaborar os cremes pasteleiro de acordo com a receita do produto e adicionar as polpas de fruta, respectivamente.
- ♥ Misturar todos os ingredientes na batedeira, à excepção do óleo, com o acessório raquete.
- ♥ Bater durante 5 minutos.
- ♥ Baixar a velocidade da batedeira e incorporar o óleo pouco a pouco.
- ♥ Bater durante 5 minutos.

PARA MINI QUEQUES COM FRUTA

- ♥ Encher as formas adequadas previamente untadas com **Gb Panol** ou **Gb Panol Spray**.
- ♥ Incorporar um ponto de creme no centro da peça.
- ♥ Cozer e decorar a gosto.

PARA PLUM CAKE COM FRUTA

- ♥ Encher as formas escolhidas previamente untadas com **Gb Panol** ou **Gb Panol Spray** intercalando camadas com o creme.
- ♥ Cozer e decorar a gosto.





Madalenas & Cake com Café e Doce de Leite

Ingredientes	Quantidade (g)
SDELICAKE INTEGRAL	1.000
ÓLEO	350
OVOS	350
ÁGUA	175
CAFÉ SOLÚVEL	50
DOCE DE LEITE	q.b.
Tipo de forno :	LAR
Temperatura Forno :	185
Vapor (sim/ não) :	NÃO
Tempo Cozedura :	35 min.
PARA CAKE tempo cozedura:	55 min.
BATEDEIRA ACESSÓRIO RAQUETE :	10 min.



Processo de elaboração

- ♥ Misturar a água e o café na batedeira com raquete.
- ♥ Incorporar os restantes ingredientes na batedeira, à excepção do óleo.
- ♥ Bater em velocidade rápida durante 5 minutos.
- ♥ Em velocidade lenta incorporar o óleo.
- ♥ Terminar de bater em velocidade média.
- ♥ Encher as formas adequadas intercalando com pontos de doce de leite.
- ♥ Decorar a superfície com amêndoa laminada e cozer com o respiro fechado.

Muffins & Cake com Muesli

Ingredientes	Quantidade (g)
SDELICAKE INTEGRAL	1.000
ÓLEO	350
OVOS	350
ÁGUA	175
MUESLI COM FRUTAS	150
CHOCOLATE 70%	100
Tipo de forno :	LAR
Temperatura Forno :	185
Vapor (sim/ não) :	NÃO
Tempo Cozedura :	35 min.
PARA CAKE tempo de cozedura:	55 min.
BATEDEIRA ACESSÓRIO RAQUETE :	10 min.

Processo de elaboração

- ♥ Misturar todos os ingredientes na batedeira, à excepção óleo, muesly e chocolate, com o acessório raquete.
- ♥ Bater em velocidade rápida durante 5 minutos.
- ♥ Em velocidade lenta incorporar o óleo.
- ♥ Terminar de bater em velocidade média e incorporar o muesly e o chocolate.
- ♥ Encher as formas adequadas.
- ♥ Polvilhar com açúcar em pó.
- ♥ Cozer com o respiro fechado.





Cake com Cenoura

Ingredientes	Quantidade (g)
SDELICAKE INTEGRAL	1.000
ÓLEO	350
OVOS	350
ÁGUA	175
CENOURA RALADA	300
GENGIBRE	q.b.
CANELA	q.b.
FROSTING QUEIJO	1.600
Tipo de forno :	LAR
Temperatura Forno :	185
Vapor (sim/ não) :	NÃO
Tempo Cozedura :	55 min.
BATEDEIRA ACESSÓRIO RAQUETE :	10 min.

Processo de elaboração

- ♥ Preparar o frosting e reservar.
- ♥ Misturar os restantes ingredientes na batedeira, à exceção do óleo, com o acessório raquete.
- ♥ Bater em velocidade rápida durante 5 minutos.
- ♥ Em velocidade lenta incorporar o óleo.
- ♥ Terminar de bater em velocidade média.
- ♥ Encher as formas adequadas.
- ♥ Cozer com o respiro fechado.
- ♥ Montar o cake, intercalando camadas com o frosting.
- ♥ Cobrir com o frosting e decorar a gosto.

Cake Integral com Frutos Secos

Ingredientes	Quantidade (g)
SDELICAKE INTEGRAL	1.000
ÓLEO	350
OVOS	350
ÁGUA	175
ALPERCES SECOS	75
AMEIXAS SECAS	75
NOZES	75
PASSAS	100
DELIGEL	q.b.
Tipo de forno :	LAR
Temperatura Forno :	185
Vapor (sim/ não) :	NÃO
Tempo Cozedura :	35 min.
BATEDEIRA ACESSÓRIO RAQUETE :	10 min.

Processo de elaboração

- ♥ Misturar todos os ingredientes na batedeira, à exceção do óleo e dos frutos secos, com o acessório raquete.
- ♥ Bater em velocidade rápida durante 5 minutos.
- ♥ Em velocidade lenta incorporar o óleo.
- ♥ Terminar de bater em velocidade média e incorporar os frutos secos.
- ♥ Encher as formas adequadas.
- ♥ Cozer com o respiro fechado.
- ♥ Cobrir com **DELIGEL** e decorar a gosto.





Sponge Integral com Creme de Toffee e Crumble de Açúcar Mascavado

Ingredientes	Quantidade (g)
SDELIBISCUIT INTEGRAL	1.000
OVOS	750
ÁGUA	150
CREME PASTELEIRO	1.000
TOFFEE EM CREME	400

Tipo de forno :	LAR
Temperatura Forno :	180
Vapor (sim/ não) :	NÃO
Tempo Cozedura :	30 min.

BATEDEIRA ACESSÓRIO VARA :	6 min.
----------------------------	--------

Crumble de Avelãs	
FARINHA T55	1.000
MANTEIGA	1.000
FARINHA DE AVELÃS	1.000
AÇÚCAR MASCAVADO	1.000

BATEDEIRA ACESSÓRIO RAQUETE :	10 min.
-------------------------------	---------

Processo de elaboração

- ♥ Misturar o creme pasteleiro com o toffee e reservar.
- ♥ Bater os restantes ingredientes na batedeira.
- ♥ Encher as formas adequadas e polvilhar com açúcar
- ♥ Decorar com o creme e cobrir com o crumble cozido.

Torta Integral com Creme de Lima

Ingredientes	Quantidade (g)
SDELIBISCUIT INTEGRAL	1.000
OVOS	750
ÁGUA	200
CREME DE LIMA	1.400
Tipo de forno :	LAR
Temperatura Forno :	230
Vapor (sim/ não) :	NÃO
Tempo Cozedura :	10 min.
BATEDEIRA ACESSÓRIO VARA :	6 min.

Processo de elaboração

- ♥ Misturar todos os ingredientes na batedeira.
- ♥ Encher com o batido tabuleiros forrados com papel vegetal.
- ♥ Cozer durante 10 minutos.
- ♥ Preparar o creme de lima.
- ♥ Colocar o creme sobre o biscuit e enrolar.
- ♥ Decorar a gosto.





Melindros Integrais

Ingredientes	Quantidade (g)
SDELIBISCUIT INTEGRAL	1.000
OVOS	750
ÁGUA	150
Tipo de forno :	LAR
Temperatura Forno :	180
Vapor (sim/ não) :	NÃO
Tempo Cozedura :	30 min.
BATEDEIRA ACESSÓRIO VARA :	6 min.

Processo de elaboração

- ♥ Bater todos os ingredientes na batedeira.
- ♥ Moldar no formato desejado.
- ♥ Cozer e decorar com açúcar em pó.



Bolachas Integrais

Ingredientes	Quantidade (g)
SDELIBISCUIT INTEGRAL	1.000
OVOS	750
ÁGUA	80
Tipo de forno :	LAR
Temperatura Forno :	180
Vapor (sim/ não) :	NÃO
Tempo Cozedura :	18 min.
BATEDEIRA ACESSÓRIO VARA :	6 min.

Processo de elaboração

- ♥ Bater todos os ingredientes na batedeira.
- ♥ Encher as formas.
- ♥ Cozer.

Cake de Espelta com Chocolate Negro e Fondant

Ingredientes	Quantidade (g)
SDELICAKE ESPELTA	1.000
OVOS	550
ÁGUA	100
ÓLEO	500
CACAU EM PÓ	50
FONDANT	q.b.
Tipo de forno :	LAR
Temperatura Forno :	185
Vapor (sim/ não) :	NÃO
Tempo Cozedura :	55 min.
BATEDEIRA ACESSÓRIO RAQUETE :	10 min.

Processo de elaboração

- ♥ Misturar todos os ingredientes na batedeira, à excepção do óleo, com o acessório raquete.
- ♥ Bater em velocidade rápida durante 5 minutos.
- ♥ Em velocidade lenta incorporar o óleo.
- ♥ Terminar de bater em velocidade média.
- ♥ Encher as formas adequadas.
- ♥ Cozer com o respiro fechado.
- ♥ Decorar a gosto, utilizando *fondant*.





Cake de Espelta Marmoreado

Ingredientes	Quantidade (g)
ROYAL CAKE ESPELTA	1.000
OVOS	550
ÁGUA	100
ÓLEO	500
Tipo de forno :	LAR
Temperatura Forno :	185
Vapor (sim/ não) :	NÃO
Tempo Cozedura :	55 min.
BATEDEIRA ACESSÓRIO RAQUETE :	10 min.

Segundo batido	
ROYAL CAKE ESPELTA	1.000
OVOS	550
ÁGUA	100
ÓLEO	500
CACAU EM PÓ	50
BATEDEIRA ACESSÓRIO RAQUETE :	10 min.

Processo de elaboração

- ♥ Misturar todos os ingredientes na batedeira, à excepção do óleo, com o acessório raquete.
- ♥ Bater em velocidade rápida durante 5 minutos.
- ♥ Em velocidade lenta incorporar o óleo.
- ♥ Terminar de bater em velocidade média.
- ♥ Encher as formas adequadas intercalando os dois batidos.
- ♥ Cozer com o respiro fechado.

Tarte de Espelta e Maça

Ingredientes	Quantidade (g)
ROYAL CAKE ESPELTA	1.000
OVOS	550
ÁGUA	100
ÓLEO	500
PEDAÇOS DE MAÇÃ	300
COCO RALADO	100
CANELA	q.b.
DELIGEL	q.b.
Tipo de forno :	LAR
Temperatura Forno :	185
Vapor (sim/ não) :	NÃO
Tempo Cozedura :	55 min.
BATEDEIRA ACESSÓRIO RAQUETE :	10 min.

Processo de elaboração

- ♥ Misturar todos os ingredientes na batedeira, à exceção do óleo e da maçã, com o acessório raquete.
- ♥ Bater em velocidade rápida durante 5 minutos.
- ♥ Em velocidade lenta incorporar o óleo.
- ♥ Terminar de bater em velocidade média.
- ♥ Incorporar os pedaços de maçã.
- ♥ Encher as formas adequadas.
- ♥ Decorar com fatias de maçã.
- ♥ Cozer com o respiro fechado.
- ♥ Decorar com **DELIGEL** e com coco ralado.





Cake de Espelta com Cenoura, Chocolate Branco e Crumble de Amêndoa

Ingredientes	Quantidade (g)
ROYAL CAKE ESPELTA	1.000
OVOS	550
ÁGUA	150
ÓLEO	500
CENOURA RALADA	200
CHOCOLATE BRANCO	200
Tipo de forno :	LAR
Temperatura Forno :	185
Vapor(sim/ não) :	NÃO
Tempo Cozedura :	35 min.
BATEDEIRA ACESSÓRIO RAQUETE :	10 min.

Crumble de Amêndoa	
FARINHA T55	1.000
MANTEIGA	1.000
FARINHA DE AMÊNDOA	1.000
AÇÚCAR MASCAVADO	1.000
BATEDEIRA ACESSÓRIO RAQUETE :	10 min.

Processo de elaboração

- ♥ Misturar todos os ingredientes na batedeira, à excepção do óleo, com o acessório raquete.
- ♥ Bater em velocidade rápida durante 5 minutos.
- ♥ Em velocidade lenta incorporar o óleo.
- ♥ Terminar de bater em velocidade média.
- ♥ Encher as formas adequadas.
- ♥ Polvilhar com o crumble.
- ♥ Cozer com o respiro fechado.

Madalenas de Espelta com Leite de Aveia

Ingredientes	Quantidade (g)
ROYALCAKE ESPELTA	1.000
OVOS	550
LEITE AVEIA	150
ÓLEO	500
Tipo de forno :	LAR
Temperatura Forno :	185
Vapor (sim/ não) :	NÃO
Tempo Cozedura :	35 min.
BATEDEIRA ACESSÓRIO RAQUETE :	10 min.

Processo de elaboração

- ♥ Misturar todos os ingredientes na batedeira, à excepção do óleo, com o acessório raquete.
- ♥ Bater em velocidade rápida durante 5 minutos.
- ♥ Em velocidade lenta incorporar o óleo.
- ♥ Terminar de bater em velocidade média.
- ♥ Encher as formas adequadas.
- ♥ Polvilhar com granulado de amêndoa e açúcar.
- ♥ Cozer com o respiro fechado.







We know baking!

Avenida Salvador Allende, nº 99 | 2770-157 Paço de Arcos | Portugal | Tel. 214 258 800 | geral@abmauri.com

www.abmauri.pt

