

Receitas  
Selecionadas



Edição  
Especial



# Nota Comemorativa



Em 2024, celebramos com grande entusiasmo os 15 anos de trajetória da Allpan! Uma jornada marcada por dedicação, comprometimento e a busca incessante pela excelência em tudo que fazemos.

Ao longo desses anos, a Allpan evoluiu de forma notável, consolidando-se como referência no setor. Desde 2009, quando iniciamos essa jornada até os dias atuais, mantivemos firme o compromisso de oferecer produtos da mais alta qualidade, serviços de transporte confiáveis e um atendimento que vai além das expectativas.

Orgulhamo-nos de nossa presença em mais de 180 cidades, conquistando a confiança e fidelidade de clientes que se tornaram parte da nossa grande família Allpan. Acreditamos que, mais do que uma empresa, somos uma comunidade unida pelos mesmos valores e pela busca constante pela satisfação de quem confia em nossos serviços.

Neste momento especial, expressamos nossa gratidão a todos que contribuíram para o sucesso da Allpan: colaboradores dedicados, parceiros estratégicos e, é claro, nossos clientes fiéis. Cada um de vocês desempenhou um papel crucial nessa jornada, e é graças a essa colaboração que alcançamos essa marca significativa de 15 anos.

Assim como uma boa receita que se aprimora com o tempo, a Allpan continua a aperfeiçoar seus ingredientes essenciais: qualidade, inovação e comprometimento. Estamos ansiosos para os próximos capítulos dessa história de sucesso, sabendo que, juntos, continuaremos a construir um futuro brilhante.

Agradecemos por fazerem parte desta trajetória extraordinária. Que os próximos 15 anos sejam repletos de conquistas, crescimento e, acima de tudo, de momentos inesquecíveis para a família Allpan e para todos que caminham conosco.

**Parabéns, Allpan, pelos 15 anos de excelência e sucesso!**





# SU- MÁ- RIO

- 04** Baguete de Vinhon com Salame Amêndoas
- 05** Cookie de Frigideira com Chocolate Melken
- 06** Torta Banoffee de Chocolate
- 08** Bolinha de Natal
- 10** Cuca Alemã
- 11** Delícia de Avelã
- 12** Pão da Fazenda
- 13** Pizza de Brócolis e Bacon
- 14** Waffle Belga



## Baguete de Vinho com Salame Amêndoas



**RENDIMENTO**  
6 pães

### INGREDIENTES

#### Massa

---

1000g de farinha de trigo;  
40g de O-tentic Origin;  
20g de sal;  
300g de vinho tinto suave;  
300g de água gelada.

#### Recheio

---

250g de salame picado;  
150g de amêndoas.

### MODO DE PREPARO

- Misture os ingredientes secos na masseira por 1 minuto em velocidade 1;
- Adicione a farinha, O-Tentic e o sal, depois junte a água ao vinho e coloque aos poucos na masseira;
- Misture por 6 minutos e passe para velocidade rápida, até atingir o ponto de véu;
- Atingido o ponto de véu, volte a velocidade 1, coloque o salame, a amêndoa e misture por 1 minuto;
- Retire a massa e deixe descansar em bloco, coberta com plástico, por 40 minutos;
- Divida a massa em pedaços de 350 g e deixe fermentar por 1 hora;
- Asse em forno a 210 graus com vapor, por 20 minutos.



# Cookie de Frigideira com Chocolate Melken



**RENDIMENTO**  
2 frigideiras de 20 cm

## INGREDIENTES

### Massa

150g de manteiga sem sal em temperatura ambiente;  
150g de açúcar refinado;  
100g de açúcar mascavo;  
2 unidades de ovos inteiros;  
250g farinha de trigo;  
5g de bicarbonato de sódio;  
200g de chocolate Melken ao leite.

### Recheio

300g de Marshmallows;  
200g de chocolate Melken ao leite;  
200g de chocolate Melken meio amargo.

## MODO DE PREPARO

### Massa dos Cookies

- Bata com a raquete, a manteiga e os açúcares até obter um creme claro;
- Adicione os ovos e bata bem, até a massa ficar lisa e homogênea;
- Adicione a farinha e o bicarbonato peneirados e bata apenas para incorporar;
- Por último, adicione o chocolate Melken ao leite picado;
- Leve a massa à geladeira por duas horas e reserve.

### Montagem

- Coloque os marshmallows e o chocolate do recheio na frigideira ou no refratário;
- Abra a massa dos cookies entre dois plásticos e cubra o recheio;
- Leve ao forno médio (180°C) preaquecido por 20 minutos;
- Sirva em seguida.



# Torta Banoffee de Chocolate



**RENDIMENTO**  
1 unidade (1,2kg)

# INGREDIENTES

## Base

---

110g de biscoito maisena;  
15g de cacau em pó Melken 100%;  
50g de manteiga derretida.

## Recheio

---

100g de chocolate Melken meio amargo;  
45g de creme de leite UHT;  
275g de recheio e cobertura Melken sabor churros;  
300g de banana-nanica.

## Chantilly e Finalização

---

300g de creme de leite vegetal para chantilly;  
4g de chocolate em pó Melken 50%.

# MODO DE PREPARO

## Base

---

- Em um liquidificador ou processador, triture os biscoitos finamente;
- Adicione o Cacau em pó Melken 100% e a manteiga derretida: bata até obter uma textura semelhante a areia molhada, que se une quando pressionada com os dedos;
- Espalhe a massa pelo fundo de uma forma redonda de 20cm de diâmetro e 5cm de altura.

## Recheio

---

- Derreta o Chocolate Melken Meio Amargo com creme de leite, formando uma ganache;
- Adicione o Recheio e Cobertura Melken sabor Churros e misture até ficar homogêneo. Para que o recheio fique na consistência correta é fundamental usar o Recheio e Cobertura Melken sabor Churros, por ser firme o bastante e para que não escorra da colher.

## Chantilly e Finalização

---

- Na batedeira com o globo, bata o chantilly com Chocolate em Pó Melken 50% até obter picos firmes.

## Montagem

---

- Espalhe o recheio sobre a massa firme;
- Corte as bananas na metade, no sentido do comprimento, e disponha sobre o recheio, com a face cortada virada para baixo. Cubra com chantilly, nivele com uma espátul e leve para gelar;
- Finalize polvilhando com Chocolate em Pó Melken 50%.



## Bolinha de Natal



### RENDIMENTO

244 uni. de aprox. 45g

## INGREDIENTES

### 1ª. Etapa - Esponja

---

550g de Farinha especial;  
330g de Água ambiente;  
120g de Fermento biológico fresco.

### Recheio

---

3660g de Carat Supercrem Branco.

### 2ª. Etapa - Reforço

---

2000g de Tegral Soft'r Panettone;  
660g de água gelada.

### Decoração

---

244g de Carat +Sabor Branco;  
250g de Amêndoas laminadas.

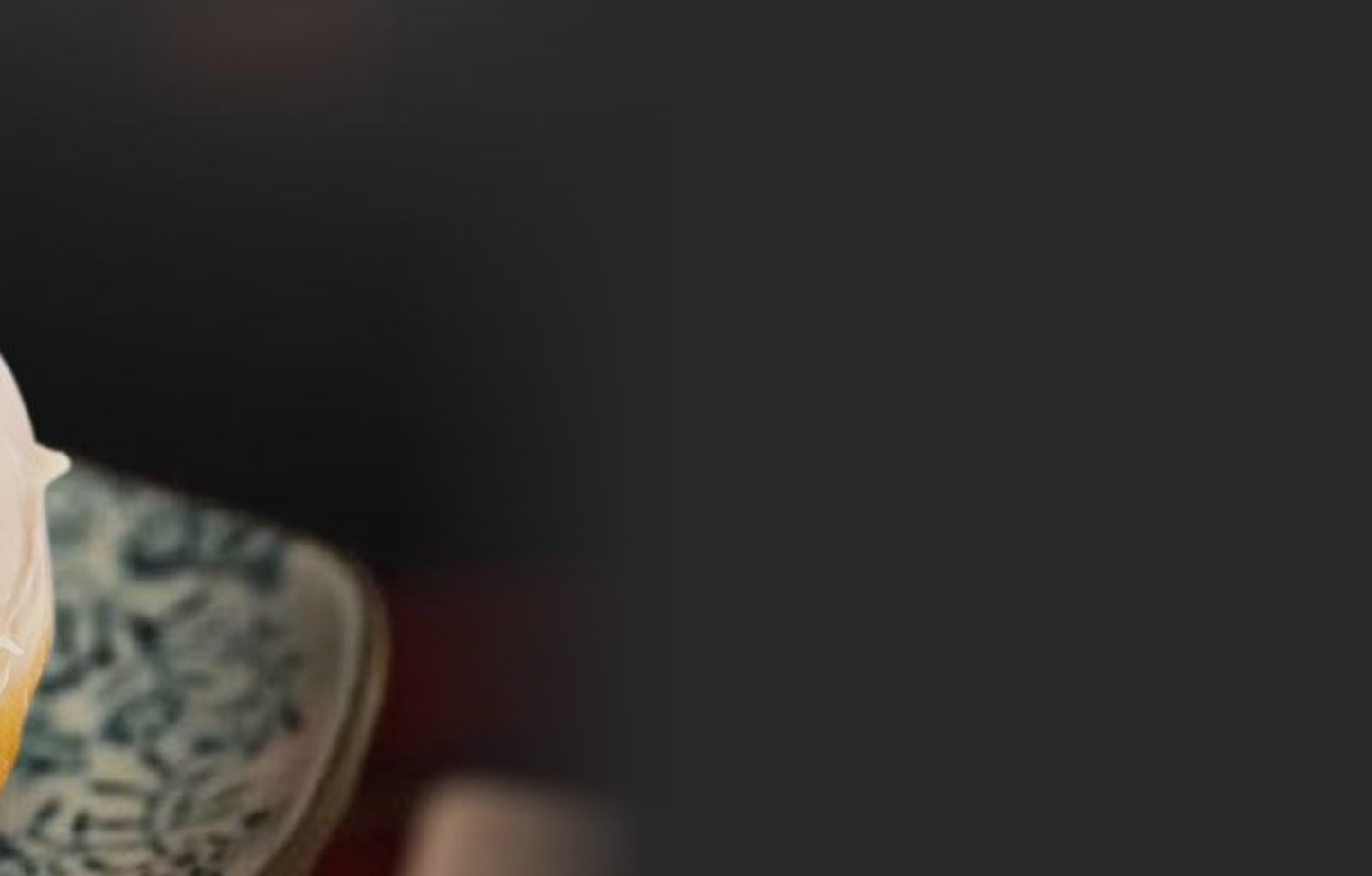
## MODO DE PREPARO

### 1ª. Etapa - Esponja

---

- Colocar a farinha de trigo na masseira e adicionar a água;
- Misturar em velocidade lenta, até que a mistura incorpore a água;
- Adicionar o fermento e bater em velocidade rápida, até que a massa fique homogênea e parcialmente desenvolvida;
- Cobrir com plástico e fermentar até dobrar o volume.





## 2ª. Etapa - Reforço

---

- Adicionar a mistura, água e a esponja e bater em velocidade lenta, até que se forme uma massa homogênea;
- Bater em velocidade rápida, até que a massa fique lisa e elástica. A temperatura da massa não deve exceder 28°C;
- Dividir a massa com 15g cada, modelar formato bolinha e colocar em assadeiras untadas;
- Colocar em câmara fermentadora e fermentar por cerca de 1 hora e 30 minutos;
- Assar em forno lastro a 180°C ou forno turbo a 150°C, por aproximadamente 15 minutos;
- Com auxílio de manga descartável e bico de confeitar, injetar 15g de recheio Carat Supercrem Branco por baixo para cada bolinha.

## Decoração

---

- Derreter o Carat +Sabor Branco, banhar a superfície do pão e decorar com as amêndoas laminadas.





## Cuca Alemã



### RENDIMENTO

2 frigideiras de 20 cm

## INGREDIENTES

### Massa

500g de Tegral Pão Macio;  
500g de Tegral Brioche de Paris;  
620g de Água gelada;  
400g de Ovos 400;  
5g de Noz moscada;  
10g de Raspa de limão;  
8g de Fermento fresco;  
500g de Cremfil Doce de Leite.

### Crumble

250g de Farinha de trigo;  
250g de Amido de milho;  
250g de Açúcar refinado;  
250g Manteiga sem sal;  
10g Canela em pó.

## MODO DE PREPARO

### Massa

- Em um recipiente, misturar todos os ingredientes com fouet até formar uma massa homogênea. Fermentar por 120 minutos aproximadamente;
- Colocar 200g de massa em aro 15cm de diâmetro, rechear com Cremfil Doce de Leite e cobrir com a farofa;
- Assar em forno lastro a 200°C por cerca de 25 minutos aproximadamente.

### Montagem

- Misturar todos os ingredientes até formar uma farofa. Colocar por cima da cuca.



## Delícia de Avelã



### RENDIMENTO

28x200g aproximadamente

## INGREDIENTES

### Massa

---

2kg de Satin Creme Cake Neutro;  
450ml de água;  
400g de óleo;  
900g de ovos.

### Recheio

---

2kg de Carat Supercrem Avelã.

### Decoração

---

Carat Raspas & Decor.

## MODO DE PREPARO

### Massa dos Cookies

---

- Adicione a Satin Creme Cake Neutro, a água, o óleo e os ovos à batedeira e bata por 2 minutos;
- Transfira a massa para a assadeira forrada com papel manteiga numa espessura de 1cm;
- Leve para assar por 15 minutos a 180°C e corte em discos de 5cm para montar o bolo dentro do pote.

### Decoração

---

- Com um cortador redondo, faça raspas pequenas utilizando a barra Carat Raspas & Decor.

### Montagem

---

- Intercale camadas de fatias do bolo já cortado e Carat Decorcrem Avelã, finalize com as raspas.



## Pão da Fazenda



**RENDIMENTO**  
2 frigideiras de 20 cm

## INGREDIENTES

### Massa

3kg de Brioche de Paris;  
3kg de Tegral Pão Macio;  
1200g de ovos;  
1400g de água;  
180g de margarina;  
250g fermento fresco;  
200g de óleo.

### Cobertura

800g amido de milho;  
300g açúcar;  
300g margarina.

## MODO DE PREPARO

- Misture todos os ingredientes por mais ou menos 5 minutos no liquidificador;
- Unte uma forma com óleo, modele os pães e deixe crescer até dobrar o volume;
- Passe a margarina sobre o pão;
- Misture o amido de milho e o açúcar e passe sobre os pães;
- Asse os pães num forno a 180°C por aproximadamente 40 minutos.



# Pizza de Brócolis e Bacon



## RENDIMENTO

9 pizzas de aproximadamente 660g cada.

## INGREDIENTES

### Massa

2kg de Farinha de trigo;  
1,2kg de água gelada;  
80g de O-tentic Durum;  
100g de azeite;  
40g de sal.

### Recheio

900g de molho de tomate;  
2,25kg de queijo muçarela;  
540g de bacon fatiado assado;  
585g de brócolis.

## MODO DE PREPARO

### Massa

- Misturar todos os ingredientes na masseira por 15 minutos na velocidade lenta;
- Bater na velocidade rápida até alcançar o ponto de véu grosso;
- Dividir a massa em peças de 350g;
- Bolear e deixar fermentar por aproximadamente 4 horas;
- Abrir a massa em formato de pizza.

### Montagem

- Espalhe o molho de tomate sobre a massa da pizza;
- Em seguida, espalhe a muçarela, o brócolis e o bacon em tiras e leve a massa para assar a 300°C no forno lastro ou forno à lenha por aproximadamente 7 minutos.



# Waffle Belga



**RENDIMENTO**  
72 unidades de 25 g  
aproximadamente.

## INGREDIENTES

### Massa

---

1kg de Brioche de Paris;  
300g de ovos;  
150g de água gelada;  
60g de fermento biológico.

### Cobertura

---

720g de Carat Decorcrem Avelã

## MODO DE PREPARO

### Massa

---

- Colocar todos os ingredientes da massa e parte da água em velocidade lenta por 5 minutos;
- Na velocidade rápida, adicionar o restante da água aos poucos até o ponto de véu.

### Montagem

---

- Dividir em peças de 80g, bolear e descansar por 10 minutos;
- Com auxílio de um rolo, abrir a massa com 15 cm de diâmetro, colocar sobre folhas de papel manteiga polvilhadas com farinha e deixar fermentar por aproximadamente 2 horas;
- Colocar a massa em máquinas de Waffle e assar por 2 minutos;
- Banhar no Carat Decorcrem Avelã.

# AGRADECIMENTO PELA CONFIANÇA E SUCESSO

Com o apoio dedicado de colaboradores, clientes, parceiros e representantes, construímos uma história de sucesso. Agradecemos pela confiança depositada em nós, impulsionando-nos a superar desafios e buscar a excelência. Aos clientes, parceiros e colaboradores, nosso profundo agradecimento por fazerem parte desta jornada. Que continuemos juntos, fortalecendo laços e alcançando novos patamares de sucesso.

Edição  
Especial



anos



**(19) 3637.9999**

Avenida Dolores Martins Rubinho, 660, Distrito Industrial - São João da Boa Vista, SP.

**SAC@ALLPAN.COM.BR**



@allpandistribuidora

[www.allpan.com.br](http://www.allpan.com.br) | [loja.allpan.com.br](http://loja.allpan.com.br)