



## BOLO INFANTIL



### INGREDIENTES - MASSA

- 03 xícaras de açúcar refinado
- 06 colheres de margarina (sopa) cheia
- 07 ovos
- 06 xícaras de farinha de trigo com fermento
- 1 e ½ xícaras de leite
- ½ colher de café de **ANTIMOFO MIX**
- AROMA DE BAUNILHA MIX** a gosto.



### PREPARO

1. Bata a manteiga, o açúcar e os ovos até obter um creme homogêneo;
2. Misture o **ANTIMOFO MIX** a farinha de trigo e reserve;
3. Acrescente ao creme a farinha já misturada com o **ANTIMOFO MIX** alternando com o leite;
4. Acrescente a massa o **AROMA DE BAUNILHA MIX**.
5. Unte as formas, e leve para assar (forno médio 200° C)

**OBS 1:** Se desejar uma massa de chocolate, acrescente a massa 3 colheres de sopa (cheia) de **CHOCOLATE EM PÓ PREMIUM MIX 32%** com a farinha. Esta receita comporta 02 formas de bolo redondas, sendo, 01 de 30 cm e 01 de 20 cm.

**OBS 2:** Para fazer um bolo tipo formigueiro podemos acrescentar a essa massa 2 xícaras de **CHOCOGOTAS MIX**, basta apenas misturar quando a massa já estiver pronta, e levar para assar.

## RECHEIO



### INGREDIENTES

- 2 xícaras de **CREME DE CONFEITEIRO MIX**
- 2 xícaras de leite
- 3 colheres (sopa) **CHOCOLATE EM PÓ PREMIUM MIX 32%**
- 01 cx leite condensado



### PREPARO

1. Junte todos os ingredientes e leve ao fogo;
2. Mecha até engrossar, retire do fogo e utilize ao esfriar.



### DICA MIX

- **PASTAMIX** – para cobrir o bolo
- **AÇÚCAR IMPALPÁVEL MIX** – para inserir na pasta
- **CORANTES SOFTGEL MIX**
- **CORANTE EM GEL MIX**
- **GEL DE CONFEITEIRO MIX** – para colar a pasta
- **CMC MIX** – para transformar a pasta mix em pastilhagem



**IASMYN MONTENEGRO**

(83) 8721 8269

✉ atelierpaulamontenegro@hotmail.com



## TORTAS MIX



### INGREDIENTES – MASSA BAUNILHA

- 500 g de Açúcar refinado
- 600 g de Farinha de trigo com fermento
- 6 ovos
- 400 ml de água
- 01 colher (sopa cheia) de **EMUSIFICANTE MIX**
- AROMA MIX SABOR DOCE DE LEITE**



### PREPARO

6. Pré aqueça o forno a 160°C por 10 min;
7. Bata na batedeira o açúcar, a farinha, os ovos, e vá acrescentando a água;
8. Por ultimo adicione a colher bem cheia de EMUSIFICANTE MIX, até virar um creme homogêneo;
9. Acrescente o AROMA MIX a gosto;
10. Unte as formas e leve a massa para assar.

Rendimento: 02 formas para torta de 24 cm diâmetro.

OBS: Pode ser adicionado a esta massa 3 colheres de CHOCOLATE EM PÓ PREMIUM MIX 32% para fazer uma massa de chocolate.



### INGREDIENTES – RECHEIO

- 02 xícaras de CREME DE CONFEITEIRO MIX
- 02 xícaras de Leite
- 01 cx de leite condensado
- 01 cx creme de leite
- 03 colheres de CHOCOLATE EM PÓ MIX 50%



### PREPARO

1. Junte todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo até engrossar;
2. Espere esfriar e recheie a torta.



### INGREDIENTES – RECHEIO

- 01 cx leite condensado
- 01 cx creme de leite
- 45 g de EMULSIFICANTE MIX
- 01 suco em pó artificial



### PREPARO

1. Junte os ingredientes em um liquidificador, e espere emulsionar.

## VITRIFICAÇÃO COM ÁGAR-ÁGAR MIX



### INGREDIENTES

4 ¼ xícaras (chá) de água–1000ml  
2 ½ xícaras (chá) de AÇÚCAR CRISTAL INCOLOR MIX – 600g  
3 colheres medida (sopa) de XAROPE DE GLUCOSE MIX – 60g  
2 colheres medida (sopa) de ÁGAR ÁGAR MIX – 20g  
Gotas de CORANTE LÍQUIDO MIX (tonalidade desejada) – q.s  
1 colher medida (chá) de AROMA MIX (sabor desejado) – 5ml



### PREPARO

1. Em uma panela, misture a água, o ÁGAR ÁGAR MIX, o AÇÚCAR CRISTAL INCOLOR MIX e o XAROPE DE GLUCOSE MIX. Leve para ferver por 5 minutos. Desligue;
2. Acrescente o AROMA MIX e o CORANTE LÍQUIDO MIX. Misture até homogeneizar com a calda. Distribua em forminhas de acetato no formato desejado.



### DICA MIX

- CHANTILLY MIX
- CREME DE CONFEITEIRO MIX
- CORANTES SOFTGEL MIX
- ÁGAR-ÁGAR MIX

**IASMYN MONTENEGRO**

 (83) 8721 8269

[atelierpaulamontenegro@hotmail.com](mailto:atelierpaulamontenegro@hotmail.com)

[www.mix.ind.br](http://www.mix.ind.br)



## CUPCAKES DECORADOS



### INGREDIENTES - MASSA

100 g de manteiga sem sal ou margarina  
01 xícara (chá) de açúcar refinado  
150 g de PREPARADO PARA MASSA TIPO PANETONE MIX  
03 ovos  
01 xícara (chá) de leite  
03 xícaras de farinha de trigo (com fermento)  
120 g de CHOCOGOTAS MIX  
AROMA MIX, a gosto.



### PREPARO

1. Pré aqueça o forno a 160°C por 10 min;
2. Bata na batedeira a margarina, o açúcar e o PREPARADO PARA MASSA TIPO PANETONE MIX, até obter um creme;
3. Acrescente os ovos e bata mais um pouco;
4. Retire da batedeira e acrescente o leite, a farinha de trigo e o CHOCOGOTAS MIX;
5. Se desejar acrescente o AROMA MIX;
6. Distribua em forminhas de papel próprias para cupcakes, e ponha-as dentro de formas de alumínio ou silicone para levar ao forno por cerca de 20 minutos.

**OBS:** Se desejar cupcakes de chocolate, acrescentar 02 colheres de CHOCOLATE EM PÓ PREMIUM MIX 32% na massa.



### DICA MIX

- PASTAMIX
- AÇÚCAR IMPALPÁVEL MIX
- CMC MIX
- GEL DE CONFEITEIRO MIX
- CORANTES SOFTGEL MIX
- PASTA AMERICANA COLORIDA MIX



**IASMYN MONTENEGRO**

(83) 8721 8269

atelierpaulamontenegro@hotmail.com



## BOLO DE NOIVA MONTENEGRO



### INGREDIENTES - MASSA

- 1 KG de farinha de trigo com fermento
- 500 g de açúcar refinado
- 800 g de manteiga
- 9 ovos
- 01 xícara (chá) de vinho moscatel
- 01 xícara (chá) de uvas passas
- 01 xícara (chá) de frutas cristalizadas
- 01 xícara (chá) de geleia de ameixa
- 01 colher (sopa) de **ANTIMOFO MIX**
- 04 colheres (sopa) de **CHOCOLATE EM PÓ PREMIUM MIX 32%**



### PREPARO

1. Junte a farinha de trigo com o **ANTIMOFO MIX** e o **CHOCOLATE EM PÓ PREMIUM MIX** peneire e reserve;
2. Bata em uma batedeira o açúcar e a manteiga e adicione os ovos um a um;
3. Em seguida adicione a primeira mistura;
4. Para finalizar junte as uvas passas, as frutas cristalizadas, e a geleia de ameixa, sempre alternando com o vinho.
5. Pré-aqueça o forno a 180°C e leve a massa para assar.



### DICA MIX

- **PASTAMIX** – para cobrir o bolo
- **AÇÚCAR IMPALPÁVEL MIX** – para inserir na pasta
- **CORANTES SOFTGEL MIX**
- **CORANTE EM GEL MIX**
- **GEL DE CONFEITEIRO MIX** – para colar a pasta
- **CMC MIX** – para transformar a pasta mix em pastilhagem
- **GLACÊ REAL MIX** – para decoração



**IASMYN MONTENEGRO**

☎ (83) 8721 8269

✉ atelierpaulamontenegro@hotmail.com