

WE
CREATE
SOLUTIONS



LOTUS BISCOFF®

Inspiração & Receitas

Surpreenda com
MAIS INOVAÇÃO



Faça a diferença com Lotus Biscoff®

O sabor do Lotus Biscoff® combina o equilíbrio perfeito entre um sabor intenso e caramelizado, a uma textura crocante e deliciosa. Já se tornou adorado por pessoas em todo o mundo, porque em cada dentada é um momento de puro deleite!



RECHEIO LOTUS BISCOFF®

- O sabor do original Lotus Biscoff®
- Balde de 3 kg com o Recheio Lotus Biscoff®, feito a partir dos Biscoitos Lotus Biscoff®.
- Apto para rechear, cobrir e decorar as suas criações.
- Elevada estabilidade à refrigeração e congelação.
- Não contém corantes, aromatizantes e conservantes artificiais. E é 100% vegan.

CRUMBLE LOTUS BISCOFF®

- Saco com 750 gr de Crumble de biscoitos Lotus Biscoff.
- Ideal para rechear, cobrir ou para dar alguma textura e crocância às suas criações.
- Pronto a usar: não perca tempo a triturar os biscoitos Lotus Biscoff.
- Feito a partir dos biscoitos Biscoff originais.
- Não contém corantes, aromatizantes e conservantes artificiais. E é 100% vegan.

Crumble Lotus Biscoff®

Recheio Lotus Biscoff®



RECHEIO LOTUS BISCOFF®

PANQUECAS BISCOFF®

Ingredientes

500 g CREDI®BRIOCHE COMPLETO AC
300 g Leite
100 g Ovos
80 g RECHEIO LOTUS BISCOFF
10 g Orkide

Procedimento

Colocar todos os ingredientes na amassadeira e bater com raquete até obter uma mistura homogênea.

Descansar cerca de 10 min.

Coloque as panquecas na frigideira untada com CREFINO até que as mesmas estejam confeccionadas.

A meio da cozedura vire as panquecas.





RECHEIO LOTUS BISCOFF®

PUDIM BISCOFF®

Ingredientes (pudim)

500 g CRELINE
500 g Leite
500 g Ovos
100 g Açúcar
100 g RECHEIO LOTUS BISCOFF®

Caramelo

750 g Açúcar
150 g Água

Procedimento

Leve ao lume, o açúcar e a água até obter um caramelo claro. Coloque nas formas.

Coloque todos os ingredientes num recipiente alto e passe com uma varinha mágica até obter um preparado uniforme.

Coloque nas formas previamente untadas com caramelo e leve a cozer em banho-maria:
Temperatura: 160°C.
Tempo cozedura: 45 a 50 min.

Desenforme os pudins e decore com CRUMBLE LOTUS BISCOFF®.

CRUMBLE LOTUS BISCOFF®

CHARLOTTE BISCOFF®

Ingredientes (biscuit)

1.000 g CREDI®BISCUIT TRADIÇÃO
225 g Ovos
320 g Claras
80 g FARINHA DE AMÊNDOA COM PELE

Recheio (mousse)

500 g CRELINE
400 g Iogurte natural
50 g CREDI®CUSTARD CREMIN SUPER (pronto)

Creme

250 g Água
100 g CREDI®CUSTARD CREMIN SUPER (pronto)

Procedimento

Biscuit: Misturar CREDI®BISCUIT TRADIÇÃO e os ovos, bater com varas.

Tempo de mistura: 8 min. em vel. rápida.

Diminuir a velocidade e adicionar a farinha de amêndoa com pele. Por fim, envolver as claras previamente batidas em castelo.

Num tabuleiro previamente forrado com papel siliconizado e com a ajuda de um saco de pasteleiro com boquilha lisa, tender em formato de palito e cozer:
Temperatura: $\pm 200^{\circ}\text{C}$.
Tempo de cozedura: ± 8 min.

Mousse: Colocar os ingredientes do creme na batedeira e bater com a ajuda de uma raquete:
Tempo de mistura: 5 min. em vel. média.

Bater parcialmente a CRELINE, misturar com o iogurte natural e CREDI®CUSTARD CREMIN SUPER até obter uma mousse.

Colocar as cintas feitas de biscuit num aro de $\varnothing 8$ cm diâmetro previamente forrado com cinta de acetato. Colocar um disco de biscuit no fundo do aro e aplicar a primeira camada de mousse.

De seguida e com a ajuda de um saco de pasteleiro, coloque uma camada de RECHEIO LOTUS BISCOFF® e repita.
Finalizar com crocante de CRUMBLE LOTUS BISCOFF® e decorar a gosto.



CRUMBLE LOTUS BISCOFF®

ÓPERA BISCOFF®

Ingredientes (biscuit)

500 g CREDI®BISCUIT TRADIÇÃO
225 g Ovos
320 g Claras
80 g FARINHA DE AMÊNDOA COM PELE

Calda (café)

500 g Água
50 g Açúcar
30 g Café solúvel

Creme

500 g Água
200 g CREDI®CUSTARD CREMIN SUPER (pronto)
15 g Café solúvel

Mousseline

700 g CREDI®CUSTARD CREMIN SUPER
100 g Manteiga
40 g AÇÚCAR EM PÓ

Procedimento

Biscuit: Misturar CREDI®BISCUIT TRADIÇÃO e os ovos, bater com varas.

Tempo de mistura: 8 min. em vel. rápida.

Diminuir a velocidade e adicionar a farinha de amêndoa com pele.

Por fim, envolver as claras previamente batidas em castelo.

Num tabuleiro (60x40 cm) previamente forrado com papel siliconizado, coloque 600 g de massa, nivele e leve ao forno:

Temperatura: 220°C.

Tempo de cozedura: ± 8 min.

Ferver a água, juntamente com o café solúvel e o açúcar e reservar.

Creme: Dissolver o café solúvel em água.

Colocar os ingredientes na batedeira e com a ajuda de uma raquete bater cerca de 5 min. em vel. média.

Mousseline: Envolver o CREDI®CUSTARD CREMIN SUPER, com o AÇÚCAR EM PÓ e a manteiga, em ponto pomada, até obter um preparado uniforme.

Por fim, cortar a pasta de biscuit em retângulos de 15x35 cm, molhar cada um dos retângulos com calda e aplicar uma camada de mousseline de café. Levar ao frio para estabilizar.

Aplicar uma camada de RECHEIO LOTUS BISCOFF® seguida de uma camada de biscuit. Molhe a pasta com calda e repita os processos.

Finalize com uma camada fina de CRUMBLE LOTUS BISCOFF®, decore com crocante e motivos a gosto.



Receitas criativas criam

SABORES INCRÍVEIS

Sabemos que está sempre à procura de inspiração para impressionar os seus clientes.

Então, porque não dar asas à sua criatividade com Lotus Biscoff®?

O sabor caramelizado único faz toda a diferença.

Experimente como recheio ou decoração de cupcakes, talvez usar como base para um cheesecake ou até como cobertura de uma das suas criações.

As possibilidades são infinitas! E parte da magia é que isso fará com que os seus clientes voltem sempre.

Transforme o Lotus Biscoff® num ingrediente do seu sucesso!

