



**FABBRI**  
1905



# A CONFEITARIA COM GOSTO VEGAN

Novas bases e ingredientes para suas receitas



PALM OIL  
FREE

GLUTEN  
FREE



Grandes novidades Fabbri para a confeitaria: com a nova **Base Vegan para Pão de Ló e Massa Flora** é possível criar muitas receitas também na versão vegana, preservando todo o gosto de sempre. Uma verdadeira revolução que atende à sensibilidade dos clientes, sem abrir mão da arte de uma boa sobremesa.

Já pensou em um bolo **sacher para veganos**?

Com a base Base Vegan Fabbri é possível! Complete a receita com a **Glassa de Chocolate Fabbri**, e o **Cacao Bollo Oro Fabbri**, todos produtos certificados Vegan Ok. Com a base Vegan você também pode fazer deliciosos biscoitos ou tortas, todos adequados aos gostos veganos.

## PÃO DE LÓ VEGANO CLÁSSICO

Dosagem para uma assadeira de 60x40 cm.

### Ingredientes:

255 g farinha  
50 g Base Vegan Fabbri  
100 g amido de batata  
160 g açúcar  
175 g óleo  
360 g água  
35 g Delipaste Baunilha Super Fabbri

### Procedimento:

Na batedeira bata a Base Vegan Fabbri com água e deixe repousar por alguns minutos (criar espuma), adicione o óleo, o açúcar e o Delipaste Baunilha Super Fabbri, bata por mais alguns minutos. Por fim, adicionar a farinha e o amido manualmente, mexendo de baixo para cima. Espalhar a massa na assadeira e assar em forno estático a 160°C sem umidade por 20 minutos.

### VARIANTE VEGANA E GLUTEN FREE

Substituir a farinha pela mesma quantidade de maizena, farinha de arroz ou farinha para celíacos.

### VARIANTE GLUTEN FREE, MAS NÃO VEGANA

#### Ingredientes:

300 g ovos inteiros  
15 g Base Vegan Fabbri  
100 g amido de batata  
200 g açúcar  
45 g óleo  
150 g maizena ou farinha de arroz  
20 g Delipaste Baunilha Super Fabbri

## PÃO DE LÓ VEGANO DE CHOCOLATE

Receita igual ao pão de ló clássico substituindo 50g de farinha por 50g de Cacao Bollo Oro Fabbri e adicionando 40g de água.





## MASSA FLORA VEGANA

### Ingredientes:

520 g farinha  
260 g margarina  
8 g Base Vegan Fabbri  
250 g açúcar  
65 g água  
25 g Delipaste Baunilha Super Fabbri  
5 g raspas de limão

### Procedimento:

Misturar água, raspas de limão e Base Vegan Fabbri; em seguida, adicionar os ingredientes restantes. Sovar a massa normal e deixar descansar na geladeira. Assar em forno a 160°C sem umidade e com ventilação a 2 em 5 por 25 minutos.

### Para massa flora de chocolate:

substituir 40g de farinha por 40g de Cacau Bollo Oro Fabbri



## PLUMCAKE DE LARANJA

### Ingredientes:

50 g suco de laranja  
Raspas de casca de laranja  
250 g água  
50 g Base Vegan Fabbri  
190 g óleo  
280 g açúcar  
3 g sal  
300 g farinha  
110 g amido de batata

### Procedimento:

Colocar na batedeira a água, o suco, as raspas de laranja e a Base Vegan Fabbri. Bater tudo, depois adicionar o óleo, o açúcar, o sal e misture manualmente com uma espátula de baixo para cima a farinha e o amido peneirado. Despejar a mistura em um molde para plumcake, previamente untado. Assar em forno a 165°C sem umidade com ventilação a 1 em 5 por 40 minutos.



## PLUMCAKE DE CHOCOLATE E LARANJA

Receita igual ao plumcake de laranja substituindo 50 g de farinha por 50 g de pó de Cacau Bollo Oro Fabbri. Durante o procedimento, juntar o cacau à farinha e ao fim as gotas de chocolate.



## MERENGUE (“SUSPIRO”)

### Ingredientes:

180 g água  
25/30 g Base Vegan Fabbri  
360 g açúcar refinado  
80 g açúcar confeiteiro  
5 g Delipaste Baunilha Super Fabbri

### Procedimento:

Esquentar água, açúcar e base Vegan a 55/60°C no micro-ondas. Colocar na batedeira e bater. Despejar o açúcar em pó na massa e misturar de baixo para cima. Pingar os suspiros sobre a assadeira com papel de forno. Cozinhar a 90°C, mínimo 180 minutos dependendo da forma.

## MACARONS

### Ingredientes:

180 g água  
25/30 g Base Vegan Fabbri  
200 g farinha de amêndoas  
60 g açúcar confeiteiro  
360 g açúcar refinado

### Procedimento:

Esquentar água, sacarose e Base Vegan Fabbri a 55/60°C no micro-ondas, despejar na batedeira e bater como um suspiro. À parte, peneirar a farinha de amêndoas e o açúcar em pó. Despejar na massa e misturar de baixo para cima. Formar os macarons na assadeira com o silpat. Deixar descansar por 10/15 minutos e cozinhar a 135°C por 12/15 minutos.

Obs.: Se forem coloridos, adicionar à água 2 g de corantes em pó. Caso sejam de chocolate, substituir 30 g de farinha de amêndoas por 30 g de Cacau Bollo Oro Fabbri.



## BRUTTI MA BUONI (“FEIOS, MAS GOSTOSOS”)

### Ingredientes:

180 g água  
25/30 g Base Vegan Fabbri  
360 g açúcar refinado  
80 g açúcar confeiteiro  
530 g de avelãs trituradas

### Procedimento:

Esquentar água, açúcar e base Vegan a 55/60°C no micro-ondas. Despejar na batedeira e bater como um suspiro. Despejar o açúcar em pó na massa e misturar de baixo para cima. Por fim, adicionar os grãos de avelã. Formar os “Brutti ma Buoni” sobre a assadeira com papel de forno. Cozinhar a 120°C por 80 minutos.

