

RECEITAS MARAVILHOSAS

Delícias de Inverno

Receitas Maravilhosas - Ano 3 - nº 79

VENDA PROIBIDA
EXEMPLAR GRATUITO

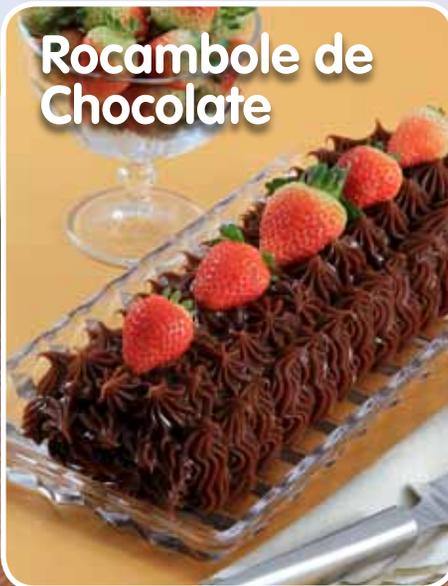


Tapioca Caramelada com Beijinho

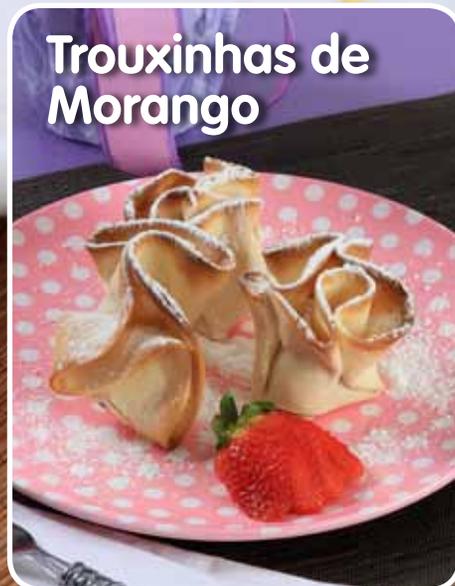
Bom-Bocado de Mandioca



Rocambole de Chocolate



Trouxinhas de Morango





Abriu!
Tá pronto!

SUA RECEITA PODE SER A ESTRELA DA REVISTA

Concurso cultural RECEITA PREMIADA ALISPEC

Envie a melhor receita de bolo ou doce elaborada por você. Se ela for escolhida, será publicada aqui na revista com foto e tudo. Além de ser a estrela da edição, você ainda ganha um kit com produtos ALISPEC para continuar preparando delícias inesquecíveis. Mande sua receita até o dia

31/07/2011 para Caixa Postal 12007 - São Paulo/SP - CEP 02013-970 ou a cadastre no site www.alispec.com.br. Serão quatro ganhadores* que vão sair na revista ao lado da sua receita premiada.

*Consulte o regulamento no site.

NÃO PERCA TEMPO. FAÇA JÁ O SEU CADASTRO!

**MOSTRE SEU
TALENTO.
PARTICIPE!**

Alispec
faz a vida mais alegre

0800 7741770 • www.alispec.com.br



EDITOR
PAULO MILREU

DIRETORA ADMINISTRATIVA
ALINY MILREU

DIRETOR DE ARTE
FRED AGUIAR

DIAGRAMAÇÃO
RODRIGO COSTA

DEPARTAMENTO COMERCIAL
MOACIR OLIVEIRA

DEPARTAMENTO FINANCEIRO
RAFAELLA FONSECA

REDAÇÃO
GIULIANA GENISTRETTI
LARISSA MAROLLA

FOTOGRAFIA
ARTUR BRAGANÇA

PRODUÇÃO
ANA CAROLINA THOMAZ

ATENDIMENTO AO ASSINANTE
MARIA DOS ANJOS T. MILREU

AGRADECIMENTOS
ARTMIX
(11) 3853-2542
QUADRIFOGLIO
(11) 3837-0044

NÃO É PERMITIDA REPRODUÇÃO TOTAL OU PARCIAL
DO CONTEÚDO DESSA EDIÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO
PRÉVIA DA EDITORA.

RECEITAS MARAVILHOSAS
DELÍCIAS DE INVERNO - EDIÇÃO 79

AW
EDITORA

R. JOÃO FRAISSAT, 232 – CEP 05048-040
SÃO PAULO – SP TEL.: (11) 3862-0005
www.altagastronomia.com.br

DEVIDAMENTE REGISTRADA NO
3º CARTÓRIO DE REGISTRO
CIVIL DE PESSOAS JURÍDICAS
SOB O Nº 243.939

ÍNDICE

Biscoito Recheado Cremoso.....	4
Bolo de Abacaxi da Vovó Caramelado	5
Bom-Bocado de Mandioca.....	6
Canudinho de Cajuzinho Energético	6
Cheesecake de Coco com Frutas	7
Crepe Cítrico com Leite Condensado.....	8
Cupcake de Caneca	9
Doce Mini Pizza	10
Frozen Iogurte com Maracujá.....	11
Fondue Meio Amargo	11
Manjar com Cerelis.....	12
Marmita de Brigadeiro Cremoso.....	13
Meia Lunas de Coco com Baunilha	14
Mini Bolo Dois Amores	15
Mix de Frutas Merengadas.....	16
Mousse de Pistache.....	17
Muffin de Chocolate com Frutas Secas	18
Pastel Doçura	19
Petit Gâteau de Ganache.....	20
Pudim de Abacaxi com Coco	21
Rocambolo de Chocolate com Morango	22
Tapioca Caramelada com Beijinho	23
Torta Crocante	24
Trouxinhas de Chocolate e Morango	25

Receitas Ganhadoras da Promoção

Bolo de Chocolate Encantado.....	26
Pão de Beterraba com Recheio de Coco	27

Drinks

Café Colonial de Avelã	28
Caipirinha de Limãozinho.....	28
Cappuccino de Truffa	28
Licor de Paçoca	29
Limãozinho Suíço	29
Milkshake de Morango.....	29



Página 07



Página 14



Página 18



Página 20



Página 24



Página 25



Culinaristas Alispec
Valquiria Silva
(11) 9217-4169
Ana Lucia Teixeira da Silva
(11) 9376-4729



BISCOITO RECHEADO CREMOSO



1 hora 12 unidades

Ingredientes

1 pacote de biscoito de leite
300 g de Cobertura Fracionada ao Leite **Alispec** derretida
400 g de Cocada Cremosa **Alispec**

Modo de Preparo

Banhe um dos lados do biscoito na cobertura derretida e deixe secar. Depois, coloque sobre eles, uma colher (sobremesa) de cocada cremosa e cubra com o outro biscoito, fazendo um sanduíche. Por último, banhe a parte externa dos biscoitos e decore a gosto.



BOLO DE ABACAXI DA VOVÓ CARAMELADO

Ingredientes

Massa

100 g de margarina
100 g de Doce de Abacaxi com Coco **Alispec**
2 xícaras (chá) de açúcar
3 gemas
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
250 ml de leite
1 colher (sopa) de fermento químico em pó
3 claras em neve
200 g de PratiLeite Condensado **Alispec**

Caramelo e Decoração

1 xícara (chá) de açúcar para o caramelo
1 lata de abacaxi em calda



1 hora



25 fatias

Modo de Preparo

Massa: Em uma batedeira bata a margarina, o doce de abacaxi com coco e o açúcar. Acrescente as gemas, uma a uma, e bata bem até formar um creme claro e consistente. Adicione alternadamente a farinha e o leite e continue batendo até formar uma massa homogênea. Por último, coloque o fermento e as claras em neve. **Caramelo:** Em uma panela faça um caramelo com o açúcar. **Montagem:** Unte uma forma redonda de 25cm com esse caramelo e decore com as rodélas de abacaxi. Disponha, cuidadosamente, a massa, o PratiLeite Condensado e leve para assar em forno preaquecido a 180°C, por aproximadamente 25 minutos. Desenforme depois de frio.

BOM-BOCADO DE MANDIOCA



1 hora



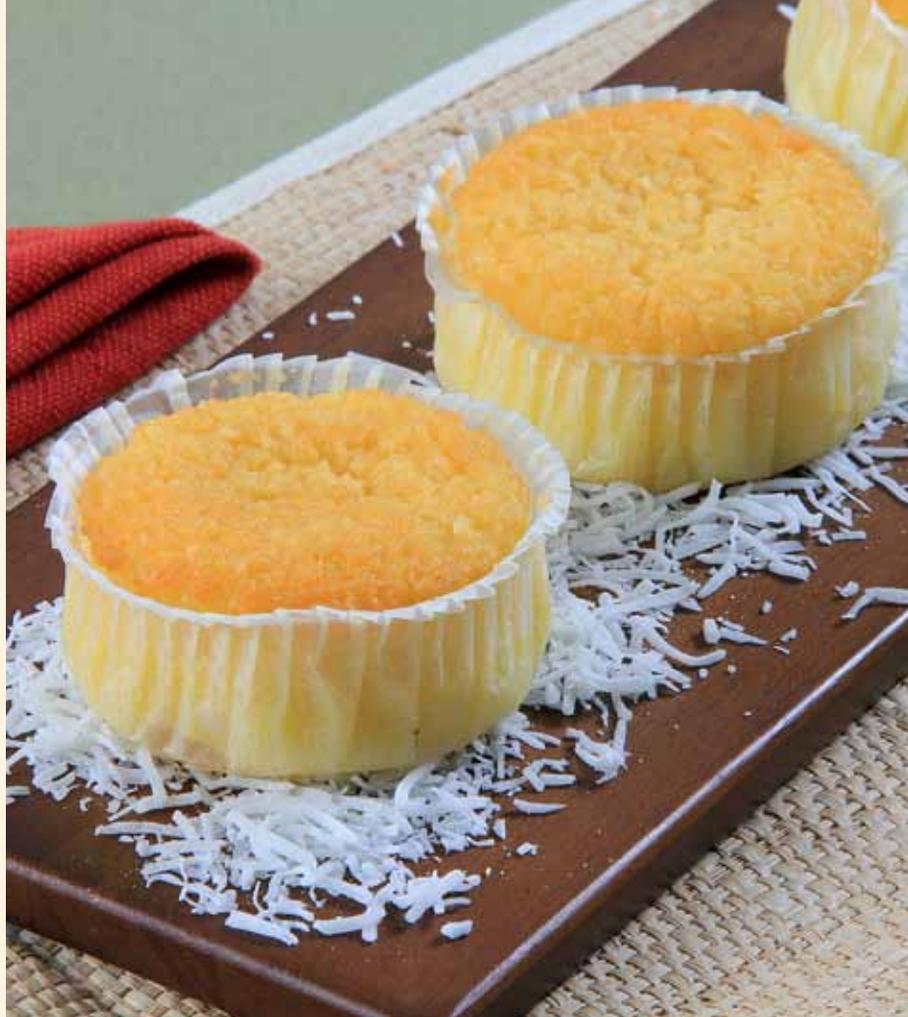
15 porções

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 xícara (chá) de leite de coco
400 g de Cocada Cremosa **Alispec**
6 ovos
500 g de mandioca crua ralada

Modo de Preparo

Em uma tigela misture bem todos os ingredientes. Coloque a mistura em forminhas de bom-bocado com 5 cm de diâmetro e leve ao forno preaquecido a 180°C, em banho-maria, por 40 minutos.



CANUDINHO DE CAJUZINHO ENERGÉTICO



40 minutos



20 unidades

Ingredientes

300 g de Cobertura Fracionada ao Leite **Alispec**
400 g de Cajuzinho **Alispec**
 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de chocolate em pó
 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de aveia em flocos
 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de amendoim torrado e triturado
20 casquinhas tipo waffer

Modo de Preparo

Em um recipiente derreta em banho-maria a cobertura e banhe todas as casquinhas por dentro. Deixe-as secarem fora da geladeira, em cima de um pedaço de papel-manteiga. Em uma vasilha misture o cajuzinho, o chocolate em pó, a aveia e o amendoim e recheie as casquinhas com essa mistura. Finalize cobrindo as casquinhas com mais cobertura derretida e decore a gosto.

CHEESECAKE DE COCO COM FRUTAS



1 hora



8 porções

Ingredientes

Massa

140 g de manteiga

1 ovo

220 g de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento químico em pó

Recheio

1 colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor

3 colheres (sopa) de água fervente

300 g de cream cheese

½ xícara (chá) de leite condensado

½ xícara (chá) de leite de coco

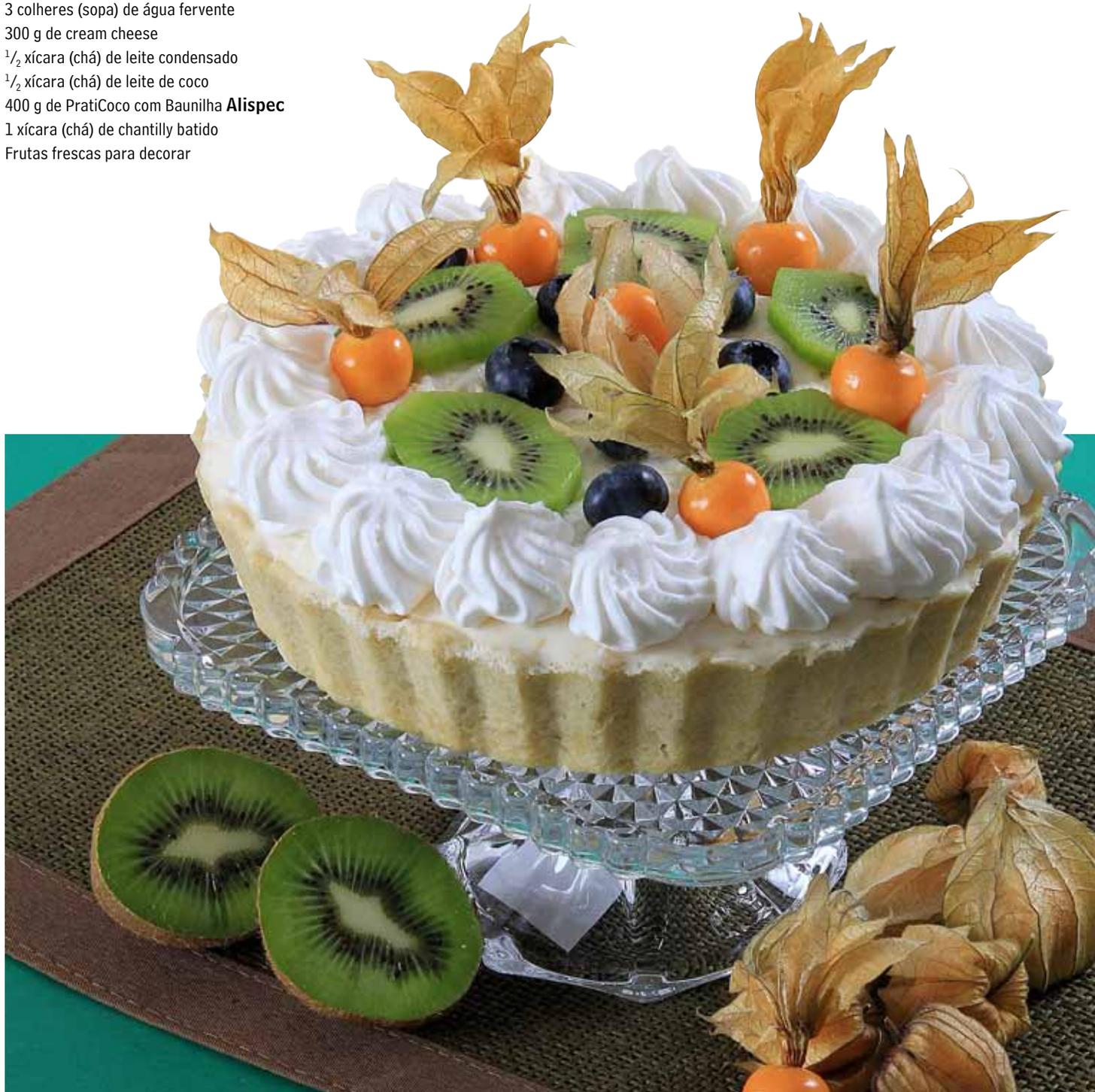
400 g de PratiCoco com Baunilha **Alispec**

1 xícara (chá) de chantilly batido

Frutas frescas para decorar

Modo de Preparo

Massa: Em uma tigela misture a manteiga com o ovo, junte a farinha e o fermento. Amasse bem a massa até ficar homogênea. Reserve na geladeira por, no mínimo, 30 minutos. Forre o fundo e as laterais de uma forma com fundo removível (com 24 cm de diâmetro) com 3 mm de espessura de massa. Com um garfo, faça furos no fundo da massa e leve para assar em forno preaquecido a 150°C, por aproximadamente 20 minutos. **Recheio:** Em um recipiente hidrate a gelatina na água fervente e reserve. Em uma batedeira bata pouco (e sozinho) o cream cheese e, em seguida, acrescente o leite condensado, o leite de coco e, por último, coloque o PratiCoco com Baunilha. Retire da batedeira e adicione a gelatina hidratada. Misture bem e agregue o chantilly batido. **Montagem:** Cubra a massa assada com o recheio e decore com as frutas frescas.





CREPE CÍTRICO COM LEITE CONDENSADO



40min.



10 unidades

Ingredientes

Massa

1 xícara (chá) de farinha de trigo
4 colheres (sopa) de açúcar
3 ovos
1 colher (sobremesa) de fermento químico em pó
200 ml de leite

Recheio

2 xícaras (chá) de PratiLeite Condensado **Alispec**
 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de suco de limão Tahiti
Raspas da casca de 1 limão para decorar

Modo de Preparo

Massa: Em um liquidificador junte todos os ingredientes e bata até misturar bem. Em uma frigideira antiaderente untada ou crepeira coloque uma concha de massa e doure-a dos dois lados. Reserve os discos em um prato. **Recheio:** Em um recipiente misture o PratiLeite Condensado com o suco de limão e reserve. **Montagem:** Recheie os crepes e dobre-os ao meio antes de servir. Decore com as raspas da casca do limão.

Dicas:

- Se desejar pode substituir o limão Tahiti por Siciliano ou laranja
- Sirva os crepes quentes

CUPCAKE DE CANECA



1 hora



300ml

Ingredientes

Massa

1 gema
4 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de margarina
4 colheres (sopa) de leite
1 colher (café) de licor de chocolate
2 colheres (sopa) de chocolate em pó peneirado
4 colheres (sopa) de farinha de trigo peneirada
1 colher (café) de fermento químico em pó
1 clara batida em neve com um garfo

Recheio

2 colheres (sopa) de PratiChocolate **Alispec**

Calda de Chocolate

2 colheres (sopa) de leite
3 colheres (sopa) de Ganache **Alispec**

Modo de Preparo

Massa: Em uma caneca de porcelana de 300 ml coloque o ovo com o açúcar e a margarina. Com o auxílio de um garfo bata bem por aproximadamente 3 minutos ou até obter um creme. Acrescente o leite, o licor de chocolate e o chocolate em pó e bata mais um pouco. Incorpore a farinha de trigo, o fermento em pó e misture muito bem. Coloque a clara batida e adicione o recheio. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C, por 25 minutos. **Calda de Chocolate:** Em uma panela, em fogo médio, coloque os ingredientes, misture bem e deixe ferver por 3 minutos. **Montagem:** Com o auxílio de um palito, faça alguns furos na superfície do bolinho, despeje a calda de chocolate, decore a gosto e sirva imediatamente.



DOCE MINI PIZZA



2 horas



10 porções

Ingredientes

Massa

15 g de fermento biológico fresco
3/4 xícara (chá) de água morna
2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1/4 xícara (chá) de azeite
1 colher (chá) de sal
Óleo para untar (o necessário)

Recheio

1 kg de PratiDoce de Leite **Alispec**
7 bananas-nanicas cortadas em rodelas
Canela em pó a gosto para polvilhar

Modo de Preparo

Massa: Em uma tigela grande dissolva o fermento na água morna. Junte 1 xícara (chá) de farinha de trigo, o azeite e o sal. Misture bem e adicione mais 1 xícara (chá) de farinha. A massa deve soltar das laterais da tigela e ficar grudenta. Polvilhe uma superfície lisa com a farinha restante e sove a massa até soltar das mãos. Forme uma bola e coloque-a em uma tigela untada com o óleo. Cubra com papel-filme e deixe crescer por 40 minutos. Divida a massa e abra-a com o auxílio de um rolo. Coloque em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180°C, somente para pré-assar, por aproximadamente 5 minutos. **Montagem:** Sobre a massa pré-assada adicione o PratiDoce de Leite, as bananas e a canela em pó. Volte ao forno a 180°C para assar, por mais 10 minutos.





FONDUE MEIO AMARGO



10min.



4 porções

Ingredientes

500 g de Cobertura Fracionada Meio Amarga **Alispec**

2 latas de creme de leite sem soro

3 colheres (sopa) de rum

Frutas frescas a gosto

Biscoitos sortidos a gosto

Modo de Preparo

Em um recipiente derreta a cobertura meio amarga em banho-maria e acrescente o creme de leite e o rum. Coloque a mistura em um aparelho para fondue e sirva com as frutas e os biscoitos.

FROZEN IOGURTE COM MARACUJÁ



3 horas



2 porções

Ingredientes

4 potes de iogurte natural

300 g de PratiMaracujá **Alispec**

Modo de Preparo

Retire o soro do iogurte e deixe escorrer em um filtro de papel por 10 minutos. Leve ao freezer por 2 horas. Retire do freezer e misture o PratiMaracujá usando um batedor. Acondicione a mistura em taças e leve novamente ao freezer, por 30 minutos.

Sirva em seguida.



MANJAR COM CERELIS



Ingredientes

1 lata de leite condensado
200 g de creme de leite
400 g de Cocada Cremosa **Alispec**
1 caixinha de maria-mole
200 g de Cerelis **Alispec**

Modo de Preparo

Em um liquidificador coloque o leite condensado, o creme de leite, a cocada cremosa e a maria-mole (preparada conforme a instrução da embalagem). Bata até misturar bem e despeje em uma forma com furo central untada com água e óleo. Leve à geladeira por 3 horas, desenforme e decore com a Cerelis.





MARMITA DE BRIGADEIRO CREMOSO

Ingredientes

400 g de Brigadeiro **Alispec**

200 g de creme de leite

100 g de Cobertura Fracionada Meio Amarga **Alispec** derretida



20min.



4 marmitas
de 200g cada

Modo de Preparo

Em uma vasilha coloque o brigadeiro e mexa bem até ficar cremoso. Junte o creme de leite e a cobertura derretida e misture bem. Coloque em panelinhas individuais e sirva.

MEIA LUNAS DE COCO COM BAUNILHA



2 horas



35 unidades

Ingredientes

2 gemas

100 ml de leite

300 g de farinha peneirada

150 g de margarina própria para folhar

200 g de Prati Coco com Baunilha **Alispec**

50 g de açúcar

1 colher (chá) de fermento químico em pó

Modo de Preparo

Em uma vasilha junte as gemas ao leite, o açúcar, a farinha e o fermento. Misture até obter uma massa homogênea, sem grudar nas mãos. Deixe-a descansar por 30 minutos. Abra a massa com a ajuda de um rolo e passe a margarina, dobre-a como se fosse um envelope e abra-a novamente. Repita a operação 4 vezes. Com a massa aberta passe o recheio de coco com baunilha, corte a massa em triângulos e enrole partindo do lado maior. Leve para assar em forno alto (200°C), até dourar.





MINI BOLO DOIS AMORES



1h 30min.



25 unidades

Ingredientes

- 100 g de Cobertura Fracionada Branca **Alispec**
- 395 g de creme de leite sem soro
- 400 g de Beijinho **Alispec**
- 100 g de Cobertura Fracionada Meio Amarga **Alispec**
- 400 g de Brigadeiro **Alispec**
- 1 massa de pão-de-ló de sua preferência
- 1 colher (sopa) de rum

Modo de Preparo

Em um recipiente derreta, em banho-maria, a cobertura branca e adicione metade do creme de leite. Bata-o na batedeira junto com o beijinho e reserve. Faça o mesmo com o creme escuro. Em outro recipiente derreta, em banho-maria, a cobertura meio amarga com o restante do creme de leite, o brigadeiro e o rum. Em um aro monte o bolinho. Faça uma base com a massa, coloque o creme branco e depois, o escuro. Leve para gelar por 1 hora e retire o aro. Decore a gosto.

Dica: Para decorar o bolo conforme sugere a imagem, em um recipiente derreta as coberturas separadamente e faça arabescos em uma tira de acetato. Assim que a cobertura ficar opaca, coloque a tira ao redor do bolo e leve à geladeira por 3 minutos. Depois é só remover a tira na hora de servir.

MIX DE FRUTAS MERENGADAS



30min. 4 porções

Ingredientes

1 xícara (chá) de morango limpo e cortado ao meio
1 xícara (chá) de uva tipo Thompson limpa e cortada ao meio
1 xícara (chá) de manga cortada em cubos
1 pacote de biscoito champanhe
1 xícara (chá) de leite para umedecer os biscoitos
5 claras
250 g de açúcar
200 g de Doce Cremoso Sabor Doce de Leite **Alispec**

Modo de Preparo

Em uma tigela misture as frutas e reserve. Umedeça os biscoitos no leite e reserve também. Misture as claras com o açúcar e leve ao banho-maria até o açúcar dissolver e ficar em uma textura fina. Coloque na tigela da batedeira e bata até ficar na consistência de um merengue. **Montagem:** Em uma taça grande ou individual faça camadas de frutas, doce de leite e biscoitos umedecidos. Repita as camadas, finalize com o merengue e gratine com um maçarico.

Dica: Se desejar, monte a sobremesa em um refratário e leve ao forno a 200°C, por 20 minutos ou até dourar.



MOUSSE DE PISTACHE



30min.



4 porções

Ingredientes

500 g de Cobertura Fracionada Branca **Alispec** derretida
200 g de creme de leite
3 colheres (sopa) de pó para sorvete sabor pistache
2 xícaras (chá) de chantilly batido
Physalis a gosto

Modo de Preparo

Em uma batedeira bata a cobertura branca, o creme de leite e o pó para sorvete até ficar cremoso. Em uma vasilha despeje a mistura e acrescente o chantilly. Misture e coloque o creme em taças individuais. Decore com a physalis na hora de servir.

Dicas:

- Sirva a sobremesa gelada.
- Physalis é uma frutinha exótica e possui um sabor doce, levemente ácido. Como é muito charmosa, normalmente é utilizada para decorar pratos.
- Se desejar, na hora de servir a sobremesa, salpique com pistache grosseiramente picado por cima.





MUFFIN DE CHOCOLATE COM FRUTAS SECAS



1 hora



20 unidades

Ingredientes

Massa

- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de achocolatado
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1 xícara (chá) de frutas secas mistas (nozes, castanha-do-pará e amêndoas)
- 500 g de PratiChocolate **Alispec**

Modo de Preparo

Massa: Em um liquidificador junte o leite, o óleo e os ovos e bata por 2 minutos. Adicione o achocolatado e o açúcar e bata novamente. Coloque a farinha e o fermento e bata por mais 1 minuto. À mão, misture na massa as frutas secas e o PratiChocolate. Despeje a massa em forminhas de muffin acomodadas em forminhas de alumínio. Leve-as para assar a 180°C, por 20 minutos. Deixe esfriar e decore a gosto.

PASTEL DOÇURA



30min.



15 porções

Ingredientes

Massa

Massa de pastel industrializada

Recheio

200 g de Beijinho **Alispec**

400 g de Recheio e Cobertura sabor

Chocolate **Alispec**

Óleo (o suficiente)

Mix de açúcar e canela para polvilhar

Modo de Preparo

Coloque no centro da massa 1 colher (sopa) de recheio de beijinho e 1 colher (sopa) do recheio e cobertura sabor chocolate. Com a ajuda de um garfo feche e aperte as laterais. Em uma frigideira com o óleo quente frite os pastéis, escorra-os e deixe-os em papel-toalha para que fiquem bem sequinhos. Na hora de servir, polvilhe-os com o mix de açúcar e canela.



PETIT GÂTEAU DE GANACHE



1 hora



12 porções

Ingredientes

200 g de Ganache **Alispec**

1 xícara (chá) de margarina sem sal em temperatura ambiente

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de açúcar

3 ovos grandes

Sorvete de creme e calda de chocolate a gosto

Modo de Preparo

Em uma vasilha derreta o ganache no micro-ondas ou em banho-maria. Quando ele estiver completamente derretido, junte a margarina, misture bem e reserve. Em outra vasilha junte a farinha, o açúcar e os ovos. Bata ligeiramente até que a mistura fique na consistência de um bolo. Adicione, aos poucos, o ganache reservado e misture muito bem. Em forminhas individuais untadas com margarina e enfarinhadas, coloque a massa. Leve-as ao forno preaquecido a 210°C, por aproximadamente 10 minutos. Desenforme os bolinhos e sirva-os com uma bola de sorvete de creme e a calda de chocolate.

Dica: Pré-aqueça o forno por aproximadamente 20 minutos. Isso garante a cremosidade do recheio.





PUDIM DE ABACAXI COM COCO



1h 20min.



12 fatias

Ingredientes

- 1/2 xícara (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (utilize a lata do leite condensado para medir)
- 4 ovos
- 400 g de Doce de Abacaxi com Coco **Alispec**

Modo de Preparo

Em uma panela junte a água ao açúcar e leve ao fogo, sem mexer, até obter um caramelo. Unte uma forma de 20cm com furo central com esse caramelo (ainda quente) e reserve. Em um liquidificador bata o restante dos ingredientes e despeje na forma caramelada. Cozinhe tampada, em banho-maria, a 180°C, por aproximadamente 40 minutos. Deixe esfriar, desenforme e sirva.

ROCAMBOLE DE CHOCOLATE COM MORANGO



1 hora



10 porções

Ingredientes

Massa

250 g de manteiga
250 g de açúcar
6 ovos
300 g de farinha de trigo
1 colher (sopa rasa) de fermento químico em pó
4 colheres (sopa) de chocolate em pó
Açúcar para polvilhar
Morangos para decorar

Recheio

800 g de Recheio e Cobertura Sabor Chocolate **Alispec**

Modo de Preparo

Massa: Em uma batedeira bata a manteiga com o açúcar até clarear e formar um creme. Acrescente os ovos e bata mais um pouco. Fora da batedeira, junte o chocolate em pó, a farinha e o fermento, misturando delicadamente. Em uma assadeira própria para rocambole, forrada com papel-manteiga, coloque a massa deixando-a lisinha com o auxílio de uma espátula. Leve ao forno a 180°C, por aproximadamente 15 minutos. Sobre um pano de prato polvilhado com o açúcar, desenforme a massa. Espalhe o recheio e cobertura sabor chocolate e enrole com a ajuda do pano, com cuidado. Disponha por cima mais recheio e cobertura sabor chocolate e decore com os morangos.





TAPIOCA CAMELADA COM BEIJINHO



1 hora



6 unidades
grandes

Ingredientes

Tapioca

200 g de farinha de tapioca hidratada
1 xícara (chá) de açúcar

Recheio

50 g de coco fresco
400 g de Beijinho **Alispec**
1 lata leite condensado

Modo de Preparo

Recheio: Em um recipiente misture todos os ingredientes e deixe descansar por 10 minutos.

Tapioca: Polvilhe com o açúcar na frigideira e aqueça até virar um caramelo. Acrescente a farinha de tapioca sobre ele e, por cima, o recheio reservado. Dobre-a ao meio formando uma meia-lua, aperte bem as bordas e sirva.



TORTA CROCANTE



30min.



8 tortinhas

Ingredientes

Massa

1 pacote de 200 g de biscoito de maisena triturado
120 g de manteiga derretida
50 g de Cobertura Fracionada ao Leite **Alispec** derretida

Recheio

400 g de Doce de Leite Sabor Chocolate **Alispec**
200 g de creme de leite
1 colher (sopa) de essência de amêndoas
100 g de avelãs cortadas em lâminas

Modo de Preparo

Massa: Em um multiprocessador misture todos os ingredientes. Em forminhas tamanho 06 (próprias para tortinha) espalhe a massa misturada, forrando o fundo e a lateral. **Recheio:** Em uma batedeira bata o doce de leite sabor chocolate, o creme de leite e a essência de amêndoas até que fique cremoso. **Montagem:** Disponha o recheio dentro das forminhas com a massa, cubra com as avelãs e sirva.

Dica: Pode montar uma torta grande em uma forma de 20cm.

TROUXINHAS DE CHOCOLATE E MORANGO



40min.



10 porções

Ingredientes

Recheio

400 g de PratiChocolate **Alispec**

200 g de PratiMorango **Alispec**

Montagem

300 g de massa filo

1/2 xícara (chá) de manteiga derretida

1/2 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro peneirado

Modo de Preparo

Recheio: Em uma tigela misture os 2 ingredientes do recheio e reserve.

Montagem: Disponha uma folha de massa filo e pincele com um pouco de manteiga derretida. Por cima, coloque outra folha de massa filo e corte em quadrados de 10cm. Adicione uma pequena porção do recheio. Feche cada quadrado como uma trouxinha e coloque em uma assadeira. Leve ao forno preaquecido a 180°C, por 15 minutos ou até dourar. Retire do forno e polvilhe com o açúcar de confeiteiro antes de servir.





VENCEDOR DO CONCURSO
RECEITA PREMIADA ALISPEC

JEAN DOS REIS LEAL

SALVADOR - BA
jeanleal@hotmail.com

PH: Fátima Cremonese

BOLO DE CHOCOLATE ENCANTADO

Ingredientes

Massa

- 3 ovos
- 250 g de margarina
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3/4 de xícara (chá) de achocolatado
- 1/4 de xícara (chá) de chocolate em pó 50%
- 200 ml de leite
- 1/2 colher (sopa) de fermento químico em pó

Recheio

- 400 g de **Brigadeiro ALISPEC**
- 350 g de morangos

Cobertura

- 400 g de **Doce Cremoso Sabor Doce de Leite ALISPEC**
- 400 g de **Cobertura Fracionada Meio Amarga ALISPEC**
- 5 colheres (sopa) de creme de leite

Modo de preparo

Massa

Em uma batedeira bata o açúcar com a margarina até formar um creme. Adicione os ovos, um a um, e continue batendo por mais 4 minutos. Em uma tigela misture os ingredientes secos (farinha, fermento e chocolates em pó). Com um batedor de arame (fouet) misture, alternadamente na massa da batedeira, o leite com os ingredientes secos. Coloque a massa em uma assadeira redonda alta de 28 cm untada e enfarinhada. Leve para assar em forno a 200°C, por aproximadamente 45 minutos. Faça a prova do palito (espete-o no centro do bolo, se este sair limpo, o bolo está assado).

Recheio

Corte os morangos ao meio e misture-os com o brigadeiro.

Cobertura

Em um recipiente derreta a cobertura em banho-maria, adicione o doce de leite e misture bem. Coloque o creme de leite e misture novamente.

Montagem

Corte o bolo ao meio e recheie-o. Cubra com a cobertura e dê o acabamento com bico de confeitar.

Tempo de preparo: 4 horas

Rendimento: 15 fatias lanche ou 25 fatias festa.



RECEITA PREMIADA ALISPEC!

Envie suas receitas de bolos e doces até o dia 31/07/2011, para a Caixa Postal 12907 - São Paulo/SP CEP 02013-970 ou ao cadastro no site www.alispec.com.br.

Se uma delas for a escolhida, você ganha um kit de produtos Alispec e sua receita será publicada na Revista Receitas Maravilhosas Alispec. Consulte o regulamento no site.

CONCURSO CULTURAL



VOCÊ TAMBÉM PODE SER O
VENCEDOR DO CONCURSO!
PARTICIPE!

Alispec
faz a vida mais alegre

0800 7741770 • www.alispec.com.br



VENCEDOR DO CONCURSO
RECEITA PREMIADA

FABIO SILVEIRA DAMICO

SANTO ANDRÉ - SP
fabiodamico@fabiodamico.com.br

PÃO DE BETERRABA COM RECHEIO DE COCO ALISPEC

Ingredientes

Massa

- 2 beterrabas cozidas
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 50 g de fermento biológico fresco
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 4 ovos
- 1 kg de farinha de trigo
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Recheio

400 g de **Cocada Cremosa ALISPEC**

Modo de preparo

Em um liquidificador bata a beterraba, o leite, o sal, o açúcar, o fermento fresco, a manteiga e os ovos. Coloque em uma tigela e acrescente a farinha de trigo, aos poucos, sovando a massa até desgrudar das mãos. Divida-a em duas partes e coloque em uma forma. Deixe crescer por 30 minutos.

Montagem

Corte a massa em pedaços de 60 g cada. Com a ajuda de um rolo, abra-os com cerca de 15 cm X 10 cm e recheie-os com a cocada cremosa. Enrole e deixe descansar por mais 20 minutos. Leve ao forno preaquecido a 180°C, por 40 minutos ou até assar e dourar levemente. Polvilhe com o açúcar de confeiteiro e sirva.

Tempo de preparo: 1h30
Rendimento: 40 unidades.



RECEITA PREMIADA ALISPEC!

Envie suas receitas de bolos e doces até o dia 31/07/2011, para a Caixa Postal 12907 - São Paulo/SP CEP 02013-970 ou ao cadastro no site www.alispec.com.br.

Se uma delas for a escolhida, você ganha um kit de produtos Alispec e sua receita será publicada na Revista Receitas Maravilhosas Alispec. Consulte o regulamento no site.

CONCURSO CULTURAL



VOCÊ TAMBÉM PODE SER O
VENCEDOR DO CONCURSO!
PARTICIPE!

Alispec
faz a vida mais alegre

0800 7741770 • www.alispec.com.br



CAIPIRINHA DE LIMÃOZINHO



10min.



4 porções de
50ml. cada

Ingredientes

6 pedras de gelo
2 colheres (sopa) de Limãozinho **Alispec**
100 ml de vodka
50 ml de suco de limão

Modo de Preparo

Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata até misturar. Sirva gelado.



CAFÉ COLONIAL DE AVELÃ



10min.



250ml.

Ingredientes

200 ml de leite
2 colheres (sopa) de Creme de Avelã com Cacau **Jandu**
1 colher (sopa) de café solúvel
1 colher (sopa) de rum
2 colheres (sopa) de chantilly
Açúcar ou adoçante culinário a gosto
Canela em pó a gosto

Modo de Preparo

Em uma leiteira aqueça o leite. Junte o creme de avelã, o café solúvel, o rum e o açúcar. Misture bem e coloque a bebida em uma caneca. Finalize com o chantilly e a canela polvilhada.



CAPPUCCINO DE TRUFFA



20min.



10 xícaras 200ml

Ingredientes

$\frac{2}{3}$ xícara (chá) de café solúvel
3 xícaras (chá) de leite em pó
 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de açúcar
1,5 litros de água
400 g de Doce de Truffa **Alispec**
Canela em pó a gosto
10 ramas de canela para mexer

Modo de Preparo

Em um liquidificador bata todos os ingredientes secos, exceto a canela, por 3 minutos. Adicione a água fervente e o doce de truffa. Bata por mais 1 minuto e disponha a bebida em xícaras. Polvilhe com a canela em pó e sirva com as ramas de canela para mexer.

Dica: Se desejar, prepare o pó de cappuccino, só com os ingredientes secos, e guarde-o em um vidro tampado por até 2 meses.

LICOR DE PAÇOCA



30min. 1 litro

Ingredientes

1 xícara (chá) de água
1/2 xícara (chá) de açúcar
1 lata de leite condensado
1 pote de Paçoca Cremosa **Jandu**
1 lata de aguardente (utilize a lata do leite condensado para medir)

Modo de Preparo

Em uma panela ferva a água com o açúcar por 10 minutos e deixe esfriar. Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 3 minutos. Acondicione a bebida em uma garrafa de vidro e deixe descansar por 10 dias antes de consumir.



MILKSHAKE DE MORANGO



5min. 300ml

Ingredientes

100 g de Doce Sabor Morango **Alispec**
3 bolas de sorvete de morango
4 colheres (sopa) de PratiMorango **Alispec**
PratiMorango **Alispec** a gosto para decorar

Modo de Preparo

Em um liquidificador coloque o doce sabor morango, o sorvete e o pratimorango. Bata até obter um creme homogêneo. Decore a taça com o pratimorango, coloque a bebida e sirva gelado.



LIMÃOZINHO SUÍÇO



5min. 3 copos de 250ml

Ingredientes

400 g de Limãozinho **Alispec**
3 colheres (sopa) de leite condensado
3 colheres (sopa) de suco de limão
Gelo a gosto

Modo de Preparo

Em um liquidificador bata todos os ingredientes e sirva a bebida em copos altos com gelo.

ONDE ENCONTRAR OS PRODUTOS ALISPEC: LOJAS DE FESTAS, LOJAS DE DOCES E EMBALAGENS

Loja	Endereço	Bairro	Cidade	Est	DDD	Telefone
SÃO PAULO - CAPITAL						
Chocolândia	Rua Silva Bueno, 2.040	Ipiranga	São Paulo	SP	11	2889-7600
Chocolândia loja 2	Rua Fábila, 820	Lapa	São Paulo	SP	11	2369-9054
Big Preço	Rua Barão de Duprat, 86	Santo Amaro	São Paulo	SP	11	5548-3055
Piruetta loja 1	Av. Sapopemba, 7.659	Jd. Adutora	São Paulo	SP	11	2269-1133
Piruetta loja 2	Av. Ragueb Chohfi, 977	Jd. Três Marias	São Paulo	SP	11	2013-9556
Feliz Festa	Av. Gov. Adhemar Pereira de Barros, 30	Jd. Aricanduva	São Paulo	SP	11	2726-7549
Lapadoce	Rua Tenente Landy, 88	Lapa de Baixo	São Paulo	SP	11	3166-8615
Comercial Aveloz	Rua Rio Bonito, 1367	Pari	São Paulo	SP	11	3311-0536
Ibeji	Rua Dr. Teodolindo Castiglione, 42	Pirituba	São Paulo	SP	11	3998-8351
Ferro's Comércio de Doces	Rua Uruba, 2 - 04	Vila Nova Cachoeirinha	São Paulo	SP	11	3851-6655
Comercial Chocoleste	Rua Guaiauna, 54	Penha	São Paulo	SP	11	2296-3433
Funchal	Av. Edu Chaves, 767	Pq. Edu Chaves	São Paulo	SP	11	2243-3353
Docemel	Av. Nossa Sra. do Sabará, 2.167	Santo Amaro	São Paulo	SP	11	5631-6673
Tateno Doces	Av. Mateo Bei, 2.408	São Matheus	São Paulo	SP	11	2168-4050
Loja Sto. Antonio - Shop. da Culinária	Rua Serra de Jureca, 736 / 740 / 762	Tatuapé	São Paulo	SP	11	2225-9100
Trem da Alegria	Rua Costa Barros, 962	Vila Alpina	São Paulo	SP	11	2917-2568
Embalagens Sabrina	Rua Goianesia, 31	Vila Sabrina	São Paulo	SP	11	2949-0307
Comercial Falcon	Av. Inconfidência Mineira, 1.112	Vila Antonieta	São Paulo	SP	11	2724-8470
Doces Imperial	Rua Gaspar Aranha, 45	Guaianazes	São Paulo	SP	11	2551-7000
Comercial V.H. Doces	Rua Tibúrcio de Souza, 226	Itaim Paulista	São Paulo	SP	11	2025-6000
Bom Baiano Lapa	Rua Willian Spears, 818	Lapa	São Paulo	SP	11	3615-2260
Bom Baiano Centro	Rua Brigadeiro Tobias, 206	Centro	São Paulo	SP	11	3311-0699
Candies e Alegria Comércio de Doces	Av. Deputado Cantídio Sampaio, 953	Pq. Pedroso	São Paulo	SP	11	3851-6655
Doces Vaz	Av. Engenheiro George Corbisier, 1.395	Vila Parque Jabaquara	São Paulo	SP	11	5014-6355
Manos I	Rua Dr. Almeida de Lima, 79	Brás	São Paulo	SP	11	2696-5050
Manos II	Rua Visconde de Parnaíba, 2463	Bresser	São Paulo	SP	11	2799-0311
Manos III	Av. Dr. Eduardo Cotching, 1873	Vila Formosa	São Paulo	SP	11	2672-7272
Manos IV	Av. Conselheiro Carrão, 2008	Vila Formosa	São Paulo	SP	11	3372-9090
Madu	Rua Deputado Cantídio Sampaio, 784	Vila Penteado	São Paulo	SP	11	3851-7249
Grupo Alterosa Parracho	Estrada de Itapeicira, 8842	Valo Velho	São Paulo	SP	11	5821-7053
SÃO PAULO - REGIÃO METROPOLITANA						
Cotíppel Distrib. de Descartáveis	Rua 10 de Janeiro, 16	Centro	Cotia	SP	11	4703-4577
Vevey	Rua Senador Flaquer, 691	Casa Branca	Santo André	SP	11	4992-6674
Lics Festas	Rua João Vagnotti, 252-L	Centro	Itaquaquecetuba	SP	11	4647-0645
Lics Ferraz	Av. Brasil, 1.438	Centro	Ferraz de Vasconcelos	SP	11	4679-7458
Chocolate e Cia	Rua Maccio, 685	Barcelona	São Caetano do Sul	SP	11	4221-3722
Biscoshop	Av. João Batista, 160	Centro	Osasco	SP	11	3682-3012
Viel Viel & Cia	Rua Virgínia Aurora Rodrigues, 72	Centro	Osasco	SP	11	3683-0520
Doces Padrão lj 01	Av. João de Andrade, 1186	Jd. Santo Antonio	Osasco	SP	11	3609-1755
Casa Colméia Art. p/ Festas	Rua Nossa Sra. De Fatima, 80	Centro	Osasco	SP	11	3683-8838
Doces Padrão lj 02	Av. Celeste, 29	Centro	Carapicuíba	SP	11	4183-3089
Luan Enfeites	Rua Monsenhor Nuno, 496	Centro	Suzano	SP	11	4748-6677
Super Doces Maringá	Av. Fernando Fernandes, 860	Pirajussara	Taboão da Serra	SP	11	4139-5801
KM Embalagens	Av. Tiradentes, 2.077	Jd. Pimhal	Guarulhos	SP	11	2408-5876
Comercial Ribeirão	Rua Capital José Galo, 222	Centro	Ribeirão Pires	SP	11	4828-2367
Branca Distribuidora	Rua Manoel Vilaboim, 82	Centro	Francisco Morato	SP	11	4488-1901
Comercial D.I.S. de Doces	Rua Felício de Camargo, 494	Centro	Suzano	SP	11	4759-7000
Damico Festas	R. Jurubatuba, 1096	Centro	São Bernardo do Campo	SP	11	4330-0319
J.F. Tatty	Av. Martim Francisco, 1292	VL. Alto de Sto André	Santo André	SP	11	4479-6159
SÃO PAULO - INTERIOR						
Estoril Sol Festas e Doces	Av. da Saudade, 187	Vila Cordenonsi	Americana	SP	19	3406-2988
E.S.O Shopping da Festa	Rua 15 de Novembro, 1770	Centro	Pirassununga	SP	19	3561-3541
Bela Vista	Av. Coronel Bertolo, 381	Centro	Santa Izabel	SP	11	4656-4108
Doce Mania Nogalves	Rua Nicolino Nacarati, B 26	Centro	Bragança Paulista	SP	11	4033-3674
Festinha e Cia	Rua Benedito de Almeida Bueno, 57	Centro	Atibaia	SP	11	4411-9510
Roar Doces e Festas	Av. Rio das Pedras, 1.215	Nova Pompéia	Piracicaba	SP	19	3411-0333
A Docelandia	Rua Capitão José Leme, 424	Centro	Itapetininga	SP	15	3275-3429
Adriana Gonçalves	Av. Ipanema, 930	V. Angélica	Sorocaba	SP	15	3223-3636
Dicid General	Av. General Carneiro, 500	Vila Augusta	Sorocaba	SP	15	3221-4688
Dicid Votorantim	Av. Trinta e um de Março, 679	Centro	Votorantim	SP	15	3343-3122
Dpac Distribuidora	Rua Anselmo Todesco, 102	Jd. São Luiz	Sorocaba	SP	15	3227-3222
Dicid Wanel Ville	Rua Paulo Manoel de Almeida, 120	Pq. dos Eucaliptos	Sorocaba	SP	15	3217-6666
ALAGOAS						
UP Distribuidora	Av. Maceió, 226	Tabuleiro dos Martin	Maceió	AL	82	3202-7326
BAHIA						
Nilzete Coelho Guedes	Av. Regis Pacheco, 172	Centro	Vitória da Conquista	BA	77	3424-9643
Bazar do Valter	Rua Paraíso, 46	Nazaré	Salvador	BA	71	3321-0567
O Gulosão	Rua Mariazumba s/n	Granjas R. Pres. Vargas	Salvador	BA	71	3215-5479
Chocoart	Av. Dorival Caimi, 14154	Itapoan	Salvador	BA	71	3286-0105
Utty Festa	Av. Afranio Peixoto, 1 - 25 Box 190/192	Paripe	Salvador	BA	71	3217-1351
Embamil	Rua Santos Dumont, 131	Centro	Vitória da Conquista	BA	77	3424-6933
Festa Nossa	Av. Barão do Rio Branco, 47	Centro	Guanambi	BA	77	3451-9070
CEARÁ						
HB Festas	Rua Senador Pompeu, 557	Centro	Fortaleza	CE	85	3212-3347
Doca Comercial	Rua Castro e Silva, 273	Centro	Fortaleza	CE	85	3226-0068
GOIÁS						
Mil Distribuidora	Av. Minas Gerais, 44	Setor Campinas	Goiania	GO	62	3091-4444
Comercial Panda "Aquarela"	Av. José Hermano, 460 - QD 84 - Lote 02	Setor Campinas	Goiania	GO	62	3293-4545
Super Festa	Av. Honestino Guimarães, 1.146	Setor Campinas	Goiania	GO	62	3095-2700
MARANHÃO						
Cartuimp	Rua Ceará, 424	Jussara	Imperatriz	MA	99	3525-3636
Cantinho Doce	Rua de Santana, 364	Centro	São Luiz	MA	98	3222-5185
MINAS GERAIS						
1001 Festas	Rua Goitacazes, 843 a 865	Centro	Belo Horizonte	MG	31	3212-7070
1001 Festas	Av. do Contorno, 10.655	Barro Preto	Belo Horizonte	MG	31	3212-8565
1001 Festas	Av. João César de Oliveira, 3.669	Eldorado	Contagem	MG	31	3212-8839
Mercantil Rodrigues	Av. Olegário Maciel, 689	Centro	Belo Horizonte	MG	31	3212-6080
Comercial Jariel	Rua Dr. Gravatá, 102	Centro	Betim	MG	31	3594-2007
Casa do Chocolate	Av. João Pessoa, 247	Martins	Uberlândia	MG	34	3219-0302
Casa do Chocolate	Rua Artur Machado, 533	Centro	Uberaba	MG	34	3336-8471
PARÁ						
Super Meio a Meio Preço Baixo	Rodovia BR 316 - Km 9 - 1171	Centro	Ananindeua	PA	91	3255-0770
Super Meio a Meio Preço Baixo	Rodovia Transcoqueiro, 75	Mangueirão	Ananindeua	PA	91	3257-4788
PARANÁ						
Mundo Doce	Rua Genésio Moreschi, 332	Guaraituba	Colombo	PR	41	3605-1815
Pennacchi e Cia LTDA.	Rod. herminio Antonio Pennacchi, Km 5	Rolandia	Paraná	PR	43	3274-8000

ONDE ENCONTRAR OS PRODUTOS ALISPEC: LOJAS DE FESTAS, LOJAS DE DOCES E EMBALAGENS (Continuação)

Loja	Endereço	Bairro	Cidade	Est	DDD	Telefone
PERNAMBUCO						
ArcoI	Rua das Calçadas, 368	São José	Recife	PE	81	3366-7272
Casa das Balas	Av. Gonçalves Maia, 890	Heliópolis	Garanhuns	PE	87	3762-5858
Doce Mel	Av. Henrique de Holanda, 89	Matriz	Vitória de Santo Antão	PE	81	3523-2882
Belas Festas	Rua das Calçadas, 382	São José	Recife	PE	81	3224-1281
Kinitos	Padre Lemos, 578	Casa Amarela	Recife	PE	81	3268-3324
Multfestas	Rua 7 de Setembro, 116	Centro	Caruaru	PE	81	3722-9917
PIAUÍ						
ART PAN	Rua Felix Pacheco, 935	Centro	Teresina	PI	86	3222-7556
RIO GRANDE DO SUL						
Casa do Padeiro	Rua Hercules Galló, 1.320	Centro	Caxias do Sul	RS	54	3221-8544
Ferga	Rua Guarujá, 63	Pátria Nova	Novo Hamburgo	RS	51	3594-4775
Ferga	Rua Sinimbu, 2.460	Centro	Caxias do Sul	RS	54	3211-5252
Ferga	Av. Pres. Castelo Branco, 210	Florestal	Lajeado	RS	51	3748-1647
Ferga	Av. Das Hortênsias, 4.014	Avenida Central	Gramado	RS	54	3286-1710
Cia. Do Fermento	Rua Demétrio Ribeiro, 305	Medianeira	Santa Maria	RS	55	3225-3164
Casa do Confeiteiro	Av. N. Sra. das Dores, 152	Dores	Santa Maria	RS	55	3026-3165
Comercial de Alimentos Madri	Mercado Público - Loja 01/03	Centro	Porto Alegre	RS	51	3224-1402
Doce Mania	Av. Brasil, 623	Centro	Passo Fundo	RS	54	3313-4559
SANTA CATARINA						
Pitter Pan Chocolates, Festas e Fantasias	Rua Blumenau, 1.500	América	Joinville	SC	47	3423-1030
Pitter Pan Chocolates, Festas e Fantasias	Rua Iriú, 2.626	Iriú	Joinville	SC	47	3423-1020
Pitter Pan Chocolates, Festas e Fantasias	Av. Marechal Deodoro da Fonseca, 130	Centro	Jaraguá do Sul	SC	47	3055-2830
Cofeipan Coml Cat Prod Panificação	Rua Gustavo Zimmermann, 5840	Itoupava Central	Blumenau	SC	47	3338-9755
Embrulhe Festas	Rua Germano Schaefer, 44	Centro	Brusque	SC	47	3351-3866
Donna Doces Loja e Distribuidora	Rua Exped Cabo Harry Hadlich, 35	Centro	Jaraguá do Sul	SC	47	3275-3051
Bellato Chocolates	Av. Luiz de Camões, 1140	Conta Dinheiro	Lages	SC	49	3223-1022
Mundo Doce	Rua Dom Henrique, 590	Vila Real	Balneário Camboriú	SC	47	3363-7362
Mundo Doce	Rua Monte Agulha Negras, 306	Monte Alegre	Camboriú	SC	47	3264-9961

LISTA EM ORDEM ALFABÉTICA – DOS DISTRIBUIDORES / VAREJO

Loja	Endereço	Bairro	Município	Estado	DDD	Telefone
5M Comercio Atacadista	R Vitorio Bernardello, 77	Jardim Imperador	Sao Bernardo Campo	SP	11	4351-1205
Alta Rotacao	R Narumi Nakayama, 29	Jd. N. Sra. De Fatim	Embu	SP	11	4149-8473
Alta Rotacao	Rod Rene Benedito Silva, 668	Parque Boa Esperanca	Itapcvi	SP	11	4143-5125
Alta Rotacao	Av Carmini Gragnano, 1500	Pres. Wilson	Jandira	SP	11	4619-3366
Akki Atacadista	Av. Robert Kennedy, 707	Socorro	São Paulo	SP	11	5523-2807
Assai	www.Assaiatacadista.Com.Br					
Atacadista Roldão	www.Roldao.Com.Br					
Boa Supermercados	R Maranhao, 256	Jacare	Cabreuva	SP	11	4409-0709
Boa Supermercados	Rua Marilia, 60	Hortolandia	Jundia	SP	11	4589-4669
Boa Supermercados	Av. Dos Imigrantes Italianos, 1973	Pacaembu	Jundia	SP	11	4532-3230
Boa Supermercados	Rua Reinaldo Orsi	Retiro	Jundia	SP	11	4589-4446
Boa Supermercados	Av. Antonio Frederico Ozanan, 6.000	Vl. Rio Branco	Jundia	SP	11	4583-8336
Calvo Atacadista	Av Rio Das Pedras, 2118	Vl Nova York	São Paulo	SP	11	2723-6000
Comercial Esperança	Rua Luiz Faccini, 308 / 314	Centro	Guarulhos	SP	11	2440-1761
Comercial Esperança	Av. Dos Guarulhos – Nazare, 4201	Jd São João	Guarulhos	SP	11	
Comercial Esperança	Av Otávio Braga De Mesquita, 2021 / 2061	Vila Barros	Guarulhos	SP	11	2402-1212
Comercial Esperança	Av Sete De Setembro, 1800	Vila Galvão	Guarulhos	SP	11	2453-6655
Comercial Esperança	Rua Dr. Ricardo Vilela, 477	Mogi Das Cruzes		SP	11	4728-4808
Comercial Esperança	Rua Padre Luis, 379	Centro	Sorocaba	SP	11	3219-2900
Comercial Esperança	R General Francisco Glicerio, 1540	Centro	Suzano	SP	11	
Confiança Supermercados	R Das Roseiras, 233	Bairro Fragata	Bauru	SP	14	3311-2000
Confiança Supermercados	Av Nuno De Assis, 11	Jardim Bela Vista	Bauru	SP	14	3312-2000
Confiança Supermercados	Av Nacoes Unidas, 36	Jardim Contorno	Bauru	SP	14	2107-3636
Confiança Supermercados	Av Getulio Vargas, 3	Jd Estoril	Bauru	SP	14	4009-6000
Confiança Supermercados	Av Marco De Paula Raphael, 13	Nuc Habit Mary Dota	Bauru	SP	14	3201-1313
Confiança Supermercados	R Campos Salles, 7	Vila Falcao	Bauru	SP	14	2108-2000
Confiança Supermercados	Av Castelo Branco, 14	Vila Paulista	Bauru	SP	14	3366-2000
Coop	Www.Coop-Sp.Com.Br					
Giga	Av Otaviano Alves De Lima, 2758	Casa Verde	São Paulo	SP	11	4191-1806
G.M.F. Distribuidora	R Caldene, 45	Barauna	Feira De Santana	BA	75	2102-2350
Dia	R 21 De Abril, 734	Afogados	Recife	PE	81	3428-1477
Ebano	R. Estevam Gerson C Cunha, 145 - Bl 5	Agua Fria	João Pessoa	PB	83	3231-1063
F.M.G. Distribuidora	R Da Nigéria, Sn	Granjas Rurais Pres. Vargas	Salvador	BA	71	3392-0401
J A Comercial	R Duarte Coelho, 55	Paupina	Fortaleza	CE	85	3216-7100
Megafor	Via Anel Viario Confr. Com R. Juiz De Fora, Sn - Qd: 42 A 45	Polo Empresarial Goias	Aparecida De Goiania	GO	62	3611-6259
Mercadinho Bem Barato	Av Antonio Sylvio Cunha Bueno, 386	Jardim União	Diadema	SP	11	4043-5645
Rio Vermelho	R Jose Hermano, 532	Sector Campinas	Goiania	GO	62	3233-6600
Satmo	Estrada M'boi Mirim, 4.162	Jardim Angela	São Paulo	SP	11	5831-5744
Satmo	Estrada Do Campo Limpo, 2.482	Jardim Paris	São Paulo	SP	11	5844-3818
Satmo	Estrada Do M'boi Mirim, 2.420	Jardim Regina	São Paulo	SP	11	5515-1999
Satmo	Av. Candido Jose Xavier, 178	Pq. St. Antonio	São Paulo	SP	11	5512-8331
Semar	www.Semarsupermercados.Com.Br					
Serrano	Av Alice Coutinho, 1555	Maracana	Cariacica	ES	27	3369-7904
Serrano	Av Eudes Scherrer De Souza, 2001	Laranjeiras	Serra	ES	27	3298-8100
Serrano	Av Prof Joaquim Barreto, 887	Atalaia	Cotia	SP	11	4243-3000
Spani	Rod Dos Metalurgicos, 1033	V. São Geraldo	Volta Redonda	RJ		
Spani	Av Dorival Marcondes Godoy, 594	Paraíso	Resende	RJ	24	2108-9200
Spani	Rod Fernao Dias, Sn Km 40	Jardim Alvinopolis	Atibaia	SP	11	4414-4000
Spani	Rod Estadual Paulo Virginio, 111	Tamandare	Guaratingueta	SP	12	3128-4000
Spani	Av Francisco Ferreira Lopes, 3337	Vila Jundiaí	Mogi Das Cruzes	SP	11	4723-8000
Spani	Av Pedro Friggi, 1031	Cidade Vista Verde	São Jose Dos Campos	SP	12	3906-2000
Supermercado Pedreira	Est. Do Alvarenga, 2820	Jd Santa Terezinha	São Paulo	SP	11	5560-0939
Tenda	Www.Tendaatacado.Com.Br					
Villarreal Supermercados	R Sebastiao Vieira Da Silva, 105	Vilage Nesralla Rube	Cruzeiro	SP	12	3141-7700
Villarreal Supermercados	R Olimpio Catao, 508	Centro	Jacarei	SP	12	3954-7900
Villarreal Supermercados	R Marechal Do Ar Eduardo Gomes, 50	Campus Do Cta	São Jose Dos Campos	SP	12	3947-6041
Villarreal Supermercados	R Jose Bonifacio, 35	Vila Guaianazes	São Jose Dos Campos	SP	12	3904-7000
Villarreal Supermercados	Av Charles Schneider, 1700	Pq Do Bonfim	Taubate	SP		



INFORMAÇÕES SOBRE OUTRAS LOJAS, LIGUE 0800 774 1770
ALISPEC, ABRIU TÁ PRONTO!



Quer ter receitas disputadas?

PH & Full Creativity



Abriu!
Tá pronto!

A linha de doces prontos Alispec faz a maior festa. Ideal para rechear, cobrir e preparar receitas especiais e tradicionais, essa linha traz toda praticidade que você precisa com a qualidade que você quer. Experimente os doces, recheios e coberturas Alispec e deixe suas delícias ainda mais cobiçadas. Suas receitas sempre serão uma boa pedida.



RECEITA PREMIADA ALISPEC!
Envie suas receitas de bolos e doces até o dia 31/07/2011, para a Caixa Postal 12007 - São Paulo/SP CEP 02013-970 ou as cadastre no site www.alispec.com.br.
Se uma delas for a escolhida, você ganha um kit de produtos Alispec e sua receita será publicada na Revista Receitas Maravilhosas Alispec. Consulte o regulamento no site.

CONCURSO CULTURAL



Alispec
faz a vida mais alegre

0800 7741770 • www.alispec.com.br