



DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!

CATÁLOGO DE PRODUTOS



O QUE É **BOM**
AGORA FICOU
AINDA **MAIS**
FÁCIL!



UMA LINHA ESPECIALMENTE PENSADA
PARA QUEM QUER FAZER MUITO MAIS
USANDO MENOS INGREDIENTES



DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!



CremaS



@dinizfoods



Crema

cod.431212

CREMA NOBILE DINIZ 2,05KG - BOMBOM



Pronto para consumir
e rechear



Aqueça para cobrir tortas
Resfrie para decorar com bicos

Modo de Preparo

Colocar em um recipiente a quantidade desejada: rechear e/ou cobrir os produtos.

Se preferir usar microondas ou refrigerador para obter a consistência desejada.

Atenção: Não retornar o produto aquecido ao balde



cod.431213

CREMA NOBILE DINIZ 2,05KG - LEITINHO



Pronto para consumir
e rechear



Aqueça para cobrir tortas
Resfrie para decorar com bicos

Modo de Preparo

Colocar em um recipiente a quantidade desejada: rechear e/ou cobrir os produtos.

Se preferir usar microondas ou refrigerador para obter a consistência desejada.

Atenção: Não retornar o produto aquecido ao balde



cod.431214

CREMA NOBILE DINIZ 2,05KG - FLOCOS



Pronto para consumir
e rechear



Aqueça para cobrir tortas
Resfrie para decorar com bicos

Modo de Preparo

Colocar em um recipiente a quantidade desejada: rechear e/ou cobrir os produtos.

Se preferir usar microondas ou refrigerador para obter a consistência desejada.

Atenção: Não retornar o produto aquecido ao balde



cod.431215

CREMA NOBILE DINIZ 2,05KG - MORANGO



Pronto para consumir
e rechear



Aqueça para cobrir tortas
Resfrie para decorar com bicos

Modo de Preparo

Colocar em um recipiente a quantidade desejada: rechear e/ou cobrir os produtos.

Se preferir usar microondas ou refrigerador para obter a consistência desejada.

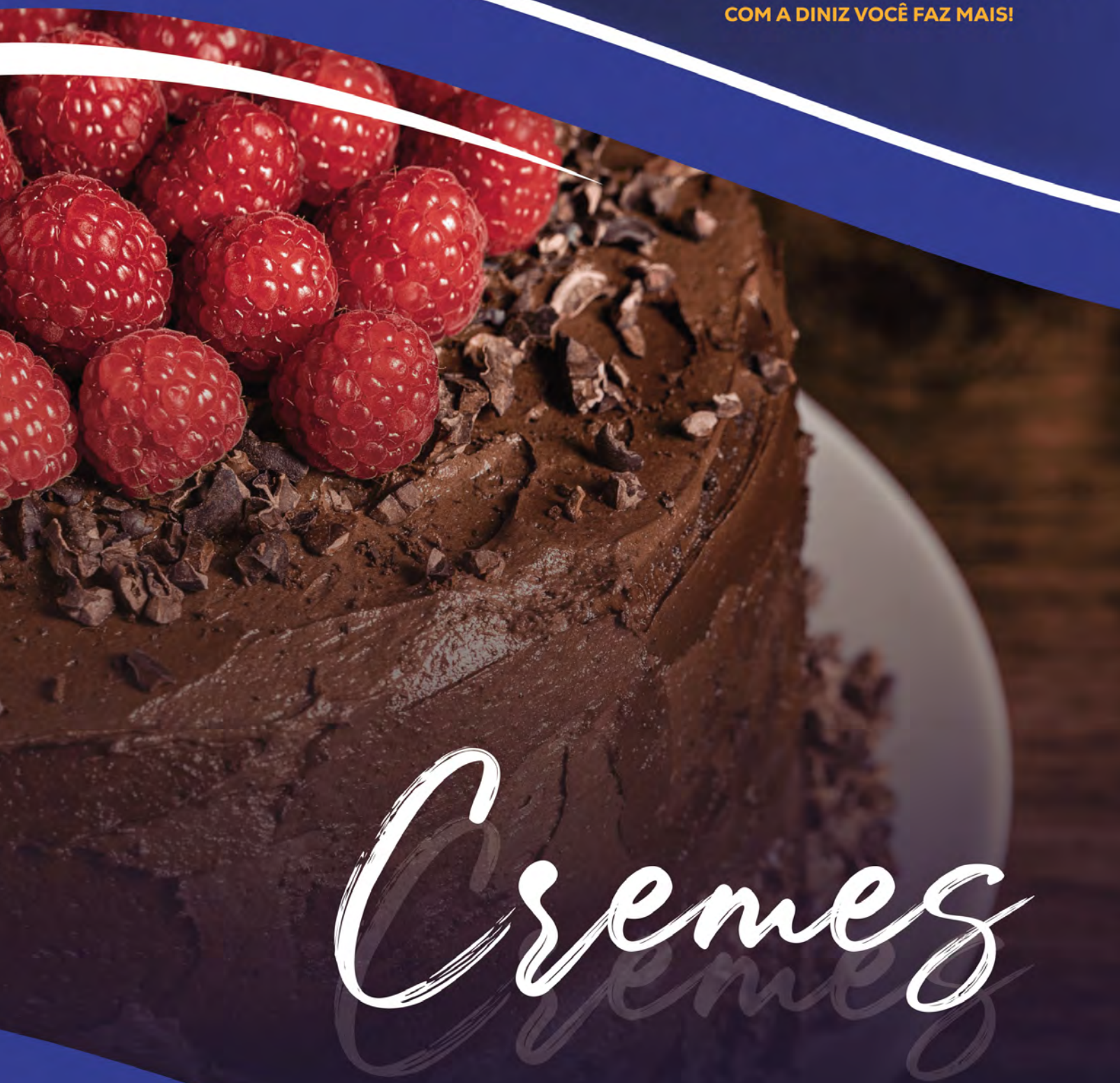
Atenção: Não retornar o produto aquecido ao balde





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!



Cremes



@dinizfoods



Crems

 cod.322000

MIST CREME DINIZ 1KG - PAVE



Receita

1 kg de mistura para creme pavê diniz

1,8 à 2 litros de leite

Modo de Preparo

Despeje o leite em uma panela e leve ao fogo. Adicione a mistura de creme pavê um pouco antes da fervura. Cozinhe mexendo sempre até o ponto de creme.



 cod.322001

MIST CREME DINIZ 1KG - HOLANDES



Receita

400g de creme holandês diniz

600ml de água gelada

1kg de chocolate branco ou meio amargo

Modo de Preparo

Para "Creme Base": Despeje a mistura numa batedeira. Adicione a água gelada. Misture em alta velocidade por aproximadamente 6 min.

Para Creme Holandês: Adicione 1kg de chocolate branco derretido ao "Creme Base". Misture até obter um creme homogêneo. Utilize esse creme para produzir tortas holandesas.

Para Profiteroles: Adicione 1kg de chocolate amargo derretido ao "Creme Base". Misture até obter um creme homogêneo. Utilize esse creme para produzir Profiteroles.



 cod.330400

CREME CONF DINIZ 1KG



Receita

1 kg de mistura preparada

3 litros de leite

Modo de Preparo

Levar o leite ao fogo até a fervura. Colocar a mistura e mexer até ficar um creme homogêneo. Desligue o fogo e deixe esfriar, utilizar como recheio de cobertura para pães, doces sonhos, tortas, etc.



 cod.430320

CREME CONF PRONTO DINIZ - 1KG



Receita

1 kg de mistura preparada

3 litros de leite

Modo de Preparo

Levar o leite ao fogo até a fervura. Colocar a mistura e mexer até ficar um creme homogêneo. Desligue o fogo e deixe esfriar, utilizar como recheio de cobertura para pães, doces sonhos, tortas, etc.





Creμες

 cod.430788

CREME CONF DINIZ 20X1KG



 cod.430789

CREME AVELA C/CACAU DINIZ 3KG



 cod.430789

LEITE COND EM PO ZERO DINIZ 1KG



Receita

1 kg de mistura preparada

3 litros de leite

Modo de Preparo

Levar o leite ao fogo até a fervura. Colocar a mistura e mexer até ficar um creme homogêneo. Desligue o fogo e deixe esfriar, utilizar como recheio de cobertura para pães, doces sonhos, tortas, etc.



Receita

400g de creme holandês diniz

600ml de água gelada

1kg de chocolate branco ou meio amargo

Modo de Preparo

Para "Creme Base": Despeje a mistura numa batedeira. Adicione a água gelada. Misture em alta velocidade por aproximadamente 6 min.

Para Creme Holandês: Adicione 1kg de chocolate branco derretido ao "Creme Base". Misture até obter um creme homogêneo. Utilize esse creme para produzir tortas holandesas.

Para Profiteroles: Adicione 1kg de chocolate amargo derretido ao "Creme Base". Misture até obter um creme homogêneo. Utilize esse creme para produzir Profiteroles.



Receita

400g de creme holandês diniz

600ml de água gelada

1kg de chocolate branco ou meio amargo

Modo de Preparo

Para "Creme Base": Despeje a mistura numa batedeira. Adicione a água gelada. Misture em alta velocidade por aproximadamente 6 min.

Para Creme Holandês: Adicione 1kg de chocolate branco derretido ao "Creme Base". Misture até obter um creme homogêneo. Utilize esse creme para produzir tortas holandesas.

Para Profiteroles: Adicione 1kg de chocolate amargo derretido ao "Creme Base". Misture até obter um creme homogêneo. Utilize esse creme para produzir Profiteroles.





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!

Recheios e Coberturas



@dinizfoods



Recheios e Coberturas

 cod.290801

RECH DINIZ 4KG BRIGADEIRO



Pronto para consumir
e rechear



Estável em fornecimento
Estável em congelamento

Modo de uso

Recheio pronto para rechear sonhos, tortas, donuts, bolos, etc.



 cod.293402

RECH DINIZ 4KG LEITE COND



Pronto para consumir
e rechear



Estável em fornecimento
Estável em congelamento

Modo de uso

Recheio pronto para rechear sonhos, tortas, donuts, bolos, etc.



 cod.293403

RECH DINIZ 4KG LIMAO



Pronto para consumir
e rechear



Estável em fornecimento
Estável em congelamento

Modo de uso

Recheio pronto para rechear sonhos, tortas, donuts, bolos, etc.



 cod.293404

RECH DINIZ 4KG MARACUJA



Pronto para consumir
e rechear



Estável em fornecimento
Estável em congelamento

Modo de uso

Recheio pronto para rechear sonhos, tortas, donuts, bolos, etc.





Recheios e Coberturas

 cod.293405

RECH DINIZ 4KG MORANGO



Pronto para consumir
e rechear



Estável em forneamento
Estável em congelamento

Modo de Preparo

Recheio pronto para rechear sonhos, tortas, donuts, bolos, etc.



 cod.293407

RECH DINIZ 4KG BAUNILHA



Pronto para consumir
e rechear



Estável em forneamento
Estável em congelamento

Modo de Preparo

Recheio pronto para rechear sonhos, tortas, donuts, bolos, etc.



 cod.293408

RECH DINIZ 4KG COCO



Pronto para consumir
e rechear



Estável em forneamento
Estável em congelamento

Modo de Preparo

Recheio pronto para rechear sonhos, tortas, donuts, bolos, etc.



 cod.293410

RECH DINIZ 4KG CHOCOLATE



Pronto para consumir
e rechear



Estável em forneamento
Estável em congelamento

Modo de Preparo

Recheio pronto para rechear sonhos, tortas, donuts, bolos, etc.





Recheios e Coberturas

 cod.431047

RECH DINIZ 4KG ABACAXI



Pronto para consumir
e rechear



Estável em fornecimento
Estável em congelamento

Modo de preparo

Recheio pronto para rechear sonhos, tortas, donuts, bolos, etc.



 cod.431048

RECH DINIZ 4KG NOZES



Pronto para consumir
e rechear



Estável em fornecimento
Estável em congelamento

Modo de preparo

Recheio pronto para rechear sonhos, tortas, donuts, bolos, etc.



 cod.431049

RECH DINIZ 4KG CHOC TRUFADO



Pronto para consumir
e rechear



Estável em fornecimento
Estável em congelamento

Modo de preparo

Recheio pronto para rechear sonhos, tortas, donuts, bolos, etc.



 cod.430444

RECH LACTEO DINIZ 2KG LEITE CONDENSADO



Pronto para consumir
e rechear



Estável em fornecimento
Estável em congelamento

Modo de preparo

Pronto para para Recheios e Coberturas

Atenção: Após aberto, conservar a embalagem fechada na geladeira a 4°C e consumir em até 7 dias.





Recheios e Coberturas

 cod.430445

RECH LACTEO DINIZ 2KG - CHOCOLATE



Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Pronto para para Recheios e Coberturas

Atenção: Após aberto, conservar a embalagem fechada na geladeira a 4°C e consumir em até 7 dias.



 cod.431359

RECH LACTEO DINIZ 2KG - LEITINHO



Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Pronto para para Recheios e Coberturas

Atenção: Após aberto, conservar a embalagem fechada na geladeira a 4°C e consumir em até 7 dias.



 cod.433127

RECH LACTEO DINIZ 2KG - MORANGO



Pronto para consumir
e rechear

Modo de uso

Pronto para para Recheios e Coberturas

Atenção: Após aberto, conservar a embalagem fechada na geladeira a 4°C e consumir em até 7 dias.



 cod.433915

DOCE S LEITE C/CHOC DINIZ 9,8KG



Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Pronto para para Recheio e Coberturas

Atenção: Após aberto, conservar a embalagem fechada na geladeira a 4°C e consumir em até 7 dias.





Recheios e Coberturas

cod.433914

**DOCE LEITE CONF
PURO DINIZ 9,8KG**



Pronto para consumir
e rechear



Estável em forneamento
Estável em congelamento

Modo de preparo

Pronto para para Recheios e Coberturas



cod.433703

**DOCE LEITE CONF
PURO DINIZ 4,5KG**



Pronto para consumir
e rechear



Estável em forneamento
Estável em congelamento

Modo de preparo

Pronto para para Recheios e Coberturas



cod.431065

**DOCE S LEITE DINIZ
9,8KG**



Pronto para consumir
e rechear



Estável em forneamento
Estável em congelamento

Modo de preparo

Pronto para para Recheios e Coberturas



cod.261500

**DOCE BEIJINHO DINIZ
2KG**



Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Pronto para para Recheios e Coberturas

Atenção: Após aberto, conservar a embalagem fechada na geladeira a 4°C e consumir em até 7 dias.





Recheios e Coberturas

 cod.261400

DOCE BRIGADEIRO DINIZ 2KG



Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Pronto para para Recheios e Coberturas



 cod.291100

COB BRILHO CRISTAL DINIZ 4KG - NEUTRA



Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.



 cod.294600

COB BRILHO DINIZ 4KG - NEUTRA



Pronto para consumir
e rechear

Modo de uso

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.



 cod.294601

COB BRILHO DINIZ 4KG - MARACUJA



Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.





Recheios e Coberturas

 cod.294602

COB BRILHO DINIZ 4KG - MORANGO



Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.



 cod.294603

COB BRILHO DINIZ 4KG - FRUTAS VERM



Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.



 cod.294604

COB BRILHO DINIZ 4KG - CHOCOLATE



Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.



 cod.430785

COB GANACHE DINIZ 4KG CHOC M AMARGO



Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.





Recheios e Coberturas

 cod.430786

**COB GANACHE DINIZ
4KG - AO LEITE**



**Pronto para consumir
e rechear**

Modo de preparo

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.



 cod.430787

**COB GANACHE DINIZ
4KG - BRANCO**



**Pronto para consumir
e rechear**

Modo de preparo

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.



 cod.431210

**COB MARSHMALLOW
DINIZ 1 LITRO**



**Pronto para consumir
e rechear**

Modo de uso

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.



 cod.432349

**COB BRILHO DINIZ FIGHT
4KG - CHOCOLATE**



**Pronto para consumir
e rechear**

Modo de preparo

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.





Recheios e Coberturas

 cod.432350

**COB BRILHO DINIZ
FIGHT 4KG - NEUTRA**



Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.



 cod.432351

**COB BRILHO DINIZ
FIGHT 4KG MARACUJA
C/SEMENTES**



Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.



 cod.432352

**COB BRILHO DINIZ
FIGHT 4KG - MORANGO**



Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.



 cod.432675

**COB FONDANT DINIZ
2KG**



Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!

Bolos Tradicionalis



@dinizfoods



Bolos Tradicionais

 cod.430790

MIST BOLO DINIZ SKG ABACAXI



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade rápida, durante 2 a 4 min ou até obter uma massa homogênea.

Despejar em formas untadas, com Unta forma Adimix.

Fornear em forno turbo a temperatura de 145°C ou forno lastro a 180°C por aproximadamente 30 a 35 minutos ou até que o bolo esteja assado.



 cod.430791

MIST BOLO DINIZ SKG AIPIM



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade rápida, durante 2 a 4 min ou até obter uma massa homogênea.

Despejar em formas untadas, com Unta forma Adimix.

Fornear em forno turbo a temperatura de 145°C ou forno lastro a 180°C por aproximadamente 30 a 35 minutos ou até que o bolo esteja assado.



 cod.430792

MIST BOLO DINIZ SKG BASICO



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade rápida, durante 2 a 4 min ou até obter uma massa homogênea.

Despejar em formas untadas, com Unta forma Adimix.

Fornear em forno turbo a temperatura de 145°C ou forno lastro a 180°C por aproximadamente 30 a 35 minutos ou até que o bolo esteja assado.



 cod.430793

MIST BOLO DINIZ SKG BROA FUBA



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade rápida, durante 2 a 4 min ou até obter uma massa homogênea.

Despejar em formas untadas, com Unta forma Adimix.

Fornear em forno turbo a temperatura de 145°C ou forno lastro a 180°C por aproximadamente 30 a 35 minutos ou até que o bolo esteja assado.





Bolos Tradicionais

 cod.430794

MIST BOLO DINIZ SKG CENOURA



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade rápida, durante 2 a 4 min ou até obter uma massa homogênea.

Despejar em formas untadas, com Unta forma Adimix.

Fornear em forno turbo a temperatura de 145°C ou forno lastro a 180°C por aproximadamente 30 a 35 minutos ou até que o bolo esteja assado.



 cod.430795

MIST BOLO DINIZ SKG CHOCOLATE



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade rápida, durante 2 a 4 min ou até obter uma massa homogênea.

Despejar em formas untadas, com Unta forma Adimix.

Fornear em forno turbo a temperatura de 145°C ou forno lastro a 180°C por aproximadamente 30 a 35 minutos ou até que o bolo esteja assado.



 cod.430796

MIST BOLO DINIZ SKG CHOC SUAVE



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade rápida, durante 2 a 4 min ou até obter uma massa homogênea.

Despejar em formas untadas, com Unta forma Adimix.

Fornear em forno turbo a temperatura de 145°C ou forno lastro a 180°C por aproximadamente 30 a 35 minutos ou até que o bolo esteja assado.



 cod.430797

MIST BOLO DINIZ SKG COCO



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade rápida, durante 2 a 4 min ou até obter uma massa homogênea.

Despejar em formas untadas, com Unta forma Adimix.

Fornear em forno turbo a temperatura de 145°C ou forno lastro a 180°C por aproximadamente 30 a 35 minutos ou até que o bolo esteja assado.





Bolos Tradicionais

 cod.430798

MIST BOLO DINIZ SKG LARANJA



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade rápida, durante 2 a 4 min ou até obter uma massa homogênea.

Despejar em formas untadas, com Unta forma Adimix.

Fornear em forno turbo a temperatura de 145°C ou forno lastro a 180°C por aproximadamente 30 a 35 minutos ou até que o bolo esteja assado.



 cod.430799

MIST BOLO DINIZ SKG LEITE COND



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade rápida, durante 2 a 4 min ou até obter uma massa homogênea.

Despejar em formas untadas, com Unta forma Adimix.

Fornear em forno turbo a temperatura de 145°C ou forno lastro a 180°C por aproximadamente 30 a 35 minutos ou até que o bolo esteja assado.



 cod.430800

MIST BOLO DINIZ SKG MILHO



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade rápida, durante 2 a 4 min ou até obter uma massa homogênea.

Despejar em formas untadas, com Unta forma Adimix.

Fornear em forno turbo a temperatura de 145°C ou forno lastro a 180°C por aproximadamente 30 a 35 minutos ou até que o bolo esteja assado.





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!



Bolos

Cremosos



@dinizfoods



UMA LINHA ESPECIAL PARA QUEM BUSCA QUALIDADE PROFISSIONAL



UMA LINHA TOTALMENTE PROJETADA
PARA QUEM NÃO ABRE MÃO DA
QUALIDADE COM AQUELE TOQUE
DE MAESTRIA QUE DEIXA TUDO
MUITO MELHOR!





- 435451 - MIST BOLO CREMOSO DINIZ 2,5KG - CHURROS
- 435452 - MIST BOLO CREMOSO DINIZ 2,5KG - MARACUJA
- 435453 - MIST BOLO CREMOSO DINIZ 2,5KG - CHURROS
- 435454 - MIST BOLO CREMOSO DINIZ 2,5KG - LIMAO
- 435455 - MIST BOLO CREMOSO DINIZ 2,5KG - BROA FUBA
- 435456 - MIST BOLO CREMOSO DINIZ 2,5KG - CHOCOLATE
- 435457 - MIST BOLO CREMOSO DINIZ 2,5KG - CENOURA
- 435458 - MIST BOLO CREMOSO DINIZ 2,5KG - COCO
- 435459 - MIST BOLO CREMOSO DINIZ 2,5KG - LARANJA
- 435460 - MIST BOLO CREMOSO DINIZ 2,5KG - AIPIM
- 435461 - MIST BOLO CREMOSO DINIZ 2,5KG - ABACAXI

AGORA EM **NOVA**
EMBALAGEM

f i y
dinizfoods

com a Diniz **Você faz**
Mais!



Bolos Cremosos

 cod.430368

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - ABACAXI



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430369

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - ABACAXI C/COCO



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430370

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - AIPIM



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430371

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - AMENDOIM



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.





Bolos Cremosos

 cod.430372

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - BANANA C/ GRANOLA



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430373

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - BROA FUBA



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430374

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - CACAROLA



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430375

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - CENOURA



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.





Bolos Cremosos

 cod.430376

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - CHOCOLATE



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430377

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - CHURROS



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430378

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - COCO



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430379

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - FRUTAS VERMELHAS



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.





Bolos Cremosos

 cod.430380

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - LARANJA



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430381

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - LEITE COND



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430382

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - LÍMAO



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430383

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - MILHO



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.





Bolos Cremosos

 cod.430938

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - TAPIOCA



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430939

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - YOGURTE GREGO



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430940

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - BROWNIE



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430941

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG FORMIGUEIRO



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.





Bolos Cremosos

 cod.432549

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - PACOCA



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.432550

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - PRESTIGIO



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.432551

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - ABOBORA C/ COCO



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.433258

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - LEITE EM PO



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.





Bolos Cremosos

 cod.434369

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - QUEIJADINHA



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.434370

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - BROA CAIPIRA



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.434545

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - NEGA MALUCA



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.435007

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - PAMONHA



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!

Cakes



@dinizfoods



Cakes

 cod.334810

MISTURA CAKE DINIZ 2KG - CAKETONE



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.



 cod.334801

MISTURA CAKE DINIZ 2KG- CHOCOLATE



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.



 cod.334803

MISTURA CAKE DINIZ 2KG- INDIANO



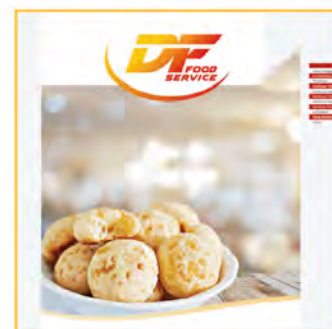
Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.



 cod.334813

MISTURA CAKE DINIZ 2KG- LARANJA



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.





Cakes

 cod.431160

MISTURA CAKE DINIZ 2KG - LIMÃO



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.



 cod.334812

MISTURA CAKE DINIZ 2KG BANANA E GRANOLA



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.



 cod.334802

MISTURA CAKE DINIZ 2KG - FUBA



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.



 cod.334804

MISTURA CAKE DINIZ 2KG - MILHO



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.





Cakes

 cod.334805

MISTURA CAKE DINIZ 2KG - MULTICEREAIS



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.



 cod.334807

MISTURA CAKE DINIZ 2KG- PÃO DE MEL



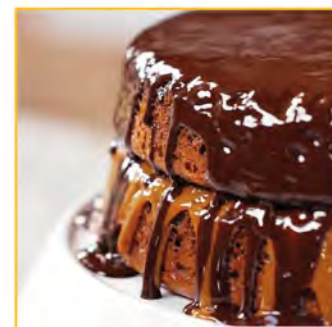
Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.



 cod.334809

MISTURA CAKE DINIZ 2KG- TAPIOLA



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.



 cod.334806

MISTURA CAKE DINIZ 2KG- NEUTRO



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.





Cakes

 cod.334808

MISTURA CAKE DINIZ 2KG - RED VELVET



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.



 cod.334800

MISTURA CAKE DINIZ 2KG - CENOURA



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

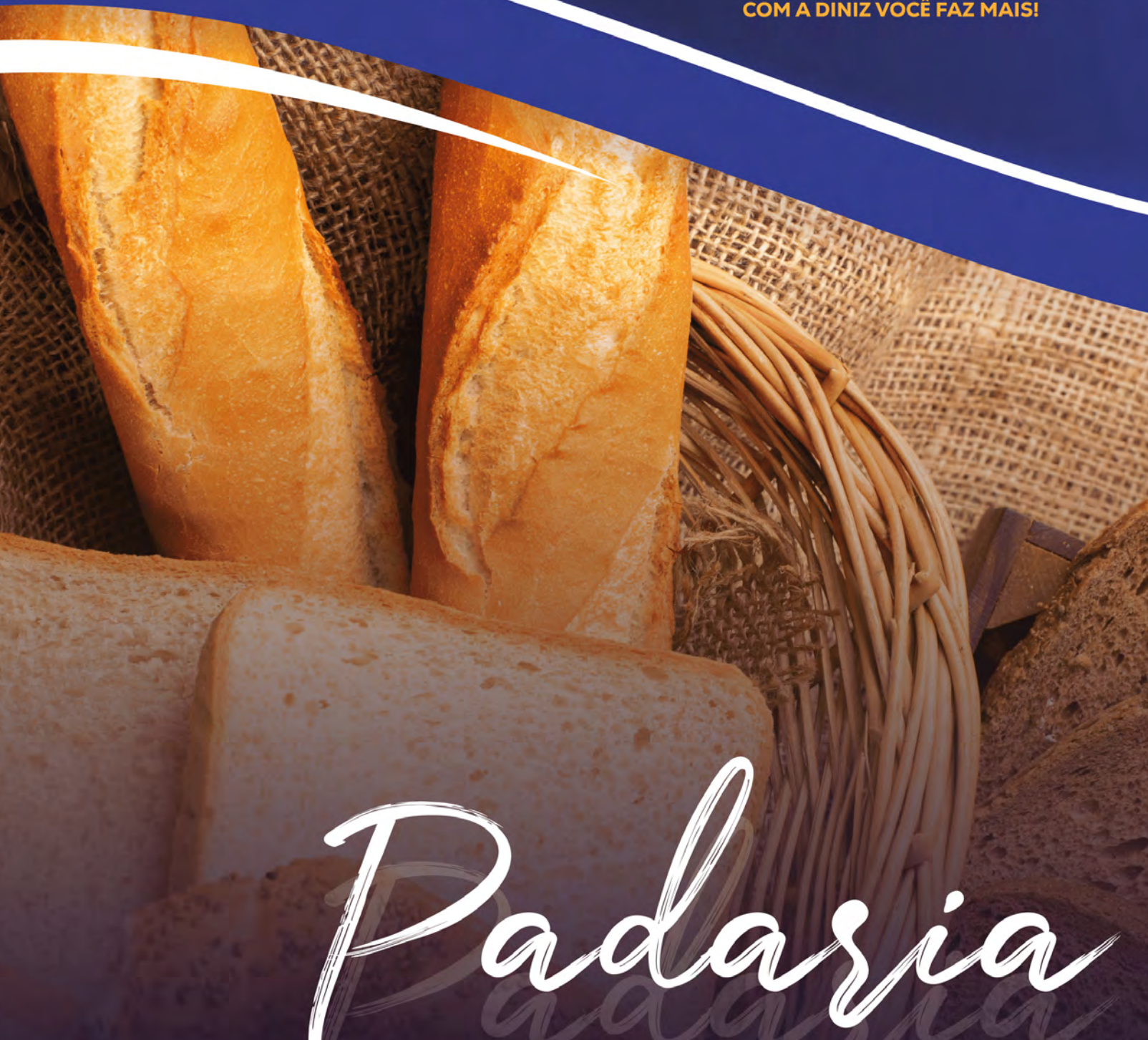
Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!



Padaria



@dinizfoods



Padaria

 cod.330500

MIST PAO QUEIJO DINIZ 1KG



Receita

1kg de mistura preparada

400ml de água fria

400g queijo meia cura ou mussarela ralada

400g de ovos

Modo de Preparo

Colocar todos os ingredientes na batedeira até conseguir uma massa bem macia.

Bolear nos tamanhos desejados e colocar na assadeira sem necessidade de untar.

Fornear durante 20 a 25 minutos a uma temperatura de 180°C/200°C.



 cod.430209

MIST BROA DINIZ 5KG FUBA



Receita

1 kg de Mistura para Broa de Fubá Diniz Foods

50ml de leite

De 100g a 150g de ovos

Modo de Preparo

Misturar todos os ingredientes até homogeneizar a massa.

Cortar em partes de 70g e bolear e colocar nas formas.

Pintar com gemas com o auxílio de um pincel culinário.

Assar a uma temperatura de 160°C por 20 minutos sem vapor ou no forno lastro 180°C por 30 minutos.



 cod.430934

MIST BROA DINIZ 10KG MILHO



Receita

1 kg de Mistura para Broa de Milho Diniz Foods

200 g de ovos (aprox. 4 unidades)

Modo de Preparo

Colocar 1 kg da Mistura para Broa de Milho Diniz Foods na batedeira e utilizando o batedor tipo "raquete" adicionar 200g de ovos (aproximadamente 4 unidades) até dar o ponto de bolear.

Dividir com 60g ou no tamanho desejado.

Bolear, colocar nas assadeiras e pintar com gemas.

Fornear à 180 °C por aprox. 15 a 20 minutos.



 cod.430150

MIST MIX DINIZ 2KG



Receita

2kg de Mistura para preparo de Mix Diniz

900ml de água fria

90g de Fermento Fresco massa doce ou 30g de fermento seco massa doce

Modo de Preparo

Colocar na masseira a mistura de Mix Diniz e parte da água.

Misturar na velocidade 1, adicionar o fermento e o restante da água, colocar na velocidade rápida até formar uma massa lisa e enxuta ou atingir ponto de véu.

Cortar e modelar nos formatos desejados a colocar em formas untadas com unta forma Adimix e deixar fermentar até o ponto de fornecimento (aprox. 40 a 50 minutos).

Fornear a 160°C por aprox. 20 minutos.





Padaria

cod.430436

MIST MIX DINIZ ERVAS FINAS 10KG



Receita

2kg Mistura Mix Diniz com Ervas	300g de gemas
90g de fermento fresco massa doce	300g de gemas
30g de fermento seco massa doce	300g de gemas
400g de margarina	

Modo de Preparo

Bater todos os ingredientes até homogeneizar a massa;

Adicionar o fermento e bater até o ponto de véu;

Cortar em partes de 350g; Modelar, colocar nas formas untadas e deixar fermentar por aproximadamente 60 minutos ou até alcançar a borda da forma;

Pincelar com gemas de ovos e assar à 180°C por 10 minutos.



cod.434282

MIST MIX DINIZ ERVAS FINAS C/OVOS 10KG



Receita

2kg de Mix Ervas com Ovos

30 a 50g de fermento instantâneo

800 a 100ml de água gelada

Modo de Preparo

Bater todos os ingredientes até homogeneizar a massa;

Adicionar o fermento e bater até o ponto de véu;

Cortar em partes de 350g; Modelar, colocar nas formas untadas e deixar fermentar por aproximadamente 60 minutos ou até alcançar a borda da forma;

Pincelar com gemas de ovos e assar à 180° por 10 min.



cod.430783

MIST PAO LO DINIZ 5KG NEUTRO



Receita

1kg de Mistura Pão de Lô Diniz

200ml de água

600g de ovos

Modo de Preparo

Misturar na batedeira com o globo e bater na velocidade rápida por aproximadamente 7 minutos;

Colocar em forma ou aro untado com desmoldante;

Fornear à 170°C por aprox. 20 min.



cod.430784

MIST PAO LO DINIZ 5KG CHOCOLATE



Receita

1kg de Mistura Pão de Lô Diniz

200ml de água

600g de ovos

Modo de Preparo

Misturar na batedeira com o globo e bater na velocidade rápida por aproximadamente 7 minutos;

Colocar em forma ou aro untado com desmoldante;

Fornear à 170°C por aprox. 20 min.





Padaria

 cod.272700

MIST BISCOITO POLVILHO DINIZ 10KG



Receita

1kg de Pré Mistura para Biscoito de Polvilho Diniz

900ml de água

200ml de óleo

Modo de Preparo

Bater a pré mistura na batedeira com água e o óleo, colocar em sacos de confeitaria e pingar nas assadeiras.

Assar à 150°C por 25 minutos.



 cod.421700

MIST DINIZ 2KG BOMBA CAROLINA



Receita

500g de Mistura para Bombas e Carolina

Ovos 400g

375ml de água

375 ml de óleo

Modo de Preparo

Misturar a bomba e o óleo na batedeira em velocidade média, adicionar a água e os ovos sem mudar a velocidade;

Bater por 5 min em velocidade alta até alisar a massa.

Com o auxílio da manga, pingar as massas na assadeira previamente untada.

Fornear a 150°C (forno turbo) por aprox 25 min ou 180°C (forno lastro) por aprox 25-30 min



 cod.271207

MIST PAO DINIZ 5KG MULTICEREAIS



Receita

1kg de Pão Multicereais

40g de fermento massa salgada ou 14g de fermento seco massa salgada

450ml de água gelada

Modo de Preparo

Misturar a pré mistura com a água e bater até homogeneizar, acrescentar o fermento, bater até o ponto de véu.

Deixe descansar a massa por 10 minutos.

Divida em partes de 380g. Modelar e passar a decoração.

Colocar para fermentar por 90 minutos.

Fornear à 160°C por 30 minutos.



 cod.305300

MIST PAO DINIZ 5KG SEMI ITALIANO



Receita

5kg de Pão Semi Italiano Diniz

100 g de fermento fresco massa salgada ou 34g de fermento seco massa salgada

2,5 à 2,8 L de água gelada

Modo de Preparo

Misturar em masseira espiral todos os ingredientes secos por 1 minuto. Adicionar a água, iniciando o trabalho mecânico até a primeira fase de formação da massa. Completar a hidratação se necessário. A consistência da massa deve ser firme. Adicionar o fermento e amassar até obter massa elástica e desenvolvida. Dividir imediatamente em porções de 150g. Bolear e descansar a massa em superfície enfarinhada por 40 minutos, cobrir com plástico. Modelar, passar nas claras em neve e na farinha de trigo. Deixar fermentar até o ponto ideal. Fazer o corte (fio). Para cada dorte, adicionar um fio de margarina com o saco de confeitaria. Fornear em forno com vapor por 20 minutos a 180°C. Fornear em forno lastro com vapor por 25 a 30 minutos em forno a 210°C.





Padaria

 cod.421300

MIST PAO DINIZ 5KG FRANCES INTEG



 cod.430108

MIST PAO DINIZ 5KG OVOS



 cod.271101

MIST PAO DINIZ 10KG INTEGRAL



 cod.271102

MIST PAO DINIZ 10KG BRIOCHE C/ OVOS



Receita

5kg de Mistura para Pão Francês Integral Diniz Foods

150g de fermento fresco massa salgada ou 50g de fermento seco massa salgada

3L de água gelada

Modo de Preparo

Colocar em uma masseira 5 kg da Mistura para Pão Francês Integral Diniz Foods e 3 litros de água gelada.

Adicionar 150 g de fermento fresco e misturar até formar uma massa homogênea (ponto de véu).

Dividir a massa e descansar por aprox 20 minutos, coberta com um plástico.

Modelar e colocar nas assadeiras.

Fermentar por aprox. 60 minutos e em seguida fornecer à 200 °C por aprox. 18 à 25 minutos.



Receita

5kg de Pão de Ovos Diniz;

500 g de margarina;

1,5 kg de ovos (aprox. 30 unidades);

300 g de fermento fresco massa doce ou 100g de fermento seco massa doce

750 ml de água aproximadamente.

Modo de Preparo

Bater todos os ingredientes até homogeneizar a massa;

Adicionar o fermento e bater até o ponto de véu;

Cortar em partes de 350g; Modelar, colocar nas formas untadas e deixar fermentar por aproximadamente 60 minutos ou até alcançar a borda da forma;

Pincelar com gemas de ovos e assar à 180° por 10 min.



Receita

1kg de Mistura para Pão Integral

50g de fermento fresco massa salgada ou 17g de fermento seco massa salgada

450ml de água

Modo de Preparo

Bater a pré mistura para Pão Integral a água e o fermento.

Passar para a velocidade rápida e bater até o ponto de véu.

Deixe descansar a massa por 10 minutos. Divida em partes de 380g.

Modelar e passar a decoração.

Colocar para fermentar por 90 minutos.

Formear à 160°C por 30 minutos.



Receita

1kg de Pão Brioche Diniz Foods

60g de fermento fresco massa doce ou 20g de fermento seco massa doce

400ml a 500ml de água gelada

50g de margarina opcional

Modo de Preparo

Bater todos os ingredientes até homogeneizar a massa; Adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu; Cortar em partes de 350 gramas; Modelar, colocar nas formas untadas e deixar fermentar por aproximadamente 60 minutos ou até alcançar a borda da forma; Pincelar com gemas de ovos e assar à 160°C por 25 minutos.

Dica: Ao sair do forno passe um pincel com um pouco de margarina





Padaria

 cod.322100

MIST PAO DINIZ 10KG DOCE



Receita

5kg de Pão Doce Diniz;

2 litros de água;

200g de fermento fresco massa doce ou 67g de fermento seco massa doce.

Modo de Preparo

Numa masseira misture o pão doce Diniz, o fermento e a água até formar uma massa lisa e homogênea em ponto de véu.

Divida no tamanho desejado e descanse por 25 minutos coberta por um plástico.

Modele e deixe fermentar até o ponto. Forneie a 180°C em forno lastro e 160°C em forno turbo por aproximadamente 30 minutos.



 cod.322101

MIST PAO DINIZ 10KG BATATA



Receita

5kg de Pão de Batata Diniz

300g de fermento fresco massa doce ou 100g de fermento seco massa doce

2,4 a 2,6 litros de água gelada

Modo de Preparo

Coloque todos os ingredientes na masseira e adicione água aos poucos com a batedeira na velocidade 1.

Passa para a velocidade 2 e misture até formar uma massa lisa e homogênea em ponto de véu.

Cortar as peças no tamanho desejado, boleie e descanse a massa por aprox. 20 minutos coberta com um plástico.

Modele as peças e deixe fermentar por aprox. 90 minutos.

Pincele com gemas e asse a 180°C por aprox. 25 minutos



 cod.322102

MIST PAO DINIZ 10KG ITALIANO



Receita

5kg de Pão Italiano Diniz

200g de fermento fresco massa salgada ou 67g de fermento seco massa salgada

2,7 a 2,8L de água gelada

Modo de Preparo

Colocar todos os ingredientes na masseira e misturar até formar uma massa lisa em ponto de véu.

Divida a massa nos tamanhos desejados, cobrir com um plástico e descansar por 60 minutos.

Modelar novamente para que a massa fique bem firme e forneir a 180°C por aprox. 40 minutos dando bastante vapor.



 cod.322103

MIST PAO DINIZ 10KG MANDIOQUINHA



Receita

5kg de Pão de Mandioquinha Diniz

300g de fermento fresco massa doce ou 100g de fermento seco massa doce

2,4 a 2,6 litros de água gelada

Modo de Preparo

Colocar na masseira a mistura e a água aos poucos.

Adicionar o fermento e mistura até formar uma massa lisa e homogênea em ponto de véu.

Cortar as peças no tamanho desejado, boleie e descanse a massa por aprox. 20 minutos coberta com um plástico.

Modele as peças e deixe fermentar por aprox. 90 minutos.

Pintar com ovos e forneir a 180°C em forno lastro e 150°C em forno turbo por aprox. 20 a 25 minutos.





Padaria

 cod.322200

MIST PAO DINIZ 10KG CIABATTA



Receita

5 kg de Mistura para Pão de Ciabatta Diniz
150 g de Fermento Fresco massa salgada ou 50g de fermento seco massa salgada
3,5 a 3,8 litros de Água Gelada

Modo de Preparo

Coloque em uma masseira a Mistura para Pão de Ciabatta e 3 litros de água gelada. Misture até formar uma massa e adicione o fermento e o restante da água aos poucos. Misture por mais 3 min. na velocidade 2. Forre uma caixa de leite e/ou uma bacia plástica com um plástico e pulverize farinha de trigo. Coloque a massa no recipiente e pulverize com farinha, cubra com um plástico e descanse por 1 hora. Pulverize a massa com bastante farinha e coloque-a na mesa (recomenda-se virar a caixa/recipiente de cabeça para baixo com muito cuidado). Acerte a altura de massa para 3 cm e corte-a em retângulos de 30x8 cm. Usando bastante vapor, fornear à 240 °C por aprox 25 minutos.



 cod.408700

MIST PAO DINIZ 10KG AUSTRALIANO



Receita

1kg de Pão Australiano Diniz
60g de fermento fresco massa doce ou 20g de fermento seco massa doce
400 ml de água gelada (aprox.)

Modo de Preparo

Colocar na masseira a mistura e a água aos poucos, adicionar o fermento e misturar até o ponto de véu. Dividir em pedaços de 300g ou no tamanho desejado. Bolear e descansar por aprox 20 min. coberta com um plástico. Modelar e passar as peças no material de decoração. Fermentar por aprox 2 horas ou até o ponto. Fornear à 180/200°C em forno de lastro por aprox 30min dando vapor no início.



 cod.429600

MIST PAO DINIZ 10KG FAZENDA



Receita

2kg de Mistura preparada para pão da fazenda
60g de Fermento fresco massa doce ou 20g de fermento seco massa doce
600ml de Água (aprox.)
200g (4 unidades) Ovos
Opção de decoração: 300g de Farofa Doce Streusel Adimix

Modo de Preparo

Colocar na masseira a mistura, os ovos, bater por 4 minutos em velocidade lenta. Passar para velocidade alta e acrescentar água aos poucos e por último o fermento fresco. Bater até obter ponto de véu. Dividir a massa em pedaços do tamanho desejado e deixar descansar de 10 a 15 minutos. Cobrir com plástico. Modelar e colocar um pão próximo ao outro em formas untadas e deixar fermentar até dobrar de volume. Pincelar com gemas. Colocar a Farofa Doce(opcional). Fornear a 130°C (forno turbo) por aprox. 30 a 35 minutos ou 160°C (forno lastro 58% teto e 75% lastro) por aprox. 30 a 35 minutos.



 cod.429700

MIST PAO DINIZ 10KG MINUTO



Receita

1kg de Mistura preparada para pão de minuto
250g de Ovos (5 unidades)

Modo de Preparo

Misturar os ingredientes manualmente ou na batedeira e bater na velocidade lenta por 3 minutos até obter uma massa homogênea e pastosa.

Dividir em tamanho desejado, pincelar com gema. Fornear a 160°C por aprox 10 minutos.





Padaria

 cod.429900

MIST PAO DINIZ 10KG MASSAS MACIAS



 cod.430010

MIST PAO DINIZ 10KG MILHO



 cod.430011

MIST PAO DINIZ 10KG ALHO



 cod.430021

MIST PAO DINIZ 10KG DA VOVO



Receita

Massa para Hamburger, Hot Dog, Bisnaguinha, Pão de Leite, Pão Sovado e Pão Caseiro: 10kg de farinha, 1,5kg de mistura Massas Macias, 5,5L de água, 500g de fermento fresco massa doce ou 167g de fermento seco massa doce e 100g de sal

Massa para Pão Doce: 10kg de farinha, 2kg de mistura Massas Macias, 5,5L de água, 500g de fermento fresco massa doce ou 167g de fermento seco massa doce e 100g de sal

Massa para Pão de Forma: 10kg de farinha, 1kg de mistura Massas Macias, 5,5L de água, 500g de fermento fresco massa doce ou 167g de fermento seco massa doce e 100g de sal.

Modo de Preparo

Colocar na masseira o Massas Macias, a farinha de trigo, sal e parte da água. Misturar na velocidade 1, adicionar o fermento e o restante da água, colocar na velocidade rápida até formar uma massa homogênea e atingir ponto de véu. Dividir em pesos desejados, bolear e se necessário deixar descansar por aprox. 10 minutos. Modelar nos formatos desejados, colocar em formas untadas com uma forma e deixar fermentar até ponto de forneamento. Fornear em forno turbo a 160°C ou forno lastro a 180°C por aprox. 25 minutos.



Receita

1kg de Pão de Milho Diniz

60 g de fermento fresco massa doce ou 20g de fermento seco massa doce

480 ml de água gelada (aprox.)

Modo de Preparo

Colocar na masseira a mistura, água e o fermento.

Modelar e colocar nas formas.

Fermentar por aproximadamente 90 minutos, até o ponto.

Fornear à 180°C em forno de lastro e 160°C em forno turbo por aproximadamente 30 minutos.

Misturar até o ponto de véu.

Dividir no tamanho desejado. Descansar por aproximadamente 20 minutos, coberta com um plástico.



Receita

5kg de Pão de Alho Diniz

200g de fermento fresco massa doce ou 67g de fermento seco massa doce

3 litros de água gelada

Modo de Preparo

Colocar a mistura na masseira juntamente com o fermento, adicionar água aos poucos.

Misturar até obter uma massa lisa e enxuta.

Descansar por aproximadamente 20 minutos.

Modelar no formato desejado, deixar crescer.

Fornear a uma temperatura de 180°C por aproximadamente 20 min.



Receita

5Kg Mistura para preparo de Pão da Vovó

2,0L a 2,2L Água fria (aprox.)

250 g Fermento fresco massa doce ou 83g de fermento seco massa doce

Modo de Preparo

Numa masseira misture o Pão da Vovó fermento e a água. Misturar até obter uma massa lisa e homogênea em ponto de véu. Divida no tamanho desejado e deixe descansar por 25 minutos, coberta por um plástico. Modele e deixe fermentar por aprox. 90 minutos até o ponto. Pintar com ovos e dar o corte na parte superior aplicar a decoração (farofa doce). Forneie a 180°C em forno lastro e 160°C em forno turbo por aprox. 20 a 25 min.

Atenção: O tempo de fermentação e quantidade de fermento pode variar de acordo com a temperatura ambiente.





Padaria

 cod.430045

MIST PAO DINIZ 10KG PEITO DE PERU



Receita

5kg de Pão Peito de Peru Diniz

300 g de fermento fresco massa doce ou 100g de fermento seco massa doce

2,4 à 2,6 L de água gelada

Modo de Preparo

Colocar todos os ingredientes em uma masseira e misturar até ficar uma massa lisa e homogênea em ponto de véu.

Dividir no tamanho desejado e bolear.

Descansar por 20 minutos, coberta com um plástico.

Opcionalmente pode-se abrir as peças e aplicar recheios diversos, como peito de peru, queijo, etc.

Rebolear e deixar fermentar por aprox. 90 minutos até o ponto.

Pincelar com gemas e assar a 180 °C por aproximadamente 25 minutos.



 cod.430056

MIST PAO DINIZ 10KG CROISSANT



Receita

5kg de Mistura Croissant Diniz

200g a 250g de fermento biológico fresco massa doce ou 67g a 84g de fermento seco massa doce

2,2 a 2,3ml de água

2kg de Margarina para folhados

Modo de Preparo

Coloque todos os ingredientes na masseira, menos a margarina e misture em primeira velocidade até formar uma massa lisa e homogênea em ponto de véu.

Abrir a massa e cobrir com a margarina para folhar, dar 3 dobras de três, deixar descansar por 25 minutos.

Abrir a massa com mais ou menos 3mm e cortar em forma de triângulos.

Deixe crescer até dobrar de volume, pincelar com gema e fornecer a 180°C por aproximadamente 20 minutos.



 cod.430081

MIST PAO DINIZ 10KG LARANJA



Receita

5kg de Pão de Laranja Diniz

200 g de fermento fresco massa doce ou 67g de fermento seco massa doce

Opção de decoração: 300g de Farofa Doce Streusel Adimix

Modo de Preparo

Colocar numa masseira a mistura e a água gelada.

Adicionar o fermento e misturar até formar uma massa homogênea em ponto de véu.

Dividir a massa no tamanho desejado, cobrir com um plástico e descansar por 10 minutos.

Bolear fazer tranças, roscas, bisnagas etc. Colocando as peças em assadeiras previamente untadas.

fermentar por aprox. 75 minutos.

Fornear a 200 °C por aprox. 18 minutos.

Tirar imediatamente das assadeiras e esperar esfriar para embalar.



 cod.430108

MIST PAO DINIZ 5KG OVOS



Receita

5kg de Pão de Ovos Diniz;

500 g de margarina;

1,5 kg de ovos (aprox. 30 unidades);

300 g de fermento fresco massa doce ou 100g de fermento seco massa doce

750 ml de água aproximadamente.

Modo de Preparo

Misturar até ficar uma massa lisa e enxuta em ponto de véu. Dividir no tamanho desejado e bolear.

Descansar por 10 minutos, coberta com um plástico. Modelar e fermentar por aprox. 90 min., até o ponto.

Fornear a 180 °C em forno lastro e 160 °C em forno turbo por aprox. 20 min.





Padaria

cod.430119

MIST PAO DINIZ 10KG MILK



Receita

5kg de Pão de Ovos Diniz;
500 g de margarina;
1,5 kg de ovos (aprox. 30 unidades);
300 g de fermento fresco massa doce ou 100g de fermento seco massa doce
750 ml de água aproximadamente.

Modo de Preparo

Misturar até ficar uma massa lisa e enxuta em ponto de véu.
Dividir no tamanho desejado e bolear.
Descansar por 10 minutos, coberta com um plástico.
Modelar e fermentar por aprox. 90 min., até o ponto.
Fornear a 180 °C em forno lastro e 160 °C em forno turbo por aprox. 20 min.



cod.430686

MIST PAO DINIZ 10KG CEBOLA



Receita

2 kg de Pão de Cebola Diniz
75 g de fermento fresco massa doce ou 25g de fermento seco massa doce
1,2L de água

Modo de Preparo

Colocar ma masseira 2 kg de Mistura para Pão de Cebola, 75 g de fermento fresco e 1,2 litros de água aos poucos.
Misturar até obter uma massa lisa em ponto de véu.
Descansar por aproximadamente 20 minutos.
Modelar no formato desejado.
Fermentar por aprox. 90 min., até o ponto.
Fornear à 180 °C por aprox. 20 minutos.



cod.430932

MIST PAO DINIZ 10KG FRANCES INTEG



Receita

5kg de Mistura para Pão Francês Integral Diniz Foods
150g de fermento fresco massa salgada ou 50g de fermento seco massa salgada
3L de água gelada

Modo de Preparo

Colocar em uma masseira 5 kg da Mistura para Pão Francês Integral Diniz Foods e 3 litros de água gelada.
Adicionar 150 g de fermento fresco e misturar até formar uma massa homogênea (ponto de véu).
Dividir a massa e descansar por aprox. 20 minutos, coberta com um plástico.
Modelar e colocar nas assadeiras. Fermentar por aprox. 60 minutos.
Fornear à 200 °C por aprox. 18 à 25 minutos.



cod.430933

MIST PAO DINIZ 10KG BRIOCHE S/ OVOS



Receita

1kg de Pão Brioche Diniz Foods
60g de fermento fresco massa doce ou 20g de fermento seco massa doce
400ml a 500ml de água gelada
50g de margarina opcional

Modo de Preparo

Bater todos os ingredientes até homogeneizar a massa;
Adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu;
Cortar em partes de 350 gramas;
Modelar, colocar nas formas untadas e deixar fermentar por aproximadamente 60 minutos ou até alcançar a borda da forma;
Pincelar com gemas de ovos e assar à 160°C por 25 minutos.

Dica: Ao sair do forno passe um pincel com um pouco de margarina





Padaria

cod.431288

MIST PAO DINIZ 10KG CENOURA



Receita

5kg de Mistura Pão de Cenoura Diniz

200g de fermento fresco massa doce ou 67g de fermento seco massa doce

1,9 a 2,1L de água gelada

Modo de Preparo

Colocar numa masseira 5 kg da Mistura Pão de Cenoura Diniz, 200 g de fermento fresco e 1,9 a 2,1 L de água gelada.

Misturar até formar uma massa lisa em ponto de véu.

Dividir a massa no tamanho desejado, bolear e cobrir com um plástico.

Descansar por 20 minutos.

Rebolear e fermentar por aprox. 90 minutos, até o ponto.

Opcional: Pincelar as peças com gemas. Fornear a 180 °C por aprox. 25 minutos.



cod.319300

MIST DINIZ 10KG SONHO



Receita

10kg de Mistura Sonho Diniz

250 g de fermento fresco

aprox. 2 litros de água e 7 a 10 ovos

Modo de Preparo

Misture em velocidade 1 todos os ingredientes adicionando a água aos poucos. Coloque na velocidade 2 e misture até a massa ficar homogênea e lisa em ponto de véu.

Abrir a massa e cobrir com a margarina para folhar, dar 3 dobras de três, deixar descansar por 25 minutos.

Abrir a massa com mais ou menos 3mm e cortar em forma de triângulos.

Deixe crescer até dobrar de volume, pincelar com gema e fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos.



cod.430331

MIST PAO DINIZ 25KG SUPER MACIO



Receita

5kg de Mistura Croissant Diniz

200g a 250g de fermento biológico fresco massa doce ou 67g a 84g de fermento seco massa doce

2,2 a 2,3ml de água

2kg de Margarina para folhados

Modo de Preparo

Coloque todos os ingredientes na masseira, menos a margarina e misture em primeira velocidade até formar uma massa lisa e homogênea em ponto de véu.

Abrir a massa e cobrir com a margarina para folhar, dar 3 dobras de três, deixar descansar por 25 minutos.

Abrir a massa com mais ou menos 3mm e cortar em forma de triângulos.

Deixe crescer até dobrar de volume, pincelar com gema e fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos.



cod.271210

MIST CROSTOLI DINIZ 5KG



Receita

Mistura Crostoli Diniz

Água 200g

Margarina 200g

Ovos Pasteurizados 200g

Fermento em Pó Químico 20 g

Modo de Preparo

Colocar na masseira a Mistura Crostoli e os demais ingredientes, misturar em 1.ª velocidade por 5 minutos ou até homogeneizar. Passar para a 2.ª velocidade e bater até que a massa fique lisa e enxuta (ponto de véu). Retirar a massa da masseira e deixar descansar por 10 minutos.

Cobrir a massa. Cilindrar e esticar a massa sobre uma mesa, ou abrir com um rolo na espessura de 0,5 cm. Cortar em retângulos, modelar a gosto e fritar até dourar. Em seguida, empanar no açúcar misturado com a canela.





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!

Panetones



@dinizfoods



Panetone

 cod.430810

KIT COLOMBA DINIZ PASTA C/GEMA 10KG - FRUTAS



Receita

1ª Etapa – Esponja

7,5kg farinha de trigo

5 litros água

1,5kg fermento fresco

2ª Etapa – Reforço

10kg de Panetone em pasta com gemas

17,5kg farinha de trigo

9 litros água gelada

3ª Etapa – Recheio

10kg Frutas cristalizadas

5kg Uvas passas

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o fermento, misturar até que a massa fique lisa, colocá-la em um recipiente, previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Panetone em pasta com gemas, a farinha de trigo, a esponja e parte da água em rotação lenta, adicionar o restante da água aos poucos, misturando sempre por alguns minutos, em seguida coloque em alta rotação até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas, misturar em baixa rotação até homogeneizar. Pesar com 500g, bolear, deixar descansar coberta com um plástico (+/-) 10 minutos. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas).

Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.



 cod.430811

KIT COLOMBA DINIZ PASTA C/GEMA 10KG CHOCOLATE



Receita

1ª Etapa – Esponja

7,5kg farinha de trigo

5 litros água

1,5kg fermento fresco

2ª Etapa – Reforço

10kg Panetone em pasta com gemas

17,5kg farinha de trigo

9 litros de água gelada

3ª Etapa – Recheio

10kg gotas de chocolate

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o fermento, misturar até que a massa fique lisa, colocá-la em um recipiente previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Panetone em pasta com gemas, a farinha de trigo, a esponja e parte da água em rotação lenta, adicionar o restante da água aos poucos, misturando sempre por alguns minutos, em seguida coloque em alta rotação até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as Gotas de chocolate em baixa rotação até homogeneizar. Pesar com 500g, bolear, deixar descansar coberta com um plástico (+/-) 10 minutos. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas).

Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.





Padaria

cod.434258

KIT COLOMBA DINIZ PO C/GEMA 10KG FRUTAS



Receita

1ª Etapa – Esponja

3kg farinha de trigo

2 litros de água

600g fermento fresco ou 200g seco

2ª Etapa – Reforço

10kg Panetone em po com gemas

4 litros água gelada

3ª Etapa – Recheio

4kg Frutas cristalizadas

2kg Uvas passas

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf, misturar até que a massa fique lisa. Colocá-la em um recipiente previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Panetone em Pó com Gemas, a esponja e parte da água em velocidade lenta. Adicionar água aos poucos, misturando em baixa velocidade por alguns minutos, em seguida, alta velocidade até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas e misturar em baixa velocidade até homogeneizar. Pesar e bolear no tamanho desejado (550g de massa para Panetone de 500g). Descansar (+/-) 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas); Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.



cod.434257

KIT COLOMBA DINIZ PO C/GEMA 10KG CHOCOLATE



Receita

1ª Etapa – Esponja

4kg farinha de trigo

3 litros de água

360g Fermento Biológico Fresco Massa Doce

2ª Etapa – Reforço

10kg de Panetone em po com gemas

4,2 litros de água gelada

3ª Etapa – Recheio

5kg Gotas de Chocolate

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf misturar até que a massa fique lisa, colocá-la em um recipiente, previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Panetone em Po com Gemas, a esponja e parte da água em velocidade lenta. Adicionar água aos poucos, misturando em baixa velocidade por alguns minutos, em seguida, alta velocidade até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as Gotas de Chocolate e misturar em baixa velocidade até homogeneizar. Pesar e bolear no tamanho desejado (530g de massa para Panetone de 500g). Descansar (+/-) 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas); Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.





Panetone

cod.244500

KIT PANET DINIZ PASTA C/GEMA 10KG - CHOCOLATE



Receita

1ª Etapa – Esponja

7,5kg farinha de trigo

4 litros de água

1,5kg Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf

2ª Etapa – Reforço

10kg Panetone com Gemas e Sal

17,5kg farinha de trigo

10 litros água gelada

3ª Etapa – Recheio

12,5kg gotas de chocolate

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf, misturar até que a massa fique lisa. Colocá-la em um recipiente previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Panetone com Gemas e Sal, a farinha de trigo, a esponja e parte da água em velocidade lenta. Adicionar o restante da água aos poucos, misturando sempre em baixa velocidade por alguns minutos. Em seguida misturar em alta velocidade até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as gotas de chocolate e misturar em baixa velocidade até homogeneizar. Pesquisar com 530g bolear, deixar descansar (+/-) 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas). Forno com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.



cod.244600

KIT PANET DINIZ PASTA C/GEMA 10KG - FRUTAS



Receita

1ª Etapa – Esponja

7,5kg farinha de trigo

4 litros de água

1,5kg Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf

2ª Etapa – Reforço

10kg de Panetone com Gemas e Sal

17,5kg farinha de trigo

10 litros de água gelada

3ª Etapa – Recheio

10kg Frutas cristalizadas

7,5kg Uvas passas

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf, misturar até que a massa fique lisa. Colocá-la em um recipiente previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Panetone com Gemas e Sal, a farinha de trigo, a esponja e parte da água em velocidade lenta, adicionar o restante da água aos poucos, misturando sempre em baixa velocidade por alguns minutos.

Em seguida, misturar em alta velocidade até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas e misturar em baixa velocidade até homogeneizar. Pesquisar com 540g bolear deixar descansar (+/-) 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas). Forno com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.





Padaria

cod.244700

KIT PANET DINIZ PO C/GEMA 10KG - FRUTAS



Receita

1ª Etapa – Esponja

4kg farinha de trigo

5 litros de água

350g Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf

2ª Etapa – Reforço

10kg Panetone em Pó com Gemas

2,1 litros água gelada

3ª Etapa – Recheio

4kg Frutas cristalizadas

2,5kg Uvas passas

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf, misturar até que a massa fique lisa. Colocá-la em um recipiente previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Panetone em Pó com Gemas, a esponja e parte da água em velocidade lenta. Adicionar água aos poucos, misturando em baixa velocidade por alguns minutos, em seguida, alta velocidade até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas e misturar em baixa velocidade até homogeneizar. Pesar e bolear no tamanho desejado (550g de massa para Panetone de 500g). Descansar (+/-) 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas); Forneir com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.



cod.244800

KIT PANET DINIZ PO C/GEMA 10KG CHOCOLATE



Receita

1ª Etapa – Esponja

4kg farinha de trigo

3 litros de água

360g Fermento Biológico Fresco Massa Doce

2ª Etapa – Reforço

10kg de Panetone em po com gemas

4,2 litros de água gelada

3ª Etapa – Recheio

5kg Gotas de Chocolate

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf misturar até que a massa fique lisa, colocá-la em um recipiente, previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Panetone em Po com Gemas, a esponja e parte da água em velocidade lenta. Adicionar água aos poucos, misturando em baixa velocidade por alguns minutos, em seguida, alta velocidade até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as Gotas de Chocolate e misturar em baixa velocidade até homogeneizar. Pesar e bolear no tamanho desejado (530g de massa para Panetone de 500g). Descansar (+/-) 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas); Forneir com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.





Panetone

 cod.303100

KIT PANET DINIZ PASTA C/ GEMA 20KG - FRUTAS



Receita

1ª Etapa – Esponja

15kg farinha de trigo

10 litros água

3kg fermento fresco ou 1kg fermento seco

2ª Etapa – Reforço

20kg Mistura Para Panetone em Pasta

35kg farinha de trigo

22 litros água gelada

3ª Etapa – Recheio

20kg Frutas cristalizadas

10kg Uvas passas

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o fermento misturar até que a massa fique lisa, colocá-la em um recipiente, previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Panetone Pasta com gema Diniz, a farinha de trigo, a esponja e a parte da água em velocidade lenta, adicionar o restante da água aos poucos, misturando sempre em baixa velocidade por alguns minutos, em seguida, alta velocidade até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas, misturar em baixa velocidade até homogeneizar. Pesar com 550g bolear deixar descansar (+/-) 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas). Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.



 cod.304300

KIT PANET DINIZ PASTA C/ GEMA 20KG CHOCOLATE



Receita

1ª Etapa – Esponja

20kg Mistura Para Panetone em Pasta

10 litros água

3kg fermento fresco ou 1kg fermento seco

2ª Etapa – Reforço

10kg Panetone em pasta com gemas

35kg farinha de trigo

22 litros água gelada

3ª Etapa – Recheio

20kg gotas de chocolate

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o fermento misturar até que a massa fique lisa, colocá-la em um recipiente, previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Panetone Pasta com gema Diniz, a farinha de trigo, a esponja e a parte da água em velocidade lenta, adicionar o restante da água aos poucos, misturando sempre em baixa velocidade por alguns minutos, em seguida, alta velocidade até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as gotas de chocolate, misturar em baixa velocidade até homogeneizar. Pesar com 550g bolear deixar descansar (+/-) 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas). Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.





Padaria

cod.274100

MIST PANET DINIZ 10KG PASTA C/GEMA



Receita

1ª Etapa – Esponja

7,5kg farinha de trigo

5 litros água

1,5kg fermento fresco

2ª Etapa – Reforço

10kg Mistura Panetone em pasta com gemas

17,5kg farinha de trigo

9 litros água gelada

3ª Etapa – Recheio

10kg Frutas cristalizadas

5kg Uvas passas

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o fermento, misturar até que a massa fique lisa, colocá-la em um recipiente, previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Panetone em pasta com gemas, a farinha de trigo, a esponja e parte da água em rotação lenta, adicionar o restante da água aos poucos, misturando sempre por alguns minutos, em seguida coloque em alta rotação até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas, misturar em baixa rotação até homogeneizar. Pesar com 500g, bolear, deixar descansar coberta com um plástico (+/-) 10 minutos. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas).

Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.



cod.274200

MIST PANET DINIZ 10KG PO C/GEMA



Receita

1ª Etapa – Esponja

3kg farinha de trigo

2 litros de água

600g fermento fresco ou 200g seco

2ª Etapa – Reforço

10kg Panetone em po com gemas

4 litros água gelada

3ª Etapa – Recheio

4kg Frutas cristalizadas

2kg Uvas passas

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf, misturar até que a massa fique lisa. Colocá-la em um recipiente previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Panetone em Pó com Gemas, a esponja e parte da água em velocidade lenta. Adicionar água aos poucos, misturando em baixa velocidade por alguns minutos, em seguida, alta velocidade até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas e misturar em baixa velocidade até homogeneizar. Pesar e bolear no tamanho desejado (550g de massa para Panetone de 500g). Descansar (+/-) 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas); Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.





Panetone

cod.277400

MIST PANET DINIZ 20KG PASTA C/GEMA



Receita

1ª Etapa – Esponja

15kg farinha de trigo
10 litros água
3kg fermento fresco ou 1kg fermento seco

2ª Etapa – Reforço

20kg Mistura Para Panetone em Pasta
35kg farinha de trigo
22 litros água gelada

3ª Etapa – Recheio

20kg Frutas cristalizadas
10kg Uvas passas

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o fermento misturar até que a massa fique lisa, colocá-la em um recipiente, previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Panetone Pasta com gema Diniz, a farinha de trigo, a esponja e a parte da água em velocidade lenta, adicionar o restante da água aos poucos, misturando sempre em baixa velocidade por alguns minutos, em seguida, alta velocidade até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas, misturar em baixa velocidade até homogeneizar. Pesar com 550g bolear deixar descansar (+/-) 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas). Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.



cod.297100

MIST PANET DINIZ PO C/GEMA 10KG CAPUCCINO



Receita

1ª Etapa – Esponja

2,75kg de Farinha de trigo
1,8 litros água
750g de Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf

2ª Etapa – Reforço

10kg de Panetone em Pó Capuccino
2,5 litros de água gelada

3ª Etapa – Recheio

5kg gotas de chocolate

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf misturar até que a massa fique lisa, colocá-la em um recipiente, previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Mix Panetone em pó Capuccino, a esponja e parte da água em velocidade lenta. Adicionar água aos poucos, misturando em baixa velocidade. Por alguns minutos em seguida alta velocidade até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as Gotas de Chocolate e misturar em baixa velocidade até homogeneizar. Pesar e bolear no tamanho desejado. Descansar (+/-) 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas); Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.





Padaria

 cod.431115

MIST PANET DINIZ PO C/GEMA 10KG RED VELVET



Receita

Mix Panetone em pó Red Velvet Diniz Foods 10kg
4,2 litros água gelada
400g Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf

Recheio

6,15kg Recheio Lácteo Diniz Leitinho

Modo de Preparo

Colocar na masseira a mistura para Panetone Red Velvet Diniz Foods, parte da água e misturar em velocidade 1 por 3 minutos;
Adicionar o fermento, o restante da água e misturar na velocidade 2 por aproximadamente 15 minutos ou até obter uma massa lisa.
Cortar em partes de 350g
Bolear e dar descanso por 30 minutos coberta com plástico;
Bolear novamente e colocar nas formas;
Fermentar por aproximadamente 180 minutos (3 horas) ou até o nível da massa ficar aproximadamente 2cm abaixo da borda da forma;
Levar ao forno na temperatura de 170°C em forno for lastro ou 130°C em forno turbo por 40 a 45 minutos.
Depois de assado deixar esfriar por aprox. 3 horas, em temperatura ambiente, para poder rechear e aplicar cobertura.



 cod.433379

MIST PANET DINIZ 10KG PO C/GEMA



Receita

1ª Etapa – Esponja
3kg farinha de trigo
2 litros de água
600g fermento fresco ou 200g seco

2ª Etapa – Reforço

10kg Mistura Panetone em pó com gemas
4 litros água gelada

3ª Etapa – Recheio

4kg Frutas cristalizadas
2kg Uvas passas

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf, misturar até que a massa fique lisa. Colocá-la em um recipiente previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Panetone em Pó com Gemas, a esponja e parte da água em velocidade lenta. Adicionar água aos poucos, misturando em baixa velocidade por alguns minutos, em seguida, alta velocidade até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas e misturar em baixa velocidade até homogeneizar. Pesar e bolear no tamanho desejado (550g de massa para Panetone de 500g). Descansar (+/-) 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas); Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!

Complementos



@dinizfoods



LANÇAMENTO



com a Diniz Você faz Mais!



AGORA EM **NOVA
EMBALAGEM**

com a Diniz **Você faz
Mais!**





Complementos

 cod.420900

CALDA P/PUDIM DINIZ 7KG



**Pronto para consumir
e rechear**

Modo de Preparo

Colocar em um recipiente a quantidade desejada: rechear e/ou cobrir os produtos.

Se preferir usar microondas ou refrigerador para obter a consistência e temperatura desejada.

Atenção: Não retornar o produto aquecido ao balde



 cod.434261

DESMOLD DINIZ 5L



Pronto para uso

Modo de Uso

Basta limpar e secar bem a assadeira que será utilizada e pincelar em toda superfície.

Dispensa o uso de farinha. Produto prático e higiênico.

Pode ser utilizado para qualquer alimento que será assado, ideal para panificação e confeitaria



 cod.430532

DESMOLD DINIZ CERA DE ABELHA 5L



Pronto para uso

Modo de Uso

Basta limpar e secar bem a assadeira que será utilizada e pincelar em toda superfície.

Dispensa o uso de farinha. Produto prático e higiênico.

Pode ser utilizado para qualquer alimento que será assado, ideal para panificação e confeitaria



 cod.432559

DESMOLD SPRAY DINIZ 600ML



Pronto para uso

Modo de Uso

Basta limpar e secar bem a assadeira que será utilizada e pulverizar o spray em toda superfície.

Dispensa o uso de farinha. Produto prático e higiênico.

Pode ser utilizado para qualquer alimento que será assado, ideal para panificação e confeitaria





Complementos

cod.434262

DESMOLD TOP DINIZ 5L



Pronto para consumir e rechear

Modo de Uso

Colocar em um recipiente a quantidade desejada: rechear e/ou cobrir os produtos.

Se preferir usar microondas ou refrigerador para obter a consistência e temperatura desejada.

Pode ser utilizado para qualquer alimento que será assado, ideal para panificação e confeitaria



cod.434904

EMULSIF DINIZ BD 3,5KG



Pronto para uso

Modo de Uso

Adicionar o emulsificante quando misturar os ingredientes líquidos e secos.

Como regra geral, você pode considerar o uso de 1 colher para cada 300g de farinha para massas de bolo ou 10g por litro, no caso de sorvetes.

Atenção: Produto indicado para preparo de sorvetes, mas pode ser utilizado também em receitas de bolos, panetones, glacês, recheios e até mesmo chantilly.



cod.433359

EMULSIF DINIZ 3,5KG



Pronto para uso

Modo de Uso

Adicionar o emulsificante quando misturar os ingredientes líquidos e secos.

Como regra geral, você pode considerar o uso de 1 colher para cada 300g de farinha para massas de bolo ou 10g por litro, no caso de sorvetes.

Atenção: Produto indicado para preparo de sorvetes, mas pode ser utilizado também em receitas de bolos, panetones, glacês, recheios e até mesmo chantilly.



cod.430050

ANTI MOFO DINIZ 1KG



Pronto para uso

Modo de Uso

Adicionar o Anti Mofono em massas de pães, bolos, biscoitos e afins.

Como regra geral, você pode considerar o uso de 1 colher de chá para 1kg de farinha

Atenção: Não é recomendado o uso em coberturas e recheio. O melhor resultado ocorre no uso de massas de pães, bolos, biscoitos e etc.





Complementos

 cod.431461

ANTI MOFO LIQ DINIZ 5L



Pronto para uso

Modo de Uso

Adicionar o Anti Mofono em massas de pães, bolos, biscoitos e afins.

Como regra geral, você pode considerar o uso de 1 colher de chá para 1kg de farinha

Atenção: Não é recomendado o uso em coberturas e recheio. O melhor resultado ocorre no uso de massas de pães, bolos, biscoitos e etc.



 cod.424400

ACUCAR GELADO DINIZ FOODS 1KG



Pronto para uso

Modo de Uso

Adicionar o Açúcar Gelado em donuts, sonhos, croissants, bolos, tortas e biscoitos.

Atenção: Permanece no produto sem derreter.



 cod.428600

CACAU PO 100% DINIZ 500G



Pronto para uso

Modo de Preparo

Ideal para o preparo de bolos, bebidas, tortas e das mais diversas sobremesas.

Atenção: Mantenha em local arejado e seco. Conservação: Após aberto consumir em 30 dias, respeitando o prazo de validade.



 cod.434764

MANTEIGA CACAU DINIZ 500G



Pronto para uso

Modo de Uso

Basta limpar e secar bem a assadeira que será utilizada e pulverizar o spray em toda superfície.

Dispensa o uso de farinha. Produto prático e higiênico.

Pode ser utilizado para qualquer alimento que será assado, ideal para panificação e confeitaria





Complementos

cod.424500

FERM QUIMICO DINIZ FOODS 1KG



Pronto para consumir
e recheiar

Modo de Uso

Adicionar o fermento químico em pães especiais, bolos, broas, biscoitos, bolachas e a maioria das quitandas.

Atenção: Ao contrário do fermento biológico, não é recomendável que o fermento químico seja refrigerado, ele deve ser mantido em ambiente seco e longe de umidade, ou seja, fora da geladeira.



cod.434903

MIST P/ PREPARO CAPPUCCINO DINIZ 1KG



Pronto para consumir
e recheiar

Modo de Uso

Em uma xícara, coloque meia colher de sopa de mistura para cappuccino, em seguida adicione 100ml de água ou leite fervente e misture bem até virar uma receita cremosa e deliciosa.



cod.434546

PROPIONATO DE CALCIO DINIZ 500G



Pronto para consumir
e recheiar

Modo de Uso

Adicione a dosagem de 0,1% a 0,2% sobre peso da farinha de trigo

Atenção: Ao contrário do fermento biológico, não é recomendável que o fermento químico seja refrigerado, ele deve ser mantido em ambiente seco e longe de umidade, ou seja, fora da geladeira.





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!

Grãos e Cereais



@dinizfoods



Grãos e Cereais

 cod.296900

FARINHA AMENDOA DINIZ 1KG



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.270900

FAROFA DOCE DINIZ 2KG



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.63300

GERGELIM IMPORT DINIZ 1KG



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.271900

GERGELIM DINIZ 2KG



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.





Grãos e Cereais

 cod.58100

AMENDOAS S/CASCA DINIZ 1KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.216200

AMENDOAS FATIADA DINIZ 1KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.63400

AVELA SEM CASCA DINIZ 1KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.15300

CASTANHA PARA DINIZ 1KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.





Grãos e Cereais

 cod.430542

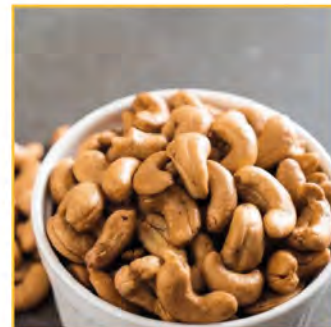
**CASTANHA CAJU INTEIRA
W3TS DINIZ SALG 1KG**



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.430543

**CASTANHA PARA
QUEBRADA DINIZ 1KG**



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.12900

**NOZES S/CASCA DINIZ
1KG - MARIPOSA**



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.12901

**NOZES S/CASCA DINIZ
1KG - QUARTOS**



Pronto para uso

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.





Grãos e Cereais

 cod.12902

NOZES S/CASCA DINIZ 1KG - QUARTILHOS



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.431066

ERVA DOCE DINIZ 1KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.226500

OREGANO IMPORT DINIZ 500G - DINIZ



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.430132

GELATINA S SABOR DINIZ 1KG - 225 BLOOM



Pronto para uso

Modo de Uso

Aplique sobre receitas variadas.

Atenção: Permanece no produto sem derreter.





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!

Frutas



@dinizfoods



Frutas

 cod.57100

AMEIXA S/CAROCO DINIZ 1KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.434307

AMEIXA COM CAROCO DINIZ 1KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.249200

FRUTA CRISTALIZADA DINIZ 2KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.29300

DAMASCO SECO DINIZ 1KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.





Frutas

 cod.30500

UVA PASSA PRETA DINIZ 1KG



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.230700

UVA PASSA BRANCA DINIZ 1KG



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.430766

COCO DINIZ FLOCOS UMID ADOC 1KG



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.430767

COCO DINIZ MEDIO UMID ADOC 1KG



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.





Frutas

 cod.417500

COCO DINIZ MEDIO UMID ADOC 5KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.417400

COCO DINIZ FLOCOS UMID ADOC 5KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.70000

COCO FLOCOS DINIZ 5KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.227500

COCO FLOCOS DINIZ 1KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.





Frutas

 cod.430955

**COCO SECO DINIZ 1KG
MEDIO COMPOSTO**



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.226601

**COCO SECO DINIZ
IMPORTADO 1KG - MEDIO**



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.226600

**COCO SECO DINIZ
IMPORTADO 1KG - FINO**



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.72000

**COCO SECO DINIZ
5KG - MEDIO**



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.





Frutas

 cod.71800

COCO SECO DINIZ 5KG - FINO



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.431904

MANDIOCA RALADA DINIZ 1,5KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!

Bases Prontas



@dinizfoods



Bases Prontas

 cod.430743

**BASE TORTA DINIZ
PREMIUM 8CM C/60 - 8CM**



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.430744

**BASE TORTA DINIZ
PREMIUM 6CM C/120 - 6CM**



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.430745

**BASE TORTA DINIZ
PREMIUM 21CM C/12 - 21CM**



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.430746

**BASE TORTA DINIZ
PREMIUM 15CM C/20 - 15CM**



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.





Bases Prontas

 cod.430747

**BASE TORTA DINIZ
PREMIUM 3CM C/252 - 3CM**



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!



@dinizfoods



Biscoitos

 cod.8100

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - AMOR PERFEITO



Pronto para consumir



 cod.8101

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - BANANINHA



Pronto para consumir



 cod.8102

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - BEIJINHO FREIRA



Pronto para consumir



 cod.8103

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - BEM CASADO



Pronto para consumir





Biscoitos

 cod.8104

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - BOL GOIABA



Pronto para consumir



 cod.8105

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - BRIGADEIRO



Pronto para consumir



 cod.8108

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - CAS GOIABA



Pronto para consumir

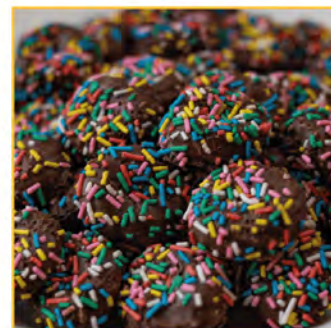


 cod.8111

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - CHOCOFESTA



Pronto para consumir





Biscoitos

 cod.8112

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - CHOCOFLOCOS



Pronto para consumo



 cod.8117

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - ENROL GOIABA



Pronto para consumo



 cod.8119

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - JUJU



Pronto para consumo



 cod.8120

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - LEITE CONDENSADO



Pronto para consumo





Biscoitos

 cod.8122

**BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - MORENINHA**



Pronto para consumo



 cod.8124

**BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - OURO BRANCO**



Pronto para consumo



 cod.8125

**BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - OURO PTO**



Pronto para consumo



 cod.8128

**BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - PAO MEL**



Pronto para consumo





Biscoitos

 cod.8126

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - PALITO CHOCOLATE



Pronto para consumo



 cod.8129

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - PRESTIGIO



Pronto para consumo



 cod.8130

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - ROSCA COCO



Pronto para consumo



 cod.8131

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - ROSCA FLOCOS



Pronto para consumo





Biscoitos

 cod.8132

**BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - ROSCA NATA**



Pronto para consumo



 cod.8133

**BBISCOITO DINIZ FOODS
2KG - UGA UGA**



Pronto para consumo



 cod.430171

**BISCOITO DINIZ PREMIUM
COOKIES CHOC BRANCO 2KG**



Pronto para consumo



 cod.430172

**BISCOITO DINIZ
PREMIUM LOIRINHA 2KG**



Pronto para consumo





Biscoitos

 cod.430914

**BISCOITO DINIZ PREMIUM
COOKIES BAUNILHA 2KG**



Pronto para consumo



 cod.432970

**BISCOITO DINIZ PREMIUM
NINHO TRUFADO 2KG**



Pronto para consumo



 cod.432971

**BISCOITO DINIZ
PREMIUM DOCURA 2KG**



Pronto para consumo



 cod.434234

**BISCOITO DINIZ PREMIUM
PALITO CHOCOLATE 2KG**



Pronto para consumo





Biscoitos

 cod.434254

**BISCOITO DINIZ PREMIUM
PALITO CHOC BRANCO 2KG**



Pronto para consumo



 cod.434255

**BISCOITO DINIZ PREMIUM
PAO DE MEL 2KG**



Pronto para consumo





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!



Congelados



@dinizfoods



Congelados

 cod.411400

CONG DINIZ CROISSANT 10X130G - FRANGO C/REQ



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.411500

CONG DINIZ CROISSANT 10X130G - PRES E QUEIJO



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.411600

CONG DINIZ CROISSANT 10X130G - 4 QUEIJO



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.411700

CONG DINIZ CROISSANT 10X130G - CALAB C/REQUEJ



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30





Congelados

 cod.411800

CONG DINIZ CROISSANT 10X130G - PEITO PERU



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.412000

CONG DINIZ PAO BATATA 10X120G - FRANGO C/CAT



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.412100

CONG DINIZ PAO BATATA 10X120G - CAL C/REQ



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.412200

CONG DINIZ PAO BATATA 10X120G - PRESUNTO/QUEIJ



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30





Congelados

 cod.412300

CONG DINIZ ESFIHA 10X140G - CARNE



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.412400

CONG DINIZ ESFIHA 10X140G - FRANGO C/REQ



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.412500

CONG DINIZ ESFIHA 10X140G - CALBR C/REQ



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.412600

CONG DINIZ FRITO LANCHE C/10UN - COXINHA FRANG



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30





Congelados

 cod.412700

**CONG DINIZ FRITO LANCHE
C/10UN - KIBE CARNE**



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.413000

**CONG DINIZ ENROL
SALSICHA C/10UN**



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.413300

**CONG DINIZ X BURGUEER
10X160G - CARNE/BACON**



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.413400

**CONG DINIZ XBURGUEER
10X160G - CARNE/CHEDDAR**



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30





Congelados

 cod.416800

CONG DINIZ BAURU 10X140G - TRADICIONAL



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.421000

CONG DINIZ MISTINHO 10UN - PRESUNTO E QUEIJO



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.430483

CONG DINIZ PAO BATATA 10X120G - REQUEIJAO



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.430484

CONG DINIZ MASSA FOLHADA 10X130G - FRANGO C/ CATUPIRY



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30





Congelados

 cod.430485

**CONG DINIZ MASSA FOLHADA
10X130G - PRESUNTO E QUEIJO**



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.430486

**CONG DINIZ BAURU
10X130G - HOT DOG**



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.430487

**CONG DINIZ X BURGUEER
10X130G - PICANHA**



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.433177

**CONG DINIZ CROISSANT
10X130G - SEM RECHEIO**



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30





Congelados

 cod.430616

CONG DINIZ PAO QUEIJO 1KG - COQ 15G



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Preaqueça o forno (a gás ou elétrico) à 180°C por 10 minutos.

Distribua pães de queijo Diviníssimo em uma assadeira (não é necessário untar).

Asse por aproximadamente 45 minutos ou até dourar.



 cod.430617

CONG DINIZ PAO QUEIJO 1KG - LANCHE 70G



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Preaqueça o forno (a gás ou elétrico) à 180°C por 10 minutos.

Distribua pães de queijo Diviníssimo em uma assadeira (não é necessário untar).

Asse por aproximadamente 45 minutos ou até dourar.



 cod.430619

CONG DINIZ PAO QUEIJO 1KG - S LANCHE 90G



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Preaqueça o forno (a gás ou elétrico) à 180°C por 10 minutos.

Distribua pães de queijo Diviníssimo em uma assadeira (não é necessário untar).

Asse por aproximadamente 45 minutos ou até dourar.



 cod.430651

CONG DINIZ PAO QUEIJO 1KG - 25G



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Preaqueça o forno (a gás ou elétrico) à 180°C por 10 minutos.

Distribua pães de queijo Diviníssimo em uma assadeira (não é necessário untar).

Asse por aproximadamente 45 minutos ou até dourar.





Congelados

cod.328000

CONG SONHO DINIZ
2,5KG



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Descongelar em temperatura ambiente por 15 minutos;

Fazer um corte na diagonal do produto;

Aplicar o recheio conforme sua preferência;

Polvilhar com açúcar de confeiteiro até cobrir a superfície e o produto estará pronto para o consumo;



cod.328000

CONG SONHO DINIZ
2,5KG



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Descongelar em temperatura ambiente por 15 minutos;

Fazer um corte na diagonal do produto;

Aplicar o recheio conforme sua preferência;

Polvilhar com açúcar de confeiteiro até cobrir a superfície e o produto estará pronto para o consumo;



cod.433524

BOLO CONG DINIZ
2X1KG ABACAXI C/COCO



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



cod.292404

BOLO CONG DINIZ
2X1KG - PRESTIGIO



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30





Congelados

 cod.292405

BOLO CONG DINIZ 2X1KG FLORESTA NEGRA



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.292408

BOLO CONG DINIZ 2X1KG SENSACAO



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.292409

BOLO CONG DINIZ 2X1KG - SONHO VALSA



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.292411

BOLO CONG DINIZ 2X1KG - BRIGADEIRO



Pronto para consumo

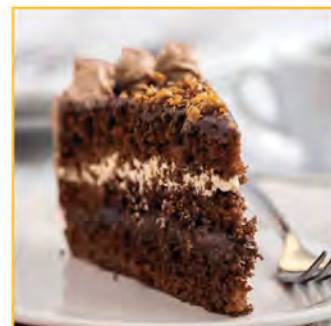


Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30





Congelados

 cod.292413

BOLO CONG DINIZ 2X1KG - TRUFADO



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.278300

TORTA CONG DINIZ SALG 1,7KG - FRANGO REQUEIJ



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Descongelar na geladeira por 4 horas, ou 2 horas em temperatura ambiente

Pré-aquecer o forno a 180°C, por 15 minutos, e em seguida aquecer a torta por 40 minutos.



 cod.278301

TORTA CONG DINIZ SALG 1,7KG - PALMITO



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Descongelar na geladeira por 4 horas, ou 2 horas em temperatura ambiente

Pré-aquecer o forno a 180°C, por 15 minutos, e em seguida aquecer a torta por 40 minutos.



 cod.434677

MASSA DINIZ FOODS FOLHADA 2,2KG - 3MM



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Descongele a massa em ambiente refrigerado por 8 a 12 horas.

Depois de descongelada modele a massa da forma desejada.

Antes de assar pincele com ovo inteiro / gema batida com pincel bem macio.

A massa estará bem assada quando estiver dourada.

O tempo e temperatura de forno podem variar de acordo com o equipamento, por isso acompanhe o produto verificando a necessidade de virar a forma, aumentar ou diminuir a temperatura.

Atenção: : Uma vez descongelado este produto não deverá ser congelado novamente. E após descongelar, manter a massa refrigerada e utilizar dentro de 3 dias.





Congelados

 cod.434902

MASSA DINIZ FOODS
FOLHADA 2,2KG - 1,5MM



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Descongele a massa em ambiente refrigerado por 8 a 12 horas.

Depois de descongelada modele a massa da forma desejada.

Antes de assar pincele com ovo inteiro / gema batida com pincel bem macio.

A massa estará bem assada quando estiver dourada.

O tempo e temperatura de forno podem variar de acordo com o equipamento, por isso acompanhe o produto verificando a necessidade de virar a forma, aumentar ou diminuir a temperatura.

Atenção: : Uma vez descongelado este produto não deverá ser congelado novamente. E após descongelar, manter a massa refrigerada e utilizar dentro de 3 dias.





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!



Acessórios



@dinizfoods



Acessórios

 cod.63602

AVENTAL EMBORRACHADO 90X65 - DINIZ FOODS



Informações

Avental de Longa Durabilidade, melhor custo benefício em relação aventais de pvc que tem pouca durabilidade.



 cod.430061

AVENTAL EM TERGAL 75X55 DINIZ FOODS



Informações

Avental em Tergal - Ideal para ser utilizado em cozinhas industriais, restaurantes, lanchonetes e bares. O avental de tergal é utilizado para diferentes tarefas, evitando que suas roupas sujem com facilidade e promovendo maior higiene pessoal.



 cod.430074

AVENTAL EM TERGAL 90X70 DINIZ FOODS



Informações

Avental em Tergal - Ideal para ser utilizado em cozinhas industriais, restaurantes, lanchonetes e bares. O avental de tergal é utilizado para diferentes tarefas, evitando que suas roupas sujem com facilidade e promovendo maior higiene pessoal.



 cod.430075

AVENTAL EM TERGAL 110X70 DINIZ FOODS



Informações

Avental em Tergal - Ideal para ser utilizado em cozinhas industriais, restaurantes, lanchonetes e bares. O avental de tergal é utilizado para diferentes tarefas, evitando que suas roupas sujem com facilidade e promovendo maior higiene pessoal.





Diniz Comércio Atacadista de Produtos Alimentícios Ltda
Rua Silvério Finamore, 1860 B, Bairro Leitão - Louveira / SP
Cep.:13293-262 - Tel. (11) 2398 1930
www.atacadodiniz.com.br