

CoffeeCoaTM

Guia de Aplicações



CoffeeCoa™

Visão Geral

A partir do fruto do café, criamos uma nova forma de construir chocolate e caramelo.

CoffeeCoa™ é uma plataforma de ingredientes que permite controlar intensidade, cor e perfil sensorial — **da base à finalização.**

Desenvolvido com tecnologia própria da Cellva, com controle da cadeia do início ao fim — **da origem à entrega.**

Portfólio CoffeeCoa™

Três perfis sensoriais distintos. Uma plataforma escalável.



CoffeeCoa™
Dark

Mais intenso e encorpado. Ajuda a criar a base do chocolate.



CoffeeCoa™
Red

Mais leve, com notas frutadas. Ajuda a ajustar sabor e cor.



CoffeeCoa™
Caramel

Mais doce e suave. Ajuda a equilibrar o sabor.

CoffeeCoa™

O que esperar

Atributos Chave

- Sem açúcar adicionado
- Baixo teor de gordura
- Sem aditivos artificiais
- Natural e vegano
- Sem glúten e lactose
- Consistência no processo

Performance Industrial

- Cor e sabor estáveis
- pH ajustável
- Boa dispersão e suspensão
- Granulometria padronizada
- Consistência no processamento

Certificações & Padrões



Rainforest
Alliance



Certificações
Orgânicas



Fairtrade



ISO 9001



HACCP



BPF

Aplicações

Uma base que permite controlar **sabor, cor e intensidade** — **reduz a dependência do cacau** ou **cria novas experiências sensoriais** em diversas aplicações.



Chocolate e Coberturas
(Compounds)



Bolos, Brownies
e Muffins



Bolachas, Biscoitos
e Cookies



Crems, Recheios e
Pastas



Bebidas em pó e
Misturas prontas



Sorvetes e Bases
Lácteas



Pães Fermentados

Chocolate

100% CoffeeCoa



Ingredientes

	Controle	CoffeeCoa™ Red
CoffeeCoa	-	14%
Manteiga de Cacau	36%	36%
Leite em Pó	28%	28%
Açúcar Demerara	22%	22%
Nibs de Cacau	14%	-

Modo de Preparo

Adicione os ingredientes secos ao melanger, depois misture os líquidos e deixe bater por três dias.

Tempere o chocolate aquecendo-o a 45 °C e resfriando-o a 28 °C. Modele no formato desejado.

Leve à geladeira por 30 minutos para firmar, depois embale e guarde em temperatura ambiente.

 75 horas

Performance da Aplicação

Substituição de 100% do Nibs de Cacau

CoffeeCoa™ integra-se à matriz do chocolate, mantendo a estabilidade e integridade durante a temperagem, sem necessidade de ajustes na receita.

CoffeeCoa™ Red apresentou cor mais clara, se aproximando do chocolate ao leite. Perfil de sabor mais frutado, fresco e levemente ácido. Proporcionou uma textura macia e sensação de derretimento suave, mantendo o brilho após a temperagem.

Insight da Formulação

CoffeeCoa™ entrega cremosidade e um sabor único e surpreendente, mantendo a classificação para chocolate.

Chocolate Meio Amargo

Ingredientes



	Controle	CoffeeCoa™ Dark	CoffeeCoa™ Red
CoffeeCoa	-	15%	15%
Açúcar	49%	49%	49%
Massa de Cacau	35%	20%	20%
Manteiga de Cacau	15%	15%	15%
PGPR	0.5%	0.5%	0,5%
Lecitina de Soja	0.5%	0.5%	0,5%
Vanilina	0.04%	0.04%	0,04%

Modo de Preparo

Derreta e homogeneize a manteiga de cacau e a massa de cacau.

Em seguida, adicione açúcar e CoffeeCoa™ Dark até obter uma massa homogênea. Após o refinamento, o chocolate passa pelo processo de conchagem.

Ao final do processo, são adicionados lecitina, PGPR e vanilina.

Por fim, o chocolate é temperado, moldado, resfriado e embalado.

 24 horas

Performance da Aplicação

Substituição de 15% da massa de cacau para manter o padrão sensorial do mercado. Opção vegana para chocolate.

O **CoffeeCoa™ Dark** se integrou perfeitamente à matriz do chocolate sem alterar os parâmetros de processamento industrial.

Apresentou maior intensidade de cacau com sabor mais doce, alinhado à preferência sensorial brasileira. Manteve a textura macia e a rápida liberação de sabor na boca. Preservou a crocância e o brilho após a temperagem.

Insight da Formulação

Intensidade de cacau elevada, mantendo equilíbrio sensorial. Experiência de sabor imediata e envolvente, com textura preservada.

Chocolate



Ingredientes

	Controle	CoffeeCoa™ Red	CoffeeCoa™ Dark
CoffeeCoa	-	7%	7%
Manteiga de Cacau	36%	36%	36%
Leite em Pó	28%	28%	28%
Açúcar Demerara	22%	22%	22%
Nibs de Cacau	14%	7%	7%

Modo de Preparo

Adicione os ingredientes secos ao melanger, depois misture os líquidos e deixe bater por três dias.

Tempere o chocolate aquecendo-o a 45 °C e resfriando-o a 28 °C. Modele no formato desejado.

Leve à geladeira por 30 minutos para firmar, depois embale e guarde em temperatura ambiente.

 75 horas

Performance da Aplicação

Substituição de 50% do Nibs de Cacau

CoffeeCoa™ integra-se à matriz do chocolate, mantendo a estabilidade durante a temperagem e a integridade estrutural.

CoffeeCoa™ Red apresentou coloração mais clara, se aproximando do chocolate ao leite. Ofereceu textura mais macia e sensação de derretimento mais suave. Com sabor mais adocicado e amargor reduzido, manteve a crocância e o brilho após a temperagem.

CoffeeCoa™ Dark apresentou coloração mais intensa, se aproximando do chocolate amargo. Percepção de cacau mais forte, com maior amargor e leve adstringência no paladar. Manteve a estrutura e brilho após a temperagem.

Insight da Formulação

Os níveis de CoffeeCoa™ podem ser aumentados, mantendo a classificação de chocolate e intensificando a expressão do seu sabor.

Cobertura com leite

100% CoffeeCoa

Ingredientes



	Controle	CoffeeCoa™ Red	CoffeeCoa™ Dark
Cacau em Pó/ CoffeeCoa	9%	9%	9%
Açúcar	38%	38%	38%
Gordura CBS	32%	32%	32%
Soro de leite desmineralizado	12%	12%	12%
Leite em Pó	8%	8%	8%
Lecitina de Soja	0,5%	0,5%	0,5%
PGPR	0,25%	0,25%	0,25%
Vanilina	0,04%	0,04%	0,04%

Modo de Preparo

Misture os ingredientes secos. Em seguida, adicione a CBS previamente derretida.

Transfira a massa para o moinho de rolos para iniciar o processo de refinamento. Misture até obter uma massa homogênea.

Ao final do processo, adicione lecitina, PGPR e vanilina.

Por fim, a cobertura é moldada, resfriada e embalada.

Performance da Aplicação


Substituição de 100% do Cacau em Pó. CoffeeCoa™ integrou-se à matriz láctea preservando derretimento, brilho e a maciez.

CoffeeCoa™ Red entregou tonalidade clara avermelhada, doçura arredondada e notas frutadas sutis. Final limpo, agradável ao paladar — perfil que convida ao consumo direto

CoffeeCoa™ Dark proporcionou cor mais profunda sem perder o caráter leitoso. Torrefação suave e dulçor levemente reduzido,

Insight da Formulação

CoffeeCoa™ arredonda as notas lácteas e entrega sabor característico sem comprometer derretimento ou brilho. Versatilidade total para aplicações em que a cobertura também é o produto — tabletes, bombons, drageados e gianduias.

 24 horas

Cobertura sem leite

100% CoffeeCoa

Ingredientes



	Controle	CoffeeCoa™ Red	CoffeeCoa™ Dark
Cacau em Pó/ CoffeeCoa	18%	18%	18%
Açúcar	50,75%	50,75%	50,75%
Gordura CBS	30%	30%	30%
Lecitina de Soja	0,5%	0,5%	0,5%
PGPR	0,25%	0,25%	0,25%
Vanilina	0,25%	0,25%	0,25%

Modo de Preparo

Misture os ingredientes secos. Em seguida, adicione a CBS previamente derretida.

Transfira a massa para o moinho de rolos para iniciar o processo de refinamento. Misture até obter uma massa homogênea.

Ao final do processo, adicione lecitina, PGPR e vanilina.


Por fim, a cobertura é moldada, resfriada e embalada.

Performance da Aplicação

Substituição de 100% do Cacau em Pó em cobertura sem leite. CoffeeCoa™ amplifica a intensidade da matriz sem laticínios, resultando em uma cobertura mais marcante em sabor e cor

CoffeeCoa™ Red apresentou tom claro e sabor mais robusto, com notas frutadas e acidez que ganham espaço na ausência do leite

CoffeeCoa™ Dark entregou cor escura intensa e perfil intenso dominante. Cobertura performática, com excelente poder de recobrimento e assinatura sensorial nítida

 24 horas

Insight da Formulação

Sem leite, CoffeeCoa™ aparece com toda sua intensidade — cor mais forte, sabor mais marcante. Pensada para aplicações em que a cobertura compõe o produto: biscoitos, recheios industriais, cookies, cereais e wafers escuros.

Cobertura Proteica

100% CoffeeCoa



Ingredients

	Control	CoffeeCoa™ Dark
Cacau em Pó/ CoffeeCoa	10%	10%
Açúcar ou Maltitol	31,96%	31,96%
Gordura CBS	33%	33%
Whey WPC 80%	19%	19%
Colágeno	5%	5%
Lecitina de Soja	0,5%	0,5%
PGPR	0,5%	0,5%
Vanilina	0,04%	0,04%

Modo de Preparo

Misture os ingredientes secos. Em seguida, adicione a CBS previamente derretida.

Transfira a massa para o moinho de rolos para iniciar o processo de refinamento. Misture até obter uma massa homogênea.

Ao final do processo, adicione lecitina, PGPR e vanilina.

Por fim, a cobertura é moldada, resfriada e embalada.

Performance da Aplicação


Substituição de 100% do Cacau em Pó em cobertura proteica. CoffeeCoa™ Dark integrou-se à matriz rica em WPC 80% e colágeno sem comprometer derretimento, textura ou crocância.

A cor escura intensa mascara a tonalidade opaca das proteínas isoladas e devolve o aspecto visual de chocolate ao produto final.

O perfil intenso e o dulçor do **CoffeeCoa** equilibram o amargor residual comum em formulações proteicas.

Insight da Formulação

A cobertura com dupla funcionalidade: 20g de proteína e 13,4 mg de cafeína natural em 100g de cobertura. Mantém todo o desempenho esperado (derretimento, brilho, crocância) e ainda agrega dois claims que diferenciam o produto final em barrinhas, bolinhas e snacks fitness.

 24 hours

Cupcake

Sabor chocolate



Modo de Preparo

Bata os ovos e o açúcar até obter uma mistura leve e aerada. Adicione o leite e o óleo aos poucos, misturando continuamente até formar uma massa homogênea.

Em uma tigela separada, misture os ingredientes secos. Incorpore aos poucos à massa, mexendo sempre. Por fim, adicione o fermento em pó e misture para incorporar.

Asse em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 30 minutos. Deixe esfriar antes de guardar.

 1 hora

Ingredientes

	Controle	CoffeeCoa™ Red	CoffeeCoa™ Dark
Cacau em Pó/ CoffeeCoa	4%	4%	4%
Farinha de Trigo	25%	25%	25%
Açúcar Refinado	25%	25%	25%
Ovos	20%	20%	20%
Óleo de Soja	13%	13%	13%
Leite Integral	12%	12%	12%
Fermento em Pó	1%	1%	1%
Sal	0,2%	0,2%	0,2%

Performance da Aplicação

Substituição de 100% do Cacau em Pó

CoffeeCoa™ substituiu completamente o cacau em pó, mantendo a estabilidade da massa e a estrutura final do bolo.

CoffeeCoa™ Red apresentou uma cor mais clara no miolo. Com sabor mais doce e notas frutadas sutis. Manteve excelente umidade e textura macia.

CoffeeCoa™ Dark apresentou coloração mais intensa e escura. Com sabor mais torrado que lembra o amargor do cacau. Manteve a umidade e estrutura.

Insight da Formulação

CoffeeCoa™ entrega sabor de chocolate tão característico que o consumidor não percebe a substituição do cacau. Bônus técnico: miolo mais fofo, mais umidade e maciez prolongada na massa.

Bolo de Chocolate

Ingredientes



	Controle	CoffeeCoa™ Dark
Cacau em Pó/ CoffeeCoa	4%	4%
Água	31%	31%
Farinha de Trigo	23%	23%
Açúcar	23%	23%
Óleo Vegetal	12%	12%
Ovos	6%	6%
Fermento em Pó	0.7%	0.7%
Bicarbonato de Sódio	0.3%	0.3%

Modo de Preparo

Misture os ingredientes secos, depois adicione os líquidos e misture até obter uma massa homogênea.

Por fim, incorpore delicadamente o fermento em pó.

Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo.

Deixe esfriar antes de guardar.



1 hora

Performance da Aplicação

Substituição de 100% do Cacau em Pó CoffeeCoa™ substituiu completamente o cacau em pó, mantendo a estabilidade da massa e a estrutura final do bolo.

CoffeeCoa™ Dark entregou coloração mais escura e intensa. Sabor mais amargo e tostado que lembra cacau. Preservou a maciez e umidade do bolo.

Insight da Formulação

CoffeeCoa™ transforma o clássico bolo de chocolate em uma experiência mais intensa e rica, sem perder a umidade.

Bolo de Caneca



Ingredientes

	Controle	CoffeeCoa™ Red
Cacau em Pó/ CoffeeCoa	7%	7%
Leite	22%	22%
Ovos	18%	18%
Açúcar	18%	18%
Manteiga Sem Sal	17%	17%
Farinha de Trigo	17%	17%
Fermento em Pó	1%	1%

Modo de Preparo

Derreta a manteiga. Adicione o leite e o ovo e misture com um garfo.

Em seguida, adicione os ingredientes secos. Misture bem até obter uma massa lisa e homogênea.

Transfira a massa para uma caneca e leve ao micro-ondas por 3 minutos em potência alta.

 15 min

Performance da Aplicação

Substituição de 100% do Cacau em Pó
CoffeeCoa™ substituiu completamente o cacau em pó, mantendo a estrutura e a maciez do bolo.

CoffeeCoa™ Red apresentou uma cor marrom média, semelhante à cor padrão de um bolo de chocolate. Sabor adocicado com notas levemente frutadas, excelente textura e umidade, mesmo quando preparado no micro-ondas.

Insight da Formulação

CoffeeCoa™ oferece um sabor doce e equilibrado, mantendo sua maciez e estrutura mesmo no micro-ondas.

Brownie Industrial



Ingredientes

	Controle	CoffeeCoa™ Red
Cacau em Pó / CoffeeCoa	5%	5%
Chocolate Meio Amargo	27%	27%
Açúcar Refinado	20%	20%
Ovos	20%	20%
Manteiga Sem Sal	16%	16%
Farinha de Trigo	12%	12%
Sal	0.2%	0.2%

Modo de Preparo

Bata os ovos e o açúcar até obter uma mistura leve e fofa.

Adicione o chocolate e a manteiga derretidos e misture bem.

Por fim adicione os ingredientes secos e misture até formar uma massa homogênea.

Asse em uma forma forrada com papel manteiga em forno preaquecido a 170°C por 15 a 20 minutos.

Deixe esfriar antes de guardar.

 50 min

Performance da Aplicação

Substituição de 100% do Cacau em Pó

O chocolate meio amargo contribuiu para a consistência estrutural e sensorial. O tempo de forno diminuiu 3 minutos em comparação com a versão com cacau.

CoffeeCoa™ Red apresentou excelente estrutura, com rachaduras superficiais e textura suculenta. Sabor equilibrado, com acidez suave e leve toque de açúcar mascavo.

Insight da Formulação

CoffeeCoa™ oferece sabor equilibrado e sofisticado, mantendo a textura suculenta e casquinha característica do brownie.

Brownie

Ingredientes



	Controle	CoffeeCoa™ Red	CoffeeCoa™ Dark
Cacau em Pó / CoffeeCoa	2%	2%	2%
Ovos	20%	20%	20%
Chocolate Comum/ Chocolate CoffeeCoa	19%	19%	19%
Manteiga Sem Sal	15%	15%	15%
Açúcar Mascavo	15%	15%	15%
Açúcar Refinado	15%	15%	15%
Farinha de Trigo	14%	14%	14%
Sal	0.3%	0.3%	0.3%

Modo de Preparo

Bata os ovos e o açúcar até obter uma mistura leve e fofa.

Adicione o chocolate e a manteiga derretidos e misture bem.

Por fim adicione os ingredientes secos e misture até formar uma massa homogênea.

Asse em uma forma forrada com papel manteiga em forno preaquecido a 170°C por 15 a 20 minutos.

Deixe esfriar antes de guardar.

 50 min

Performance da Aplicação

Substituição de 100% do Cacau em Pó e do Chocolate

CoffeeCoa™ manteve a estrutura e textura suculenta e úmida do brownie. O tempo de forno diminuiu 3 minutos em comparação com a versão com cacau.

CoffeeCoa™ Red apresentou sabor mais doce, com leve toque frutado.

CoffeeCoa™ Dark apresentou sabor mais intenso, com leve amargor.

Insight da Formulação

A inclusão de **CoffeeCoa™** tanto na fase do pó quanto na do chocolate, permite modular a intensidade do sabor de chocolate. Deixa a base mais cremosa e úmida, com menor tempo de forno.

Brownie

Sem Glúten



Modo de Preparo

Bata os ovos e o açúcar até obter uma mistura leve e fofa.

Adicione o chocolate e a manteiga derretidos e misture bem.

Por fim adicione os ingredientes secos e misture até formar uma massa homogênea.

Asse em uma forma forrada com papel manteiga em forno preaquecido a 170°C por 15 a 20 minutos.

Deixe esfriar antes de guardar.

 50 min

Ingredientes

	Controle	CoffeeCoa™ Red
Cacau em Pó / CoffeeCoa	2%	2%
Ovos	20%	20%
Chocolate Comum/ Chocolate CoffeeCoa	19%	19%
Manteiga Sem Sal	15%	15%
Açúcar Mascavo	15%	15%
Açúcar Refinado	15%	15%
Farinha de Arroz	7%	7%
Farinha de Amêndoas	3%	3%
Amido de Milho	2%	2%
Farinha de Aveia	2%	2%
Sal	0.3%	0.3%

Performance da Aplicação

Substituição de 100% do Cacau em Pó e do Chocolate

Houve uma **redução de 3 minutos** no tempo de forno em comparação com a versão com cacau. O **chocolate CoffeeCoa™** contribuiu para a estrutura e textura suculenta do brownie.

CoffeeCoa™ Red apresentou sabor equilibrado e doce, com toque frutado suave.

Insight da Formulação

Quando combinado com farinhas sem glúten CoffeeCoa™ cria um brownie leve, equilibrado e surpreendentemente saboroso.

Cookie



Modo de Preparo

Bata a manteiga amolecida com os açúcares na batedeira até obter um creme claro e fofo.

Adicione as gemas e a pasta de baunilha, misturando até incorporar.

Acrescente os ingredientes secos e misture só até formar uma massa homogênea.

Incorpore as gotas de chocolate. Divida em porções fazendo bolinhas e leve à geladeira até firmar (~2 horas).

Forno: preaquecido a 170°C por 12 a 15 minutos (fresco) ou 16 a 19 minutos (congelado).

Airfryer: preaquecida a 160°C por 5 minutos (fresco) ou 7 minutos (congelado).

Deixe esfriar antes de guardar.

Insight da Formulação

CoffeeCoa™ oferece um cookie crocante com sabor doce e equilibrado. Performa perfeitamente após congelamento.

Ingredientes

	Controle	CoffeeCoa™ Red	CoffeeCoa™ Dark
Cacau em Pó / CoffeeCoa	4%	4%	4%
Farinha de Trigo	23%	23%	23%
Chocolate / Chocolate CoffeeCoa	23%	23%	23%
Manteiga Sem Sal	20%	20%	20%
Farinha de Arroz	9%	9%	9%
Açúcar Mascavo	8%	8%	8%
Açúcar Refinado	8%	8%	8%
Gema de Ovo	3%	3%	3%
Pasta de Baunilha	1%	1%	1%
Sal	0.2%	0.2%	0.2%
Fermento em Pó	0.2%	0.2%	0.2%
Bicarbonato de Sódio	0.2%	0.2%	0.2%

Performance da Aplicação

Substituição de 100% do Cacau em Pó e do Chocolate

Chocolate CoffeeCoa™ ofereceu doçura, reforçando o sabor de cada CoffeeCoa e trazendo cremosidade para o cookie.

CoffeeCoa™ Red apresentou coloração marrom mais clara. Com excelente textura crocante, dulçor equilibrado e notas de açúcar mascavo.

CoffeeCoa™ Dark apresentou coloração mais escura, sabor mais complexo e amargo com notas levemente ácidas, mantendo a textura crocante.

Biscoito



Ingredientes

	Controle	CoffeeCoa™ Red	CoffeeCoa™ Dark
Cacau em Pó / CoffeeCoa	8%	8%	8%
Farinha de Trigo	42%	42%	42%
Manteiga Sem Sal	23%	23%	23%
Açúcar Refinado	20%	20%	20%
Ovos	7%	7%	7%

Modo de Preparo

Bata o açúcar e a manteiga na batedeira até obter uma mistura homogênea.

Em seguida, incorpore a farinha, o ovo e o CoffeeCoa.

Misture até obter uma massa lisa e homogênea.

Leve à geladeira por 30 minutos e, em seguida, abra a massa com um rolo até atingir uma espessura de 5 mm.

Corte no formato desejado e asse em forno preaquecido a 180 °C por 14 minutos.

 1 hora

Performance da Aplicação

Substituição de 100% do Cacau em Pó

CoffeeCoa™ substituiu completamente o cacau em pó, mantendo a estabilidade da massa e a textura crocante do biscoito.

CoffeeCoa™ Red apresentou cor marrom mais clara. Sabor levemente mais doce, com notas frutadas. Manteve excelente textura e crocância.

CoffeeCoa™ Dark apresentou cor mais intensa e profunda, com sabor mais forte de cacau torrado mas sem perder o equilíbrio. Garantiu a crocância esperada.

Insight da Formulação

CoffeeCoa™ proporciona cor intensa e sabor doce equilibrado, sem aumentar o ressecamento do biscoito.

Sorvete



Ingredientes

	Controle	CoffeeCoa™ Dark
Cacau em Pó	6%	3%
CoffeeCoa	-	3%
Leite	50%	50%
Creme de Leite Fresco	20%	20%
Gema de Ovo	12%	12%
Açúcar	12%	12%


Modo de Preparo

Aqueça o leite e o creme de leite até quase ferver. Em uma tigela separada, bata as gemas com o açúcar e, em seguida, adicione gradualmente um pouco do leite quente.

Volte a mistura para a panela e cozinhe, mexendo sempre, até atingir 82 °C. Adicione o CoffeeCoa e bata até obter um creme homogêneo.

Deixe esfriar até 10 °C e, em seguida, bata na sorveteira por 30 minutos.

Leve ao congelador por 3 horas antes de servir.

 4 horas

Performance da Aplicação

Substituição de 50% do Cacau em Pó

CoffeeCoa™ integrou-se perfeitamente à matriz láctea, sem afetar a estabilidade da emulsão ou o processo de produção do sorvete.

CoffeeCoa™ Dark apresentou coloração marrom escura, com dulçor equilibrado e notas levemente tostadas. Manteve a cremosidade e estrutura após o congelamento.

Insight da Formulação

O perfil sensorial do CoffeeCoa™ é preservado mesmo em condições de congelamento, o que permite a modulação do seu sabor sem perder a estabilidade.

Smoothie



Ingredientes

	Controle	CoffeeCoa™ Red
Cacau em Pó / CoffeeCoa	4%	4%
Leite	48%	48%
Banana Congelada	48%	48%

Modo de Preparo

Bata todos os ingredientes em um liquidificador ou processador de alimentos.

 5 min

Performance da Aplicação

Substituição de 100% do Cacau em Pó
CoffeeCoa™ integrou-se à matriz láctea sem afetar a estabilidade.

CoffeeCoa™ Red apresentou cor marrom clara. Sabor mais doce e equilibrado, com notas levemente frutadas e ácidas.

Insight da Formulação

CoffeeCoa™ proporciona a textura cremosa e leve esperada para esta aplicação gelada, preservando o sabor.

Chocolate Quente

Ingredientes



	Controle	CoffeeCoa™ Dark
CoffeeCoa	-	3%
Cacau em Pó	6%	3%
Água	83%	83%
Leite em Pó	6%	6%
Açúcar	4%	4%
Amido de Milho	1%	1%
Sal	0.5%	0.5%

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes secos e adicione água quente.

Aguarde até ferver (~3 minutos), mexendo sempre.

 5 min

Performance da Aplicação

Substituição de 50% do Cacau em Pó

CoffeeCoa™ substituiu o cacau em pó, garantindo a solubilidade e mantendo a estabilidade em sistemas quentes.

CoffeeCoa™ Dark apresentou cor marrom intensa, com sabor equilibrado e notas tostadas de caramelo. Manteve a bebida homogênea, sem sedimentação.

Insight da Formulação

CoffeeCoa™ aumenta a cremosidade e preenchimento em bebidas quentes, preservando o sabor de chocolate.

Cappuccino



Ingredientes

	Controle	CoffeeCoa™ Red	CoffeeCoa™ Dark
Cacau em Pó	0.6%	0.3%	0.3%
CoffeeCoa	-	0.3%	0.3%
Água	90%	90%	90%
Leite em Pó	5%	5%	5%
Açúcar	3%	3%	3%
Café Solúvel	0.8%	0.8%	0.8%
Bicarbonato	0.3%	0.3%	0.3%
Canela em Pó	0.2%	0.2%	0.2%

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes secos e adicione água quente.

Aguarde até ferver (~3 minutos), mexendo sempre.

 5 min

Performance da Aplicação

Substituição de 50% do Cacau em Pó

CoffeeCoa™ substituiu o cacau em pó, garantindo a solubilidade e mantendo a estabilidade em sistemas quentes.

CoffeeCoa™ Red apresentou uma cor mais clara, com sabor mais doce.

CoffeeCoa™ Dark apresentou cor mais escura, doçura moderada e notas levemente tostadas.

Insight da Formulação

CoffeeCoa™ proporcionou sabor equilibrado, ótimo corpo e cremosidade na boca, sem sedimentação.

Granola



Ingredientes

	Controle	CoffeeCoa™ Dark
Cacau em Pó / CoffeeCoa	3%	3%
Aveia em Flocos	31%	31%
Amendoim Sem Casca	31%	31%
Mel	16%	16%
Manteiga Sem Sal	9%	9%
Coco em Lascas	9%	9%
Sal	0.5%	0.5%

Modo de Preparo

Em uma tigela misture bem todos os ingredientes.

Espalhe em uma assadeira.

Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 20 minutos.

Deixe esfriar antes de guardar.

 40 min

Performance da Aplicação

Substituição de 100% do Cacau em Pó CoffeeCoa™ integrou-se à matriz pegajosa da granola sem necessidade de ajustes no processo.

CoffeeCoa™ Dark apresentou cor marrom intensa. Sabor equilibrado, com menos doçura e notas mais tostadas e caramelizadas.

Insight da Formulação

CoffeeCoa™ oferece a mesma intensidade de cor e sabor do cacau, mantendo a crocância.

Brigadeiro



Ingredientes

	Controle	CoffeeCoa™ Red	CoffeeCoa™ Dark
Cacau em Pó / CoffeeCoa	4.5%	4.5%	4.5%
Leite condensado	88%	88%	88%
Creme de Leite	4.5%	4.5%	4.5%
Manteiga	3%	3%	3%

Modo de Preparo

Em uma panela, adicione o leite condensado, o CoffeeCoa e a manteiga.

Cozinhe em fogo baixo por cerca de 10 minutos.

Adicione o creme de leite e misture até incorporar.

Deixe esfriar antes de armazenar.

 20 min

Performance da Aplicação

Substituição de 100% do Cacau em Pó. O CoffeeCoa™ se integrou completamente à mistura, sem formação de grumos.

CoffeeCoa™ Red resultou em cor marrom mais clara, com subtom mais quente. Apresentou maior percepção de doçura, com notas de açúcar mascavo.

CoffeeCoa™ Dark entregou cor marrom mais intensa, com subtom mais frio. Apresentou menor percepção de doçura e perfil mais tostado.

Insight da Formulação

O CoffeeCoa™ entregou maior complexidade de sabor, equilíbrio sensorial e excelente cremosidade e textura.

Spread



Ingredientes

	Controle	CoffeeCoa™ Red	CoffeeCoa™ Dark
Cacau em Pó / CoffeeCoa	10%	10%	10%
Açúcar Refinado	42%	42%	42%
Óleo de Palma	32%	32%	32%
Leite em Pó	15%	15%	15%
Lecitina de Soja	0.5%	0.5%	0.5%
PGPR	0.2%	0.2%	0.2%

Modo de Preparo

Misture os ingredientes secos.

Adicione a gordura derretida ao moinho e, em seguida, a mistura seca.

Misture por 5 minutos.

Adicione as esferas para iniciar o refino (aprox. 10 minutos).

Por fim, adicione a lecitina e o PGPR e deixe refinar por 30 minutos.

Retire as esferas e armazene o produto final.

 1 hora

Performance da Aplicação

Substituição de 100% do Cacau em Pó. O CoffeeCoa™ se integrou à matriz cremosa sem impactar a estabilidade da emulsão ou o processo de refino.

CoffeeCoa™ Red apresenta cor levemente mais clara, com perfil de sabor mais doce e notas frutadas suaves. Manteve textura e cremosidade.

CoffeeCoa™ Dark entregou maior intensidade de cor. Apresentou menor percepção de doçura e perfil de sabor mais profundo e equilibrado. Manteve textura lisa e cremosa.

Insight da Formulação

O CoffeeCoa™ entrega equilíbrio sensorial e textura cremosa consistente, mesmo em processos industriais.

Pão Australiano

Ingredientes



Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes na masseira, exceto a manteiga e o fermento.


Bata em velocidade 2 até desenvolver o glúten (~20 minutos).

Adicione a manteiga e o fermento e misture até incorporar.

Modele a massa e deixe fermentar até triplicar de volume (~1 hora).

Divida em porções de 500 g, modele e deixe crescer (~1h20).

Asse a 180 °C por aproximadamente 30 minutos.

 3 horas (temp. 28-30 °C)

Insight de Formulação

O CoffeeCoa™ acelera o processo de fermentação e impacta no desenvolvimento do glúten se incluído cedo no processo.

	Controle	CoffeeCoa™ Red	CoffeeCoa™ Dark
Cacau em Pó / CoffeeCoa	2.5%	2.5%	2.5%
Farinha de Trigo	39%	39%	39%
Farinha de Trigo Integral	13%	13%	13%
Leite	16.5%	16.5%	16.5%
Água	12%	12%	12%
Manteiga sem Sal	6%	6%	6%
Açúcar Refinado	5%	5%	5%
Mel	4%	4%	4%
Sal	1%	1%	1%
Fermento Biológico Seco	0.8%	0.8%	0.8%
Malte Diastático	0.1%	0.1%	0.1%

Performance da Aplicação

Substituição de 100% do Cacau em Pó. O CoffeeCoa™ preservou a estrutura da massa e a integridade do miolo.

CoffeeCoa™ Red apresentou cor levemente mais clara. Promoveu maior expansão da massa durante a fermentação.

Entregou textura macia e estrutura interna uniforme.

CoffeeCoa™ Dark entregou coloração mais intensa. Proporcionou maior percepção de umidade e melhor maciez interna.



COFFEECOA

DESARROLLADO POR





**Construa o
amanhã, hoje.**

Contatos



@Cellva_Ingredients



Cellva Ingredients



www.cellva.com



@Cellva_Ingredients



emailus@cellva.com



Av. Cidade Jardim, 377 - 3º andar
Itaim Bibi, São Paulo - SP, Brasil
CEP 01453-000