

TOPFIL origens

O sabor autêntico da
nossa natureza



NOVO

Com **TOPFIL ORIGENS**
vamos mais longe e trazemos
até si o sabor autêntico e
identidade da verdadeira
fruta nacional!



com verdadeiros
pedaços de
fruta

• Frutos Silvestres • 100% nacional

Descubra ainda
os outros sabores da
gama **TOPFIL ORIGENS!**



• MORANGO •
100% NACIONAL



• PERA ROCHA 60% •


puratos
Food Innovation for Good

Brownie

BASE BOLACHA

Tegral Satin Brownie CT	2000 g
Belcolade Noir Selection CT	400 g
Margarina Aristo Bolo Rei	900 g
Ovos	900 g

Modo de operar

- Misturar **Tegral Satin Brownie** com os ovos e bater com raquete durante 3 minutos em 2ª velocidade.
- Adicionar a **Margarina** e o **Belcolade Noir Selection** "derretidos" e bater mais 2 minutos.
- Colocar num tabuleiro dos grandes 75x45cm. Fornear.
- Cozer a temperatura de 210 °C teto, 190°C lar, aproximadamente 20 minutos.

GELATINADO

Topfil Origens Frutos Silvestres	1500 g
Sumo limao	60 g
Massa de gelatina	360 g

Modo de operar

- Aquecer o **Topfil Origens Frutos Silvestres**, derreter a massa de gelatina, misturar com o Topfil e adicionar o sumo de limão.
- Mexer tudo.
- Dispor em 50% de um tabuleiro previamente forrado com plástico, levar a estabilizar em congelação.

ROCK FRAMBOESA

Belcolade Selection Blanc CT	500 g
Decorcrem White	250 g
Óleo	50 g
Framboesa desidratada triturada	50 g

Modo de operar

- Derreter o **Belcolade**, misturar o óleo, o **Decorcrem White** e envolver a framboesa.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Depois de frio, cortar o brownie a metade, dispor o gelatinado por cima, e sobrepor a outra metade do brownie.
- Cortar em fatias 11x3cm, virar a peça. Cada peça tem 50g de gelatinado e 100 g de brownie.
- Cobrir com o rock glaze a 40°C.
- Decorar como na foto.



Petit Gateux Frutos Vermelhos

BROWNIE

Tegral Satin Brownie CT	1000 g
Belcolade Noir Selection CT	200 g
Margarina Aristo Bolo Rei	450 g
Ovos	450 g

Modo de operar

- Misturar **Tegral Satin Brownie** com os ovos e bater com raquete durante 3 minutos em 2ª velocidade.
- Adicionar a **Margarina** e o **Belcolade Noir Selection** "derretidos" e bater mais 2 minutos.
- Colocar tapete com peças individuais, 50g de Brownie. Sobrepor no centro 25 g de **Topfil Origens Frutos Silvestres**.
- Fornear.
- Temperatura de 190°C lar.
- Tempo: 15 minutos.
- Reservar em frio.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Tirar do tapete e decorar o centro com frutos vermelhos.



Tarte de Frutos Vermelhos

BASE CRUMBLE

Tegral Satin Cake Vegan	800 g
Mimetic	600 g
Farinha	400 g
Farinha de amêndoa	100 g
Sal	5 g

Modo de operar

- Bater com uma raquete, todos os ingredientes sem deixar criar liga.
- Reservar.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar um pouco de crumble no fundo de uma tarteira \varnothing 9cm, abrir uma cavidade no centro e colocar **Topfil Origens Frutos Silvestres**.
- Sobrepor mais um pouco de crumble.
- Fornear.
- Temperatura: 200°C.
- Tempo: \pm 22 minutos.
- Acabamento como na foto.



Tarte de Frutos Vermelhos

BASE CRUMBLE

Tegral Satin Cake logurte	800 g
Mimetic	600 g
Farinha	400 g
Farinha de amêndoa	100 g
Sal	5 g

Modo de operar

- Bater com uma raquete, todos os ingredientes sem deixar criar liga.
- Colocar um pouco de crumble no fundo de uma tarteira ø9cm, 50 g
- Fornear.
- Temperatura 200°C
- Tempo ±9 minutos.

GELATINADO

Topfil Origens Frutos Silvestres	500 g
Sumo limão	20 g
Massa de gelatina	120 g

Modo de operar

- Aquecer o **Topfil Origens Frutos Silvestres**, derreter a massa de gelatina, misturar com o Topfil e adicionar o sumo de limão.
- Mexer tudo.
- Colocar 150 g no fundo de uma tarteira ø9cm, forrada com película aderente, e levar a estabilizar em frio.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Depois do crumble frio, colocar o gelatinado por cima.



Cheese

BASE BOLACHA

Tegral Satin Cake Chocolate	250 g
Mimetic	250 g
Farinha.....	250 g
Topfil Origens Frutos Silvestres	100 g
Farinha de amêndoa	125 g

Modo de operar

- Bater com uma raquete, todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.
- Laminar a massa a 3 mm de espessura, colocar 120 g num aro 15x15cm.

CHEESE FRUTOS VERMELHOS

Deli Cheesecake	1000 g
Topfil Origens Frutos Vermelhos	500 g
Corante vermelho pasta	2 g

Modo de operar

- Misturar os dois ingredientes.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar 300g de de Cheese de Frutos Vermelhos por cima, riscar com **Topfil Origens Frutos Silvestres** (100g), sobrepor delicadamente o cheese de frutos vermelhos 200 g, fornear. Tempo 60 minutos, Temperatura 150°C.
- Deixar estabilizar em frio 24h
- Decorar como na foto.



Semi-frio Frutos Vermelhos

CAKE

T. Satin Cake logurte.....	1200 g
Deli Cheesecake	280 g
Ovos	500 g
Óleo.....	375 g
Leite	280 g

Modo de operar

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar 1300g de batido x 2 tabuleiros, por cada tabuleiro de 75x45 cm previamente forrado com tapetes de Silpat, ou papel forno.
- Temperatura do forno: ± 250°C.
- Tempo de cozedura: ± 5 minutos.

GELATINADO

Topfil Origens Frutos Silvestres	500 g
Sumo limão	20 g
Massa de gelatina	120 g

Modo de operar

- Aquecer o **Topfil Origens Frutos Silvestres**, derreter a massa de gelatina, misturar com o Topfil e adicionar o sumo de limão.
- Mexer tudo.
- Colocar 200 g no fundo do tapete, levar a estabilizar em frio.

PANACOTTA BRANCA

Leite	120 g
Glucose	15 g
Gelatina Folha.....	5 g
Vagem Baunilha.....	(1)
Belcolade Selection Blanc CT	250 g
Chantypak	250 g

Modo de operar

- Ferva o leite e a vagem de baunilha com a **Glucose**. Adicione a folha de gelatina previamente hidratada.
- Verta sobre o **Belcolade Selction Blanc CT**. Passe a varinha mágica.
- Adicione o **Chantypak** líquido.

GLAZE ESPELHO

Glucose	50 g
Surfin	200 g
Água	150 g
Gelatina folha	10 g

Modo de operar

- Ferver a **Glucose**, o açúcar e a água.
- Verter sobre a gelatida previamente demolhada.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar um pouco de panacotta no tapete por cima do gelatinado.
- Colocar um disco de Cake por cima, sobrepor **Fruitfil Frutos Vermelhos**. Encher o restante molde com a mousse e finalizar com outro disco de cake.
- Levar a congelar. Depois de bem congelado, desenformar e cobrir com o glaze espelho, aquecido.
- Decorar como na foto.





Para mais informações, consulte-nos:



site



youtube



facebook



instagram

Puratos SA • Av. Dr. Luis Sá, 24 • Abrunheira • 2714-509 Sintra – Portugal
Tlf.: (+351) 21 9158300 • **Fax:** (+351) 21 9259405 • portugal@puratos.com

