

Receituário de **Pastelaria** 2024



Celebre connosco o



da gama

Satin Cake

 **puratos**
Food Innovation for Good





Índice

Bolos Festivos

Cake Funfetti	9
Cake Tropical	11
Cake Banoffee	13
Cake Gianduja.....	15

Bolos de Fim de Semana

Tranche de Iogurte e Pistachio	19
Crocante de Tomate.....	21
Rock Cake de Caramelo.....	23
Tranche Banoffee.....	25

Bolos Individuais

Sorbet de Caramelo.....	29
Sorbet de Alcobaça.....	31
Fantasia de Noz	33

Cookies

Cookie Brownie	34
Cookie Banana	34
Cookie Red Velvet	35
Cookie Gianduja.....	35
Cookie Noz	35

Sobremesas e Semifrios

Semifrio de Gianduja.....	39
Cookie Red Velvet XL	41
Ciocolato.....	43



30º aniversário da gama Satin Cake

Em 2024, a **gama Satin Cake completa 30 anos**.
A sua evolução tem sido constante, contando hoje com
mais de **15 diferentes variedades**, tornando-a numa das
nossas **gamas estrela de pastelaria**.

A sua grande **versatilidade e sabor requintado** permitem que se
adapte às novas tendências do mercado ou então redescobrir os
“clássicos” de sempre, garantindo o mais **alto nível de qualidade,
conveniência e consistência** graças à nossa **tecnologia Acti-Fresh**.



Na **Puratos** continuamos a inovar e, para agradecer a sua
confiança na família **Satin Cake**, apresentamos **3 novas
variedades** criadas para satisfazer as necessidades dos seus
clientes e que podem ser encontradas neste livro de receitas onde
o **Satin Cake é protagonista**. Estes são apenas alguns exemplos
das **infinitas possibilidades que o mundo Satin oferece!**

Gama Satin

Cake

Possibilidades infinitas!



Speculoos



Amêndoa



Caramelo



Cenoura



Vegan



Chocolate



Coco



Iogurte



Laranja



Wholegrain



Maçã Alcobaça



Neutro



Noz



Red Velvet



Brownie



Lima Limão

NOVO

Conheça as novidades 2024!



Satin Cake Banana

O novo **Satin Cake Banana**, fruta tendência, junta-se agora à família num saboroso mix com **aroma natural de banana**. Incorpora açúcar demerara que lhe permitirá elaborar o tão famoso **Banana Bread**.

Satin Cake Gianduja

Gianduja ou gianduia é um termo italiano que se refere à mistura de **chocolate e avelã**, dois dos sabores mais populares no mundo da pastelaria. O novo **Satin Cake Gianduja** permite-lhe criar deliciosas especialidades que unem o **sabor rico e intenso do chocolate à indulgência da avelã**.



Satin Cake Funfetti

Alegre e colorido, o **Funfetti** é a mais recente **tendência no mundo dos cakes**. Ideal para especialidades de celebração e para surpreender os seus clientes, em especial os mais novos, o novo **Satin Cake Funfetti** **junta as mais belas cores** a um delicioso **sabor a morango**.







Bolos **Festivos**

● **Base**
Tegral Satin Cake Funfetti



● **Cobertura**
Ambiente



Cake Funfetti

Custo
da peça
2,57€

SABIA QUE...

De acordo com o nosso estudo **Taste Tomorrow**, o **apelo visual** é uma das maiores **tendências** de consumo na alimentação.

71%

Dos consumidores portugueses concorda que os **alimentos mais apelativos visualmente** também **são saborosos**.

PRODUTO EM DESTAQUE



Tegral Satin Cake Funfetti

Mix completo para elaboração de **bolos coloridos com sabor a morango**. Vulgarmente conhecida como **Funfetti**, esta receita de mil e uma cores é uma **tendência em crescimento**. Produto com granulado colorido incorporado que garante uma distribuição uniforme e estabilidade das cores no processo de cozedura.

Ingredientes

Cake Funfetti

Tegral Satin Cake Funfetti	425 g
Água	95 g
Óleo	127 g
Ovos	148 g

Decoração

Ambiente	425 g
Carat Vermicelli Rainbow	6 g

Modo de Operar

Cake Funfetti

- Bater todos os ingredientes, em velocidade média, durante ± 4 minutos.
- Colocar ± 400 g em cada forma de $\varnothing 14$ cm, previamente untadas com **Puralix**.
- Temperatura do forno: $\pm 160^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 50 minutos.

Montagem / Decoração

- Abrir o **Cake Funfetti** em 2 partes.
- Rechear cada disco com **Ambiente** batido.
- Barrar todo o bolo com **Ambiente** batido.
- Fazer umas rosetas de **Ambiente** batido.
- Decorar com **Vermicelli Rainbow**.
- Peso da peça: ± 613 g.



● **Base**

Tegral Satin Cake Laranja
Tegral Satin Cake Cenoura



● **Cobertura**

Ambiente



● **Recheio**
Cremfil Manga



Cake Tropical

Custo da peça
5,97€

SABIA QUE...

Os **snacks de fruta desidratada** estão na moda. Com uma textura crocante, são **saudáveis** e **práticos** para consumir em qualquer lugar. Também na pastelaria, a fruta desidratada **é uma tendência**. Utilizada para decorar as especialidades com cores vibrantes criando um aspeto mais natural, é uma excelente opção para o **combate ao desperdício alimentar** dando uma nova vida à fruta que não será consumida em tempo útil.

PRODUTO EM DESTAQUE



Cremfil Manga

Recheio com **sabor a manga** e um **suave toque lácteo**.

Inspirado na popular sobremesa **Mousse de Manga** que é presença obrigatória nas mesas de celebração em Portugal!

Produto pronto a usar, estável ao forno e congelação.

Ingredientes

Cake de Cenoura

Tegral Satin Cake Cenoura	500 g
Água	125 g
Ovos	175 g
Óleo	150 g

Cake de Laranja

Tegral Satin Cake Laranja	500 g
Água	125 g
Ovos	175 g
Óleo	150 g

Decoração

Ambiente	480 g
Cremfil Manga	600 g
Laranja desidratada	40 g
Manga desidratada	30 g

Modo de Operar

Cake de Cenoura

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar ± 400 g por cada forma de Ø 14 cm, previamente untada com **Puralix**.
- Temperatura do forno: ± 160°C.
- Tempo de cozedura: ± 45 minutos.
- Deixar arrefecer.

Cake de Laranja

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar ± 400 g por cada forma de Ø 14 cm, previamente untada com **Puralix**.
- Temperatura do forno: ± 160°C.
- Tempo de cozedura: ± 45 minutos.
- Deixar arrefecer.

Montagem / Decoração

- Cortar um entremeio de **Cake Laranja** e um de **Cake Cenoura** ao meio.
- Rechear 3 discos com **Ambiente** batido e **Cremfil Manga**.
- Fazer a montagem, alternando um disco de **Cake Laranja** com um disco de **Cake Cenoura**.
- Barrar e fazer umas rosetas com **Ambiente**.
- Decorar com manga e laranja desidratada.
- Peso da peça: ± 1375 g.

Base
Tegral Satin Cake Banana



Cobertura
Ambiente



Recheio
Cremfil Banoffee



Cake Banoffee

Custo da peça
4,30€

SABIA QUE...

A banana é uma **fruta típica da alimentação portuguesa** contudo, nos últimos anos, o seu consumo tem vindo a evoluir, estando cada vez mais presente em diversos produtos como iogurtes (especial protéicos) e sobremesas congeladas.

Na pastelaria, a banana é uma **excelente oportunidade para inovar e surpreender** os seus clientes utilizando um sabor já tão popular e conhecido reinventando as suas especialidades.

PRODUTO EM DESTAQUE



Tegral Satin Cake Banana

Mix completo para elaboração de bolos, muffins e entremeios com sabor a banana. Ideal para fazer **Banana Bread**. Com **aroma natural de banana** e **açúcar demerara**.

Ingredientes

Cake de Banana

Tegral Satin Cake Banana	500 g
Água	125 g
Ovos	175 g
Óleo	150 g

Decoração

Cremfil Banoffee	180 g
Ambiente	940 g
Banana desidratada	40 g

Modo de Operar

Cake de Banana

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar ± 400 g por cada forma de Ø 14 cm, previamente untada com **Puralix**.
- Temperatura do forno: ± 160°C.
- Tempo de cozedura: ± 45 minutos.
- Deixar arrefecer.

Montagem / Decoração

- Cortar dois entremeios ao meio.
- Barrar 3 discos com **Ambiente** batido.
- Rechear 3 discos com **Cremfil Banoffee**.
- Barrar e fazer umas rosetas com o **Ambiente** batido.
- Decorar com banana desidratada.
- Peso da peça: ± 980 g.



Base
Tegral Satin Cake Gianduja



Cobertura
Trufex



Recheio
Pralicroc



Cake Gianduja

Custo da peça
6,72€

SABIA QUE...

O termo Gianduja refere-se à mistura de **chocolate** com pasta de **avelã**.

Segundo relatos históricos, após Piemonte ser conquistada por Napoleão no século XIX, o cacau tornou-se um ingrediente escasso.

Como os *chocolatiers* da época precisavam de encontrar um substituto, começaram a **adicionar avelãs às receitas**, um fruto que crescia em abundância na região italiana.

Ingredientes

Cake de Gianduja

Tegral Satin Cake Gianduja	500 g
Água	125 g
Ovos	175 g
Óleo	150 g

Decoração

Pralicroc	600 g
Trufex	400 g
Miolo de avelã com pele	12 g

Modo de Operar

Cake de Gianduja

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar ± 350 g por cada forma de Ø 14 cm, previamente untada com **Puralix**.
- Temperatura do forno: ± 160°C.
- Tempo de cozedura: ± 45 minutos.
- Deixar arrefecer.

Montagem / Decoração

- Cortar dois entremeios ao meio.
- Rechear 3 discos com **Pralicroc**.
- Barrar e fazer umas rosetas com **Trufex**.
- Decorar com avelãs.
- Peso da peça: ± 856 g.

PRODUTO EM DESTAQUE



Tegral Satin Cake Gianduja

Mix completo para elaboração de bolos, muffins e entremeios com **sabor a chocolate e avelã** que lembrará aos seus clientes sabores típicos do Natal.





Bolos de **Fim de Semana**

● **Cobertura**
Supercrem Pistachio



● **Decoração**
Belcolade Seleção Branco
Cacao-Trace (Pastilha)



● **Base**
Tegral Satin Cake iogurte



Tranche de logurte e Pistachio

Custo da peça
2,41€

SABIA QUE...

O chocolate branco utilizado nesta receita bem como os restantes produtos da marca Belcolade fazem parte do programa Cacao-Trace?



Com o nosso programa **Cacao-Trace** não só controlamos o processo de fermentação para garantir que nossos produtos têm um ótimo sabor mas também criamos uma **cadeia de valor mais justa** e que impacta positivamente as comunidades de produtores em que estamos presentes através da **construção de escolas, maternidades e poços de água.**

PRODUTO EM DESTAQUE



Supercrem Pistachio

Creme de pistachio para recheio de produtos de pastelaria e panificação. Contém **13% de pistachio** e um **sabor autêntico e intenso a pistachio** com uma apelativa **cor verde**. Pronto a usar, é estável à congelação.

Ingredientes

Cake de logurte

Tegral Satin Cake logurte	1000 g
Água	250 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g

Rock Glaze de Pistachio

Belcolade Seleção Branco CT (pastilha)	100 g
Supercrem Pistachio	400 g
Óleo	25 g
Pistachio	100 g

Decoração

Belcolade Seleção Branco CT (pastilha)	42 g
--	------

Modo de Operar

Cake de logurte

- Com o auxílio de uma raquete, bater todos os ingredientes, durante 4 minutos, em velocidade média.
- Colocar ± 500 g por cada forma rectangular de 6x30 cm.
- Temperatura do forno: ± 170°C.
- Tempo de cozedura: ± 40 minutos.

Rock Glaze de Pistachio

- Fundir o **Belcolade Seleção Branco**.
- Juntar o **Supercrem Pistachio** fundido.
- Adicionar os restantes ingredientes e mexer.

Montagem / Decoração

- Cortar o **Cake de logurte** em duas peças.
- Com a peça fria, banhar com **Rock Glaze de Pistachio**.
- Decorar com uma filigrana feita em **Belcolade Seleção Branco**.
- Peso da peça: ± 407 g.



● **Cobertura**
Belcolade Seleção Negro
Cacao-Trace (Pastilha)



● **Recheio**
Topfil Origens Tomate



● **Base**
Tegral Satin Cake Vegan



Crocante de Tomate

Custo da peça
3,88€

SABIA QUE...

Seja por preocupação com o **ambiente** ou com a sua **saúde e bem-estar**, os consumidores procuram cada vez mais **reduzir o seu consumo de produtos de origem animal**.

Segundo dados do nosso estudo **Taste Tomorrow**:

69% dos consumidores portugueses **compra produtos de base vegetal** enquanto que

61% diz que está interessado em **soluções de base vegetal** em produtos de pastelaria.

PRODUTO EM DESTAQUE



Tegral Satin Cake Vegan

Em 2020, nasceu o primeiro **Satin Cake sem leite...e sem ovos!** Uma receita **100% vegan** que responde à crescente procura por alimentos **sem ingredientes de origem animal**, e que garante uma excelente frescura e humidade.

Ingredientes

Cake Vegan

Tegral Satin Cake Vegan	1000 g
Óleo	200 g
Água	470 g
Topfil Origens Tomate	240 g

Rock Glaze Negro

Belcolade Seleção Negro CT (pastilha)	500 g
Óleo	100 g
Arroz tufado	100 g

Decoração

Ambiente	280 g
Belcolade Seleção Negro CT (pastilha)	8 g
Tomate	20 g

Modo de Operar

Cake Vegan

- Com o auxílio de uma raquete, bater todos os ingredientes (com exceção do **Topfil Origens Tomate**), durante 4 minutos, em velocidade média.
- Colocar \pm 1200 g por cada forma rectangular de 10x56 cm.
- Aplicar umas tiras de **Topfil Origens Tomate** por cima.
- Temperatura do forno: \pm 170°C.
- Tempo de cozedura: \pm 40 minutos.
- Deixar arrefecer.

Rock Glaze Negro

- Fundir o **Belcolade Seleção Negro**.
- Juntar os restantes ingredientes e mexer.

Montagem / Decoração

- Dividir o **Cake Vegan** em 3 peças.
- Cobrir com **Rock Glaze Negro**.
- Decorar com **Ambiente** batida, com filigranas feitas em **Belcolade Seleção Negro** e tomate desidratado.
- Peso da peça: \pm 677 g.

● **Cobertura**
Pralirac Caramelo Salgado
Belcolade Seleção Leite
Cacao-Trace (Pastilha)



● **Recheio**
Deli Caramelo



● **Base**
Tegral Satin Cake Caramelo



Rock Cake de Caramelo

Custo da peça
4,88€

SABIA QUE...

72% dos consumidores portugueses gosta de experimentar alimentos com **diferentes texturas**.

É por isso que, cada vez mais, é importante inovar e incluir diferentes texturas nas especialidades de pastelaria. Na Puratos, vamos mais longe, e oferecemos soluções de produtos prontos a usar como os **pralinés PatisFrance** que aliam o melhor que os **frutos secos** têm para oferecer a **deliciosas texturas crocantes**.

PRODUTO EM DESTAQUE



Tegral Satin Cake Caramelo

Mix para preparação de bolos, muffins e entremeios de caramelo com deliciosos **pedaços de caramelo**.

É a escolha ideal para criar receitas com um sabor rico e indulgente.

Ingredientes

Cake de Caramelo

Tegral Satin Cake Caramelo	1000
Água	225
Ovos	350
Óleo	300

Rock Glaze de Caramelo

Belcolade Seleção Leite CT (pastilha)	500
Pralicrac Caramelo Salgado	125
Óleo	25
Amêndoa Triturada	100

Decoração

Deli Caramelo	800
Belcolade Seleção Negro CT (pastilha)	100
Miolo de avelã com pele	20

Modo de Operar

Cake de Caramelo

- Com o auxílio de uma raquete, bater todos os ingredientes, durante 4 minutos, em velocidade média.
- Colocar ± 600 g por cada forma rectangular de 6x6x40 cm.
- Temperatura do forno: ± 170°C.
- Tempo de cozedura: ± 45 minutos.

Rock Glaze de Caramelo

- Fundir o **Belcolade Seleção Leite**.
- Adicionar os restantes ingredientes e mexer.

Montagem / Decoração

- Cortar a peça de **Cake de Caramelo** ao meio, com ± 18 cm de comprimento.
- Cobrir com ± 160 g de **Deli Caramelo**.
- Colocar uns minutos na congelação.
- Banhar com ± 160 g de **Rock Glaze de Caramelo**.
- Decorar com filigranas feitas em **Belcolade Seleção Negro** e umas avelãs torradas.
- Peso da peça: ± 644 g.

Decoração
Deli Cheesecake
Belcolade Seleção Branco
Cacao-Trace (Pastilha)



Base
Tegral Satin Cake Banana



Recheio
Cremfil Banoffee



Tranche Banoffee

Custo da peça
3,17€

SABIA QUE...

Banoffee ou tarte **Banoffee** é uma sobremesa inglesa feita de banana, chantilly e um molho de caramelo combinada numa base de biscoito amanteigado. O nome **Banoffee** é uma combinação das palavras **banana e caramelo (toffee)**. A receita foi inventada na década de 1970 por Nigel Mackenzie e Ian Dowding no restaurante The Hungry Monk em East Sussex.

Hoje, o sabor banoffee é tão popular em todo o mundo que até tem seu próprio lugar no dicionário.

PRODUTO EM DESTAQUE



Cremfil Banoffee

Recheio de sabor tendência que combina na perfeição a **doçura da banana e caramelo**. Contém 20% de leite condensado.

Inspirado nos sabores da Tarte Banoffee, originária de Inglaterra, e que faz cada vez mais sucesso no nosso país!

Ingredientes

Cake de Banana

Tegral Satin Cake Banana	500 g
Água	125 g
Ovos	175 g
Óleo	150 g

Creme de Cheese e Banoffee

Cremfil Banoffee	100 g
Deli Cheesecake	100 g
Ambiente	100 g

Glaze Espelho

Glucose	50 g
Água	150 g
Gelatina folhas	10 g
Surfin	250 g

Decoração

Cremfil Banoffee	200 g
Belcolade Seleção Branco CT (pastilha)	20 g
Banana desidratada	20 g

Modo de Operar

Cake de Banana

- Misturar muito bem todos os ingredientes
- Colocar ± 450 g por cada forma de 25x6 cm, com um ferro no centro e previamente untada com **Puralix**.
- Temperatura do forno: ± 160°C.
- Tempo de cozedura: ± 45 minutos.
- Deixar arrefecer.

Creme de Cheese e Banoffee

- Bater todos os ingredientes em simultâneo, até obter um creme montado.

Glaze Espelho

- Hidratar a gelatina com água fria. Ferver os restantes ingredientes.
- Adicionar a gelatina previamente demolhada e escorrida.

Montagem / Decoração

- Rechear o **Cake de Banana** com **Cremfil Banoffee**.
- Glacear com o **Glaze Espelho** a 32°C.
- Decorar com o **Creme de Cheese e Banoffee**, filigranas feitas com **Belcolade Seleção Branco** e banana desidratada.
- Peso da peça: ± 720 g.





Bolos **Individuais**

● **Cobertura**
Carat Cacau Milk



● **Base**
Tegral Satin Cake Caramelo



● **Recheio**
Supercrem Nutty White



Sorbet de Caramelo

Custo da peça
0,57€

SABIA QUE...

69% dos consumidores portugueses gosta de experimentar **alimentos em novos formatos**.

Para além dos clássicos bolos d'avó redondos e das tranches, formatos de partilha, a **gama Satin Cake** permite-lhe reinventar os seus cakes em novos formatos de **consumo individual** que são cada vez **mais procurados**.

PRODUTO EM DESTAQUE



Supercrem Nutty White

Creme branco com avelãs para recheio de produtos de panificação e pastelaria. Contém 9% de avelãs e um **sabor intenso a avelã, com notas lácteas e de cacau**. Produto pronto a usar e estável à congelação.

Ingredientes

Cake de Caramelo

Tegral Satin Cake Caramelo	1250 g
Água	280 g
Ovos	440 g
Óleo	370 g

Decoração

Supercrem Nutty White	500 g
Carat Cakau Milk	1400 g
Miolo de avelã com pele	40 g

Modo de Operar

Cake de Caramelo

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar ± 2340 g por tabuleiro de 75x45 cm.
- Temperatura do forno: $\pm 220^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 8 minutos.

Montagem / Decoração

- Cortar a pasta de **Cake de Caramelo** ao meio.
- Rechear meia pasta com **Supercrem Nutty White**.
- Sobrepor a outra metade da pasta.
- Cortar triângulos com ± 11 cm de altura e a base com ± 7 cm cada.
- Colocar um pau de gelado.
- Banhar cada peça com **Carat Cakau Milk** e decorar com avelãs partidas.
- Peso da peça: ± 106 g.



● **Cobertura**
Carat Cakau Dark



● **Base**
Tegral Satin Cake Maçã Alcobaça



● **Recheio**
Deli Caramelo



Sorbet de Alcobaça

Custo
da peça
0,59€

SABIA QUE...

Na Puratos, a preocupação com a **sustentabilidade e qualidade do cacau** que utilizamos não é exclusiva dos produtos de chocolate puro.

Com a linha **Carat Cakau (Dark, Bitter e Milk)** levamos a excelência à origem e **controlamos a matéria-prima desde a plantação até obtermos um produto final com maior qualidade.**

Além disso, ao cuidar de cada ponto do processo de produção, obtemos um produto com um **brilho e fusão em boca incomparáveis.**

A **melhor cobertura** de chocolate sucedâneo.

PRODUTO EM DESTAQUE



Tegral Satin Cake Maçã de Alcobaça

Mix para preparação de cakes, muffins e entremeios de Maçã de Alcobaça. No Satin Cake Maçã de Alcobaça, encontramos **pequenos pedaços da própria maçã** que, para além de um **sabor mais intenso**, conferem uma **textura diferente** e inovadora ao produto final.

Ingredientes

Cake de Maçã de Alcobaça

Tegral Satin Cake Maçã Alcobaça	1250 g
Água	280 g
Ovos	440 g
Óleo	370 g

Nougatine

Açúcar	100 g
Glucose	100 g
Mimetic	20 g
Nibs de Cacao Cantoneses	25 g
Amêndoa Triturada	75 g
Noz Miolo Pedacos	75 g

Decoração

Deli Caramelo	500 g
Carat Cakau Dark	1505 g

Modo de Operar

Cake de Maçã de Alcobaça

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar \pm 2340 g por tabuleiro de 75x45 cm.
- Temperatura do forno: \pm 220°C.
- Tempo de cozedura: \pm 8 minutos.

Nougatine

- Ferver a **Glucose** com o açúcar.
- Verter os **Frutos Secos** e a **Mimetic**.
- Laminar \pm 75 g de pasta entre dois tapetes, com \varnothing 16 cm.
- Temperatura do forno: \pm 160°C.
- Tempo de cozedura: \pm 15 minutos.

Montagem / Decoração

- Cortar a pasta de **Cake de Maçã de Alcobaça** ao meio.
- Recheiar meia pasta com **Deli Caramelo**.
- Sobrepor a outra metade da pasta.
- Cortar triângulos com \pm 11 cm de altura e a base com \pm 7 cm cada.
- Colocar um pau de gelado.
- Banhar cada peça com **Carat Cakau Dark** e decorar com **Nougatine** partido em pedaços.
- Peso da peça: \pm 110 g.

Cobertura
Nutolade



Decoração
Belcolade Seleção
Negro Cacao-Trace
(Pastilha)



Base
Tegral Satin Cake Noz



Fantasia de Noz

Custo da peça
0,79€

SABIA QUE...

A nova embalagem do chocolate negro utilizado nesta receita é agora mais sustentável?

Com o objetivo de oferecer chocolate 100% sustentável até 2025, começámos a transição para embalagens sustentáveis e recicláveis para ajudá-lo também a alcançar os seus próprios objetivos de sustentabilidade.

PRODUTO EM DESTAQUE



Tegral Satin Cake Noz

Produto completo para elaboração bolos com sabor a noz de qualidade premium em termos de sabor, textura e frescura. Com verdadeiros pedaços de noz para um resultado e textura surpreendente.

Ingredientes

Cake de Noz

Tegral Satin Cake Noz	1000 g
Água	200 g
Ovos	300 g
Óleo	200 g

Xarope de Caramelo

Miroir Caramelo	300 g
Água	300 g

Creme de Avelã e Nata

Ambiente	200 g
Nutolade	100 g

Decoração

Belcolade Seleção Negro CT (pastilha)	136 g
Noz Miolo Pedacos	34 g

Modo de Operar

Cake de Noz

- Com o auxílio de uma raquete, bater todos os ingredientes, durante 4 minutos, em velocidade média.
- Colocar \pm 1200 g por cada forma rectangular de 10x56 cm.
- Temperatura do forno: \pm 170°C.
- Tempo de cozedura: \pm 40 minutos.

Xarope de Caramelo

- Misturar bem os dois ingredientes.

Creme de Avelã e Nata

- Bater os ingredientes, até ficar um creme montado.
- Reservar.

Montagem / Decoração

- À saída do forno, enxaropar o **Cake de Noz** com o **Xarope de Caramelo**.
- Colocar no frio e deixar arrefecer.
- Depois de a base estar fria, cortar fatias com \pm 4 cm de largura.
- Com o auxílio de uma boquilha frisada, colocar o **Creme de Avelã e Nata**.
- Decorar com **Noz Miolo Pedacos** e duas filigranas feitas em **Belcolade Seleção Negro**.
- Peso da peça: \pm 160 g.

COOKIES

30^o aniversário
da gama
Satin Cake

Cookie Brownie

Custo
da peça
0,30€

INGREDIENTES

Base Cookie

Tegral Satin Brownie	500 g
Belcolade Seleção Negro CT (pastilha)	300 g
Aristo Bolo Rei MB	125 g
Ovos	180 g
Belcolade Grains Negro CT	300 g

Decoração

Belcolade Grains Negro CT	200 g
---------------------------	-------

MODO DE OPERAR

Base Cookie

- Misturar o **Tegral Satin Brownie** com os ovos.
- Com o auxílio de uma raquete, bater os 2 ingredientes durante 3 minutos.
- Adicionar a margarina **Aristo Bolo Rei** e o **Belcolade Seleção Negro** derretidos.
- Bater mais 2 minutos.
- Incorporar o **Belcolade Grains Negro**.

Montagem / Decoração

- Formar as bolachas e colocar por cima o **Belcolade Grains Negro**.
- Temperatura do forno: $\pm 200^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 8 minutos.
- Peso da peça: ± 40 g.



Cookie Banana

Custo
da peça
0,21€

INGREDIENTES

Base Cookie

Tegral Satin Cake Banana	1000 g
Mimetic	300 g
Ovos	100 g

Decoração

Cremfil Banoffee	276 g
Carat Cakau Dark	184 g
Banana desidratada	46 g

MODO DE OPERAR

Base Cookie

- Com o auxílio de uma raquete, bater todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.

Montagem / Decoração

- Fazer bolas com ± 30 g.
- A meio da cozedura, fazer por cima umas bolas de **Cremfil Banoffee** com **Carat Cakau Dark**.
- Temperatura do forno: $\pm 190^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 12 minutos.
- Decorar com uma rodela de banana desidratada.
- Peso da peça: ± 41 g.



Cookie Red Velvet

Custo
da peça
0,25€

INGREDIENTES

Base Red Velvet

Tegral Satin Cake Red Velvet	1000 g
Mimetic	300 g
Ovos	100 g

Decoração

Topfil Framboesa	230 g
Belcolade Chunks Negro	184 g

MODO DE OPERAR

Base Cookie

- Com o auxílio de uma raquete, bater todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.

Montagem / Decoração

- Fazer bolas com ± 30 g de **Base Red Velvet**.
- A meio da cozedura, colocar por cima umas bolas de **Topfil Framboesa**.
- Temperatura do forno: $\pm 190^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 12 minutos.
- À saída do forno, colocar **Belcolade Chunks Negro** por cima de cada bolacha.
- Peso da peça: ± 39 g.

Cookie Gianduja

Custo
da peça
0,36€

INGREDIENTES

Base Gianduja

Tegral Satin Cake Gianduja	1000 g
Mimetic	300 g
Ovos	100 g

Decoração

Praliné À L'Ancienne	276 g
Belcolade Chunks Negro	184 g
Miolo de avelã com pele	46 g

MODO DE OPERAR

Base Gianduja

- Com o auxílio de uma raquete, bater todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.

Montagem / Decoração

- Fazer bolas de **Base Gianduja**.
- Formar as bolachas e, a meio da cozedura, colocar por cima umas bolas de **Praliné À L'Ancienne** e **Belcolade Chunks Negro**.
- Temperatura do forno: $\pm 190^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 12 minutos.
- Decorar com avelãs torradas.
- Peso da peça: ± 41 g.

Cookie Noz

Custo
da peça
0,33€

INGREDIENTES

Base de Noz

Tegral Satin Cake Noz	1000 g
Mimetic	300 g
Ovos	100 g

Decoração

Topfil Maçã Mini Cubos	460 g
Noz Miolo Metades	276 g

MODO DE OPERAR

Base de Noz

- Com o auxílio de uma raquete, bater todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.

Montagem / Decoração

- Fazer bolas de **Base de Noz**.
- Formar as bolachas e, a meio da cozedura, colocar por cima umas bolas de **Topfil Maçã Mini Cubos** e **Noz Miolo Metades**.
- Temperatura do forno: $\pm 190^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 12 minutos.
- Peso da peça: ± 46 g.







Sobremesas e **Semifrios**

Base
Tegral Satin Cake Gianduja



Cobertura
Miroir Neutre



Mousse
Praline À L'Ancienne



Recheio
Pralicroc



Semifrio de Gianduja

Custo da peça
7,51€

SABIA QUE...

A versatilidade da gama **Satin Cake** permite-lhe criar até as mais **sofisticadas sobremesas**.

Graças à sua excelente frescura e estabilidade ao frio e congelação, a gama **Satin Cake** é a opção ideal para ser a **base de semifrios** e **sobremesas** de camadas permitindo uma excelente **conjugação de sabores e texturas**.

PRODUTO EM DESTAQUE



Praliné À L'Ancienne

Praliné crocante com **67% de avelã e amêndoa**. Elaborado de forma tradicional em **bacias de cobre preservando a autenticidade deste produto único**.

Ingredientes

Cake de Gianduja

Tegral Satin Cake Gianduja	1000 g
Água	225 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Leite	225 g

Creme Baunilha

Leite	250 g
Chantypak	250 g
Gemas	120 g
Baunilha vagem	0,5 g

Belcolade Seleção Branco CT (pastilha)	200 g
--	-------

Bavarois Neutre	150 g
-----------------	-------

Mousse

Belcolade Seleção Branco CT (pastilha)	250 g
--	-------

Chantypak	500 g
-----------	-------

Água	50 g
------	------

Gelatina em Pó	10 g
----------------	------

Praliné À L'Ancienne	100 g
----------------------	-------

Glaze

Glucose	250 g
---------	-------

Leite	150 g
-------	-------

Belcolade Seleção Leite CT (pastilha)	500 g
---------------------------------------	-------

Água	100 g
------	-------

Gelatina folhas	20 g
-----------------	------

Miroir Neutre	500 g
---------------	-------

Decoração

Pralicroc	400 g
-----------	-------

Belcolade Seleção Negro CT (pastilha)	100 g
---------------------------------------	-------

Belcolade Seleção Branco CT (pastilha)	75 g
--	------

Modo de Operar

Cake de Gianduja

- Misturar muito bem todos os ingredientes. Colocar ± 1300 g por cada tabuleiro com tapete de flexipan.
- Temperatura do forno: $\pm 250^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 5 minutos.

Creme Baunilha

- Ferver o leite com o **Chantypak** e a vagem de baunilha.
- Verter sobre as gemas e mexer.
- Adicionar o **Belcolade Seleção Branco** e envolver. Colocar o **Bavarois Neutre** e mexer.
- Colocar ± 300 g por cada tapete de flexipan de $\varnothing 16$ cm.
- Levar à congelação para estabilizar.

Mousse

- Misturar a água com a gelatina em pó.
- Bater 250 g de **Chantypak** e reservar.
- Levar a ferver as restantes 250 g de **Chantypak** e verter sobre o **Belcolade Seleção Branco**. Adicionar o **Praliné À L'Ancienne** e mexer.
- Juntar a gelatina derretida.
- Envolver o **Chantypak** que estava reservado.

Glaze

- Ferver a **Glucose** com o leite.
- Juntar as folhas de gelatina previamente demolhadas na água.
- Verter sobre o **Belcolade Seleção Leite**.
- Adicionar o **Miroir Neutre** e passar com a varinha mágica.
- Reservar.

Montagem / Decoração

- Forrar um aro de $\varnothing 18$ cm com película aderente.
- Aplicar um pouco de **Mousse** no aro. Seguidamente, aplicar um disco de **Creme Baunilha** e um disco de **Cake de Gianduja**.
- Aplicar mais um pouco de **Mousse** e fechar o semifrio com um disco de **Cake Gianduja** barrado com **Pralicroc**.
- Levar a congelar.
- Cobrir com **Glaze** a 33°C .
- Decorar com peças feitas em **Belcolade Seleção Negro** e **Belcolade Seleção Branco**.
- Peso da peça: ± 1065 g.



Decoração

Belcolade Chunks Negro



Recheio

Deli Cheesecake



Base

Tegral Satin Cake
Red Velvet



Cookie Red Velvet XL

Custo da peça
1,65€

SABIA QUE...

71% dos consumidores em Portugal gosta de ter um **elemento familiar** quando experimenta **novos tipos de alimentos**.

É por isso que, ao utilizar sabores já conhecidos e aceites pelos consumidores e **reinventá-los com novas formas e receitas**, conseguirá surpreendê-los com a garantia da sua satisfação.

PRODUTO EM DESTAQUE



Tegral Satin Cake Red Velvet

Há cerca de 10 anos, a **febre do bolo vermelho** chegou a Portugal e à Puratos. Esta tendência americana que veio para ficar é ainda hoje um dos nossos **best-sellers**. **Versátil**, pode ser utilizado para cakes, muffins, entremeios e cookies.

Ingredientes

Base Red Velvet

Tegral Satin Cake Red Velvet	1000 g
Mimetic	300 g
Ovos	100 g

Mousse de Queijo

Deli Cheesecake	200 g
Chantypak	200 g

Decoração

Topfil Framboesa	210 g
Belcolade Chunks Negro	56 g

Modo de Operar

Base Red Velvet

- Com o auxílio de uma raquete, bater todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.

Mousse de Queijo

- Bater os ingredientes até obter um creme montado.
- Reservar.

Montagem / Decoração

- Fazer bolas com ± 120 g de **Base Red Velvet**.
- Com o auxílio de uma concha, fazer uma marca no centro.
- A meio da cozedura, colocar por cima umas bolas de **Topfil Framboesa**.
- Temperatura do forno: $\pm 180^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 18 minutos.
- À saída do forno e, para ficar mais arredondada, acertar com um aro de $\varnothing 14$ cm.
- Colocar **Belcolade Chunks Negro** por cima de cada bolacha.
- Fazer a montagem, colocando a **Mousse de Queijo** por cima de uma bolacha e repetir o processo 3 vezes.
- Fazer uns apontamentos com a **Mousse de Queijo** no topo da peça.
- Peso da peça: ± 268 g.



Mousse
Belcolade Seleção
Negro Cacao-Trace
(Pastilha)



Recheio
Fruittil Origens Marmelo



Base
Tegral Satin Cake
Chocolate



Ciocolato

Custo
da peça
3,50€

SABIA QUE...

O **Satin Cake Chocolate**, utilizado nesta receita e **produto estrela desta gama** foi o **primeiro sabor Satin** a ser lançado em Portugal e celebra hoje 30 anos de existência. Com um sabor rico e intenso a cacau, o **Satin Cake Chocolate** proporciona a melhor qualidade, sabor e frescura. Um verdadeiro **marco na história da Puratos** em Portugal!

PRODUTO EM DESTAQUE



Fruitfil Origens Marmelo

Delicioso recheio de fruta, pronto a usar, feito com **100% fruta nacional**. Contém **50% de marmelo**, é **apto para veganos** e não tem **corantes** nem **aromas artificiais**. Ideal recheiar as suas especialidades com o melhor a que natureza tem para oferecer.

Ingredientes

Base de Bolacha

Tegral Cookie	1000 g
Mimetic	300 g
Ovos	100 g

Cake de Chocolate

Tegral Satin Cake Chocolate	500 g
Ovos	175 g
Óleo	150 g
Água	112 g

Mousse de Chocolate

Leite	200 g
Gemas	120 g
Açúcar	100 g
Aristo Bolo Rei MB	150 g
Belcolade Seleção Negro CT (pastilha)	400 g
Claras ovos pasteurizadas	180 g
Sal	1 g

Nougatine

Açúcar	100 g
Glucose	100 g
Mimetic	20 g
Nibs de Cacao Cantonenses	25 g
Amêndoa Triturada	75 g
Noz Miolo Pedacos	75 g

Decoração

Fruitfil Origens Marmelo	600 g
--------------------------	-------

Modo de Operar

Base de Bolacha

- Com o auxílio de uma raquete, bater todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.
- Laminar a massa a $\pm 2,5$ mm de espessura.
- Colocar ± 150 g num aro forrado de 18x4 cm.

Cake de Chocolate

- Com o auxílio de uma raquete, bater todos os ingredientes durante ± 4 minutos, em velocidade média.
- Reservar.

Mousse de Chocolate

- Ferver o leite com o açúcar e a margarina **Aristo Bolo Rei**.
- Verter sobre as gemas.
- Juntar o **Belcolade Seleção Negro** e mexer até ficar homogéneo.
- Envolver as claras batidas em castelo com o sal.

Nougatine

- Ferver a **Glucose** com o açúcar. Verter os **Frutos Secos** e a **Mimetic**.
- Laminar ± 75 g de pasta entre dois tapetes, com $\varnothing 16$ cm.
- Temperatura do forno: $\pm 160^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 15 minutos.

Montagem / Decoração

- Colocar ± 150 g de **Cake de Chocolate** por cima da **Base de Bolacha**.
- Aplicar ± 100 g de **Fruitfil Origens Marmelo** por cima, em espiral.
- Temperatura do forno: $\pm 210^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 25 minutos.
- Deixar arrefecer e acrescentar a **Mousse de Chocolate**.
- Aplicar a placa de **Nougatine** por cima.
- Peso da peça: ± 675 g.



Veja como
pode ter uma
comunicação
mais eficaz na
sua loja.

A plataforma de design online
da **Puratos Portugal**.



Já pensou em comunicar os seus novos produtos na sua loja,
de forma diferenciadora, as melhores ofertas e promoções
ou ainda as soluções take-away preferidas dos seus clientes?

Com **Puratos Print** conseguirá personalizar e dinamizar a
comunicação no seu ponto de venda, de forma gratuita,
em breves passos e de forma fácil e segura.

Divirta-se com **Puratos Print!**

Crie e adapte a comunicação da sua loja
tornando-a mais apelativa para o seu cliente.

○ **melhor ainda
está por criar!**

Conheça todos os
materiais disponíveis
que temos para o
seu Ponto de Venda



Para mais informação aceda a **www.puratosprint.pt**

Produtos utilizados neste receituário:

EAN	CÓDIGO	NOME DO PRODUTO
5410687003969	4102443	Miroir Caramel
5410687000173	4100950	Miroir Neutre
5410687051915	4002555	Bavarois Neutre
5604093002979	4113567	Gelatina em Pó
5600602483468	4016657	Surfin
5604093005895	4113568	Glucose
5410687507696	4102779	Topfil Framboesa
5410687076840	4101879	Topfil Maçã Mini Cubes 90%
5604093015528	4024606	Topfil Origens Tomate
5604093015535	4024605	Fruitfil Origens Marmelo
5410687017744	4100282	Ambiante
5410687005826	4101670	Chantypak
5410687138265	4016416	Deli Caramelo
5410687507405	4101039	Deli Cheesecake
5604093015566	4024589	Cremfil Banoffee
5604093015559	4024600	Cremfil Manga
5604093015672	4025097	Tegral Satin Cake Gianduja
5604093015689	4025098	Tegral Satin Cake Banana
Disponível Brevemente		Tegral Satin Cake Funfetti
5604093014248	4014146	Tegral Satin Cake Vegan
5604093004287	4113527	Tegral Satin Cake Iogurte
5604093002481	4113494	Tegral Satin Cake Caramelo
5604093009138	4113523	Tegral Satin Cake Laranja
5604093012503	4113519	Tegral Satin Cake Cenoura
5604093015122	4020820	Tegral Satin Cake Red Velvet

EAN	CÓDIGO	NOME DO PRODUTO
5604093001453	4113413	Tegral Satin Cake Noz
5604093014897	4019223	Tegral Satin Brownie
5604093014651	4016795	Tegral Satin Cake Macã Alcobaça
5604093003600	4113465	Tegral Satin Cake Chocolate
5604093010202	4113366	Tegral Cookie
5414477067223	4018288	Belcolade Grains Negro
5414477055886	4001586	Belcolade Seleção Negro Chunks
5414477066097	4015765	Belcolade Seleção Branco CT
5414477063768	4010119	Belcolade Seleção Leite CT
5414477062112	4006947	Belcolade Seleção Negro CT
3660407046703	4100622	Praline À L'Ancienne
3660407047045	4003235	Pralicrac Caramel Caramelo Salgado
5604093005949	4105296	Pralicroc
5410687119370	4010165	Carat Cakau Dark
5410687119356	4010163	Carat Cakau Milk
5410687096237	4004366	Supercrem Pistachio
5410687121878	4010992	Supercrem Nutty White
5410687128259	4013568	Carat Nutolade
5410687011643	4000491	Trufex
8436541951471	6103413	Noz Miolo Pedacos
5604093002856	6103414	Noz Miolo Metades
8436541950108	6102601	Amendoa Triturada
5410687088515	4109769	Mimetic
5410687132621	4015329	Aristo Bolo Rei MB

Custos de receitas calculados de acordo com o preço de tabela dos produtos utilizados.



da gama

Satin Cake



Para mais informações, consulte-nos:



site



youtube



facebook



instagram

Puratos SA • Av. Dr. Luis Sá, 24 – Abrunheira – 2714-509 Sintra, Portugal

Tlf.: (+351) 219 158 300 (chamada para a rede fixa nacional) • portugal@puratos.com