

Livro de Receitas de **Natal** 2023







Este Natal convidamo-lo a juntar-se a nós para **celebramos juntos a magia desta época**. Na Puratos, sabemos a importância das **tradições de Natal** e das **memórias** que são transmitidas de geração em geração. Cada receita é uma história e, os nossos **produtos premium são os ingredientes mágicos** que transformam essas experiências em memórias inesquecíveis.

Torne este **Natal** verdadeiramente especial. Conheça todas as nossas sugestões de receita e saiba como os nossos produtos enriquecem as suas tradições, até porque... **juntos, a magia acontece!**

Um Feliz e Doce Natal para si e para os seus clientes.

Saiba mais em:



MyPuratos



Entre em www.puratos.pt
e encomende os seus
produtos Puratos online.
Se ainda não criou a sua
conta MyPuratos contacte
o seu comercial Puratos.



Canais Digitais Puratos



www.puratos.pt



Puratos Portugal



@puratosportugal

SIGA-NOS
nas nossas redes
sociais e acompanhe
todas as nossas
novidades
e muito mais!





FOOD
Innovation for
GOOD





Índice

Panificação

Coroa dos Reis	6
Rosca Consoada Salgada	7
Pão Ano Novo	8

Massas Lêvedas e Bolos Rei

Bolo Rei	10
Coroa de Pistachio	11
Bolo do Rei	12
Bolo São Nicolau	13

Fritos

Filhós	15
Rabanada Serrana	16
Sonhos + Sonhos de Abóbora	17

Pudins

Pudim de Castanha	18
Pudim de Leite	19
Pudim de Laranja	19

Pastelaria

Rebuçado	21
Folhas de Outono	22
Merengue	23
Rena	24
Neve	25
Pinheiros	26
Tarte de Inverno	27
Bûche	28
Árvore	29
Pink Rain	30
Delícia de Chocolate	31
Red Mirror	32
Anjinhos	33
Relógio	34





Receitas de

Panificação



Coroa dos Reis

Custo da peça
1,34€

INGREDIENTES

Massa

Farinha de Trigo Tipo 65	2000 g
Sapone Serrana	400 g
O-tentic Origin	80 g
Água	1400 g

Frutos Secos

Figos secos	200 g
Noz Miolo Metades	100 g
Amêndoa moída fina	200 g

Massa O-tentic

Farinha de Trigo Tipo 65	1000 g
Água	580 g
O-tentic Durum	20 g
Sal	18 g

Siga a
receita aqui:



MODO DE OPERAR

Massa

- Amassar todos os ingredientes.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 6 minutos.

Frutos Secos

- Incorporar os frutos secos na **Massa**.
- Tempo de estanca em bloco: ± 180 minutos.

Massa O-tentic

- Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogénea. Reservar.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Dividir a **Massa** em peças de 700 g. Dar formato desejado. Laminar e cortar a **Massa O-tentic** a 2 mm com stencil (coroa). Colocar, centradas na tela, quatro peças cortadas com o stencil. Em cima das mesmas colocar a **Massa**. Tempo de fermentação: ± 45 minutos. Virar as peças e polvilhar com farinha. Temperatura do forno: ± 205°C lar e 215°C teto. Tempo de cozedura: ± 35 minutos.





Custo
da peça
3,27€

Rosca Consoada Salgada

INGREDIENTES

Massa

Farinha de Trigo Tipo 65	1000 g
Sapone Serrana	150 g
O-tentic Origin	40 g
Água	700 g
Azeite	50 g

Carnes Fumadas

Bacon cubos	150 g
Chourição cubos	150 g
Fiambre cubos	150 g

Decoração

Pimentos vermelhos	100 g
Presunto	150 g

MODO DE OPERAR

Massa

- Amassar todos os Ingredientes até obter uma massa homogénea e com uma boa liga.

Carnes Fumadas

- Envolver as carnes fumadas em primeira velocidade.
- Tempo de estanca em massa: ± 1 h em temperatura ambiente.
- Tempo de estanca em refrigeração: ± 3 h.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Dividir em peças de 800 g.
Tempo de descanso: ± 10 minutos.
Dar o formato desejado. Decorar com pimento e presunto.
Temperatura do forno: $\pm 230^{\circ}\text{C}$.
Tempo de cozedura: ± 25 minutos.

Siga a
receita aqui:



Pão Ano Novo

Custo da peça
0,74€

INGREDIENTES

Massa

Farinha de Trigo Tipo 65	1400 g
Sapore Serrana	400 g
O-tentic Durum	80 g
Água	1400 g
Farinha Tipo 70	500 g
Farinha Tipo 150	100 g
Softgrain Quinoa	200 g
Softgrain Multigrain	100 g

Massa (relógio)

Farinha de Trigo Tipo 65	1000 g
Água	580 g
Sal	18 g
O-tentic Origin	20 g

MODO DE OPERAR

Massa

- Amassar todos os ingredientes (com exceção dos **Softgrains**).
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 6 minutos.
- Envolver os **Softgrains (Quinoa e Multigrain)**.
- Tempo de estanca em bloco: ± 180 minutos.

Massa (relógio)

- Amassar todos os ingredientes.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 6 minutos.
- Reservar.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Dividir a **Massa** em peças de ± 600 g. Dar o formato. Laminar a 2 mm e cortar a **Massa (relógio)** com um aro nº 20. Com ajuda de um escantilhão com o formato de relógio, polvilhar com farinha. Temperatura do forno: ± 205°C lar e 215°C teto. Tempo de cozedura: ± 35 minutos.

Siga a
receita aqui:





Receitas de

Massas Lêvedas & Bolos Rei



Bolo Rei

Custo da peça
3,61€

INGREDIENTES

Massa (Aparelho 1)

Farinha de Trigo Tipo 65	2500 g
Leite	1500 g
Levedura Seca	250 g

Massa (Aparelho 2)

Farinha de Trigo Tipo 65	10000 g
Frialux Controller	4000 g
Sapore Serrana	1875 g
Mimetic	625 g
Ovos	3150 g
Impulsor	125 g
Mel	50 g
Bolaroma	200 g

Frutas

Noz Miolo Metades	1500 g
Fruta Sorfida Picada	6250 g
Amêndoa Miolo Com Pele	1000 g
Sultanas	2500 g

Decoração

Cereja Vermelha	100 g
Pêra Metades	100 g
Casca de Laranja	100 g
Abóbora Verde Laminada	100 g
Abóbora Vermelha Laminada	100 g
Abóbora Branca Laminada	100 g
Amêndoa Palitada	400 g
Harmony Chef	600 g

MODO DE OPERAR

Massa (Aparelho 1)

- Amassar todos os ingredientes. Reservar.

Massa (Aparelho 2)

- Amassar todos os ingredientes.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Incorporar o **Massa (Aparelho 1)**.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 17 minutos.
- Tempo de descanso: ± 15 minutos.

Frutas

- Juntar as frutas à massa anterior.
- Envolver em 1ª velocidade até a massa e as frutas ficarem bem incorporadas.
- Tempo de estanca: ± 60 minutos.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Dividir a massa em peças de ± 800 g.
Dar o formato desejado.
Tempo de levedação: ± 20 minutos.
Pintar com ovo e decorar com as frutas.
Tempo de cozedura: ± 40 minutos.
Deixar arrefecer.
Pintar com **Harmony Chef**.

Siga a
receita aqui:



Siga a
receita aqui:



Coroa de Pistachio

Custo
da peça
3,80€

INGREDIENTES

Massa

Tegral Croissant	1000 g
Ovos	200 g
Tegral Bolo Rei	1000 g
O-fentic Durum	80 g
Água	600 g
Açúcar	50 g

Voltas

Mimetic	580 g
---------	-------

Creme de Pistachio

Chantypak (1)	300 g
Bavarois Neutre	80 g
Água	80 g
Supercrem Pistachio	500 g
Chantypak (2)	400 g

Decoração

Açúcar Mascavado	50 g
Mimetic	50 g
Água	20 g
Ovos	50 g
Supercrem Pistachio	50 g
Miolo de pistachio sem pele	50 g

MODO DE OPERAR

Massa

- Amassar todos os ingredientes até obter uma massa com liga.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 6 minutos.
- Reservar.

Voltas

- Laminar ligeiramente a **Massa** e introduzir a **Mimetic** ao centro da mesma.
- Dar uma volta em livro e reservar ± 5 minutos no frio.
- Dar uma volta simples e laminar a massa a uma espessura de 4 mm.
- Cortar em tiras com ± 4 cm de largura.
- Enrolar em formato de caracol.
- Colocar num aro de Ø 18 cm.
- Temperatura em estufa: ± 35°C e 80% humidade.
- Tempo de estufa: ± 70 minutos.

Creme de Pistachio

- Ferver o **Chantypak (1)**.
- Verter sobre o **Supercrem Pistachio** e mexer.
- Misturar o **Bavarois Neutre** com a água quente e envolver no preparado anterior.
- Misturar o **Chantypak (2)** previamente batido com o preparado a 32°C.
- Reservar em frio ±24h.
- Bater quando aplicar.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Pincelar a peça ligeiramente com pintura de ovo.
Temperatura do forno: ± 200°C.
Tempo de cozedura: ± 20 minutos em cano fechado e 10 minutos com cano aberto. Deixar arrefecer.
Recheiar com **Creme de Pistachio**.
Decorar com **Supercrem Pistachio** e pistachios.



Siga a
receita aqui:



Bolo do Rei

Custo
da peça
1,53€

INGREDIENTES

Massa

Farinha de Trigo Tipo 65	1000 g
Ovos	150 g
Frialux Controller	200 g
Sapora Serrana	200 g
Água	50 g
Leite	190 g
Levedura Seca	20 g

Voltas

Mimetic	580 g
---------	-------

Decoração

Açúcar mascavado	50 g
Mimetic	580 g



MODO DE OPERAR

Massa

- Amassar todos os ingredientes durante ± 3 minutos em 1ª velocidade e ± 6 minutos em 2ª velocidade, até obter uma massa com liga.

Voltas

- Laminar ligeiramente a **Massa** e introduzir a **Mimetic** ao centro da massa.
- Dar uma volta em livro.
- Reservar ± 5 minutos no frio.
- Dar uma volta simples e laminar a **Massa** a uma espessura de 5 mm.
- Cortar quadrados de 3x3 cm.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Colocar os quadrados numa forma de panificação devidamente untados com **Mimetic** e passados por açúcar mascavado.

Temperatura do forno: 180°C.

Tempo de cozedura: ± 30 minutos em cano fechado e 10 minutos com cano aberto.

Deixar arrefecer a peça.

Bolo São Nicolau

Custo da peça
3,89€



INGREDIENTES

Massa

Tegral Brioches Cacau CT	1000 g
Levedura Seca	30 g
Água	400 g
Belcolade Grains CT	400 g

Craquelin

Farinha de Trigo Tipo 65	200 g
Mimefic	200 g
Corante Vermelho	7 g
Açúcar	270 g

Decoração

Nutolade	80 g
Surfin	5 g
Belcolade Negro Seleção CT (barra)	10 g

MODO DE OPERAR

Massa

- Amassar todos os ingredientes (com exceção do **Belcolade Grains**).
Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 10 minutos.
- Envolver o **Belcolade Grains CT**.

Craquelin

- Amassar todos os ingredientes até estarem bem envolvidos. Reservar.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Dividir a massa em peças de ± 50 g. Formar em bolas e colocar dentro da forma de Ø 20 cm.
Tempo de levedação: ± 60 minutos.
Laminar a 2 mm e cortar o **Craquelin** com um cortante nº 6. Temperatura do forno: ± 180°C - lar/tecto.
Tempo de cozedura: ± 25 minutos.
Deixar arrefecer.
Rechear as bolinhas com **Nutolade**.
Polvilhar com **Surfin** e finalizar com a estrela de Natal.

Siga a receita aqui:





Receitas de

Fritos





Filhós

Custo da peça
0,12€

INGREDIENTES

Farinha de Trigo Tipo 65	1000 g
Ovos	150 g
Frialux Controller	200 g
Sapore Serrana	200 g
Água	190 g
Leite	190 g
Levedura Seca	20 g

Decoração

Açúcar	50 g
Canela em pó	50 g

MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes até obter uma massa com liga.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 6 minutos.
- Dividir a massa em bolinhas de ± 50 g.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Abrir bem a filhós até ter uma massa bem fininha. Levar a fritar a 180°C durante ± 1 minuto de cada lado. Deixar escorrer. Passar por açúcar e canela.

Siga a receita aqui:



Rabanada Serrana

Custo da peça
0,29€



INGREDIENTES

Massa (Aparelho 1)

Farinha de Trigo Tipo 65	2500 g
Leite	1500 g
Levedura Seca	250 g

Massa (Aparelho 2)

Farinha de Trigo Tipo 65	10000 g
Frialux Controller	4000 g
Sapores Serrana	1875 g
Mimetic	625 g
Ovos	3150 g
Impulsor	125 g
Mel	50 g

Calda

Leite	1000 g
Leite Condensado	375 g
Alecrim fresco	5 g
Limão	2 g
Pau Canela	2 g

Decoração

Açúcar	50 g
Canela em pó	50 g

MODO DE OPERAR

Massa (Aparelho 1)

- Amassar todos os Ingredientes até obter uma massa com liga. Reservar.

Massa (Aparelho 2)

- Amassar todos os ingredientes.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Incorporar **Massa (Aparelho 1)**.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 17 minutos.

Calda

- Juntar os líquidos com a casca de limão, a canela e o alecrim.
- Levar a ferver.
- Retirar os sólidos e reservar a calda de leite aromatizada.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Dividir a massa em peças de ± 500 g. Dar o formato desejado.

Tempo de levedação: ± 40 minutos.

Temperatura do forno: ± 185°C lar e 195°C teto.

Tempo de cozedura: ± 25 minutos.

Fatiar e demolhar na **Calda**.

Passar em ovo.

Fritar a 170°C cerca de 3 minutos em cada lado. Deixar escorrer ligeiramente e passar em açúcar com canela.



Siga a
receita aqui:





Sonhos

Custo da peça
0,14€

INGREDIENTES

Tegral Sonhos	250 g
Ovos	200 g
Água	300 g

Siga a receita aqui:



MODO DE OPERAR

- Colocar todos os ingredientes na tina da batadeira.
- Bater com raquete, durante \pm 6 minutos, em velocidade média.
- Temperatura do óleo: \pm 170°C.
- Tempo de fritura: \pm 11 minutos.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Deixar arrefecer, passar os **Sonhos** por açúcar e canela em pó.

Sonhos de Abóbora

Custo da peça
0,25€

INGREDIENTES

Tegral Sonhos de Abóbora	1000 g
Água	1600 g

Siga a receita aqui:



MODO DE OPERAR

- Colocar a água na batadeira e, em seguida, o **Tegral Sonhos de Abóbora**.
- Bater com raquete em baixa velocidade até incorporação dos líquidos.
- Bater 5 minutos em velocidade elevada até obter uma massa homogénea.
- Temperatura do óleo: \pm 180°C.
- Tempo de fritura: \pm 10 minutos.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Deixar arrefecer, passar os **Sonhos de Abóbora** por açúcar e canela em pó.



– Receitas de – Pudins



Pudim de Castanha

Custo da peça
3,25€

INGREDIENTES

Pudim de Castanha

Tegral Queijada de Castanha	450 g
Leite	500 g
Ovos	280 g
Gemas	100 g
Chantypak	500 g

Caramelo

Açúcar	400 g
Água	50 g

MODO DE OPERAR

Pudim de Castanha

- Dissolver o **Tegral Queijada de Castanha** no leite.
- Adicionar os ovos, as gemas e o **Chantypak**.
- Emulsionar com a ajuda da varinha mágica.

Caramelo

- Caramelizar o açúcar a seco.
- Quando atingir o ponto de caramelo, adicionar a água aos poucos.
- Caramelizar as formas de Pudim.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Verter ± 900 g de **Pudim de Castanha** para cada forma.
Temperatura do forno: ± 170°C.
Tempo de cozedura: ± 70 minutos.

Siga a
receita aqui:



Pudim de Leite

Custo da peça
3,12€

Siga a receita aqui:



INGREDIENTES

Pudim de Leite

Tegral Queijada de Leite	450 g
Leite	500 g
Ovos	280 g
Gemas	100 g
Chantypak	500 g

Caramelo

Açúcar	400 g
Água	50 g

MODO DE OPERAR

Pudim de Leite

- Dissolver o **Tegral Queijada de Leite** no leite.
- Adicionar os ovos, as gemas e o **Chantypak**.
- Emulsionar com a ajuda da varinha mágica.

Caramelo

- Caramelizar o açúcar a seco.
- Quando atingir o ponto de caramelo, adicionar a água aos poucos.
- Caramelizar as formas de Pudim.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Verter ± 900 g de **Pudim de Leite** para cada forma.
Temperatura do forno: ± 170°C.
Tempo de cozedura: ± 70 minutos.



Custo da peça
3,25€



Pudim de Laranja

INGREDIENTES

Pudim de Laranja

Tegral Queijada de Laranja	450 g
Leite	500 g
Ovos	280 g
Gemas	100 g
Chantypak	500 g

Caramelo

Açúcar	400 g
Água	50 g

MODO DE OPERAR

Pudim de Laranja

- Dissolver o **Tegral Queijada de Laranja** no leite.
- Adicionar os ovos, as gemas e o **Chantypak**.
- Emulsionar com a ajuda da varinha mágica.

Caramelo

- Caramelizar o açúcar a seco.
- Quando atingir o ponto de caramelo, adicionar a água aos poucos.
- Caramelizar as formas de Pudim.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Verter ± 900 g de **Pudim de Laranja** para cada forma.
Temperatura do forno: ± 170°C.
Tempo de cozedura: ± 70 minutos.

Siga a receita aqui:





Receitas de

Pastelaria





Siga a
receita aqui:



Rebuçado

Custo
da peça
3,46€

INGREDIENTES

Base Tortas Chocolate

Tegral Biscuit 4X4 Choco	1000 g
Ovos	750 g
Água	250 g
Claras ovos pasteurizadas	250 g

Creme Caramelo Salgado

Ambiente	400 g
Deli Caramelo Salgado	100 g

Glaze de Caramelo

Leite	150 g
Glucose	250 g
Gelatina folhas	15 g
Belcolade Seleção Leite CT (pastilha)	500 g
Miroir Neutre	500 g

Rock Glaze

Belcolade Seleção Leite CT (pastilha)	1000 g
Pralicrac Caramelo Salgado	250 g
Óleo	50 g
Amêndoa Palitada	250 g

Decoração

Belcolade Seleção Negro CT (pastilha)	100 g
Trufex	300 g

MODO DE OPERAR

Base Tortas Chocolate

- Bater todos os ingredientes (exceção a água), durante 8 minutos em velocidade rápida.
- Adicionar a água e bater mais 2 minutos.
- Colocar ± 1100 g, num tabuleiro de 75x45 cm.
- Temperatura do forno: $\pm 220^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 7 minutos.

Creme Caramelo Salgado

- Bater os dois ingredientes em segunda velocidade, até obter a textura desejada.

Glaze de Caramelo

- Hidratar as folhas de gelatina em água fria.
- Ferver a **Glucose** com o leite.
- Escorrer as folhas de gelatina e juntar ao preparado anterior. Verter sobre o **Belcolade Seleção Leite CT**.
- Mexer até ficar homogéneo.
- Juntar o **Miroir Neutre** e mexer.
- Reservar.

Rock Glaze

- Torrar a **Amêndoa Palitada**.
- Derreter o **Belcolade Seleção Leite CT** e envolver todos os ingredientes.
- Reservar.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Barrar uma pasta com ± 500 g de **Creme Caramelo Salgado**. Enrolar a torta e barrar com ± 300 g de **Trufex**. Cortar 4 tortas com ± 18 cm cada uma. Reservar na congelação. Glacear com a **Glaze de Caramelo**. De seguida passar no **Rock Glaze**. Decorar as laterais da peça com duas filigranas feitas em **Belcolade Seleção Negro CT**.

Folhas de Outono

Custo da peça
2,41€



INGREDIENTES

Cake Amêndoa

Tegral Satin Cake Amêndoa	500 g
Água	112 g
Ovos	175 g
Óleo	30 g

Pão de Ló

Tegral Biscuit 4X4	500 g
Ovos	300 g
Água	90 g

Creme Nutolade

Ambiente	400 g
Nutolade	100 g

Decoração

Trufex	300 g
Belcolade Seleção Negro CT (pastilha)	60 g

MODO DE OPERAR

Cake Amêndoa

- Bater todos os ingredientes 3 minutos velocidade média.
- Reservar.

Pão de Ló

- Bater todos os ingredientes 10 minutos velocidade rápida.
- Envolver com o **Cake Amêndoa** reservado.
- Colocar \pm 1300 g num tabuleiro de 75x45 cm.
- Temperatura do forno: \pm 220°C.
- Tempo de cozedura: \pm 7 minutos.

Creme Nutolade

- Bater os dois ingredientes em velocidade rápida, até obter a textura desejada.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Barrar uma pasta fina de **Cake Amêndoa** com **Creme Nutolade**.

Enrolar a torta e barrar com **Trufex**.

Dividir em peças de 18x4 cm.

Decorar com filigranas feitas em **Belcolade Seleção Negro CT** temperado.

Siga a
receita aqui:



Merengue

Custo da peça
4,26€

INGREDIENTES

Cake Noz

Tegral Satin Cake Noz	3000 g
Água	600 g
Óleo	600 g
Ovos	900 g

Creme de Nata

Ambiente	4000 g
Deli Yema	1000 g

Merengue

Ovablanca	250 g
Surfin	125 g
Água	100 g
Limão	25 g

Decoração

Pralicroc	1400 g
Ambiente	50 g

MODO DE OPERAR

Cake Noz

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar ±1700 g por cada tabuleiro (x3), de 75x45 cm, previamente forrado com placas de Silpat, ou papel forno.
- Temperatura do forno: ± 220°C.
- Tempo de cozedura: ± 8 minutos.

Creme de Nata

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

Merengue

- Bater todos os ingredientes até obter o ponto de Merengue.
- Num tabuleiro e, com o auxílio de uma boquilha lisa e um saco pasteleiro, tender tiras.
- Polvilhar ligeiramente com **Coco Ralado**.
- Temperatura do forno: ± 100 °C.
- Tempo de cozedura: ± 40 minutos.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Barrar uma pasta fina de **Cake Noz** com ± 1400 g de **Pralicroc**.

Colar outra pasta fina de **Cake Noz**.

Colocar ± 2800 g de **Creme de Nata**.

Sobrepor outra pasta fina de **Cake Noz**.

Cortar em retângulos de 10x22 cm (x14 peças).

Cobrir cada peça com **Creme de Nata**.

Colocar tiras de **Merengue** nas laterais da peça, com forma de quadrado. Fazer umas bolas com **Ambiente** por cima da peça.

Decorar como na foto.

Siga a
receita aqui:





Siga a
receita aqui:



Rena

Custo
da peça
5,17€

INGREDIENTES

Cake Amêndoa

Tegral Satin Cake Amêndoa	3000 g
Água	600 g
Ovos	900 g
Óleo	600 g

Rock Glaze

Belcolade Seleção Leite CT (pastilha)	1000 g
Pralicrac Caramelo Salgado	250 g
Óleo	50 g
Amêndoa Miolo Sem Pele	250 g

Decoração

Pralicroc	1400 g
Belcolade Seleção Branco CT (pastilha)	25 g
Topfil Origens Pêra Rocha	1500 g
Belcolade Seleção Leite CT (pastilha)	50 g

MODO DE OPERAR

Cake Amêndoa

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar ± 1700 g por cada tabuleiro (x3) de 75x45 cm, previamente forrados com placas de Silpat, ou papel forno.
- Temperatura do forno: $\pm 220^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 8 minutos.

Rock Glaze

- Torrar a **Amêndoa Miolo Sem Pele**. Derreter o **Belcolade Seleção Leite CT**.
- Envolver todos os ingredientes.
- Reservar.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Barrar uma pasta fina de **Cake Amêndoa** com **Pralicroc**. Colar outra pasta fina de **Cake Amêndoa**. Colocar **Topfil Origens Pêra Rocha** e sobrepor outra pasta fina de **Cake Amêndoa**.

Cortar em retângulos de 10x22 cm (x14 peças). Banhar a peça com o **Rock Glaze** e deixar estabilizar. Decorar com filigranas de **Belcolade Seleção Branco CT** e **Belcolade Seleção Leite CT**, montando dessa forma a cara da rena.

Neve

Custo
da peça
4,72€

INGREDIENTES

Cake Vegan

Tegral Satin Cake Vegan	1000 g
Água	470 g
Óleo	200 g

Decoração

Ambiente	150 g
Topfil Origens Pêra Rocha	150 g

MODO DE OPERAR

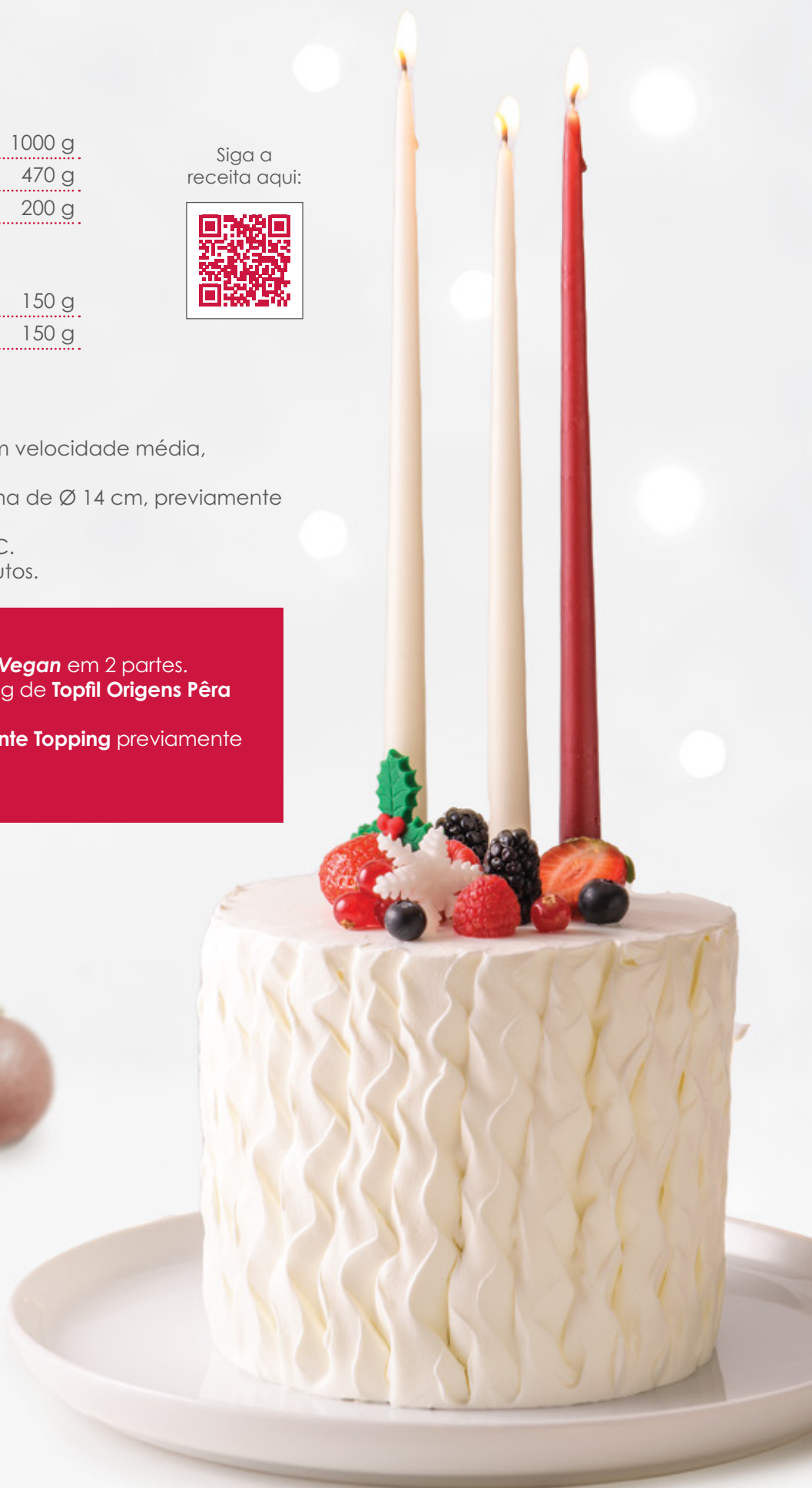
Cake Vegan

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

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Abrir dois entremeios de **Cake Vegan** em 2 partes.
Rechear cada disco com \pm 50 g de **Topfil Origens Pêra Rocha**.
Barrar todo o bolo com **Ambiente Topping** previamente batido.
Decorar como na foto.

Siga a
receita aqui:



Pinheiros

Custo da peça
6,18€

INGREDIENTES

Cake Speculoos

Tegral Satin Cake Speculoos	1000 g
Água	225 g
Óleo	300 g
Ovos	350 g

Ganache Montada Branca

Chantypak	1500 g
Glucose	100 g
Belcolade Seleção Branco CT (pastilha)	600 g

Glacê Real

Claras ovos pasteurizadas	25 g
Surfin	150 g

Bolacha

Mimetic	500 g
Farinha Tipo 55	625 g
Tegral Satin Cake Speculoos	625 g
Ovos	100 g

Decoração

Supercrem Nutty White	150 g
-----------------------	-------

MODO DE OPERAR

Cake Speculoos

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

Ganache Montada Branca

- Ferver 500 g de **Chantypak** com a **Glucose**.
- Verter sobre o **Belcolade Seleção Branco CT** e mexer até ficar homogêneo.
- Adicionar 1000 g de **Chantypak** frio e mexer.
- Reservar no frio 24h.

Glacê Real

- Bater todos os ingredientes, em velocidade rápida até obter uma glacê bem montada.

Bolacha

- Amassar todos os ingredientes, sem ganhar muita liga.
- Laminar a massas a 2 mm de espessura.
- Cortar em formato de pinheiros.
- Temperatura do forno: \pm 190°C.
- Tempo de cozedura: \pm 10 minutos.
- Deixar arrefecer.
- Decorar com **Glacê Real**.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Abrir dois entremeios de **Cake Speculoos** em 2 partes e rechear cada disco com **Supercrem Nutty White**. Barrar todo o bolo com **Ganache Montada Branca**. Decorar com **Bolachas** como na foto.



Siga a receita aqui:



Siga a
receita aqui:



Tarte de Inverno

Custo
da peça
2,34€

INGREDIENTES

Base Bolacha

Mimetic	500 g
Farinha Tipo 55	625 g
Tegral Satin Cake Speculoos	625 g
Ovos	100 g

Queijada de Castanha

Tegral Queijada de Castanha	1000 g
Ovos	300 g
Água	700 g

Creme de Pistachio

Chantypak (1)	300 g
Bavarois Neutre	80 g
Água	80 g
Supercrem Pistachio	500 g
Chantypak (2)	400 g

MODO DE OPERAR

Base Bolacha

- Amassar todos os ingredientes, sem deixar ganhar muita liga.
- Laminar a massa a $\pm 2,5$ mm. Forrar a tarte com $\varnothing 18 \times 3$ cm, com um aro por dentro de $\varnothing 6,5 \times 3$ cm.
- Reservar no frio.

Queijada de Castanha

- Envolver todos os ingredientes.
- Colocar ± 600 g na tarte reservada.
- Temperatura do forno: $\pm 200^\circ\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 30 minutos.

Creme de Pistachio

- Ferver 300 g de **Chantypak (1)**.
- Verter sobre o **Supercrem Pistachio** e mexer.
- Misturar o **Bavarois Neutre** com a água quente.
- Envolver no preparado anterior.
- Misturar com as 400 g de **Chantypak (2)** (previamente batido), com o preparado a 32°C .
- Reservar em frio 24h e bater quando aplicar.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Deixar arrefecer a tarte. Com uma boquilha frisada, aplicar o **Creme de Pistachio** por cima. Decorar como na foto.

Bûche

Custo da peça
3,17€

INGREDIENTES

Cake Amêndoa

Tegral Satin Cake Amêndoa	1000 g
Água	225 g
Ovos	350 g
Óleo	60 g

Mousse Leite

Chantypak	560 g
Carat Cakau Milk	187 g
Gelatina em Pó	14 g
Praliné à l'Ancienne	112 g
Água	60 g

Rock Glaze

Belcolade Seleção Leite CT (pastilha)	1000 g
Pralicrac Caramelo Salgado	250 g
Óleo	50 g
Amêndoa Miolo Sem Pele	250 g

Glaçagem Vermelha

Belcolade Seleção Branco CT (pastilha)	350 g
Glucose	300 g
Água	300 g
Leite Condensado	200 g
Açúcar	300 g
Gelatina em Pó	25 g
Corante em Pó Lipossolúvel Vermelho	10 g

Decoração

Topfil Origens Pêra Rocha 60%	200 g
Carat Cakau Milk	20 g
Belcolade Seleção Branco CT (pastilha)	40 g
Supercrem Nutty White	550 g
Pralicroc	550 g



Siga a receita aqui:



MODO DE OPERAR

Cake Amêndoa

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar ±1500 g por cada tabuleiro de 75x45 cm, previamente forrados com placas de Silpat, ou papel forno.
- Temperatura do forno: ± 220°C.
- Tempo de cozedura: ± 8 minutos.

Mousse Leite

- Bater 373 g de **Chantypak** e reservar.
- Misturar a água com a **Gelatina em Pó** e reservar.
- Levar a ferver 187 g de **Chantypak**.
- Verter sobre o **Carat Cakau Milk** e mexer.
- Envolver o **Praliné à l'Ancienne**.
- Derreter o preparado da gelatina e adicionar à receita.
- Envolver o **Chantypak** batido reservado.

Rock Glaze

- Torrar a **Amêndoa Miolo Sem Pele**.
- Derreter o **Belcolade Seleção Leite CT** e envolver todos os ingredientes. Reservar.

Glaçagem Vermelha

- Misturar 125 g de água com a **Gelatina em Pó**.
- Ferver o açúcar com a **Glucose** e 175 g de água.
- Juntar o preparado da gelatina e o leite condensado.
- Verter tudo sobre o **Belcolade Seleção Branco CT** até ficar homogêneo.
- Adicionar o **Corante em Pó Lipossolúvel Vermelho** e passar a varinha mágica. Reservar.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Cortar 3 tiras de 6x60 cm de **Cake Amêndoa**.

Barrar a primeira tira com **Pralicroc** e sobrepor outra tira.

Barrar com **Supercrem Nutty White**.

Finalizar a montagem com outra tira de **Cake Amêndoa**.

Com um saco pasteleiro sobrepor 200 g de **Topfil Origens Pêra Rocha**. Reservar na congelação.

Aplicar a **Mousse Leite** dentro da forma meia cana e sobrepor a montagem reservada. Congelar.

Dividir em 3 peças e cobrir as mesmas com **Glaçagem Vermelha**, previamente aquecida a 32°C.

Cobrir 50% da peça com **Rock Glaze**. Decorar as laterais com dois quadrados de **Carat Cakau Milk**.

Decorar com filigranas de **Belcolade Seleção Branco CT**.

Árvore

Custo da peça
0,86€

INGREDIENTES

Cake Brownie

Tegral Satin Brownie	500 g
Belcolade Seleção Negro CT (pastilha)	100 g
Aristo Bolo Rei	225 g
Ovos	225 g
Belcolade Grains CT	150 g

Decoração

Carat Cakau Bitter	450 g
Carat Cakau Milk	180 g

MODO DE OPERAR

Cake Brownie

- Misturar o **Tegral Satin Brownie** com os ovos e bater com a raquete durante ± 3 minutos em 2ª velocidade.
- Adicionar a margarina **Aristo Bolo Rei** e o **Belcolade Seleção Negro CT** e bater mais 2 minutos.
- Incorporar o **Belcolade Grains CT** em velocidade lenta.
- Colocar ± 2500 g de batido num tabuleiro de $\varnothing 26$ cm por 41cm.
- Temperatura do forno: $\pm 200^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 20 minutos.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Cortar triângulos de **Cake Brownie** com ± 120 g cada. Aquecer o **Carat Cakau Milk** até o mesmo estar ligeiramente fluído.

Banhar os triângulos de brownie em ± 25 g de **Carat Cakau Milk**.

Aquecer ligeiramente o **Carat Cakau Bitter** até o mesmo estar ligeiramente fluído.

Numa folha de plástico e, com o auxílio de um saco pasteleiro, riscar em formato de pinheiro de Natal.

Siga a receita aqui:



Pink Rain

Custo da peça
2,37€

INGREDIENTES

Cake Brownie

Tegral Satin Brownie	1000 g
Belcolade Seleção Negro CT (pastilha)	200 g
Ovos	450 g
Aristo Bolo Rei MB	450 g
Topfil Origens Frutos Silvestres	130 g

Pasta Fina Red Velvet

Tegral Satin Cake Red Velvet	500 g
Ovos	175 g
Óleo	150 g
Água	112 g

Mousse de Morango

Chantypak	750 g
Glucose	50 g
Belcolade Seleção Branco CT (pastilha)	250 g
Água	75 g
Gelatina em Pó	15 g
Classic Morango	100 g
Corante 'Cosmos' Vermelho	2 g

Decoração

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

MODO DE OPERAR

Cake Brownie

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar ± 150 g de **Cake Brownie** por cada molde em forma de anel.
- De seguida, adicionar ± 60 g de **Topfil Origens Frutos Silvestres** por cada molde.
- Temperatura do forno: $\pm 220^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 15 minutos.

Pasta Fina Red Velvet

- Misturar muito bem todos os ingredientes até obter um preparado homogéneo.
- Colocar ± 1 kg de batido num tabuleiro de 60x40cm, previamente forrado com uma folha de papel siliconizado.
- Temperatura do forno: $\pm 250^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 5 minutos.

Mousse de Morango

- Dissolver a **Gelatina em Pó** na água e levar ao frio a estabilizar até obter a massa de gelatina.
- Ferver ± 250 g de **Chantypak**, juntamente com as 50 g de **Glucose**.
- Verter sobre o **Belcolade Seleção Branco CT** e a massa de gelatina, mexer bem.
- Adicionar o **Classic Morango** e o **Corante Cosmos Vermelho**.
- Mexer até obter um preparado homogéneo.
- Bater as restantes 500 g de **Chantypak** em semi-montado e envolver ao preparado anterior.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Reservar durante 12h no frio ± 450 g de **Mousse de Morango**. Cortar anéis de **Pasta Fina Red Velvet**. Encher o molde de anel com ± 100 g de **Mousse de Morango** e, de seguida, colocar o **Cake Brownie**. Adicionar ± 100 g de **Mousse de Morango** e finalizar com o anel de **Pasta Fina Red Velvet**. Para acabamento bater a **Mousse de Morango** até obter um preparado aerificado. Colocar o preparado num saco de pasteleiro com uma boquilha de esparguete e decorar as peças. Decorar com esferas ocas de chocolate de vários tamanhos.

Siga a receita aqui:



Siga a
receita aqui:



Delícia de Chocolate

Custo
da peça
6,00€



INGREDIENTES

Cake Chocolate

Tegral Satin Cake Chocolate	600 g
Água	140 g
Óleo	175 g
Ovos	190 g
Leite	140 g

Mousse 64%

Belcolade Origins Negro

Peru 64% CT	300 g
Gemas	150 g
Gelatina em Pó	15 g
Água	75 g
Chantypak	650 g

Cremoso de Baunilha

Belcolade Seleção Branco CT (pastilha)

Gemas	150 g
Água	50 g
Chantypak	250 g
Baunilha vagem	2 g
Gelatina em Pó	10 g
Leite	250 g
Açúcar	100 g

Mousse à l'Ancienne

Belcolade Seleção Branco CT (pastilha)

Chantypak	500 g
Água	50 g
Gelatina em Pó	10 g
Praliné à l'Ancienne	100 g

Decoração

Miroir Glassage Choco Noir	80 g
Cocoa Powder Chocolante	10 g
Belcolade Seleção Branco CT (pastilha)	10 g

MODO DE OPERAR

Cake Chocolate

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar ±1250 g num tabuleiro de 75x45 cm, previamente forrado com placas de Silpat, ou papel forno.
- Temperatura do forno: ± 250°C.
- Tempo de cozedura: ± 5 minutos.

Mousse 64%

- Misturar a água com a **Gelatina em Pó**.
- Bater 500 g de **Chantypak** e reservar.
- Juntar 150 g de **Chantypak** com as gemas e levar a cozer a 80°C.
- Verter sobre o **Belcolade Origins Peru 64%** e mexer.
- Juntar o preparado de gelatina.
- Envolver o **Chantypak** batido.

Cremoso de Baunilha

- Misturar a água com a **Gelatina em Pó**.
- Misturar as gemas com o açúcar.
- Ferver o leite com o **Chantypak** e a vagem de baunilha e juntar às gemas. Cozer a 80°C.
- Verter sobre o **Belcolade Seleção Branco CT** e mexer.
- Juntar o preparado de gelatina.
- Colocar num aro de Ø 16 cm. Levar a congelar.

Mousse à l'Ancienne

- Misturar a água com a **Gelatina em Pó**.
- Bater 250 g de **Chantypak** e reservar.
- Levar a ferver 250 g de **Chantypak** e verter sobre o **Belcolade Seleção Branco CT**.
- Adicionar o **Praliné à l'Ancienne** e mexer.
- Juntar o preparado de gelatina.
- Envolver o **Chantypak** batido.
- Colocar ± 200 g por cima do **Cremoso de Baunilha**.
- Reservar na congelação.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Cortar 1 disco de **Cake Chocolate** com Ø 16 cm. Colocar por cima do **Cremoso de Baunilha** reservado. Verter 400 g de **Mousse 64%** no aro de semi-frio de Ø 18cm. Sobrepor a montagem anterior. Congelar até -18°C. Após ter congelado, aplicar o **Miroir Glassage Choco Noir** a 35°C. Polvilhar com o **Cocoa Powder Chocolanté**. Decorar com as filigranas em **Belcolade Seleção Branco CT**.

Red Mirror

Custo da peça
4,07€



INGREDIENTES

Cake Red Velvet

Tegral Satin Cake Red Velvet	600 g
Água	140 g
Óleo	175 g
Ovos	190 g
Leite	140 g

Mousse

Belcolade Seleção Branco CT (pastilha)	100 g
Deli Cheesecake	50 g
Gelatina em Pó	7 g
Água	35 g
Chantypak	275 g

Glaçagem

Belcolade Seleção Branco CT (pastilha)	350 g
Glucose	300 g
Água	300 g
Leite Condensado	200 g
Açúcar	300 g
Gelatina em Pó	25 g
Corante em Pó Lipossolúvel Vermelho	10 g

Decoração

Topfil Origens Frutos Silvestres 40%	150 g
Belcolade Seleção Branco CT (pastilha)	50 g

MODO DE OPERAR

Cake Red Velvet

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar ±1250 g num tabuleiro de 75x45 cm, previamente forrado com placas de Silpat ou papel forno.
- Temperatura do forno: ± 250°C.
- Tempo de cozedura: ± 5 minutos.

Mousse

- Misturar a água com a **Gelatina em Pó**.
- Bater ± 200 g de **Chantypak** e reservar.
- Ferver ± 75 g de **Chantypak** e verter sobre o **Belcolade Seleção Branco CT**. Mexer.
- Juntar o **Deli Cheesecake** e misturar.
- Colocar o preparado da gelatina e juntar.
- Envolver o **Chantypak** batido.

Glaçagem

- Misturar 125 g de água com a **Gelatina em Pó**.
- Ferver o açúcar com a **Glucose** e 175 g de água.
- Após fervura, juntar o preparado da gelatina e o leite condensado.
- Verter tudo sobre o **Belcolade Seleção Branco CT** e mexer até ficar homogéneo.
- Adicionar o **Corante em Pó Lipossolúvel Vermelho** e passar a varinha mágica.
- Reservar.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Cortar 2 discos de **Cake Red Velvet** com Ø 14 cm. Colocar 50% da **Mousse** no tapete de semi-frio.

Soprepôr um disco de **Cake Red Velvet**.

Colocar o **Topfil Origens Frutos Silvestres**.

Encher com a restante **Mousse**.

Finalizar com um disco de **Cake Red Velvet**.

Congelar até -18°C.

Depois de congelado aplicar a **Glaçagem** a 32°C.

Decorar com as filigranas feitas com **Belcolade Seleção Branco CT**.



Siga a receita aqui:





Siga a
receita aqui:



Anjinhos

Custo
da peça
1,04€

INGREDIENTES

Choux

Tegral Chou	500 g
Água	1000 g
Mimetic	300 g

Craquelin

Mimetic	100 g
Amêndoa Moída Sem Pele	25 g
Açúcar	140 g
Farinha Tipo 55	100 g

Ganache Montada Branca

Chantypak	1500 g
Glucose	100 g
Belcolade Seleção Branco CT (pastilha)	600 g

Decoração

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

MODO DE OPERAR

Choux

- Bater bem todos os ingredientes, durante \pm 5 minutos.
- Com boquilha lisa, fazer peças com \pm 70 g.
- Em cima de cada uma delas, cortar e colocar uma peça de **Craquelin** com \varnothing 7 cm e \pm 10 g.
- Com a mesma boquilha lisa fazer peças com \pm 10 g.
- Cortar e colocar \pm 3 g e \varnothing 4 cm de **Craquelin** por cima de cada peça.
- Temperatura do forno: \pm 180°C.
- Tempo de cozedura: \pm 45 minutos, com o cano aberto.

Craquelin

- Amassar todos os ingredientes, sem deixar ganhar muita liga.
- Laminar a massa, entre 2 plásticos, a 2 mm.
- Reservar em frio.

Ganache Montada Branca

- Ferver 500 g de **Chantypak** juntamente com as 100 g de **Glucose**.
- Verter sobre as 600 g de **Belcolade Seleção Branco CT** e mexer até o chocolate derreter na totalidade.
- De seguida adicionar 1 litro de **Chantypak** e envolver até obter um preparado homogéneo.
- Colocar película em contacto com o preparado e reservar no frio por 24h.
- No dia seguinte bater a **Ganache Montada Branca** até obter um preparado aerificado.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Deixar arrefecer o **Choux**.

Rechear o **Choux** de 80 g com \pm 50 g de **Ganache Montada Branca**.

Rechear o **Choux** de 13 g com \pm 20 g de **Ganache Montada Branca**.

Para a montagem do **Anjinho**: com o auxílio de uma boquilha frisada, colocar **Ganache Montada Branca** no **Choux** grande.

De seguida colocar o **Choux** pequeno por cima.

Decorar com uma filigrana de **Belcolade Seleção Branco CT** em formato de auréola (cortada com um cortante de \varnothing 2 cm) e umas asas de anjo, (feitas com um cortante em forma de coração).

Relógio

Custo da peça
4,89€

INGREDIENTES

Choux

Tegral Chou	250 g
Água	500 g
Mimetic	150 g

Craquelin

Mimetic	100 g
Amêndoa Moída Sem Pele	25 g
Açúcar	140 g
Farinha Tipo 55	100 g

Bolacha de Speculoos

Tegral Satin Cake Speculoos	625 g
Mimetic	500 g
Farinha Tipo 55	625 g
Ovos	100 g

Cake Speculoos

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

Mousse A L'Ancienne

Belcolade Seleção Branco CT (pastilha)	250 g
Chantypak	500 g
Água	50 g
Gelatina em Pó	10 g
Praliné à l'Ancienne	100 g

Decoração

Deli Dulce De Leche	600 g
Belcolade Seleção Negro CT (pastilha)	10 g



Siga a
receita aqui:



MODO DE OPERAR

Choux

- Bater bem todos os ingredientes, durante ± 5 minutos.
- Com boquilha lisa fazer peças com ± 10 g.
- Colocar ± 3 g de **Craquelin** por cima de cada peça, cortada com $\varnothing 4$ cm.
- Temperatura do forno: $\pm 180^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 30 minutos com o cano aberto.

Craquelin

- Amassar todos os ingredientes, sem deixar ganhar muita liga.
- Laminar a massa, entre 2 plásticos, a 2 mm.
- Reservar no frio.

Bolacha de Speculoos

- Com uma raquete, bater todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Laminar a massa a 2,5 mm de espessura.
- Com um aro de $\varnothing 22$ cm, cortar peças em formato redondo.
- Temperatura do forno: $\pm 180^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 12 minutos.

Cake Speculoos

- 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.
- Deixar arrefecer. Cortar em 4 discos.

Mousse A L'Ancienne

- Misturar a água com a **Gelatina em Pó**.
- Bater 250 g de **Chantypak** e reservar.
- Levar a ferver 250 g de **Chantypak** e verter sobre o **Belcolade Seleção Branco CT**.
- Adicionar o **Praliné à l'Ancienne** e mexer.
- Juntar o preparado de gelatina.
- Envolver o **Chantypak** batido.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Rechear cada **Choux** com ± 15 g de **Deli Dulce de Leche**.

Cortar 1 disco de **Cake Speculoos** com $\varnothing 14$ cm.

Verter ± 300 g de **Mousse A L'Ancienne** num aro de semi-frio de $\varnothing 14$ cm.

Colocar ± 100 g de **Deli Dulce de Leche**.

Fechar com um disco de **Cake Speculoos**.

Congelar até -18°C . Depois de congelado colocar o semifrio na base de **Bolacha de Speculoos**.

Decorar com 12 **Choux** recheados e com filigranas de **Belcolade Seleção Negro CT** (ponteiros e números).

Vamos comunicar
o **Natal** no seu
Ponto de Venda?





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.

Para mais informação aceda a

**O melhor ainda
está por criar!**

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



Produtos utilizados neste receituário:

EAN	NOME DO PRODUTO	EAN	NOME DO PRODUTO	EAN	NOME DO PRODUTO
4022601	Sapores Serrana	4019251	Harmony Chef	4014146	Tegral Satin Cake Vegan
4100275	O-tentic Origin	4113557	Bolaroma	4113561	Puralix
6103414	Noz Miolo Metades	4113476	Tegral Queijada de Leite	4021411	Tegral Satin Cake Speculoos
6102603	Amêndoa Moída Sem Pele	4113477	Tegral Queijada de Laranja	4010992	Supercrem Nutty White
4100276	O-tentic Durum	4023626	Tegral Biscuit 4x4 Choco	4010163	Carat Cakau Milk
4019409	Softgrain Quinoa	4100282	Ambiente	4113567	Gelatina em Pó
4019418	Softgrain Multigrain	4019657	Deli Salted Caramel	4100622	Praliné A L'Ancienne
4007954	Levedura Okedo Ouro	4113568	Glucose	4015765	Belcolade Seleção Branco CT
4113426	Frialux Controller	4010119	Belcolade Seleção Leite CT	4019223	Tegral Satin Brownie
4109769	Mimetic	4100950	Miroir Neutro	4015329	Aristo Bolo Rei
4113396	Impulsor	4003235	Pralicrac Caramelo Salgado	4010164	Carat Caku Bitter
4113584	Fruta Sortida Picada	6102609	Amêndoa Palitada	4021621	Topfil Origens Frutos Silvestres
6001467	Amêndoa Miolo Com Pele	4006947	Belcolade Seleção Negro CT	4017343	Tegral Satin Cake Red Velvet
4113446	Tegral Croissant	4001579	Trufex	4017057	Classic Strawberry
4113439	Tegral Bolo Rei	4113525	Tegral Satin Cake Amêndoa	6103283	Corante 'Cosmos' Vermelho
4101670	Chantypak	4023620	Tegral Biscuit 4x4	4023622	Tegral Satin Cake Chocolate
4002555	Bavarois Neutre	4013568	Nutolade	4006061	Belcolade Origens Negro Peru 64% CT
4004366	Supercrem Pistachio	4113413	Tegral Satin Cake Noz	4018160	Miroir Glassage Choco Noir
4021577	Tegral Brioche Cacau CT	4009855	Deli Yema	4109302	Cocoa Powder Chocolante
4018288	Belcolade Grains	4002553	Ovablanca	4101039	Deli Cheesecake
4113501	Tegral Sonhos	4016657	Surfin	6103289	Corante em pó vermelho
4113502	Tegral Sonhos de Abóbora	4105296	Pralicroc	4113500	Tegral Chou
4023605	Tegral Queijada de Castanha	4016820	Topfil Origens Pêra Rocha	4018979	Deli Dulce de Leche

Custos de receitas calculados de acordo com o pvp dos produtos utilizados.



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