

| RECEITUÁRIO |

Bolos Festivos & Efemérides





Como os **olhos também comem**, é essencial cada vez mais apostar nos **momentos festivos** e aproveitar para elaborar **especialidades sazonais**, que para além de darem uma **nova cor** às nossas montras, surpreendem o consumidor final e tornam-se em mais um **fator de dinamização** da loja.



ÍNDICE

4	♥ Dia dos Namorados	16	🎈 Dia da Criança
8	👨‍👦 Dia do Pai	18	🌿 Dia dos Avós
10	🥚 Páscoa	20	🌸 Bolos de Fim de Semana
14	🌸 Dia da Mãe		

ele DIA DOS Namorados

Barritas Red

BASE DE RED VELVET

INGREDIENTES

Tegral Satin Cake Red Velvet	1000 g
Água	250 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Leite	250 g

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar 1380g por cada tabuleiro, previamente forrado com papel siliconizado.
- Temperatura do forno: ± 250°C
- Tempo de cozedura: ± 5 minutos

BASE DE BOLACHA

INGREDIENTES

Tegral Satin Cake	750 g
Farinha T65	500g
Margarina Aristo Bolo Rei	500 g
Ovos	100g

- Juntar todos os ingredientes na batedeira com a raquete e bater durante 4 minutos, até obter uma massa homogênea.
- Laminar a massa a 3 mm e cozer a 220°C durante 10 minutos

RECHEIO DE CARAMELO

INGREDIENTES

Deli Caramelo	1000g
---------------	-------

- Aplicação direta.

MOUSSE DE COCO

INGREDIENTES

Gelatina em pó	25 g
Leite	250 g
Deli Cheesecake	500 g
Decorfil Coco	500 g
Chantypak	1000 g

- Colocar o leite com a **Gelatina em Pó** até hidratar, e aquecer no microondas para derreter a gelatina.
- Juntar o **Deli Cheesecake** e o **Decorfil Coco** e mexer.
- De seguida, envolver o **Chantypak** previamente batido.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Temperar o chocolate **Belcolade Selection Noir** e encaixar os moldes.
- Com a ajuda de um saco de pasteleiro, colocar o **Deli Caramelo**, seguido da **Mousse de Coco** e da bolacha triturada e por fim uma camada de **Cake Red Velvet**.
- Fechar os moldes com chocolate, deixar estabilizar e fazer efeitos com spray veludo vermelho.

Bolo da Paixão

BASE CAKE

INGREDIENTES

Tegral Satin Cake	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	125 g

- Bater todos os ingredientes até obter um batido homogéneo.
- Colocar 500 g de massa numa forma com 160 cm.
- Colocar frutos vermelhos por cima da massa. Fornear.
- Temperatura: 160°C
- Tempo: 60 minutos

GLAÇAGEM BRANCA

INGREDIENTES

Miroir Glassage Chocolat Blanc	qb
--------------------------------	----

- Aquecer a glaçagem a 35°C e aplicar.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Depois de frio, cortar o entremeio em 2.
- Recheiar com Topfil Framboesa.
- Cobrir o bolo com Decolux.
- Forrar o bolo com Pasta de Açúcar Branca.
- Verter a glaçagem a 35°C por cima do bolo, salpicar o mesmo com corante vermelho.
- Decorar como na foto.

Caixa do Amor

BASE MACARON

INGREDIENTES

Patis' Macaron Extra	1000 g
Água (40°C)	200 g

- Bater os dois ingredientes durante 4 minutos.
- Escrever a palavra AMOR, e peneirar açúcar granulado previamente misturado com corante vermelho em pó. Fornear.
- Temperatura: 130°C
- Tempo de cozedura: ±20 minutos

CREME DE FRUTOS VERMELHOS

INGREDIENTES

Nata Montar 35%	250 g
Deli Cheesecake	250 g
Starfruit Frutos Vermelhos	125 g

- Bater todos os ingredientes até obter um creme homogéneo.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Recheiar as letras com o creme e fechar com uma letra igual.



Dia do Pai

BISCUIT DE CAFÉ

INGREDIENTES

Tegral Biscuit Café	100g
Ovos	700g
Água	120g

- Bater todos os ingredientes em velocidade rápida, entre 8 a 12 minutos.
- Encher as formas com 500g de batido. Levar a cozer.
- Temperatura: 180°C
- Tempo de cozedura: aproximadamente 20 minutos.

GELATINADO DE MAÇÃ

INGREDIENTES

Fruitfil Maçã & Canela	250 g
Topfil Maçã	250 g
Água	50 g
Gelatina em folha	10 g

- Colocar a gelatina em água fria.
- Aquecer o **Topfil de Maçã**, juntamente com o **Fruitfil de Maçã & Canela**.
- Juntar a gelatina escorrida com a água e derreter. Misturar tudo.
- Colocar em tapetes com Ø14cm. Levar a congelar.

CREMY CARAMELO

INGREDIENTES

Nata Montar 35%	250 g
Leite	250 g
Gemas	120 g
Belcolade Selection Lait	100 g
Massa de gelatina	50 g
Deli Caramelo	150 g

- Juntar o leite e a **Nata Montar 35%** e levar a ferver.
- Verter sobre as gemas e levar a cozer até aos 80°C.
- Colocar a massa de gelatina, verter sobre o **Belcolade Selection Lait**, juntar o **Deli Caramelo**, mexer e meter em tapetes com Ø14cm.
- Levar a congelar.


MOUSSE DE LICOR DE WHISKY

INGREDIENTES

Nata Montar 35%	200 g
Belcolade Selection Lait	100 g
Licor de Whisky	50 g
Massa de gelatina	100 g
Nata Montar 35% (batida)	750 g

- Ferver a **Nata 35%** juntamente com o licor de whisky.
- Juntar a massa de gelatina e mexer.
- Juntar o **Belcolade Selection Lait** e mexer.
- Deixar arrefecer a 35°C.
- Envolver a **Nata Montar 35%** batida.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Cortar 1 discos Ø14cm de **Biscuit de Café**. Barrar com **Pralicrac Caramelo Salgado** e reservar.
- Encher de **Mousse** até 50% do aro de Ø18cm, previamente forrado com película.
- Colocar por cima da mousse, o disco de **Cremy de Caramelo** colado ao disco do **Gelatinado de Maçã**.
- Colocar mais um pouco de mousse e finalizar com o **Biscuit de Café**.
- Levar a congelar.
- Cobrir com **Miroir Glassage Chocolat Noir** a 35°C.
- Decorar como na foto. 

Dia do
PAI






Coelho da Páscoa

BASE DE BOLACHA

INGREDIENTES

Tegral Cookie	500 g
Farinha Tipo 55	500 g
Margarina Aristo Bolo Rei	250 g
Manteiga	250 g
Miolo de Amêndoa Moído	250 g
Ovo	100 g

- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade lenta, até obter uma mistura homogênea.
- Laminar a massa.
- Cortar com cortante 12cm de diâmetro.

CAKE DE NOZ

INGREDIENTES

Tegral Satin Cake Noz	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	200 g
Água	200 g
Leite	200 g

- Bater todos os ingredientes com a raquete durante 3 minutos em velocidade média.
- Colocar 1300g de batido por tabuleiro de 75x45. Cozer.
- Temperatura: 250°C
- Tempo de cozedura: ± 5 minutos
- Reservar.

CREMOSO ANCIENNE

INGREDIENTES

Nata Montar 35%	500 g
Praliné l'Ancienne	500 g
Gemas	200 g
Massa de Gelatina	120 g

- Ferver a Nata Montar 35% com o Praliné l'Ancienne, verter sobre as gemas, aquecer até aos 85°C e adicionar a Massa de Gelatina.

MOUSSE DE BAUNILHA

INGREDIENTES

Nata Montar 35%	500 g
Vagem de baunilha	1 und
Gemas	250 g
Massa de gelatina	125 g
Chantypak	500 g

- Ferver a Nata Montar 35% com a Vagem de Baunilha, verter sobre as gemas, aquecer até aos 85°C e adicionar a Massa de Gelatina.
- Por fim envolver o Chantypak previamente batido.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Numa forma de meia esfera, colocar o Cremoso Ancienne até três quartos e finalizar com uma montagem de Cake de Noz com recheio de Pralirac Caramelo Salgado. Reservar na congelação.
- Numa forma de meia esfera ligeiramente maior do que a anterior, encher com Mousse de Baunilha até três quartos da forma, e finalizar com a meia esfera da montagem anterior. Reservar na congelação.
- Acabamento com Miroir Glassage Chocolat Blanc. Deixar estabilizar e sobrepor sobre a Base de Bolacha. Decoração com filigranas.



Folar Ninho

INGREDIENTES

Tegral Folar	1000 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água	460 g

- Amassar todos os ingredientes até formar uma massa homogênea.
- 4 minutos em 1ª velocidade e 5 minutos em 2ª velocidade.



MONTAGEM

- Dividir a massa em unidades de 500g.
- Colocar nas formas previamente untadas com Puralix.
- Fermentação: aproximadamente 70 minutos. Cozer.
- Temperatura do forno: 170°C/180°C

DECORAÇÃO

- Depois da peça fria, cobrir com Fondant a 40°C.
- Finalizar com filigranas em Belcolade Selection Noir (a 35°C, na pedra gelada).
- Decorar com amêndoas e smarties.





Trança de Canela

MASSA

INGREDIENTES	
Tegral Folar	1000 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água	+/- 460 g

- Amassar todos os ingredientes até formar uma massa homogênea.
- 4 minutos em 1ª velocidade e 5 minutos em 2ª velocidade.

MISTURA DE AÇÚCAR C/CANELA

INGREDIENTES	
Açúcar Amarelo	1000 g
Canela em Pó	10 g

- Envolver os dois ingredientes.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Dividir em unidades de 60g.
- Achatar ligeiramente as bolinhas com 60g, passar por *Margarina Aristo Bolo Rei* e em seguida panar com a *Mistura de Açúcar c/ Canela*.
- Colocar numa forma de bolo inglês – exemplo: para uma forma com 35cm, colocar 9 bolinhas.
- Fermentação: aproximadamente 70 minutos. Levar a cozer.
- Temperatura do forno: +/- 170°C/180°C
- Tempo de cozedura: +/- 45/50 minutos

Trança de Chocolate

MASSA

INGREDIENTES

Tegral Brioché Sapore	1000 g
Levedura Okedo Ouro	10 g
Água	+/- 420 g

- Amassar todos os ingredientes até formar uma massa homogênea.
- 4 minutos em 1ª velocidade e 5 minutos em 2ª velocidade.

CREME DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Cremyvit Chocolate	1000 g
Água (80°C)	1500 g
Chantypak	300 g

- Aquecer a água a 80°C, juntar ao *Cremyvit Chocolate* e colocar a bater com as varas durante 3 minutos em velocidade média. Adicionar o *Chantypak* e bater mais 1 minuto.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Laminar a massa a 3mm, barrar com o *Cremyvit Chocolate*, espalhar avelãs trituradas e *Belcolade Grains Noir*.
- Enrolar em caracol, cortar no comprimento desejado, abrir o rolo ao meio e entrançar. Colocar dentro de uma forma tipo bolo inglês.
- Fermentação: aproximadamente 70 minutos. Levar a cozer.
- Temperatura do forno: +/- 170°C/180°C
- Tempo de cozedura: +/- 40/45 minutos



Dia da Mãe

CAKE RED VELVET

INGREDIENTES

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

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar 1300 g de massa num tabuleiro 75x45cm previamente forrado com papel siliconizado.
- Temperatura do forno: ± 250°C.
- Tempo de cozedura: ± 5 minutos.

GELATINADO DE FRUTOS VERMELHOS

INGREDIENTES

Starfruit Frutos Vermelhos	250 g
Topfil Framboesa	250 g
Gelatina em folha	8 g

- Colocar a gelatina em água fria.
- Ferver o Starfruit Frutos Vermelhos e juntar a gelatina escorrida.
- Misturar o Topfil Framboesa.
- Colocar em tapetes com Ø14cm.
- Levar a congelar.

CREME CHEESECAKE

INGREDIENTES

Deli Cheesecake	300 g
Frutos vermelhos frescos	q.b.

- Colocar o Deli Cheesecake num aro ou tapete com Ø14cm, e dispor frutos vermelhos por cima. Fornear.
- Temperatura do forno: ± 180°C.
- Tempo de cozedura: ± 30 minutos.

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

Nata Montar 35%	500 g
Belcolade Selection Blanc	500 g
Massa de gelatina	60 g
Deli Cheesecake	300 g
Nata Montar 35% (batida)	500 g

- Ferver a Nata Montar 35%.
- Envolver a massa de gelatina.
- Juntar o Belcolade Selection Blanc e mexer.
- Envolver o Deli Cheesecake e deixar arrefecer a 35°C.
- Envolver a Nata Montar 35% batida.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Cortar 1 disco Ø14cm de *Cake Red Velvet*. Barrar com *Pralicrac Framboesa*, e reservar.
- Encher de *Mousse de Chocolate Branco* até 50% do aro de Ø18cm, previamente forrado com película.
- Colocar o disco do *Gelatinado de Frutos Vermelhos* por cima da mousse, sobrepor o disco de *Cheesecake*, colocar mais um pouco de mousse e finalizar com o *Cake Red Velvet* reservado.
- Levar a congelar.
- Cobrir com *Miroir Glassage Chocolat Blanc*, aquecido a 35°C.
- Decorar com na foto, com filigrana em *Belcolade Selection Blanc*.



Lolipops



GANACHE À L'ANCIENNE

INGREDIENTES

Belcolade Selection Lait	585 g
Praliné à l'Ancienne	250 g
Nata Montar 35%	320 g
Manteiga de Cacau	80 g
Trimoline	35 g
Manteiga	80 g

- Ferver a **Nata Montar 35%** com o **Trimoline**.
- Verter sobre a **Manteiga de Cacau** e mexer. Juntar o **Belcolade Selection Lait** e voltar a mexer.
- Adicionar o **Praliné à l'Ancienne** e passar a varinha mágica.
- Deixar arrefecer até aos 35°C.
- Juntar a manteiga e envolver até ficar homogêneo.

ROCK GLAZE DE CARAMELO

INGREDIENTES

Pralicrac Caramelo Salgado	500 g
Óleo	50 g
Belcolade Selection Noir	150 g

- Derreter o **Belcolade Selection Noir** até 45°C.
- Aquecer ligeiramente o **Pralicrac Caramelo Salgado** com o óleo, juntar ao chocolate e envolver. Reservar

ROCK GLAZE DE FRAMBOESA

INGREDIENTES

Pralicrac Framboesa	500 g
Óleo	50 g
Belcolade Selection Blanc	200 g

- Derreter o **Belcolade Selection Blanc** até 45°C.
- Aquecer ligeiramente o **Pralicrac Framboesa** com o óleo. Juntar ao chocolate e envolver. Reservar

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Encamizar o molde em esfera, com **Belcolade Selection Lait** previamente temperado.
- Deixar o chocolate cristalizar.
- Seguidamente, colocar uma **avelã torrada** no molde e rechear com a **ganache a 25°C**, e deixar estabilizar.
- Unir duas meias esferas, e cobrir com **Belcolade Selection Lait** previamente temperado. Deixar o chocolate cristalizar.
- Banhar a gosto.



Bolo Fantasia



CAKE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

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

- Misturar muito bem todos os ingredientes com uma raquete.
- Colocar 400g de massa dentro de formas com Ø14cm. Cozer.
- Temperatura: 160°C
- Tempo de cozedura: ±35 minutos.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Abrir o bolo em duas partes iguais, e rechear com **Pralicrac Framboesa**.
- Sobrepor um bolo em cima do outro, unindo o meio com **Pralicrac Framboesa**.
- Barrar o bolo com **Decolux**.
- Cobrir o bolo com **Pasta de Açúcar Branca**.
- Cortar um rosto de uma imagem de uma criança em papel e recortar.
- Com aerógrafo, pintar em preto a imagem no bolo. Decorar com bolas feitas em pasta de açúcar ou **Belcolade Selection Blanc** coloridas.



DIA DA

CRIANÇA

Bacalhau c/ Broa

MASSA BASE

INGREDIENTES

Tegral Satin Savoury	1000 g
Ovos	400 g
Óleo	400 g
Água	400 g

- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade média durante 4 minutos.
- Reservar.

REFOGADO DE BACALHAU

INGREDIENTES

Cebola	150 g
Azeite	100 g
Alho	10 g
Azeitona preta fatiada	100 g
Pimenta preta	1 g
Sal	2 g
Bacalhau desfiado demolhado	300 g

- Refogar a cebola com azeite e alho.
- Colocar o bacalhau e deixar cozinhar.
- Temperar com sal e pimenta.
- Envolver as azeitonas.

CROCANTE DE BROA

INGREDIENTES

Broa de milho	500 g
Dentes de alho	3 und
Salsa	10 g
Azeite	100 g

- Picar tudo junto.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar 300g de Massa Base dentro de uma base de tarte Ø30cm.
- Recheiar com o bacalhau, e cobrir com mais 150g de massa.
- Cobrir a tarte com *Crocante de Broa*.
- Temperatura do forno: 180C°
- Tempo de cozedura: 40 minutos



Bolo Eterno

INGREDIENTES

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

- Misturar muito bem todos os ingredientes com uma raquete.
- Colocar 600g de massa dentro de formas com Ø18cm. Cozer.
- Temperatura: 160°C
- Tempo de cozedura: ±35 minutos.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Abrir o bolo em duas partes iguais, e recheiar com *Pralirac Caramelo Salgado*.
- Sobrepor uma parte do bolo em cima da outra, unindo o meio com *Pralirac Caramelo Salgado*.
- Barrar o bolo com *Decolux*.
- Laminar *Pasta de Açúcar Branca* a 6mm de espessura.
- Queimar com um maçarico toda a pasta, e deixar secar. Pintar com corante verde em pó diluído com álcool, e deixar secar.
- Voltar a laminar a pasta a 3mm de espessura e cobrir o bolo. Cortar um disco de Ø14cm em *Pasta de Açúcar Branca* a 2mm de espessura e colocar no centro do bolo.
- Decorar como na foto.



dia dos
AVÓS

Torcido de Coco

MASSA

INGREDIENTES

Tegral Sapore Brioche	1000 g
Levedura Okedo Ouro	10 g
Água	420 g

- Amassar todos os ingredientes até formar uma massa homogênea.
- 4 minutos em 1ª velocidade e 5 minutos em 2ª velocidade.

CREME PASTELEIRO

INGREDIENTES

Cremyvit Classic	400 g
Água	1000 g

- Bater os dois ingredientes com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos

COBERTURA DE COCO

INGREDIENTES

Margarina Aristo Bolo Rei	300 g
Água	500 g
Coco Ralado	1000 gr
Açúcar	1000 gr
Cremyvit Classic	200 g
Ovos	300 g

- Ferver a **Margarina Aristo Bolo Rei** com a água, juntar ao **Coco Ralado** e mexer.
- Juntar o açúcar e o **Cremyvit Classic**, e amassar com os ovos até ficar com a textura desejada.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Laminar a massa a 3mm, com a ajuda de um saco de pasteleiro, colocar uma tira de **Creme Pasteleiro**, sobrepor **Belcolade Grains Noir**, fechar a massa até ao meio, e fazer novamente o mesmo processo.
- Cortar com o comprimento desejado, e torcer.
- Fermentação: aproximadamente 70 minutos. Decorar com o **Creme de Coco**. Levar a cozer.
- Temperatura do forno: 170°C/180°C
- Tempo de cozedura: 40/45 minutos



FIM DE SEMANA

Trança de Açúcar Mascavado

MASSA

INGREDIENTES

Tegral Brioche Sapore	1000 g
Levedura Okedo Ouro	10 g
Água	+/- 420 g

- Amassar todos os ingredientes até formar uma massa homogênea. 4 minutos em 1ª velocidade e 5 minutos em 2ª velocidade.

MISTURA DE AÇÚCAR C/CANELA

INGREDIENTES

Açúcar Amarelo	750 g
Açúcar Mascavado	250 g
Canela em Pó	10 g

- Envolver todos os ingredientes.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Laminar a massa a 3mm, barrar com a **Margarina Aristo Bolo Rei**, polvilhar com a **Mistura de Açúcar e Canela**, fechar em volta simples, laminar novamente a 5mm, cortar em tiras com 3cm e entrançar com 3 tiras por peça.
- Fermentação: aproximadamente 70 minutos. Levar a cozer.
- Temperatura do forno: +/- 170°C/180°C
- Tempo de cozedura: +/- 40/45 minutos

Tarte Mil Folhas

FOLHADO

INGREDIENTES

Farinha Tipo 55	5000 g
Sal	100 g
Água	2500 g

- Amassar todos os ingredientes até formar uma massa homogênea.
- 4 minutos em 1ª velocidade e 5 minutos em 2ª velocidade.

MARGARINA

INGREDIENTES

Margarina Aloha Folhados	3000 g
--------------------------	--------

- Em cubos.

CREME CHOCOLATE

INGREDIENTES

Cremyvit Chocolate	1000 g
Água 80°C	1500 g
Chantypak	300 g

- Aquecer a água a 80°C, juntar ao **Cremyvit Chocolate**, e colocar a bater com as varas durante 3 minutos em velocidade média.
- Adicionar o **Chantypak** e bater durante mais 1 minuto.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Laminar a massa, sobrepor os cubos da **Margarina Aloha Folhados**, e enrolar tipo caracol.
- Laminar com 4 voltas em livro, com descanso entre as voltas.
- Deixar repousar.
- Laminar a 2mm, e picar. Deixar repousar em frio durante 12h.
- Pintar com ovo e polvilhar ligeiramente açúcar. Cozer.
- Temperatura do forno: aproximadamente 200°C
- Tempo de cozedura: aproximadamente 18 minutos (caramelizar com **Surfin**)
- Após frias, rechear com **Cremyvit Chocolate**.



Tarte de Amêndoa

BASE BOLACHA

INGREDIENTES

Tegral Cookie	500 g
Farinha Tipo 55	500 g
Margarina Aristo Bolo Rei	250 g
Manteiga	250 g
Miolo de Amêndoa Moído	250 g
Ovo	100 g

- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade lenta, até obter uma mistura homogênea.
- Laminar a massa, forrar uma tarteira 30, e reservar.

BASE CAKE

INGREDIENTES

Tegral Satin Cake Amêndoa	1000 g
Ovo	300 g
Margarina Aristo Bolo Rei	200 g
Água	200 g

- Amolecer ligeiramente a **Margarina Aristo Bolo Rei** no micro-ondas.
- Juntar todos os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos. Reservar.

COBERTURA DE AMÊNDOA

INGREDIENTES

Amêndoa Palitada	500 g
Açúcar	250 g
Leite	250 g
Margarina Aristo Bolo Rei	100 g
Mel	100 g
Glucose	250 g

- Colocar ao lume a **Glucose**, o açúcar e o mel. Deixar ferver, juntar a **Amêndoa Palitada**, e por fim adicionar o leite e a **Margarina Aristo Bolo Rei**. Deixar ferver novamente.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar 600g de batido de *Cake de Amêndoa* na base de tarte previamente forrada com a *Base de Bolacha*. Cozer.
- Temperatura do forno: 200°C
- Tempo de cozedura: 30 minutos
- Acabamento com a *Cobertura de Amêndoa*, e levar a gratinar.
- Temperatura do forno: 300°C
- Tempo: 5 minutos



Tarte de Maçã



FOLHADO

INGREDIENTES

Farinha Tipo 55	1000 g
Sal	20 g
Água	500 g

- Amassar todos os ingredientes até formar uma massa homogênea.
- 4 minutos em 1ª velocidade e 5 minutos em 2ª velocidade.

MARGARINA

INGREDIENTES

Mimetic	750 g
---------	-------

- Laminar a massa com 4 voltas simples. Reservar.

CREME PASTELEIRO

INGREDIENTES

Cremyvit Classic	400 g
Água	1000 g

- Bater os dois ingredientes com as varas em velocidade média, durante 4 minutos.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Laminar com 4mm, cortar retângulos de 35cm x 12cm.
- Aplicar no centro o **Cremyvit Classic**, e decorar com maçã fatiada. Levar a cozer.
- Temperatura do forno: 210°C
- Tempo de cozedura: 25/28 minutos.



Tarte Linzer

BASE BOLACHA

INGREDIENTES

Tegral Cookie	500 g
Farinha Tipo 55	500 g
Margarina Aristo Bolo Rei	250 g
Manteiga	250 g
Miolo de Amêndoa Moído	250 g
Ovo	100 g

- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade lenta, até obter uma mistura homogênea.
- Laminar a massa, forrar uma tarteira 30, e reservar.

PASTA BISCUIT

INGREDIENTES

Tegral Biscuit Caramelo	1000 g
Ovos	800 g
Água	500 g

- Bater o **Tegral Biscuit Caramelo**, os ovos e metade da água em velocidade rápida durante 10 minutos. Juntar a restante água e bater mais 2 minutos.
- Colocar 600g de massa num tabuleiro 60x40. Cozer
- Temperatura: 220°C
- Tempo de cozedura: 6 minutos

CREMYVIT CHOCOLATE

INGREDIENTES

Cremyvit Chocolate	1000 g
Água	1500 g
Chantypak	300 g

- Aquecer a água a 80°C, juntar ao **Cremyvit Chocolate** e colocar a bater com as varas durante 3 minutos em velocidade média. Adicionar o **Chantypak** e bater mais 1 minuto.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

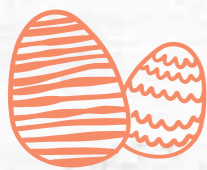
- Na tarteira previamente forrada colocar o **Cremyvit Chocolate** com a ajuda do saco de pasteiro, sobrepor um disco de **Biscuit Caramelo** e colocar uma camada de **Topfil Framboesa**.
- Finalizar com tiras de massa de bolacha com 2cm de largura, previamente pintada com ovo. Polvilhar com sementes de chia e de sésamo. Cozer.
- Temperatura do forno: 200°C
- Tempo de cozedura: aproximadamente 30 minutos



Notas



Notas





*Para mais informações,
consulte-nos:*

SITE

CANAL YOUTUBE

FACEBOOK



www.puratos.pt

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