



**PATISFRANCE**<sup>®</sup>  
*SOURCE DE SÉDUCTION*





Os nossos brilhos **Miroir Plus** permitem um toque final perfeito, cobrindo especialidades de pequenas ou grandes dimensões.

Garantem uma superfície lisa, um prazo de validade longo e um corte limpo. São perfeitos para especialidades frias, como **bavaoises** e **semifrios**.



- Preparado em pó para *macarons*, com **26,8%** de amêndoa em pó
- Elaboração do **verdadeiro**, **tradicional** e **típico macaron** francês
- **Fácil e rápido** de preparar – basta adicionar água

  
Saco de **5 kg**

## Miroir Plus Chocolate Noir

- Feito com **Chocolate Puro Belga**
- Um **sabor excepcional** a **chocolate**
- Proporciona um **brilho perfeito** e um efeito de **espelho real**
- Aplicação após aquecer a 35-40°C
- Textura **suave** e **cremosa**

  
Balde de **5 kg**



**Starfruit** é uma gama de purés de fruta, feitos a partir de **fruta verdadeira** que proporciona um sabor fresco e delicioso a todas as suas especialidades frias.



- Puré de fruta com **90%** de fruta e **10%** de açúcar
- Embalagem **inovadora** e **fácil de usar**
- Sabores disponíveis: **Starfruit de La Passion** (Maracujá) e **Starfruit Fruit Rouges** (Frutos Vermelhos)

  
Doypack de **1 kg**

## Miroir Plus Fruit Rouges

- Proporciona um **brilho perfeito** e um efeito de **espelho real**
- Um **sabor excepcional** a **frutos vermelhos**
- Aplicação após aquecer a 35-40°C
- Textura **suave** e **cremosa**

  
Balde de **2,5 kg**





**Trimoline** é um xarope de açúcar invertido, parcialmente cristalizado, que pode servir como um **substituto da glucose** para todo o tipo de especialidades de pasteleria, chocolate e massas lúvedas.

Utilizado como um ingrediente técnico tem propriedades específicas: **anti aglomeração, maior doçura, melhor conservação, reforço da coloração dos produtos cozidos, redução do ponto de congelamento.**



- Maior **frescura** e **conservação** em todas as especialidades
- Melhor textura
- Redução em **30%** de utilização face à glucose

Balde de **11 kg**



A **PatisFrance** tem uma verdadeira experiência na produção de pralinés. Os frutos secos são seleccionados das melhores colheitas e desempenham um papel considerável na qualidade dos **Pralinés** da **PatisFrance**.

### Praliné à l'Ancienne

- Excelente sabor: com **67%** de **amêndoa** e **avelã**
- Praliné Tradicional
- Produzido de forma **artesanal**
- Textura granulada
- Ideal para misturar com **ganaches**

Balde de **5 kg**

### Pralifizz

- Praliné de **amêndoa crocante** e **surpreendente** (**59%** de amêndoa)
- **Ingredientes únicos:** manteiga de cacau e farinha de arroz
- Combinações únicas para **bolos de crianças** e **bolos de aniversário**

Balde de **2 kg**

### Pralicrac Caramel au beurre salé

(Caramelo salgado)



- Excelente sabor: A melhor amêndoa seleccionada das melhores amendoeiras (**16,5%** de **amêndoa**)
- Contém **chocolate puro**
- **Crocância inigualável: 12%** de **pedaços de caramelo**
- Corte limpo

Balde de **4,5 kg**

### Pralicrac Framboise

(Framboesa)

- Excelente sabor: A melhor amêndoa seleccionada das melhores amendoeiras (**20%** de **amêndoa**)
- **1,7%** de framboesas desidratadas + sumo concentrado de framboesa
- **Crocância diferenciadora: arroz caramelizado**
- Corte limpo

Balde de **2 kg**

### Pralicroc

- **34%** de **amêndoa** e **avelã**
- **Crocância única:** Crousticrep
- Corte limpo

Balde de **4 kg**



# Fatia Refrescante



## Base de Cake Verde

Ingredientes	
Tegral Satin Cake Neutro	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g
Lima (raspa)	3 g
Hortelã	3 g

### Modo de operar:

Bater todos os ingredientes com raquete em velocidade lenta durante 3 minutos. Colocar 400 g de massa em tabuleiros 60X40cm e levar a cozer.

Temperatura do forno: 240°C durante 5 minutos.

## Mousse de Frutos Vermelhos

Ingredientes	
Leite	150 g
Chantypak	150 g
Gemas (6)	120 g
Trimoline	25 g
Belcolade Selection Blanc	250 g
Starfruit Fruits Rouge	250 g
Massa de Gelatina	60 g
Chantypak (batido)	500 g

### Modo de operar:

Ferver o leite com o **Chantypak**.

Juntar o **Trimoline** com as gemas e mexer. Adicionar o leite e o **Chantypak** e envolver. Verter, sobre **Belcolade**

**Selection Blanc**, a massa de gelatina e mexer até derreter.

Juntar o **Starfruit Fruit Rouge** e envolver.

Por fim passar a varinha mágica.

Deixar arrefecer aos 35°C, juntar o **Chantypak** batido em ponto de chantilly mole.

## Base de Arroz Tufado

Ingredientes	
Arroz Tufado	300 g
Belcolade Selection Blanc	300 g

### Modo de operar:

Derreter o **Belcolade Selection Blanc** e envolver com o arroz tufado.

Espalhar num tapete Silpat e laminar. Cortar com o tamanho desejado.

## Gelatinado de Frutos Vermelhos

Ingredientes	
Beterraba (puré)	500 g
Trimoline	500 g
Starfruit Fruit Rouge	500 g
Massa de Gelatina	75 g

### Modo de operar:

Juntar o puré de beterraba com o **Trimoline** e levar ao lume a ferver. Triturar tudo muito bem com uma varinha mágica, adicionar a massa de gelatina, juntar o **Starfruit Fruit Rouge** e envolver tudo.

Colocar a estabilizar na congelação.

### Montagem/Decoração:

Forrar os aros rectangulares com a base de arroz tufado, sobrepor com uma pasta de gelatinado e uma de mousse. Por fim finalizar com uma pasta de cake na superfície.

Decorar conforme a imagem.

# Suspiro Crocante Framboesa

## Pastas Finas de Chocolate

### Ingredientes

Tegral Satin Moist Cake Chocolate	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Leite	225 g
Água	225 g

### Modo de operar:

Misturar todos os ingredientes.  
Colocar 50 g de massa no tapete Silpat meia espera.  
Cozer à temperatura de 200°C durante aproximadamente 15 minutos.  
Reservar no frio.

## Mousse de Framboesa

### Ingredientes

Cremyvit Classic	100 g
Starfruit Fruit Rouges	150 g
Leite	500 g
Massa de Gelatina	120 g
Chantypak	500 g
Topfil Framboesa	200 g

### Modo de operar:

Misturar o **Starfruit Fruit Rouges** com o **Topfil Framboesa**.  
Juntar o leite, adicionar o **Cremyvit Classic** e a massa de gelatina. Mexer.  
Envolver o **Chantypak** previamente batido em ponto de chantilly mole.  
Colocar no tapete Silpat.



## Rock Glaze

### Ingredientes

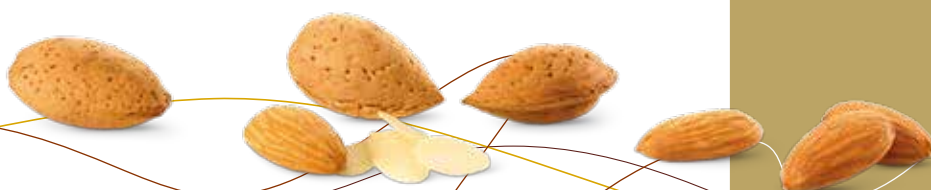
Pralirac Framboise	500 g
Óleo	50 g
Belcolade Selection Blanc	150 g

### Modo de operar:

Derreter o **Belcolade Selection Blanc** até 45°C.  
Aquecer ligeiramente o **Pralirac Framboise** com o óleo,  
juntar ao chocolate e envolver. Reservar.

## Montagem/Decoração:

Banhar o *cake* no **Rock Glaze**.  
Banhar o *Semifrio de Framboesa* com **Miroir Plus Chocolate Noir** e sobrepor no *cake*.  
Tender uma roseta de *Mousse de Framboesa* no topo com boquilha frisada.





## Meio Crocante

### Pasta de Chocolate

Ingredientes	
Tegral Satin Cake Chocolate	1.000 g
Ovos	400 g
Óleo	300 g
Água	250 g
Leite	250 g

#### Modo de operar:

Misturar todos os ingredientes e bater com a raquete durante 4 minutos em velocidade média. Espalhar em tabuleiros de 60x40cm, 700 g de batido. Cozer à temperatura de 240°C durante aproximadamente 6 minutos.

### Gelatinado de Frutos Vermelhos

Ingredientes	
Topfil Framboesa	500 g
Trimoline	500 g
Starfruit Fruit Rouges	500 g
Massa de Gelatina	150 g

#### Modo de operar:

Colocar o **Topfil Framboesa** com o **Trimoline** e levar ao lume a ferver. Triturar tudo muito bem com uma varinha mágica, adicionar a massa de gelatina, juntar o **Starfruit Fruit Rouge** e envolver tudo. Colocar a estabilizar na congelação.

### Mousse de Frutos Vermelhos

Ingredientes	
Cremyvit Classic	100 g
Starfruit Fruit Rouges	150 g
Leite	500 g
Massa de Gelatina	120 g
Chantypak	500 g
Topfil Morango	200 g

#### Modo de operar:

Misturar o **Starfruit Fruit Rouges** com o **Topfil Morango** e passar a varinha mágica. Juntar o leite, adicionar o **Cremyvit Classic** e a massa de gelatina e mexer. Envolver o **Chantypak** previamente batido em ponto de chantilly mole.

### Montagem/Decoração:

Barrar a pasta de chocolate com **Belcolade Selection Noir**, sobrepor o **Gelatinado de Frutos Vermelhos**, sobrepor o **Pralicroc**, voltar a barrar com **Belcolade Selection Noir** e reservar. Aplicar a **Mousse de Frutos Vermelhos** no molde de Flexipan, sobrepor a montagem anterior e finalizar com a mousse. Congelar. Desenformar e cobrir com **Miror Plus Fruit Rouges** numa lateral e com crocante na outra lateral. Colocar numa bolacha e decorar a gosto.



## Coroa de Frutas

### Cake de Chocolate

#### Ingredientes

Tegral Satin Cake Red Velvet	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Leite	225 g
Água	225 g

#### Modo de operar:

Misturar muito bem todos os ingredientes.  
Colocar num tapete de Flexipan 100 g por cada aro de Ø14 cm.

Temperatura do forno: ± 250°C.

Tempo de cozedura: ± 5 minutos.

### Cremy de Baunilha

#### Ingredientes

Leite	500 g
Chantypak	500 g
Gemas	240 g
Vagem de baunilha	1 uni
Belcolade Selection White	400 g
Bavarois Neutro	200 g

#### Modo de operar:

Ferver o leite com o **Chantypak** e a vagem de baunilha aberta ao meio.

Verter sobre as gemas e mexer.

Adicionar o **Belcolade Selection White** e envolver.

Por fim colocar o **Bavarois Neutro**, mexer e colocar nos tapetes de Flexipan com Ø14cm.

Levar à congelação para estabilizar.

### Mousse

#### Ingredientes

Leite	120 g
Deli Cheesecake	100 g
Chantypak	120 g
Gemas	3 uni
Açúcar	25 g
Belcolade Selection Blanc	400 g
Chantypak (batido)	250 g
Massa de Gelatina	100 g

#### Modo de operar:

Ferver o leite com **Chantypak**, juntar o açúcar com as gemas e mexer.

Verter sobre **Belcolade Selection Blanc**, derreter a massa de gelatina e adicionar.

Passar a varinha mágica.

Adicionar **Deli Cheesecake**.

Deixar arrefecer aos 35°C, juntar o **Chantypak** ligeiramente batido.

#### Montagem/Decoração:

Forrar um aro de Ø15 cm, com película aderente.

Aplicar um pouco de *Mousse* no aro, seguidamente o disco de *Cremy de Baunilha* e um disco de *Cake Red Velvet*.

Aplicar mais um pouco de *Mousse* e fechar o semifrio com um disco de cake previamente barrado com **Pralifizz**. Levar a congelar.

Cobrir com **Miroir Plus Fruit Rouges** a 35°C.

Decorar com peças feitas em **Belcolade Selection Dark**, conforme a imagem.



## Semifrio de Ancienne

### Pastas Finas de Chocolate

Ingredientes	
Tegral Satin Cake Chocolate	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Leite	225 g
Água	225 g

#### Modo de operar:

Misturar todos os ingredientes. Colocar num tabuleiro de 60x40cm aproximadamente 700 g de batido previamente forrado com placas de Silpat ou papel siliconizado. Cozer à temperatura de 240°C durante aproximadamente 5 minutos.

### Mousse de Frutos Exóticos

Ingredientes	
Cremyvit Classic	50 g
Leite	100 g
Belcolade Selection Lait	100 g
Chantypak	500 g
Topfil Mango	50 g
Starfruit de la Passion	100 g
Massa de Gelatina	100 g

#### Modo de operar:

Juntar o leite com o **Cremyvit Classic**, o **Starfruit de la Passion** e o **Topfil Mango**. De seguida juntar o **Belcolade Selection Lait** previamente fundido e por fim, a massa de gelatina.

Adicionar o **Chantypak** ligeiramente batido.

### Creimoso de Ancienne

Ingredientes	
Chantypak	400 g
Praliné à l'Ancienne	400 g
Gemas	160 g
Massa de Gelatina	120 g

#### Modo de operar:

Colocar a ferver o **Praliné à l'Ancienne** com o **Chantypak**. Após levantar fervura, juntar as gemas e mexer até atingir 85°C. Por fim juntar a massa de gelatina. Colocar num tapete Silpat para estabilizar.

### Glaçagem de Chocolate e Caramelo

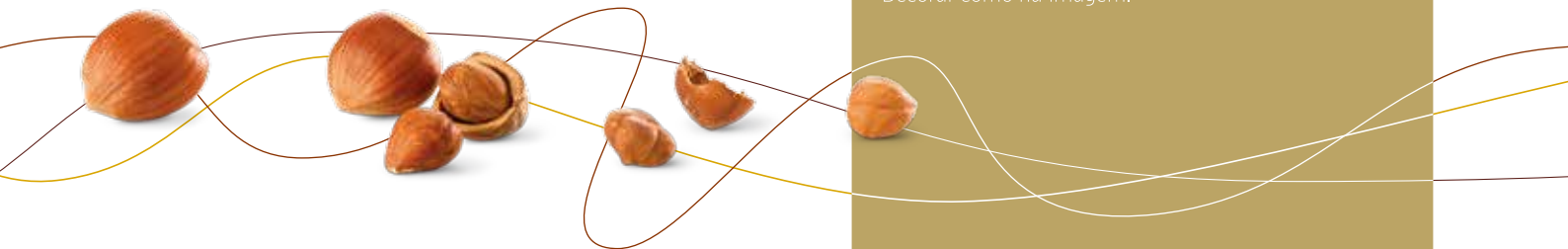
Ingredientes	
Leite	300 g
Glucose	500 g
Belcolade Selection Lait	1.000 g
Miroir Caramelo	1.000 g
Gelatina em Folha	30 g
Corante Metalizado Ouro	5 g
Purpurina Ouro	2 g

#### Modo de operar:

Colocar a gelatina em água fria. Colocar a ferver o leite e a **Glucose**. Juntar a gelatina previamente escorrida da água e mexer até derreter, adicionar o **Belcolade Selection Lait**, os corantes e por fim o **Miroir de Caramelo**. Mexer tudo muito bem. Passar com varinha mágica para uma melhor mistura.

#### Montagem/Decoração:

Forrar um aro de Ø15 cm, com película aderente. Aplicar um pouco de *Mousse de Frutos Exóticos* no aro, seguidamente um *Disco de Creimoso de Ancienne* e barrar o mesmo com **Pralicroc**, finalizar com o *Cake de Chocolate*. Levar a congelar. Aplicar a *Glaçagem de Chocolate e Caramelo* a 35°C. Decorar como na imagem.







# Semifrio de Framboesa

## Pastas Finas Red Velvet

Ingredientes	
Tegral Satin Cake Red Velvet	1.000 g
Ovos	400 g
Óleo	300 g
Leite	250 g
Água	250 g

### Modo de operar:

Misturar todos os ingredientes.  
Colocar num tabuleiro de 75x45cm aproximadamente 700 g de batido previamente forrado com placas de Silpat ou papel siliconizado.  
Cozer à temperatura de 240°C durante aproximadamente 5 minutos.  
Reservar.

## Mousse de Frutos Vermelhos

Ingredientes	
Leite	150 g
Chantypak	150 g
Gemas (6)	120 g
Trimoline	25 g
Belcolade Selection Blanc	250 g
Starfruit Fruits Rouge	250 g
Massa de Gelatina	60 g
Chantypak (batido)	500 g

### Modo de operar:

Ferver o leite com o **Chantypak**.  
Juntar o **Trimoline** com as gemas e mexer. Adicionar o leite e o **Chantypak** e envolver. Verter sobre **Belcolade Selection Blanc** a massa de gelatina e mexer até derreter. Juntar o **Starfruit Fruit Rouge** e envolver.  
Por fim passar a varinha mágica.  
Deixar arrefecer aos 35°C, juntar o **Chantypak** batido em ponto de chantilly mole.

## Glaçagem Chocolate Leite e Caramelo

Ingredientes	
Leite	300 g
Glucose	500 g
Belcolade Selection Lait	1.000 g
Miroir Caramelo	1.000 g
Gelatina em Folha	30 g
Corante Vermelho	3 g

### Modo de operar:

Colocar a gelatina em água fria.  
Colocar a ferver o leite e **Glucose**.  
Juntar a gelatina previamente escorrida da água e mexer até derreter. Adicionar o **Belcolade Selection Lait** e por fim o **Miroir de Caramelo**. Mexer tudo muito bem. Passar com varinha mágica para uma melhor mistura.

### Montagem/Decoração:

Colocar *Mousse de Framboesa* até meio do tapete Silpat, colocar um *disco de Red Velvet*, **Pralicrac Framboise**. Colocar até à superfície *Mousse de Framboesa* e finalizar com outro disco de *Red Velvet*. Decorar como na imagem.



## Semifrio Crocante

### Pastas Finas de Caramelo

Ingredientes	
Tegral Satin Cake Caramelo	1.000 g
Ovos	400 g
Óleo	300 g
Leite	250 g
Água	250 g

#### Modo de operar:

Misturar todos os ingredientes.  
Colocar num tabuleiro de 75x45cm aproximadamente 700 g de batido previamente forrado com placas de Silpat ou papel siliconizado.  
Cozer à temperatura de 240°C durante aproximadamente 5 minutos.  
Reservar.

### Rock Glaze

Ingredientes	
Pralicrac Caramel Salé	500 g
Óleo	50 g
Belcolade Selection Noir	150 g

#### Modo de operar:

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

### Mousse de Praliné l'Ancienne

Ingredientes	
Chantypak	500 g
Praliné á l'Ancienne	250 g
Massa de Gelatina	45 g

#### Modo de operar:

Misturar o **Praliné á l' Ancienne** com a massa de gelatina.  
Envolver o **Chantypak** previamente batido em chantilly médio.

### Ganache Gianduja

Ingredientes	
Chantypak	300 g
Praliné á l'Ancienne	400 g
Belcolade Selection Noir	200 g

#### Modo de operar:

Ferver o **Chantypak**, juntar ao **Belcolade Selection Noir** e mexer. Juntar o **Praliné á l'Ancienne**, passar a varinha mágica para a mistura ficar homogénea. Reservar.  
Colocar a bater a ganache para aerificar.

### Montagem/Decoração:

Barrar com **Belcolade Selection Lait** as *Pastas Finas de Caramelo*, sobrepor o **Pralicrac Caramel au Beurre Salé**.

Barrar novamente com chocolate. Colocar um tabuleiro em cima para prensar um pouco.  
Cortar um disco com o tamanho desejado e reservar.  
Colocar a *Mousse de Praliné L'Ancienne* no aro até meio e finalizar com o disco anterior. Levar a estabilizar.  
Aplicar a *Glaçagem de Caramelo*, levar a estabilizar.  
Banhar metade da peça com *Rock Glaze* a 35°C sobre as peças.  
Decoração como na foto, com a *ganache ancienne* arifcada.



## Semifrio Magistral

### Cake de Chocolate

Ingredientes	
Tegral Satin Cake Chocolate	1.000 g
Água	225 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Leite	225 g

#### Modo de operar:

Misturar muito bem todos os ingredientes.  
Colocar num tapete de Flexipan 100 g por cada aro de Ø14 cm.

Temperatura do forno: ± 250°C.

Tempo de cozedura: ± 5 minutos.

### Cremy de Baunilha

Ingredientes	
Leite	500 g
Chantypak	500 g
Gemas	240 g
Vagem de Baunilha	1 uni
Belcolade Selection White	400 g
Bavarois Neutro	200 g

#### Modo de operar:

Ferver o leite com o **Chantypak** e a vagem de baunilha aberta ao meio.

Verter sobre as gemas e mexer.

Adicionar o **Belcolade Selection White** e envolver.

Por fim colocar o **Bavarois Neutro**, mexer e colocar nos tapetes de Flexipan com Ø14cm.

Levar à congelação para estabilizar.

### Mousse

Ingredientes	
Leite	120 g
Starfruit de La Passion (Maracujá)	100 g
Chantypak	120 g
Gemas	3 uni
Açúcar	25 g
Belcolade Selection Noir	350 g
Chantypak (batido)	250 g
Massa de Gelatina	100 g

#### Modo de operar:

Ferver o leite com **Chantypak**, juntar o açúcar com as gemas e mexer.

Verter sobre o chocolate, derreter a massa de gelatina e adicionar.

Passar a varinha mágica.

Juntar o **Starfruit de La Passion** (Maracujá).

Deixar arrefecer aos 35°C, juntar o **Chantypak** ligeiramente batido.

#### Montagem/Decoração:

Forrar um aro de Ø15 cm, com película aderente.  
Aplicar um pouco de *mousse* no aro, seguidamente o disco de *cremy de baunilha* e um disco de *cake de chocolate*.

Aplicar mais um pouco de *mousse* e fechar o semifrio com um disco de *cake de chocolate* previamente barrado com **Pralifizz**. Levar a congelar.

Cobrir com 50% de **Miroir Caramel** e 50% de **Miroir Plus Chocolat Noir**, a 35°C. Decorar com peças feitas em **Belcolade Selection Dark**.

*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](mailto:portugal@puratos.com)

**Puratos**  
*Parceiros de confiança na inovação*