

*pausa  
matinal*

## Satin Savoury

A qualquer hora,  
*em qualquer lugar!*

*aperitivo*



*almoço*

*jantar*

**Puratos**  
Fornecedor de excelência em ingredientes



# Índice



## SNACKS & APERITIVOS

Bocaditos de bacon	6
Canapés de salmão	6
Canapés de espinafres	7
Mini tarte salgada	8
Vaul-au-vant de sardinha	8



## FORMATOS FAMILIARES

Forma salgada	24
Bolo surpresa	25
Focaccia cake	26
Dom cake	27



## ON THE GO

Muffins de espargos	12
Muffins salgados	12
Bolachas salgadas	13
Empada de atum	14
Empada de carne	15



## REFEIÇÕES

Pataniscas	18
Croquete de alheira	19
Pizza fofa	20
Crepe salgado	20
Quiche de farinha e espargos	21

## Sabor

**80%** dos consumidores diz que gosta de sabores tradicionais bem como de sabores mais exóticos.

Com a versatilidade de Satin Savoury, criamos desde receitas típicas portuguesas até receitas disruptivas e diferenciadoras



## Textura

**64%** dos consumidores portugueses gosta de experimentar comida com diferentes texturas.

Adicione ingredientes frescos, quer no topo como decoração quer como recheio, na própria massa, e crie texturas surpreendentes!



## Conveniência

**18%** dos portugueses diz que consome "on the go" pelo menos 1x por semana.

Com Satin Savoury potencie os formatos individuais para consumo "on the go" ou take away.



## Experiência

**78%** dos consumidores em Portugal concordam que desfrutar da comida é muito mais do que o ato de comer, é toda a experiência envolvente.

Os olhos também comem! Crie peças atrativas visualmente e receitas originais que vão fazer da experiência dos seus consumidores um momento inesquecível.



Fonte: Estudo Taste Tomorrow, Puratos S.A.

# Satin Savoury

Um único produto,  
infinitas possibilidades

Produto completo  
(adicionar apenas os líquidos)



SACO  
10Kg

Versátil

Estável à  
congelação





SNACKS &  
APERITIVOS



## Canapés de Salmão

### INGREDIENTES

#### Batido

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

#### Massa de gelatina

Gelatina em pó	50g
Água	500g

### MODO DE OPERAR

#### Batido

- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade alta durante 5 minutos.
- Colocar 1500g de batido em tabuleiro 60x40.
- Temperatura do forno: 230C°
- Tempo de cozedura: 6 minutos

#### Massa de gelatina

- Envolver os dois ingredientes.
- Reservar no frio.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Barrar uma pasta de **Satin Savoury** com queijo creme de salmão, sobrepor salmão fumado e finalizar com outra pasta de **Satin Savoury**.
- Finalizar com camada de salmão fumado e pintar com massa de gelatina previamente derretida.
- Cortar quadrados 5x5, cortando posteriormente esses quadrados a meio em formato de triângulos.



## Bocaditos de Bacon

### INGREDIENTES

#### Batido

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

#### Recheio

Bacon	200g
Pimentos Vermelhos	50g
Cogumelos Frescos	50g

### MODO DE OPERAR

#### Batido

- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade alta durante 5 minutos.
- Colocar 1500 g deste batido num tabuleiro de 60x40 cm.
- Temperatura do forno: ± 230C°.
- Tempo de cozedura: ± 6 minutos.

#### Recheio

- Refogar todos os ingredientes.
- Envolver no batido anterior.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar 30g de preparado numa forma oval 5x7.
- Decorar com bacon, pimentos e cogumelos frescos.
- Temperatura do forno: 220C°
- Tempo de Cozedura: 8 minutos



## Canapés de Cenoura

### INGREDIENTES

#### Puré de cenoura

Cenoura	300g
Água	300g
Sal	5g

#### Batido

Tegral Satin Savoury	1000g
Ovos	400g
Óleo	400g
Puré de cenoura	400g

#### Massa de Gelatina

Gelatina em pó	50g
Água	500g

### MODO DE OPERAR

#### Puré de cenoura

- Ferver a cenoura com a água e o sal durante 7 minutos.
- Passar a varinha mágica e reservar.

#### Batido

- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade alta durante 5 minutos.
- Colocar 1500g de batido em tabuleiro 60x40.
- Temperatura do forno: 230C°
- Tempo de cozedura: 6 minutos

#### Massa de Gelatina

- Ferver a água, juntar a gelatina e mexer.
- Retirar a espuma da superfície com uma colher e reservar.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Barrar uma pasta de **Satin Savoury** com paté de bruxelas com cogumelos e sobrepor nova pasta de **Satin Savoury**.
- Finalizar com paté de bruxelas e pintar com massa de gelatina derretida.
- Cortar com cortante redondo nº40.
- Decorar com anchovas em rolo.



# Canapés de Espinafres

## INGREDIENTES

### Puré de espinafres

Espinafres	300g
Água	200g
Sal	5g

### Cake

Tegral Satin Savoury	1000g
Ovos	400g
Óleo	400g
Puré de espinafres	400g

### Massa de Gelatina

Gelatina em pó	50g
Água	500g

## MODO DE OPERAR

### Puré de espinafres

- Ferver os espinafres com a água e o sal durante 2 minutos.
- Passar a varinha mágica e reservar.

### Cake

- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade alta durante 5 minutos.
- Colocar 1500g de batido em tabuleiro 60x40.
- Temperatura do forno: 230°C
- Tempo de cozedura: 6 minutos

### Massa de Gelatina

- Misturar os dois ingredientes e reservar em frio.

## MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Barrar uma pasta de **Savoury** com paté de frango.
- Sobrepor uma camada de fiambre de frango, outra camada de pasta **Savoury**.
- Finalizar com paté de frango, outra camada de fiambre de frango e uma azeitona recheada.
- Pintar com *Massa de Gelatina* previamente derretida no micro-ondas.

8



# Mini Tarte Salgada

## INGREDIENTES

### Massa

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

### Recheio

Bacon	200g
Pimentos Vermelhos	50g
Cogumelos Frescos	50g

## MODO DE OPERAR

### Massa

- Juntar todos os ingredientes.
- Tempo de amassadura com raquete em velocidade alta: ± 5 minutos.
- Temperatura do forno: ± 230°C.
- Tempo de cozedura: ± 6 minutos.

### Recheio

- Refogar todos os ingredientes.
- Envolver no batido anterior.

## MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar 6g de preparado em **Tartelete Salgada** 49mm.
- Decorar com bacon, pimentos e cogumelos frescos.
- Temperatura do forno: 220°C
- Tempo de cozedura: 8 minutos



Custo  
0,15€/unidade  
Peça com  
17g

# Vol-Au-Vant de Sardinha

## INGREDIENTES

### Massa

Tegral Satin Savoury	500g
Ovos	200g
Óleo	200g
Água	200g

### Refogado

Sardinha em posta enlatada	250g
Cebola	100g
Azeite	100g
Alho	20g
Salsa	qb
Pimenta preta	qb
Sal	qb
Manjerição	qb
Ovo cozido	100g

## MODO DE OPERAR

### Massa

- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade média durante 5 minutos.

### Refogado

- Refogar a cebola com azeite e alho.
- Envolver o refogado com a sardinha em posta enlatada e o ovo cozido cortado aos cubos, temperar com salsa, pimenta, sal e manjerição.
- Envolver tudo no batido anterior.

## MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Encher os **Vol-au-Vant** com 5g de batido.
- Colocar a cozer.
- Temperatura do forno: 180°C
- Tempo de cozedura: 10 minutos
- Deixar arrefecer. Barrar com paté de sardinha e cobrir com ovo cozido ralado.

9





— ON THE GO —

## Muffins de Espargos

### INGREDIENTES

#### Massa

Tegral Satin Savoury	1000 g
Óleo	400 g
Puré de Espargos	400 g
Ovos	400 g

### MODO DE OPERAR

- Juntar todos os ingredientes.
- Tempo de amassadura com raquete em velocidade média: ± 4 minutos.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar nas formas 70g de batido.
- Levar a cozer.
- Temperatura do forno: 200°C
- Tempo de cozedura: 13 minutos



## Muffins Salgados

### INGREDIENTES

#### Massa

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

#### Recheio

Chouriço	200 g
Bacon	150 g
Fiambre	150 g
Azeitonas	100 g

### MODO DE OPERAR

#### Massa

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

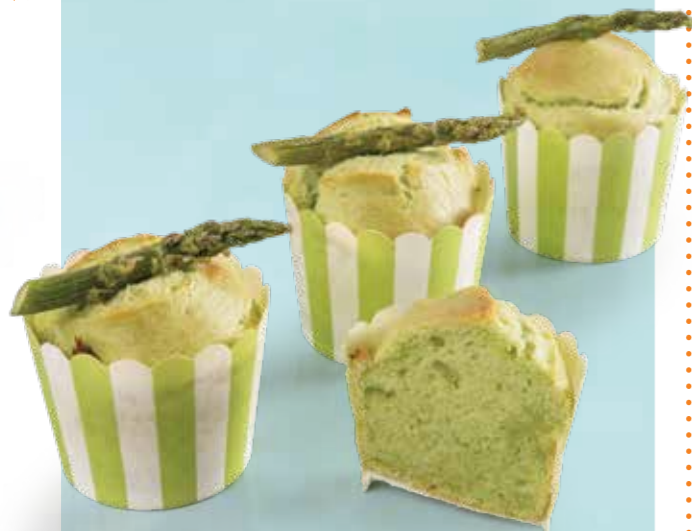
#### Recheio

- Cortar todos os ingredientes em cubos.
- Envolver no preparado anterior.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar nas formas 70g de batido.
- Temperatura do forno: 200°C
- Tempo de cozedura: 13 minutos

12



## Bolachas Salgadas

### INGREDIENTES

#### Opção 1

Tegral Satin Savoury	1000 g
Margarina Aristo Bolo Rei	500 g
Ovos	100 g

#### Opção 2

Tegral Satin Savoury	1000 g
Margarina Aristo Bolo Rei	500 g
Ovos	100 g
Sementes de Chia	10 g
Sementes de Papoila	10 g

#### Opção 3

Tegral Satin Savoury	1000 g
Margarina Aristo Bolo Rei	500 g
Ovos	100 g
Alecrim Fresco Picado	10 g

### MODO DE OPERAR

#### Opção 1

- Bater os ingredientes com a raquete em velocidade lenta até formar uma massa homogênea.
- Laminar a massa a 3mm, pintar com ovo e salpicar com flor de sal.
- Cortar em quadrados de 5x5cm.

#### Opção 2

- Bater os ingredientes com a raquete em velocidade lenta até formar uma massa homogênea.
- Laminar a massa a 3mm, pintar com ovo e salpicar com flor de sal.
- Cortar em quadrados de 2x10cm.

#### Opção 3

- Bater os ingredientes com a raquete em velocidade lenta até formar uma massa homogênea.
- Laminar a massa a 3mm, pintar com ovo e salpicar com flor de sal.
- Cortar com o cortante Nº50.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Levar a cozer.
- Temperatura do forno: ± 190°C.
- Tempo de cozedura: ± 15 minutos.

13



# Empanada de Atum

## INGREDIENTES

### Massa

Tegral Satin Savoury	250 g
Farinha Tipo 55	250 g
Ovos	50 g
Margarina Aristo Bolo Rei	100 g
Água (40°C)	150 g

### Recheio

Atum em lata escorrido	300 g
Cebola	200 g
Azeite	100 g
Alho	10 g
Tomate	100 g
Pimento vermelho	100 g
Pimenta preta	1 g
Sal	2 g

## MODO DE OPERAR

### Massa

- Amassar todos os ingredientes até ficar uma massa lisa e homogênea.
- Deixar repousar em frio durante 60 minutos.

### Recheio

- Refogar a cebola com azeite e alho.
- Adicionar o pimento em cubos e o tomate em cubos, e refogar mais 2 minutos.
- Envolver o refogado com o atum.
- Temperar com pimenta e sal.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Laminar a massa a 2mm de espessura, cortar retângulos do tamanho desejado, rechear, pintar as laterais e tapar com outro retângulo igual.
- Pintar com ovo. Levar a cozer.
- **Temperatura do forno:** 220°C
- **Tempo de cozedura:** 10 minutos



# Empanada de Carne

## INGREDIENTES

### Massa

Tegral Satin Savoury	250 g
Farinha Tipo 55	250 g
Ovos	50 g
Margarina Aristo Bolo Rei	100 g
Água (40°C)	150 g

### Recheio

Carne de vaca picada 2 vezes	500 g
Cebola	200 g
Azeite	100 g
Alho	10 g
Tomate	100 g
Pimento vermelho	100 g
Pimenta preta	1 g
Sal	2 g

## MODO DE OPERAR

### Massa

- Amassar todos os ingredientes até ficar uma massa lisa e homogênea.
- Deixar repousar em frio durante 60 minutos.

### Recheio

- Refogar a cebola com azeite e alho.
- Adicionar o pimento e o tomate (ambos em cubos) e deixar refogar durante mais 2 minutos.
- Envolver o refogado com a carne e deixar cozinhar.
- Temperar com pimenta e sal.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Laminar a massa a 2mm de espessura, cortar aros de 10cm, rechear, pintar as laterais e tapar com outro aro de massa igual.
- Pintar com ovo. Levar a cozer.
- **Temperatura do forno:** 210°C
- **Tempo de cozedura:** 15 minutos





— REFEIÇÕES —

# Pataniscas de Bacalhau

## INGREDIENTES

### Recheio

Cebola	1 und
Dente Alho	2 und
Folha Ouro	1 und
Azeite	80 g
Bacalhau Posta	800 g

### Massa

Tegral Satin Savoury	500 g
Água "Bacalhau Cozido"	250 g
Oleo	200 g
Azeite	50 g
Gemas	40 g
Claros	60 g

## MODO DE OPERAR

### Recheio

- Cozer o bacalhau, desfiar. Reservar a água
- Colocar num tacho o azeite, a cebola, folha de louro, o alho, fazer um refogado, juntar o bacalhau e deixar refogar.
- Reservar.

### Massa

- Bater as claras em castelo. Reservar.
- Mexer os restantes ingredientes, com a raquete durante 3 minutos.
- Por fim envolver as claras em castelo.

## MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Envolver a massa com o recheio e juntar 20g de salsa picada.
- Com a ajuda de um saco pasteleiro, colocar porções na fritadeira (ver foto).
- Temperatura do óleo: : 170°C
- Tempo: aprox 10 minutos



# Croquete de Alheira

## INGREDIENTES

### Refogado

Cebola	200 g
Azeite	100 g
Alho	10 g
Tomate	100 g
Pimento vermelho	100 g
Pimenta preta	1 g
Sal	2 g

### Creme

Líquido reservado	300 g
Margarina Aristo Bolo Rei	50 g
Tegral Satin Savoury	250 g
Alheiras	4 und

## MODO DE OPERAR

### Recheio

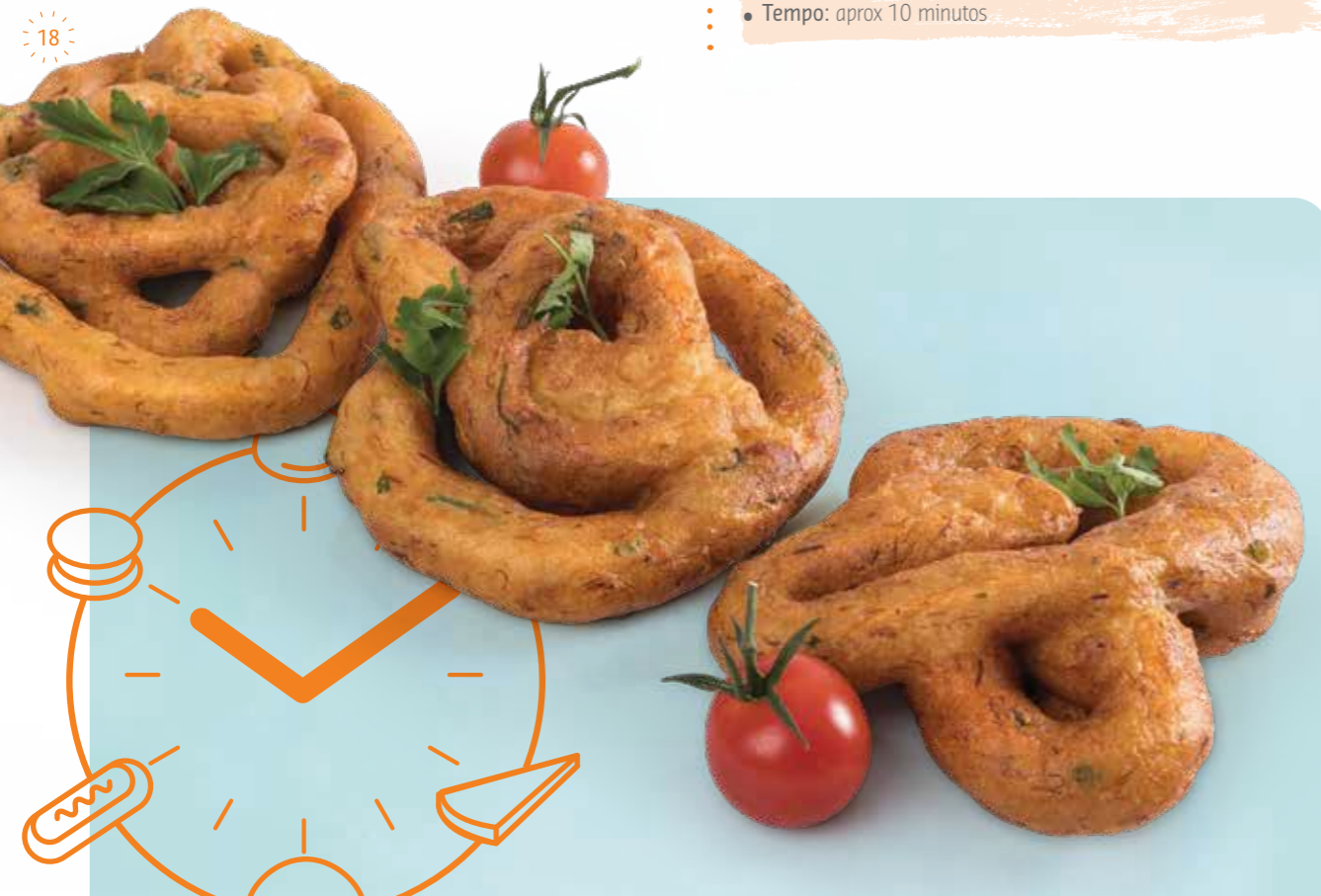
- Refogar a cebola com azeite e alho.
- Adicionar o pimento e o tomate (ambos em cubos) e deixar refogar durante mais 2 minutos..
- Temperar com pimenta e sal.
- Escorrer e reservar o líquido.

### Creme

- Ferver o líquido reservado com a **Margarina Aristo Bolo Rei**.
- Juntar o **Tegral Satin Savoury** e deixar cozer.
- Envolver os pedaços de alheira, e adicionar ao refogado.
- Reservar 24h em frio

## MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Formar rolos do tamanho desejado.
- Passar por ovo e pão ralado, duas vezes.
- Congelar.
- Fritar a 180°C.



# Pizza *Fofo*

## INGREDIENTES

### Massa Base

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

### Molho de Tomate

Pizzatop	500 g
Água	100 g

## MODO DE OPERAR

### Massa Base

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

### Molho de Tomate

- Misturar todos os ingredientes até obter uma mistura homogénea.
- Reservar.

## MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar 300g de *Massa Base* dentro de uma base de tarte Ø30cm.
- Colocar 100g de *Molho de Tomate* por cima, e espalhar bem.
- Recheiar com os ingredientes desejados, e cobrir com queijo ralado.
- Cozer.
- Temperatura do forno: 210C°
- Tempo de cozedura: 16 minutos



# Crepe *Salgado*

## INGREDIENTES

Tegral Satin Savoury	250g
Água	200g
Leite	200g
Ovo	50g
Pimenta	qb

## MODO DE OPERAR

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

## MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar 20g de batido na crepeira e cozer durante 30 segundos de cada lado.



# Quiche *de Farinheira e Espargos*

## INGREDIENTES

### Massa Base da Quiche

Tegral Satin Savoury	250 g
Farinha Tipo 55	250 g
Ovos	50 g
Margarina Aristo Bolo Rei	100 g
Água (40°C)	150 g

### Recheio da Quiche

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

### Creme da Quiche

Natas para Culinária (Festypak)	500 g
Ovo	500 g
Sal	2 g
Pimenta	1 g
Noz Moscada	1 g

## MODO DE OPERAR

### Massa Base

- Amassar todos os ingredientes até ficar uma massa lisa e homogénea.
- Deixar repousar em frio durante 60 minutos.

### Recheio da Quiche

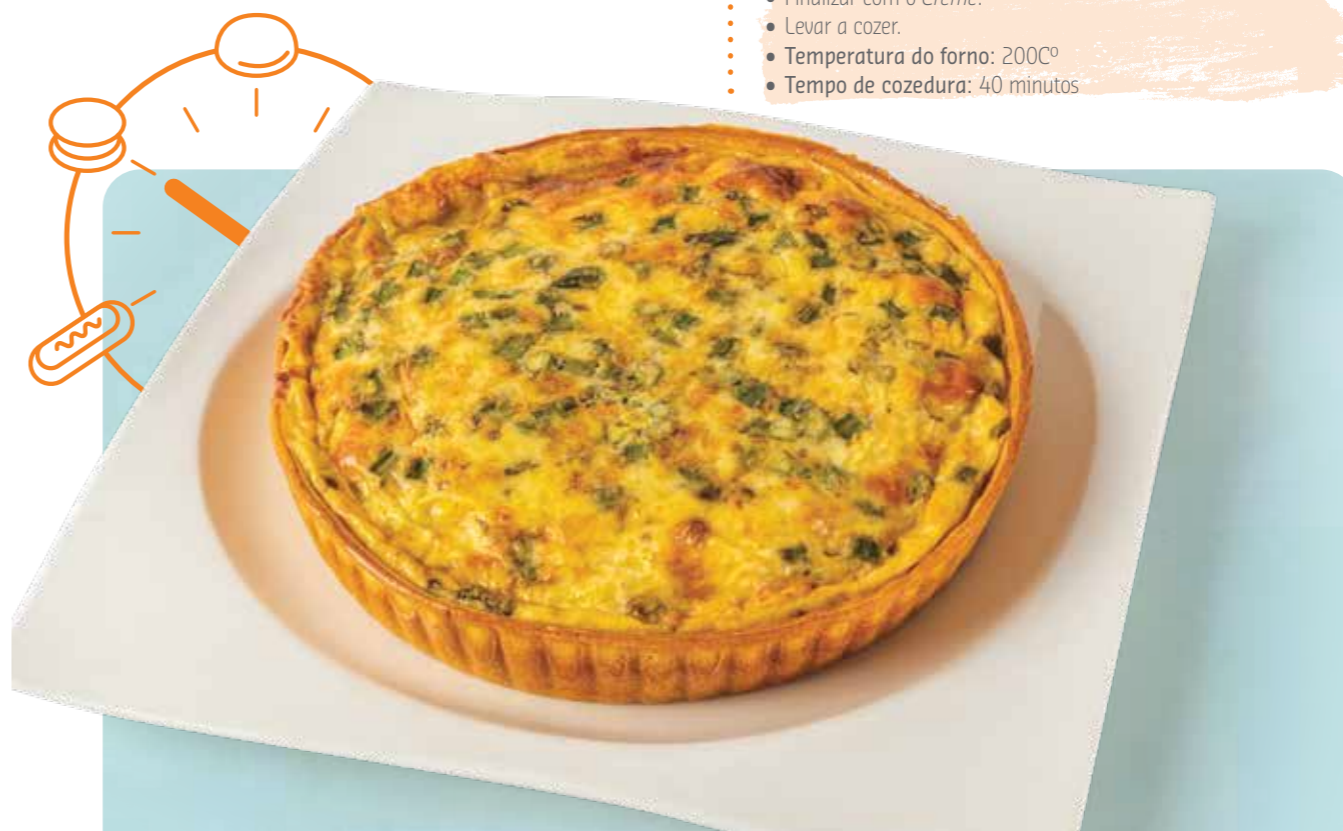
- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade média durante 4 minutos.
- Reservar.

### Creme da Quiche

- Bater todos os ingredientes até ficar uma mistura homogénea..
- Reservar.

## MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar 250g de *de Recheio* por cima da *Massa Base*.
- Colocar a pedaços de farinheira e espargos (quantidade a gosto) cozidos por cima.
- Finalizar com o *Creme*.
- Levar a cozer.
- Temperatura do forno: 200C°
- Tempo de cozedura: 40 minutos





FORMATOS  
FAMILIARES

# Forma *Salgada*

## INGREDIENTES

### Massa

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

### Recheio

Chourição	400 g
Bacon	250 g
Fiambre	250 g
Azeitonas	100 g

## MODO DE OPERAR

### Massa Base

- Bater os ingredientes com a raquete em velocidade média, aprox 4 minutos.

### Recheio

- Cortar todos os ingredientes em cubos.
- Envolver no preparado anterior.

## MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar nas formas 400g de batido
- Temperatura do forno: 190°C
- Tempo de cozedura: 20 minutos



# Bolo *Surpresa*

## INGREDIENTES

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

## MODO DE OPERAR

- Bater os ingredientes com a raquete em velocidade média, aprox 4 minutos.

## MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Com a ajuda de um saco pasteleiro preencher o fundo da forma com a *Massa*.
- Sobrepor curgete laminada e queijo ralado.
- Repetir este processo, alternando *Massa* com a curgete e o queijo, até a forma ficar completa.
- Finalizar com queijo ralado e tomate cherry.
- Temperatura do forno: ± 190°C.
- Tempo de cozedura: ± 45 minutos.

# FocacciaCake

## INGREDIENTES

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

## MODO DE OPERAR

- Bater os ingredientes com a raquete em velocidade média, aprox 4 minutos.

## MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar ± 2200 g de *Massa* num tabuleiro de 60x40 cm.
- Decorar com tomate, orégãos e queijo. (ver foto)
- Temperatura do forno: ± 190°C.
- Tempo de cozedura: ± 18 minutos.
- Pincelar com azeite à saída do forno.

# DomCake

## INGREDIENTES

### Base

Tegral Satin Savoury	1000 g
Ovos	700 g
Óleo	500 g
Azeite	150 g
Água	100 g

### Massa de Brioche

Tegral Brioche	300 g
Levedura Okedo Ouro	6 g
Água	105 g

### Recheio

Fiambre em cubos	500 g
Bacon em cubos	500 g
Chouriço em cubos	500 g
Coentros	100 g

### Crumble

Tegral Satin Savoury	500 g
Manteiga	50 g

## MODO DE OPERAR

### Base

- Pesar todos os ingredientes individualmente. Reservar.

### Massa de Brioche

- Amassar todos os ingredientes até obter uma rede de glúten excelente.
- Temperatura da massa: 25 / 26°C.
- Reservar.

### Recheio

- Assegurar que as carnes se encontram cortadas em cubos pequenos.
- Picar os coentros e envolver nas carnes.
- Reservar.

### Crumble

- Misturar os dois ingredientes. Reservar.

## MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Selecionar a *Massa de Brioche* e adicionar aos poucos os ovos dos *Ingredientes Base*.
- Adicionar o óleo e o azeite (*Ingredientes Base*).
- Deixar envolver bem.
- Envolver o *Tegral Satin Savoury* (*Ingredientes Base*).
- Juntar a água (*Ingredientes Base*) e o *Recheio*.
- Colocar 1200 g deste batido em formas redondas de cano.
- Temperatura do forno: ± 180°C.
- Tempo de cozedura: ± 60 minutos.

26



27









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

**MAIS DO QUE  
NUNCA**

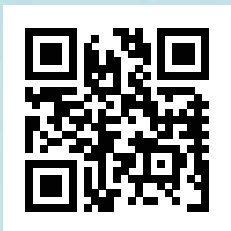
**#ConfieEmNós**

*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

