



Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •

Receitas

Ponto de encontro
dos profissionais do setor





Expo
Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •

Receitas de
Pastelaria





BOLO DE CAFÉ

Biscuit

Tegral Biscuit Café	1000 g
Ovos	700 g
Água	120 g

Bater todos os ingredientes, em velocidade rápida 10 minutos.

Formas de entremeio nº18, com 350g de batido. Cozer. Temperatura 180°/ Tempo 40 minutos.

Glassage Leite

Leite	300 g
Glucose	500 g
Belcolade Selection Lait	1000 g
Miroir Caramelo	1000 g
Gelatina em Folha	30 g
Corante metalizado Ouro	5 g
Purpurina Ouro	2 g

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**, os corantes e por fim o **Miroir Caramelo**. Mexer tudo muito bem.

Passar com varinha mágica para uma melhor mistura.

Montagem/ Decoração

Rechear duas vezes com **Pralicroc**, cobrir com **Trufex**, reservar.

Finalizar com Glassage Leite, aplicada a 35°C. Decoração ex foto.





BOLO DA PAIXÃO

Entremeio

Biscuit X-Press	1000 g
Água	800 g

Bater todos os ingredientes, em velocidade rápida 10 minutos.

Entremeios: colocar 300g na forma 18cm. Cozer.

Temperatura 170°C.

Tempo 45 minutos.

Montagem/ Decoração

Abrir o entremeio em 2 vezes, primeiro recheio **Praliné Framboesa**, segundo recheio **Fruitfil Morango**. Cobrir o entremeio com o **Fruitfil Morango**.

Finalizar com **Puragel Frutos Vermelhos** aplicado a 38°C.

Decoração ex foto.





CAIXA DE FRUTAS

Cake Red Velvet

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

Bater com a raquete todos os ingredientes durante 3 minutos em velocidade moderada.

Colocar 1300 g de batido por tabuleiro de 75x45. Cozer.

Temperatura: 250°C

Tempo: ±5 minutos.

Reservar.

Montagem/ Decoração

Fazer uma montagem com 4 pastas de Cake Red Velvet. Colocar primeiro o recheio de **Pralicrac Framboesa**, seguido dos recheios de **Fruitfil Frutos Vermelhos**.

Finalizar com **Decolux** e reservar. Cortar em quadrados de 14x14.

Finalizar com **Miroir Glassage Chocolat Blanc**, e decorar como na foto.

Filigrana: 4,5cm x 17cm.





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •



MATCHU YUZU

Matchu Yuzu

Tegral Satin Cake	600 g
Margarina Aristo-Bôlo Rei	250 g
Manteiga	250 g
Farinha	600 g
Chlorella	50 g
Ovos	100 g

Creme Maracujá

Starfruit Maracujá	150 g
Fruitfil Maracujá	150 g
Trimoline	150 g
Massa de gelatina	100 g
Gemas	200 g
Manteiga	150 g

Mousse de Chocolate Branco

Nata Montar (Origem Animal) (1)	250 g
Belcolade Selection Blanc	250 g
Massa de Gelatina	80 g
Cremyvit Classic	100 g
Leite	300 g
Nata Montar (Origem Animal) (2)	500 g

Trufa de Côco

Decorcrem White	300 g
Belcolade Selection Blanc	400 g
Côco Ralado	75 g
Leite de Côco	100 g

Bater com uma raquete todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.

Laminar a massa a 6mm de espessura e cortar discos com o cortante redondo liso nº70. Fornear.

Temperatura: 170°C.

Tempo: ±20 minutos.

Ferver o **Starfruit Maracujá**, o **Fruitfil Maracujá** e o **Trimoline**.

Juntar a massa de gelatina.

Verter em fio sobre as gemas, ligeiramente batidas.

Levar ao lume até 75°C, e deixar arrefecer aos 35°C.

Misturar a manteiga. Verter sobre tapete silpat e congelar.

Ferver a **Nata Montar (1)**, o leite, juntar a massa de gelatina e verter sobre o **Cremyvit Classic**.

Juntar o **Belcolade Selection Blanc**, mexer, adicionar o **Deli Cheesecake**, deixar arrefecer até aos 35°C e envolver a **Nata Montar (2)** batida. Com a ajuda de um saco pasteleiro, aplicar a mousse numa folha de acetato de forma aleatória e congelar. Finalizar com **Manteiga de Cacau**, cortar e reservar.

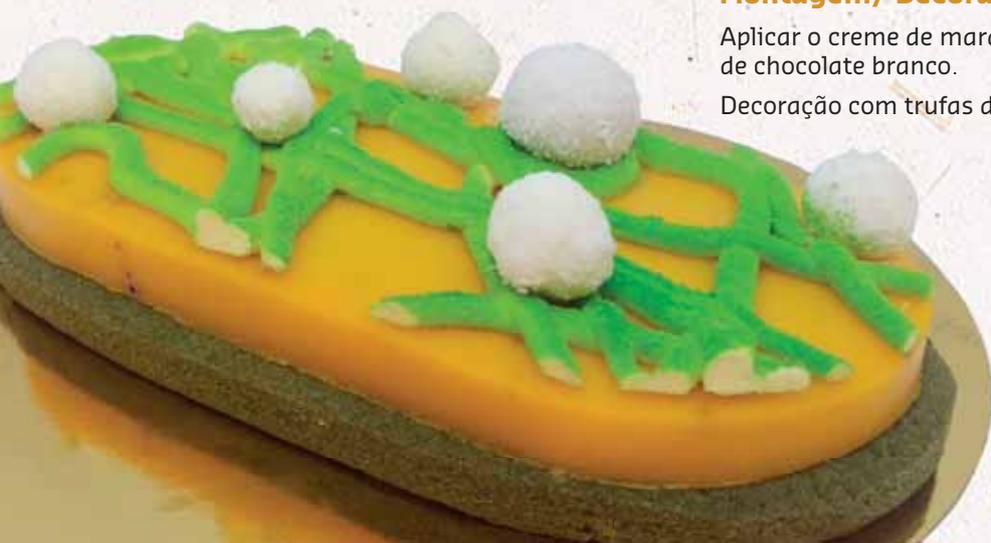
Levar ao lume o leite de côco, verter sobre o côco ralado e mexer. Juntar o **Belcolade Selection Blanc**, previamente fundido e por fim juntar o **Decorcrem White**. Deixar a estabilizar.

Formar pequenas trufas banhadas em côco ralado.

Montagem/ Decoração

Aplicar o creme de maracujá sobre a bolacha. Finalizar com a mousse de chocolate branco.

Decoração com trufas de côco, como na foto.





QUADRADO CROCANTE

Biscuit

Tegral Biscuit Frutos Secos	1000 g
Ovos	1200 g

Bater o **Tegral Biscuit Frutos Secos** com os ovos durante 10 minutos.

Colocar 1100g de batido num tabuleiro de 75x45.

Temperatura: 220°C.

Tempo: 6 minutos.

Mousse Ancienne

Cremyvit Classic	100 g
Leite	250 g
Massa de Gelatina	175 g
Praliné à l'Ancienne	500 g
Nata Montar (Origem Animal)	1000 g

Mexer o **Cremyvit Classic** com o leite, e juntar a massa de gelatina previamente derretida no micro ondas. Juntar o **Praliné à l'Ancienne**.

Por fim envolver a **Nata Montar**, previamente envolvida.

Montagem/ Decoração

Fazer uma montagem de 3 pastas de Biscuit Frutos Secos com 2 recheios de **Pralicrac Caramelo Salgado**, e cortar em quadrados de 13x13. Reservar.

Num aro quadrado de 15x15, encher 3 partes do aro com mousse ancienne e finalizar com a montagem, anterior. Congelar.

Finalizar com **Miroir Glassage Chocolat Noir** (aplicar a 35°C). Decorar como na foto.





SEMI-FRIO DE CHOCOLATE

Base

Teg Satin Cake Moist Choco	625 g
Farinha Tipo 55	625 g
Marga Aristo Bolo Rei	250 g
Manteiga	250 g
Ovos	100 g

Cake

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

Coli Frutos Vermelhos

Fruitfil Frutos Vermelhos	750 g
Starfruit Frutos Vermelhos	250 g
Folhas de Gelatina	20 g

Mousse Chocolate

Carat Cakau Milk	600 g
Chantypak (1)	300 g
Deli Cheesecake	200 g
Massa de Gelatina	180 g
Chantypak (2)	1000 g

Mexer com a raquete todos os ingredientes.

Laminar a massa com 3 mm, forrar a laterar de um aro e colocar na congelação antes de cozer.

Temperatura: 170°C.

Tempo: aproximadamente 15 minutos.

Bater com uma raquete todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.

Colocar 1300g de batido por tabuleiro de 75x45.

Temperatura: 250°C.

Tempo: 6 minutos.

Aquecer ligeiramente o Fruitfil Frutos Vermelhos, o Starfruit Frutos Vermelhos, e juntar as folhas de gelatina previamente hidratadas. Mexer até dissolver.

Ferver o **Chantypak (1)**, verter sobre o **Carat Cakau Milk** e a massa de gelatina e mexer até ficar uma mistura homogénea

Juntar o **Deli Cheesecake**. Deixar arrefecer até aos 35°C.

Por fim, envolver o **Chantypak (2)**, ligeiramente batido.

Montagem/ Decoração

Num aro previamente forrado com película, colocar a mousse até três partes do aro e sobrepor um disco da montagem de cake de chocolate com coli de frutos vermelhos. Reservar na congelação.

- Acabamento com **Miroir Glassage Chocolat Noir**, aplicado a 35°C. Decorar como na foto.





SEMI-FRIO COROA

Bolacha

Teg Satin Cake Moist Choco	625 g
Farinha Tipo 55	625 g
Marga Aristo Bolo Rei	250 g
Manteiga	250 g
Ovos	100 g

Biscuit

Tegral Biscuit Frutos Secos	1000 g
Ovos	1200 g

Mousse Cheesecake

Nata Montar (Origem Animal)	250 g
Chantypak	250 g
Deli Cheesecake	150 g
Massa Gelatina	85 g
Leite	150 g
Cremyvit Classic	50 g

Mexer com a raquete todos os ingredientes.

Laminar a massa com 3 mm, cortar do formato desejado. Cozer.

Temperatura: 170°C

Tempo: aproximadamente 15 minutos.

Bater o Tegral Biscuit Frutos Secos com ovos em velocidade rápida durante 10 minutos.

Colocar 1100g de batido num tabuleiro de 75x45.

Temperatura: 220°C.

Tempo: 6 minutos.

Bater a Nata Montar e o Chantypak, reservar.

Juntar o leite com o Cremyvit Classic e mexer. Adicionar o Deli Cheesecake e mexer. Envolver a massa de gelatina previamente derretida, e envolver a nata reservada.

Montagem/ Decoração

Num aro nº16, colocar no fundo um disco de Biscuit Frutos Secos com recheio de Fruitfil Abóbora.

Com a ajuda de um saco de pasteleiro, sobrepor nova camada de Fruitfil Abóbora e encher o restante com a mousse de cheesecake.

Colocar na congelação.

Finalizar com Miroir Glassage Chocolat Blanc, aplicado a 35°C. Decorar como na foto.





SEMI-FRIO CANELA

Cake

Teg Satin Muffin Aveia	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	200 g
Leite	200 g

Bater com a raquete todos os ingredientes durante 3 minutos em velocidade moderada.

Colocar 1300 g de batido por tabuleiro de 75x45. Cozer.

Temperatura: 250°C

Tempo: ± 5 minutos./

Reservar.

Coli Maçã & Canela

Fruitfil Maçã & Canela	1000 g
Folha de Gelatina	20 g
Água	150 g

Aquecer a água e o **Fruitfil Maçã & Canela**, juntar as folhas de gelatina previamente demolhadas e mexer,

Encher no tapete silpat. Reservar.

Mousse Chocolate Branco

Nata Montar (Origem Animal) (1)	250 g
Belcolade Selection Blanc	250 g
Massa de Gelatina	80 g
Cremyvit Classic	100 g
Leite	250 g
Nata Montar (Origem Animal) (2)	500 g
Canela Pó.....	5 g

Ferver a **Nata Montar (1)** e o leite. Juntar a Massa de Gelatina e verter sobre o **Cremyvit Classic** e a **Canela em Pó**.

Juntar o **Belcolade Selection Blanc**, mexer, e deixar arrefecer até aos 35°C.

Envolver a **Nata Montar (2)** ligeiramente batida.

Montagem/ Decoração

Encher até ao meio o tapete silpat com a mousse, sobrepor o coli de maçã & canela, acabar de encher com a mousse e finalizar com o cake de aveia. Reservar na congelação.

Acabamento com **Manteiga de Cacau**.

Decorar como na foto





SEMI-FRIO DE FRUTOS VERMELHOS

Cake

Teg Satin Muffin Aveia	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	200 g
Leite	200 g

Bater com a raquete todos os ingredientes durante 3 minutos em velocidade moderada.

Colocar 1300 g de batido por tabuleiro de 75x45. Cozer.

Temperatura: 250°C

Tempo: ± 5 minutos./

Reservar.

Mousse Frutos Vermelhos

Cremyvit Classic	100 g
Starfruit Frutos Vermelhos	400 g
Massa Gelatina	125 g
Deli Cheesecake	100 g
Leite	150 g
Nata Montar (Origem Animal)	500 g

Aquecer o **Starfruit Frutos Vermelhos**, o leite e a **Massa de Gelatina**.

Verter sobre o **Cremyvit Classic**, mexer e adicionar o **Deli Cheesecake**. Mexer bem. Juntar a **Nata Montar** ligeiramente batida e envolver.

Glassage Leite

Leite	300 g
Glucose	500 g
Belcolade Selection Lait	1000 g
Miroir Caramelo	1000 g
Gelatina em Folha	30 g
Corante Metalizado Ouro	5 g
Corante Metalizado Ruby	2 g
Purpurina Ouro	Q.B

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**, os corantes e por fim o **Miroir Caramelo**. Mexer tudo muito bem.

Passar com varinha mágica para uma melhor mistura.

Montagem/ Decoração

Fazer uma montagem com pastas de cake de chocolate com recheio de **Fruitfil Frutos Vermelhos**, cortar discos e reservar.

Num tapete silpat, encher com mousse de frutos vermelhos, finalizar com o disco da montagem anterior e colocar na congelação.

Finalizar com a glassage de leite, aplicada a 35°C. Decorar como na foto.





SEMI-FRIO MOUSSE DE CHOCOLATE

Biscuit

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 1100g do batido num tabuleiro 75x45.

Cozer durante 6 minutos à temperatura de 250°C.

Mousse Choco Dark

Carat Cakau Dark	400 g
Chantypak (1)	300 g
Deli Cheesecake	200 g
Massa de Gelatina	180 g
Chantypak (2)	1000 g

Ferver o **Chantypak (1)**, verter sobre o **Carat Cakau Dark** e a Massa de Gelatina e mexer até ficar uma mistura homogénea.

Juntar o **Deli Cheesecake** e deixar arrefecer até aos 35°C.

Por fim envolver o **Chantypak (2)**, ligeiramente batido.

Creme Chocolate

Cremyvit Chocolate	1000 g
Água	1500 g
Chantypak	300 g

Ferver a água, juntar o **Cremyvit Chocolate** e bater com as varas durante 4 minutos em velocidade rápida. Adicionar o **Chantypak** e bater mais 2 minutos.

Glassage Leite

Leite	300 g
Glucose	500 g
Belcolade Selection Lait	1000 g
Miroir Caramelo	1000 g
Gelatina em Folha	30 g

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 Caramelo**. Mexer tudo muito bem.

Passar com varinha mágica para uma melhor mistura.

Montagem/ Decoração

Num aro nº16, colocar no fundo um disco de Biscuit Caramelo com recheio de **Pralicrac Caramelo Salgado**, e com a ajuda de um saco de pasteleiro, sobrepor uma camada de **Cremyvit Chocolate**, e encher o restante com a mousse de chocolate dark. Colocar na congelação.

Finalizar com a glassage de leite, aplicada a 35°C. Decorar como foto.





FATIA CHEESE ABÓBORA

Macarons

Pastis Macaron Extra	1000 g
Água (45 a 50°C)	200 g

Ganache Ancienne

Nata Montar (Origem Animal)	425 g
Trimoline	40 g
Belcolade Selection Lait	600 g
Praliné Ancienne	400 g

Bolacha

Teg Satin Muffins Aveia	625 g
Farinha Tipo 55	625 g
Marga Aristo Bolo Rei	250 g
Manteiga	250 g
Ovos	100 g

Coli Abóbora

Fruitfil Abóbora	1000 g
Folha de Gelatina	20 g
Água	150 g
Noz Triturada	200 g

Creme Cheesecake

Nata Montar (Origem Animal)	250 g
Deli Cheesecake	250 g
Massa Gelatina	50 g

Colocar a bater com raquete durante 5 minutos em velocidade máxima

Tender com ajuda de um saco pasteleiro em cima de tapetes de flexipan. Cozer em tabuleiro duplo a temperatura de 140°C aproximadamente 22 minutos. Deixar arrefecer sobre uma rede.

Ferver o **Nata Montar** com o **Trimoline**, verter sobre o **Belcolade Lait selection**, mexer até ficar homogêneo.

Adicionar o **Praliné Ancienne**, mexer até ficar homogêneo.

Passar a varinha mágica.

Mexer com a raquete todos os ingredientes.

Laminar a massa com 3 mm, cortar com retângulos 9 cm por 4 cm.

Temperatura 170°C

Tempo Aprox: 15 minutos.

Aquecer a água e o **Fruitfil Abóbora**, juntar as folhas de gelatina previamente demolidas, mexer, envolver a noz triturada.

Encher no tapete silpat até três partes.

Reservar.

Bater a **Nata Montar** com o **Deli Cheesecake**, juntar a massa de gelatina, previamente diluída, envolver.

Acabar de encher o tapete silpat, anterior.

Montagem/ Decoração

Desenformar do molde cobrir com **Miroir Neutro**. Decoração com um macaron com recheio de ganache ancienne. Ex foto.





FATIA CHOCO FRAMBOESA

Biscuit

Teg Satin Moist Cake Chocolate	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g
Leite	225 g

Bater com a raquete todos os ingredientes durante 3 minutos em velocidade moderada.

Colocar 1300 g de batido por tabuleiro de 75x45. Cozer.

Temperatura: 250°C

Tempo: ± 5 minutos.

Reservar.

Mousse

Cremyvit Chocolate	150 g
Leite	250 g
Nata Montar (Origem Animal) (1)	125 g
Nata Montar (Origem Animal) (2)	125 g
Massa de Gelatina	50 g

Ferver o leite e **Nata Montar**. Adicionar a massa de gelatina.

Juntar o **Cremyvit Chocolate** e mexer.

Envolver a **Nata Montar (2)**, ligeiramente batida.

Rock Glaze

Pralicrac Framboesa	500 g
Óleo	50 g
Belcolade Selection Blanc	750 g
Corante Lipossolúvel Vermelho	2 g

Derreter o **Belcolade Selection Blanc** até 45°C.

Aquecer ligeiramente o **Pralicrac Framboesa** com o óleo, juntar ao chocolate e envolver.

Juntar o **Corante Lipossolúvel Vermelho**. Reservar.

Ganache Montada Chocolate Branca

Belcolade Selection Blanc	500 g
Chantypak (1)	550 g
Chantypak (2)	1000 g

Ferver o **Chantypak (1)**, juntar ao Chocolate e mexer até derreter. Envolver o **Chantypak (2)** batido em ponto chatilly médio. Colocar no frio a estabilizar durante 12 horas.

Bater até ficar com a textura desejada.

Montagem/ Decoração

Fazer uma montagem com pastas de cake de chocolate com recheio de **Pralicrac Framboesa** e reservar.

Colocar dentro do aro oval, até três terços da superfície sobrepor as pastas recheadas, reservar na congelação.

Finalizar com **Miroir Glassage Chocolat Noir**, aplicado a 35°C. Banhar a base no Rock Glaze, decorar com a ganache montada branca, como na foto.





FATIA COLORIDA

Tortas

Teg Biscuit X-Press	1000 g
Água	1000 g

Bater o **Biscuit X-Press**, com 500g de água em velocidade rápida durante 10 minutos. Juntar a restante água e bater mais 2 minutos.

Colocar 1100g de batido em tabuleiro 75x45.

Cozer 6 minutos a 250°C

Gelatinado de Maracujá

Fruitfil Maracujá	500 g
Starfruit Maracujá	250 g
Gelatina em Folha	18 g

Aquecer o **Starfruit Maracujá** e o **Fruitfil Maracujá** e juntar a gelatina previamente hidratada. Envolver tudo e colocar a estabilizar num tapete silpat.

Mousse Chocolate Branco

Nata Montar (Origem Animal) (1)	500 g
Belcolade Blanc Selection	500 g
Massa Gelatina	180 g
Nata Montar (Origem Animal) (2)	1000 g

Ferver a **Nata Montar (1)** e verter sobre o **Belcolade Selection Blanc**.

Juntar a massa de gelatina e deixar arrefecer até dos 35°C. Por fim, envolver a **Nata Montar (2)** ligeiramente batida

Montagem/ Decoração

Num aro previamente forrado com película, colocar mousse até ao meio do aro e sobrepor um retângulo da montagem de biscuit com colí de maracujá. Encher com mousse e finalizar com pasta de biscuit.

Reservar na congelação.

Acabamento com **Miroir Glassage Chocolat Blanc**, aplicada a 35°C.

Riscar com a **Miroir Glassage Chocolat Blanc**, com corante Hidrossulovel verde, vermelho e laranja.

Decoração como na foto.





FATIA MARACUJÁ

Cake

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

Bater com uma raquete todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.

Colocar 1300g de batido por tabuleiro de 75x45. Cozer

Temperatura: 250°C.

Tempo: 6 minutos.

Mousse Maracujá

Cremyvit Classic	100 g
Starfruit Maracujá	100 g
Fruitfil Maracujá	300 g
Massa Gelatina	125 g
Leite	100 g
Nata Montar (Origem Animal)	500 g

Aquecer o **Starfruit Maracujá**, o **Fruitfil Maracujá**, o leite e a **Massa de Gelatina**.

Verter sobre o **Cremyvit Classic**, mexer e deixar repousar até aos 32°C.

Juntar a **Nata Montar**, ligeiramente batida e envolver.

Montagem/ Decoração

No molde silpat, encher com mousse até ao meio do molde, colocar cake de chocolate moist, sobrepor **Fruitfil Maracujá**, acabar de encher com a mousse e finalizar com cake de chocolate. Reservar na congelação.

Finalizar com **Miroir Glassage Chocolat Blanc**, com corante **Hidrossolúvel Amarelo**, aplicada a 35°C.

Decoração como na foto.

Filigrana: 12,5cm x 10,5 cm.





FATIA TIRAMISÚ

Biscuit

Tegral Biscuit Café	1000 g
Ovos	800 g
Água	500 g

Bater o **Tegral Biscuit Café**, os ovos e metade da água em velocidade rápida durante 10 minutos. Juntar a restante água e bater mais 2 minutos.

Colocar 1100g de massa num tabuleiro de 75x45.

Temperatura: 250°C.

Tempo: 6 minutos.

Xarope de Café

Água	1000 g
Açúcar	1000 g
Classic Moka	100 g

Fazer uma calda, ponto fraco.

Reservar.

Mousse Tiramisú

Massa de Gelatina	100 g
Deli Cheesecake	1000 g
Licor de Amêndoa	50 g
Nata Montar (Origem Animal)	1000 g

Bater a **Nata Montar**, envolver o **Deli Cheesecake**, o licor de amêndoa e a **Massa de Gelatina** previamente diluída.

Montagem/ Decoração

Fazer uma montagem com duas pastas enxaropadas com a calda de café, com recheio e cobertura de mousse tiramisú. Reservar na congelação.

Finalizar com **Chocolanté Cocoa Powder** e fatiar.

Decorar como na foto.





ESPARGUETE DE CHOCOLATE

Cake

Teg Satin Muffin Aveia	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	200 g
Leite	200 g

Mousse Ancienne

Cremyvit Classic	100 g
Leite	250 g
Massa de Gelatina	175 g
Praliné à l'Ancienne	500 g
Nata Montar (Origem Animal)	1000 g

Creme Chocolate

Cremyvit Chocolate	1000 g
Água	1500 g
Chantypak	300 g

Ganache Montada Negra

Decorcreme White	300 g
Decorcreme 520	200 g
Chantypak	500 g

Rock Glaze

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

Bater com a raquete todos os ingredientes durante 3 minutos em velocidade moderada.

Colocar 1300 g de batido por tabuleiro de 75x45. Cozer.

Temperatura: 250°C

Tempo: ± 5 minutos.

Reservar.

Mexer o **Cremyvit Classic** com o leite e juntar a massa de gelatina previamente derretida no micro ondas.

Adicionar o **Praliné à l'Ancienne**.

Por fim, envolver a **Nata Montar**, ligeiramente batida.

Ferver a água, juntar o **Cremyvit Chocolate**, bater com as varas durante 4 minutos em velocidade rápida, adicionar o **Chantypak** e bater mais 2 minutos.

Aquecer muito pouco os dois Decorcrem, e adicionar o **Chantypak** ligeiramente batido. Reservar no frio.

Bater a ganache até ficar com a textura desejada.

Derreter o **Belcolade Selection Noir** até 45°C.

Aquecer ligeiramente o **Pralicrac Caramelo Salgado** com o óleo, juntar ao chocolate e envolver. Reservar.

Montagem/ Decoração

Num tapete silpat, colocar a mousse ancienne, sobrepor **Cremyvit Chocolate** e finalizar com o cake de aveia. Congelar.

Finalizar com **Miroir Glassage Chocolat Noir**, aplicado a 35°C.

Banhar a parte inferior no Rock Glaze. Decorar com a ganache montada negra, como na foto.





GELATINA DE FRUTAS

Bolacha

Tegral Cookie	1000 g
Margarina Aristo Bolo Rei	150 g
Manteiga	150 g
Ovos	100 g

Biscuit

Tegral Biscuit Frutos Secos	1000 g
Ovos	1200 g

Mousse Chocolate Branco

Nata Montar (Origem Animal) (1)	250 g
Belcolade Selection Blanc	250 g
Massa de Gelatina	80 g
Cremyvit Classic	100 g
Deli Cheesecake	150 g
Leite	300 g
Nata Montar (Origem Animal) (2)	500 g

Gelatina de Frutas

Água 40°C	250 g
Gelatina em Pó	60 g

Mexer com a raquete todos os ingredientes.

Laminar a massa com 3 mm e cortar com o cortante Nº70. Cozer.

Temperatura: 170°C

Tempo: aproximadamente 15 minutos.

Bater o **Tegral Biscuit Frutos Secos** com os ovos em velocidade rápida durante 10 minutos.

Colocar 1100g de batido em tabuleiro 75x45.

Cozer durante 6 minutos à temperatura de 250°C.

Ferver a **Nata Montar (1)**, o leite e juntar a **Massa de Gelatina**.

Verter sobre o **Cremyvit Classic**, juntar o **Belcolade Selection Blanc**, mexer, adicionar o **Deli Cheesecake** e deixar arrefecer até aos 35°C.

Envolver a **Nata Montar (2)** ligeiramente batida.

Juntar os dois ingredientes, mexer. Retirar a espuma, encher o molde e decorar com frutas. Deixar estabilizar.

Montagem/ Decoração

Encher o molde silpat até ao meio com a mousse, colocar um disco de biscuit de frutos secos, sobrepor **Fruitfil Abóbora**, acabar de encher com a mousse e finalizar com biscuit frutos secos

Reservar na congelação.

Finalizar com **Miroir Glassage Chocolat Blanc**, aplicado a 35°C. Decorar como na foto.





MEIA ESFERA

Bolacha

Tegral Cookie	1000 g
Margarina Aristo Bolo-Rei	150 g
Manteiga	150 g
Ovos	100 g

Cake

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

Mousse de Chocolate Branco

Nata Montar (Origem Animal) (1)	250 g
Belcolade Selection Blanc	250 g
Massa de Gelatina	80 g
Cremyvit Classic	100 g
Leite	250 g
Nata Montar (Origem Animal) (2)	500 g

Bater todos os ingredientes com uma raquete, até ficar uma massa homogênea, sem muita liga.

Laminar 3mm, cortar peças redondas com o cortantes N° 80.

Temperatura: ±180°C.

Tempo: ±14 minutos.

Bater com a raquete todos os ingredientes durante 3 minutos em velocidade moderada.

Colocar 1300 g de batido por tabuleiro de 75x45. Cozer.

Temperatura: 250°C

Tempo: ± 5 minutos.

Reservar.

Ferver a **Nata Montar (1)**, o leite, juntar a **Massa de Gelatina**, verter sobre o **Cremyvit Classic**, juntar o **Belcolade Blanc Selection**, mexer e deixar arrefecer até aos 35°C

Envolver a **Nata Montar (2)**, ligeiramente batida.

Montagem/ Decoração

Encher o molde silpat até ao centro, colocar um disco de cake red velvet, sobrepor Fruitfil Frutos Vermelhos, encher o restante com a mousse e finalizar com cake red velvet.

Reservar na congelação.

Finalizar com Miroir Glassage Chocolat Blanc aplicado a 35°C.
Decorar como na foto.





PETIT FOUR DE CHOCOLATE

Bolacha

Teg Satin Cake Moist Choco	625 g
Farinha Tipo 55	625 g
Margarina Aristo Bolo Rei	250 g
Manteiga	250 g
Ovos	100 g

Cake

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

Mousse Chocolate Negro

Carat Cakau Bitter	300 g
Chantypak (1)	300 g
Deli Cheesecake	200 g
Massa de Gelatina	180 g
Chantypak (2)	1000 g

Ganache Montada de Chocolate Branco

Belcolade Selection Blanc	500 g
Chantypak (1)	550 g
Chantypak (2)	1000 g

Mexer com a raquete todos os ingredientes.

Laminar a massa com 3 mm, cortar com o cortante N° 60 e cozer.

Temperatura: 170°C

Tempo: aproximadamente 15 minutos.

Bater com uma raquete todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.

Colocar 1300g de batido por tabuleiro de 75x45.

Temperatura: 250°C.

Tempo: 6 minutos.

Ferver o **Chantypak (1)**, verter sobre o **Carat Cakau Bitter** e a **Massa de Gelatina** e mexer até ficar uma mistura homogênea.

Juntar o **Deli Cheesecake** e deixar arrefecer até aos 35°C.

Por fim, envolver o **Chantypak (2)**, ligeiramente batido.

Ferver o **Chantypak (1)**. Juntar ao Chocolate e mexer até derreter.

Envolver o **Chantypak (2)** batido em ponto de chantilly médio.

Colocar no frio a estabilizar durante 12 horas.

Bater até ficar com a textura desejada.

Montagem/ Decoração

Encher o molde silpat com a mousse de chocolate até ao meio, colocar um disco de cake de chocolate, sobrepor **Fruitfil Morango**, acabar de encher o molde com mousse de chocolate e finalizar com um disco de cake de chocolate.

Reservar na congelação.

Finalizar com **Miroir Glassage Chocolat Noir** aplicado a 35°C. Decorar como na foto.





PETIT FOUR DE FRUTAS

Pasta Chocolate

Teg Satin Moist Cake Choco	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g
Leite	225 g

Massa Gelatina

Gelatina em Pó	100 g
Água	500 g

Mousse Chocolate

Nata Montar (Origem Animal) (1) ..	100 g
Carat Cakau Bitter	100 g
Massa de Gelatina	40 g
Nata Montar (Origem Animal) (2) ..	300 g

Bater com a raquete todos os ingredientes durante 3 minutos em velocidade moderada.

Colocar 1300 g de batido por tabuleiro de 75x45. Cozer.

Temperatura: 250°C.

Tempo: ± 5 minutos.

Reservar.

Mexer os dois ingredientes, deixar repousar. Reservar.

Ferver a **Nata Montar (1)**, adicionar ao **Carat Cakau Bitter** e mexer até derreter. Juntar a **Massa de Gelatina**. Por fim envolver a **Nata Montar (2)** previamente batida.

Montagem/ Decoração

Fazer uma montagem com pastas de cake de chocolate com recheio de **Fruitfil Maracujá**, cortar discos e reservar.

Aplicar a mousse no molde de meia esfera até meio, sobrepor o disco da montagem anterior e acabar de encher o molde com a mousse.

Reservar na Congelação.

Desenformar e cobrir com **Carat Cakau Bitter**.

Decorar com frutas frescas.





TARTELETE CHOCOLATE

Bolacha

Teg Satin Cake Moist Choco	625 g
Farinha Tipo 55	625 g
Marga Aristo Bolo Rei	250 g
Manteiga	250 g
Ovos	100 g

Biscuit

Tegral Biscuit Caramelo	1000 g
Ovos	1000 g
Água	120 g

Creme Chocolate Ancienne

Cremyvit Chocolate	1000 g
Água	1500 g
Chantypak	300 g
Praliné Ancienne	250 g

Mexer com a raquete todos os ingredientes.

Laminar a massa com 3 mm, forrar os aros colocar na congelação. Cozer directo da congelação.

Forno 170°C. Tempo Aprox: 15 minutos.

Bater o **Tegral Biscuit Caramelo**, os ovos e metade da água em velocidade rápida 10 minutos, juntar a restante água e bater mais 2 minutos.

Colocar 1100g do batido em tabuleiro 75x45.

Cozer durante 6 minutos à temperatura de 250°C

Ferver a água, juntar o **Cremyvit Chocolate**, bater com as varas 4 minutos em velocidade rápida, adicionar o **Praliné Ancienne**, ligeiramente aquecido, e o **Chantypak** bater mais 2 minutos.

Montagem/ Decoração

Banhar o interior de tartelete com **Carat Cakau Dark**.

Encher a tartelete, com biscuit caramelo, alternando com creme de chocolate ancienne, finalizar com **Miroir Glassage Chocolate Noir**. Decoração a gosto.





TARTELETE FRUTOS VERMELHOS

Bolacha de Chocolate

Teg Satin Cake Moist Choco	625 g
Farinha Tipo 55	625 g
Marga Aristo Bolo Rei	250 g
Manteiga	250 g
Ovos	100 g

Mexer com a raquete todos os ingredientes.

Laminar a massa com 3 mm, forrar os aros e colocar na congelação. Cozer directamente da congelação.

Temperatura: 170°C

Tempo: aproximadamente 15 minutos.

Reservar.

Cake de Chocolate

Tegral Satin Moist Cake Choco ..	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g
Leite	225 g

Bater com uma raquete todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.

Colocar 1300g de batido por tabuleiro de 75x45.

Forno: 250°C.

Tempo: 6 minutos.

Mousse Frutos Vermelhos

Cremyvit Classic	100 g
Starfruit Frutos Vermelhos	200 g
Fruitfil Frutos Vermelhos	300 g
Massa de Gelatina	135 g
Deli Cheesecake	100 g
Leite	150 g
Nata Montar (Origem Animal)	500 g

Aquecer o Starfruit Frutos Vermelhos, o Fruitfil Frutos Vermelhos, o leite e a Massa de Gelatina.

Verter sobre o Cremyvit Classic e mexer.

Adicionar o Deli Cheesecake e mexer bem.

Juntar a Nata Montar, ligeiramente batida.

Envolver.

Encher no molde silpat. Congelar e reservar.

Montagem/ Decoração

Banhar o interior da tartelete com Carat Cakau Bitter.

Encher a tartelete com cake de chocolate, alternando com Fruitfil Frutos Vermelhos.

Cobrir o molde com Puragel Frutos Vermelhos.

Decorar como na foto.





TARTELETE DE MAÇÃ & CANELA

Bolacha

Tegral Cookie	1000 g
Margarina Aristo Bolo Rei	150 g
Manteiga	150 g
Ovos	100 g

Mexer com a raquete todos os ingredientes.

Laminar a massa com 3 mm, forrar os aros e colocar na congelação. Cozer directamente da congelação.

Temperatura: 170°C.

Tempo: aproximadamente 15 minutos.

Biscuit

Tegral Biscuit Frutos Secos	1000 g
Ovos	1200 g

Bater o Tegral Biscuit Frutos Secos com os ovos em velocidade rápida durante 10 minutos.

Colocar 1100g do batido em tabuleiro 75x45.

Cozer durante 6 minutos à temperatura de 250°C

Ganache Montada Negra

Decorcreme White	300 g
Decorcreme 520	200 g
Chantypack	500 g

Aquecer muito pouco os dois Decorcrem, a adicionar o Chantypak ligeiramente batido. Reservar no frio.

Bater a ganache até ficar com a textura desejada.

Montagem/ Decoração

Banhar o interior da tartelete com Carat Cakau Milk.

Encher com Fruitfil Maçã & Canela, alternado com Biscuit Frutos Secos. Decorar como na foto.





VERRINE ABÓBORA E TORANJA

Biscuit

Tegral Biscuit Frutos Secos	1000 g
Ovos	1200 g

Bater o **Tegral Biscuit Frutos Secos** com os ovos em velocidade rápida 10 minutos.

Colocar 1100g do batido em tabuleiro 75x45.

Cozer durante 6 minutos à temperatura de 250°C.

Coli Abóbora Toranja

Fruitfil Abóbora	400 g
Puré Toranja	100 g
Folha de Gelatina	10 g

Aquecer o **Fruitfil Abóbora**, o puré de toranja, juntar as folhas de gelatina previamente demolidas,

Encher no copo deixar estabilizar.

Panacotta de Cheesecake

Nata Montar (Origem Animal)	500 g
Açúcar	150 g
Folhas de gelatina	10 g
Deli Cheesecake	200 g

Ferver a **Nata Montar** com o açúcar, adicionar as folhas de gelatina previamente demolidas em água fria, juntar o **Deli Cheesecake**.

Verter sobre um copo. Deixar estabilizar.

Montagem/ Decoração

Encher o copo com o coli de abóbora e toranja, 20g, sobrepor um disco de biscuit frutos secos, deixar estabilizar.

Sobrepor a panacotta de cheesecake, 100g novo disco de biscuit frutosa secos.

Finalizar com o coli de abóbora com toranja.

Decoração ex foto.





VERRINE MARACUJÁ

Cake

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

Coli Maracujá

Fruitfil Maracujá	350 g
Starfruit Maracujá	150 g
Folha de Gelatina	10 g

Panacotta

Nata Montar (Origem Animal)	500 g
Açúcar	150 g
Folhas de gelatina	10 g

Mousse Cheese Maracujá

Fruitfil Maracujá	250 g
Starfruit Maracujá	50 g
Deli Cheesecake	100 g
Chantypak	250 g
Bavarois	100 g

Bater com uma raquete, todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.

Colocar 1300g de batido por tabuleiro 75x45.

Temperatura: 250°C

Tempo 6 minutos.

Aquecer o **Fruitfil Maracujá**, o **Starfruit Maracujá**, juntar as folhas de gelatina previamente demolhadas,

Encher no copo deixar estabilizar.

Ferver a **Nata Montar** com o açúcar, adicionar as folhas de gelatina previamente demolhada em água fria .

Verter sobre um copo. Deixar estabilizar.

Bater os ingredientes até ficar com a textura desejada.

Reservar.

Montagem/ Decoração

Encher o copo com 10g de Coli maracujá, sobrepor com disco de cake chocolate e deixar estabilizar.

Sobrepor com 50g de panacotta.

Finalizar com a mousse de maracujá.

Decoração conforme a foto.





VERRINE DE MOUSSE C/CHEIRINHO

Mousse de chocolate

Nata Montar (Origem Animal)	350 g
Carat Cakau Dark	200 g
Folhas de Gelatina	10 g
Chantypak	200 g

Ferver a **Nata Montar**. Juntar as folhas de gelatina previamente demolhadas, verter sobre o **Carat Cakau Dark** e mexer até ficar homogéneo.

Deixar baixar até aos 35°C e envolver o **Chantypak** previamente batido.

Envolver. Verter sobre um copo e deixar estabilizar.

Panacotta

Nata Montar (Origem Animal)	500 g
Açúcar.....	150 g
Folhas de gelatina	10 g

Ferver a **Nata Montar** com o açúcar e adicionar as folhas de gelatina previamente demolhada em água fria.

Verter sobre um copo. Deixar estabilizar.

Montagem/ Decoração

Com o copo deitado, encher com a mousse de chocolate e deixar estabilizar.

Sobrepor a Panacotta e deixar estabilizar.

Encher o tubo com Vinho do Porto.

Decorar como na foto.







Expo
Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •

Receitas de
Savoury



Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •

MUFFIN DE ESPARGOS

Ingredientes

Tegral Satin Savoury	1000 g
Óleo	500 g
Puré de Espargos	700 g

Modo de operar

Misturar todos os ingredientes com a raquete em velocidade média, aproximadamente 4 minutos.

Colocar em cada forma 70 gr e cozer a 200°C, durante 25 minutos.



MUFFIN SALGADO

Ingredientes

Tegral Satin Savoury	1000 g
Óleo	500 g
Água	700 g

Recheio

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

Modo de operar

Misturar todos os ingredientes com a raquete em velocidade média, aproximadamente 4 minutos.

Cortar todos os ingredientes em cubos e envolver no preparado anterior.

Colocar nas formas 70g und.

Cozer a 200°C, durante 13 minutos.





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •

FORMA SALGADA

Ingredientes

Tegral Satin Savoury	1000 g
Óleo	300 g
Azeite	200 g
Água	700 g

Recheio

Chouriço	400 g
Bacon	250 g
Fiambre	250 g
Azeitonas	100 g

Modo de operar

Misturar todos os ingredientes com a raquete em velocidade média, aproximadamente 4 minutos.

Cortar todos os ingredientes em cubos e envolver no preparado anterior.

Colocar nas formas 400g und.

Cozer a 190°C, durante 20 minutos.



Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •

BOLO SURPRESA

Ingredientes

Tegral Satin Savoury	1000 g
Óleo	500 g
Água	700 g

Modo de operar

Misturar todos os ingredientes com a raquete em velocidade média, aproximadamente 4 minutos.

Com a ajuda do saco de pasteleiro, colocar na forma o **Tegral Satin Savoury** e sobrepor courgete laminada e queijo ralado.

Repetir este processo alternando o cake, a courgete e o queijo, até a forma ficar completa.

Finalizar com queijo ralado e tomate cherry.

Cozer a 190°C durante 45 minutos.



BOLACHAS SALGADAS

Opção 1

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

Opção 2

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

Opção 3

Tegral Satin Savoury	1000 g
Margarina Aristo Bolo Rei	500 g
Ovo	100 g
Alëcrim Fresco "Picado"	10 g

Modo de operar

Mexer os ingredientes com a raquete em velocidade lenta até formar uma massa homogénea.

Laminar a massa a 3mm, pintar com ovo e salpicar com flor de sal.

Cortar peças com 5x5cm.

Mexer os ingredients com a raquete em velocidade lenta até formar uma massa homogénea.

Laminar a massa a 3mm, pintar com ovo e salpicar com flor de sal.

Cortar peças com 2x10cm.

Mexer os ingredients com a raquete em velocidade lenta até formar uma massa homogénea.

Laminar a massa a 3mm, pintar com ovo e salpicar com flor de sal.

Cortar com o cortante N°50.

Forno: 190°C.

Tempo: 15 minutos.



FOCACCIA CAKE

Ingredientes

Tegral Satin Savoury	1000 g
Óleo	400 g
Azeite	100 g
Água	700 g

Modo de operar

Mexer os ingredientes com a raquete em velocidade média, durante aproximadamente 4 minutos.

Colocar num tabuleiro de 60x40 aproximadamente 2100g de batido.

Decorar com tomate, oregãos, fiambre, chouriço e queijo, como na foto.

Forno: 190°C.

Tempo: 18 minutos.

Colocar numa forma de 15x15 aproximadamente 150g de batido.

Decorar com tomate, oregãos, fiambre, chouriço e queijo, como na foto.

Forno: 190°C.

Tempo: 10/12 minutos.

Pincelar com azeite à saída do forno.



PATANISCAS DE BACALHAU

Recheio

Cebola	1 und
Dente de Alho	2 und
Folha de Louro	1 und
Azeite	80 g
Bacalhau em Posta	800 g

Massa

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

Modo de operar

Cozer o bacalhau e desfiar. Reservar a água.

Colocar num tacho o azeite, a cebola, a folha de louro, o alho, e fazer um refogado. Juntar o bacalhau e deixar refugar.

Reservar.

Bater as claras em castelo. Reservar.

Mexer os restantes ingredientes, com a raquete, durante 3 minutos.

Por fim envolver as claras em castelo.

Envolver a massa com o recheio e juntar 20g de salsa picada.

Colocar com a ajuda de um saco de pasteleiro na fritadeira", como na foto.

Fritadeira: 170°C.

Tempo: aproximadamente 10 minutos.



TOMATINHO RECHEADO

Ingredientes

Tegral Satin Savoury	1000 g
Óleo	500 g
Água	700 g

Recheio

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

Modo de operar

Mexer os ingredientes com a raquete em velocidade média, durante aproximadamente 4 minutos.

Cortar todos os ingredientes em cubos.

Envolver no preparado anterior.

Retirar o interior dos tomates e rechear com o preparado anterior.

Finalizar com queijo ralado. Cozer.

Forno: 180°C.

Tempo: 40 minutos.







Expo
Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •

Receitas de
Chocolate

ARGOLAS BITTER

Bolacha

Tegral Cookie	1000 g
Margarina Aristo Bolo-Rei	250 g
Manteiga	250 g
Ovos	100 g

Bater todos os ingredientes com uma raquete, até ficar uma massa homogénea, sem muita liga.

Com a ajuda de uma saco pasteleiro e uma boquilha frisada, tender, dando o formato de uma argola e fornecer.

Tempo: ±8 minutos.

Temperatura: ±220°C.

Decoração

Depois da bolacha estar fria, banhar 50% das peças com **Carat Cakau Bitter**, previamente fundido.

Deixar cristalizar.





ARGOLAS MILK

Bolacha

Tegral Cookie	1000 g
Margarina Aristo Bolo-Rei	250 g
Manteiga	250 g
Ovos	200 g

Bater todos os ingredientes com uma raquete, até ficar uma massa homogénea, sem muita liga.

Com a ajuda de uma saco pasteleiro e uma boquilha frisada, tender, dando o formato de uma argola e fornear.

Tempo: ±8 minutos

Temperatura: ±220°C.

Decoração

Depois da bolacha estar fria, banhar 50% das peças com **Carat Cakau Bitter**, previamente fundido.

Deixar cristalizar.





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •

BOMBOM CORTE FRUTOS VERMELHOS

Ganache

Starfruit Frutos Vermelhos	150 g
Nata Montar (Origem Animal) ...	50 g
Trimoline	45 g
Carat Cakau Dark	450 g
Manteiga	50 g

Ferver o Starfruit Frutos Vermelhos com a Nata Montar e o Trimoline. Verter sobre o Carat Cakau Dark e mexer até ficar homogéneo.

Juntar a manteiga, aos 35°C, e passar a varinha mágica.

Aplicar dentro de duas réguas grossas.

Deixar estabilizar até ficar firme.

Decoração

Depois de estabilizar, cortar com a guitarra no tamanho desejado (quadrado).

Banhar com Carat Cakau Dark e decorar a gosto (ex foto).





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •



BOMBOM CORTE MARACUJÁ

Ganache

Starfruit Frutos Maracujá	150 g
Nata Montar (Origem Animal) ...	50 g
Trimoline	45 g
Carat.Cakau Milk	450 g
Manteiga	50 g

Ferver o Starfruit Maracujá com a Nata Montar e o Trimoline. Verter sobre o Carat Cakau Milk e mexer até ficar homogêneo. Juntar a manteiga aos 35°C e passar a varinha mágica.

Aplicar dentro de duas réguas grossas e uma fina. Deixar estabilizar até ficar firme.

Decoração

Depois de estabilizar, cortar com a guitarra no tamanho desejado (retângulo).

Banhar com Carat Cakau Milk e decorar a gosto (ex foto).



CAKAU POPCORN

Torrão

Carat Cakau Dark	250 g
Pipocas	100 g

Derreter o **Carat Cakau Dark** e envolver nas pipocas.

Espalhar, deixar pré cristalizar e cortar no tamanho desejado.





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •



CARAT COOKIE BITTER

Bolacha

Tegral Cookie	1000 g
Margarina Aristo Bolo-Rei	150 g
Manteiga	150 g
Ovos	100 g

Bater todos os ingredientes com uma raquete, até ficar uma massa homogénea, sem muita liga.

Cortar peças redondas com o cortante 50 e fornear.

Temperatura: ±180°C.

Tempo: ±14 minutos.

Montagem/ Decoração

Depois da bolacha fria, colocar por cima uma gota de **Carat Cakau Bitter**, previamente fundido. Logo de seguida, decorar com frutos secos a gosto.

Deixar cristalizar.



CARAT COOKIE DARK

Bolacha

Tegral Cookie	1000 g
Margarina Aristo Bolo-Rei	150 g
Manteiga	150 g
Ovos	100 g

Bater todos os ingredientes com uma raquete, até ficar uma massa homogénea, sem muita liga.

Cortar peças redondas com o cortante 50 e fornear.

Temperatura: $\pm 180^{\circ}\text{C}$.

Tempo: ± 14 minutos.

Montagem/ Decoração

Depois da bolacha fria, colocar por cima uma gota de **Carat Cakau Dark**, previamente fundido. Logo de seguida, decorar com frutos secos a gosto.

Deixar cristalizar.





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •



CARAT COOKIE MILK

Bolacha

Tegral Cookie	1000 g
Margarina Aristo Bolo-Rei	150 g
Manteiga	150 g
Ovos	100 g

Bater todos os ingredientes com uma raquete, até ficar uma massa homogénea, sem muita liga.

Cortar peças redondas com o cortante 50 e fornear.

Temperatura: ±180°C.

Tempo: ±14 minutos.

Montagem/ Decoração

Depois da bolacha fria, colocar por cima uma gota de Carat Cakau Milk, previamente fundido. Logo de seguida, decorar com frutos secos a gosto.

Deixar cristalizar.



CARAT MUESLI CAKAU

Bolacha

Surfin	1000 g
Manteiga	150 g
Gemas	150 g
Muesli	100 g
Farinha	100 g

Bater a manteiga com o **Surfin**, até ficar cremoso. Adicionar as gemas e voltar a bater.

Juntar o Muesli e por fim envolver a farinha.

Fazer pequenas bolas, com um buraco no meio, e fornear.

Temperatura: $\pm 200^{\circ}\text{C}$.

Tempo: ± 12 minutos.

Montagem/ Decoração

Depois da bolacha fria, colocar por cima uma gota de **Deli Caramelo**, e por cima uma gota de **Carat Cakau Bitter**, previamente fundido. Fazer uns riscos com **Carat Cakau Milk**.

Deixar cristalizar.





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •

CHOCO CUPS

Mousse de chocolate

Nata Montar (Origem Animal)	175 g
Carat Cakau Dark	100 g
Nata Montar (Origem Animal) (batida) .	100 g

Ferver a **Nata Montar**, verter sobre o **Carat Cakau Dark** e mexer até ficar homogêneo.

Deixar baixar a temperatura até aos 35°C e envolver a **Nata Montar**, previamente batida.

Montagem/ Decoração //

Cortar tiras da cinta de acetato, aplicar o **Carat Cakau Dark**, deixar estabilizar ligeiramente, contornar num aro pequeno até cristalizar, fechar o fundo com o mesmo.

Colocar amêndoas torradas caramelizadas no fundo do copo, e com auxílio de um saco de pasteleiro aplicar a mousse de chocolate no seu interior.

Decorar com amêndoas torradas caramelizadas na superfície conforme a imagem.



GALHETA AVELÃ

Bolacha

Tegral Cookie	1000 g
Margarina Aristo Bolo-Rei	150 g
Manteiga	150 g
Ovos	100 g

Bater todos os ingredientes com uma raquete, até ficar uma massa homogénea, sem muita liga.

Cortar peças redondas com o cortante 60 e o interior com o cortante 20, formando uma argola. Fornear.

Tempo: ±14 minutos.

Temperatura: ±180°C.

Ganache Milk

Nata Montar (Origem Animal) ...	500 g
Trimoline	50 g
Carat Cakau Milk	800 g

Ferver a **Nata Montar** e o **Trimoline**, verter sobre o **Carat Cakau Milk** e mexer até ficar homogéneo.

Deixar estabilizar até ficar firme.

Montagem/ Decoração

Depois da bolacha fria, colocar por cima da mesma um círculo, com a ganache milk, com a ajuda de um saco pasteleiro e uma boquilha lisa.

Colocar 6 avelãs torradas por cima da Ganache Milk.

Banhar as peças com **Carat Cakau Dark**, previamente fundidos. Deixar cristalizar.





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •



MÚSICOS BITTER

Músicos

Carat Cakau Bitter Q.B

Derreter o Carat Cakau Bitter, verter sobre moldes quadrados e decorar com frutos secos. Deixar cristalizar.





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •

MÚSICOS DARK

Músicos

Carat Cakau Dark Q.B

Derreter o Carat Cakau Dark, verter sobre moldes quadrados e decorar com frutos secos. Deixar cristalizar.





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •



MÚSICOS MILK

Músicos

Carat Cakau Milk Q.B

Derreter o Carat Cakau Milk, verter sobre moldes quadrados e decorar com frutos secos. Deixar cristalizar.



PALITOS 3 CHOCOLATES

Bolacha

Tegral Cookie.....	1000 g
Margarina Aristo Bolo-Rei.....	250 g
Manteiga.....	250 g
Ovos.....	100 g

Bater todos os ingredientes com uma raquete, até ficar uma massa homogénea, sem muita liga.

Com a juda de uma saca pasteleiro e uma boquilha frisada, tender dando o formando de palito, fornear.

Tempo: ±8 minutos.

Temperatura: ±220°C.

Decoração

Depois da bolacha fria, riscar as peças com Carat Cakau Bitter, Carat Cakau Milk e Carat Cakau Dark, previamente fundidos. Deixar cristalizar.





PALITOS FOLHADOS BITTER

Massa Folhada

Farinha	1000 g
Água	500 g
Sal	15 g
Margarina Aristo Lux	1000 g

Amassar todos os ingredientes excepto a Margarina.

Depois de amassada, laminar a massa, colocar a **Margarina Aristo Lux** partida em cubos. Fechar a massa e dar 2 voltas em livro. Deixar repousar durante 10 minutos. Dar mais 2 voltas livro e mais 1 simples, repousar. Laminar a massa a 1,5mm, colocar sobre açúcar, cortar tiras finas e enrolar as pontas, formando uma trança. Fornear.

Tempo: ±20 minutos.

Temperatura: ±220°C.

Decoração

Depois do folhado frio banhar 50% das peças com **Carat Cakau Bitter**, previamente fundido. Deixar cristalizar.





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •

ZIG ZAG DARK

Bolacha

Tegral Cookie	1000 g
Margarina Aristo Bolo-Rei	250 g
Manteiga	250 g
Ovos	100 g

Bater todos os ingredientes com uma raquete, até ficar uma massa homogênea, sem muita liga.

Com a juda de uma saca pasteleiro e uma boquilha frisada, tender dando o formando de zig zag. Fornear.

Temperatura: ±220°C.

Tempo: ±8 minutos.

Decoração

Depois da bolacha fria, banhar 50% das peças com Carat Cakau Dark, previamente fundido.

Deixar cristalizar.





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •



BOMBOM DE CAMELO SALGADO

Ganache de Caramelo Salgado

Pralicrac Caramelo Salgado 1000-g
Belcolade Selection Lait 250 g

Fundir o Belcolade Selection Lait. Juntar ao Pralicrac Caramelo Salgado, envolver e passar a varinha mágica. Reservar.

Montagem/ Decoração

Pintar previamente os moldes com manteiga de cacau, encamisados com Belcolade, Selection Blanc “temperado”.

Encher com a ganache de caramelo salgado e deixar estabilizar.

Por fim, fechar o molde com Belcolade Selection Blanc “temperado”.





BOMBOM DE FRAMBOESA

Ganache de framboesa

Pralicrac Framboesa

Aquecer ligeiramente e passar pela varinha mágica.

Montagem/ Decoração

Pintar previamente os moldes com manteiga de cacau, encamisados com **Belcolade Selection Blanc** "temperado".

Encher com o **Pralicrac Framboesa** e deixar estabilizar.
Por fim, fechar o molde com **Belcolade Selection Blanc** "temperado".





MACARRON RECHEADO

Macarrons

Patis Macaron Extra	1000 g
Água (45 a 50°C)	200 g

Colocar a bater os dois ingredientes com raquete durante 5 minutos em velocidade máxima.

Tender com ajuda de um saco pasteleiro em cima de tapetes de flexipan. Polvinhar com açúcar colorido.

Cozer em tabuleiro duplo a temperatura de 140°C aproximadamente durante 22 minutos. Deixar arrefecer em cima de uma rede.

Ganache

Chantypak	250 g
Trimoline	25 g
Belcolade Selection Lait	400 g
Prainé à l'Ancienne	400 g

Ferver o Chantypak com o Trimoline, verter sobre o Belcolade Selection Lait e mexer até ficar homogéneo.

Adicionar o Prainé à l'Ancienne e mexer até ficar homogéneo.

Decoração

Com auxílio de um saco de pasteleiro e uma boquilha lisa rechear uma parte do Macaron com a Ganache.



O MAROTO

Ganache

Belcolade Selection Lait	585 g
Praliné á l'Ancienne 67%	250 g
Nata Montar	320 g
Manteiga de cacau	80 g
Trimoline	35 g
Manteiga	80 g

Ferver a **Nata Montar**, com o **Trimoline**.

Verter sobre a **Manteiga de cacau** mexer, juntar o **Belcolade Selection Lait** e voltar a mexer.

Adicionar o **Praliné á l'Ancienne 67%**, passar a varinha mágica.

Deixar arrefecer até aos 35°C.

Juntar a manteiga e envolver até ficar homogéneo.

Rock Glaze Caramelo

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 Framboesa

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, deixar estabilizar.

Unir duas meias esferas, e cobrir com **Belcolade Selection Lait** previamente temperado. Deixar o chocolate cristalizar.

Banhar a gosto, consoante o desejado.





BOMBOM DE MANJERICÃO E LIMÃO

Ganache de Manjericão

Nata de Montar (Origem Animal)	400 g
Trimoline	80 g
Glucose	50 g
Manjericão fresco	300 g
Belcolade selection Blanc	700 g
Manteiga de Cacau	100 g
Manteiga	70 g
Cristais de Sorbitol	40 g

Misture as natas com o manjericão fresco (delicadamente cortado) e deixe ferver um pouco.

Adicione o **Trimoline** e o sorbitol.

Quando a mistura atingir os 75°C, passar por uma peneira. Adicione o **Belcolade Selection Blanc**, e a Manteiga de Cacau.

Misture o preparado usando uma varinha mágica para obter um recheio homogêneo e suave.

Quando a ganache atingir os 35°C, adicione a manteiga fria e termine a mistura.

Esta ganache deve estar a uma temperatura de 26°C antes de encher o molde.

Montagem/ Decoração

Pinte o molde em esfera, com manetiga de cacau amarela e deixe cristalizar. Por cima da camada amarela, faça o mesmo em verde.

Encher os moldes com **Belcolade Selection Blanc**. Colocar um pouco de **Deli Citron**.

Seguidamente encher com a ganache de manjericão. Deixar cristalizar.

Fechar os moldes com **Belcolade Selection Blanc**.





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •



TORRÃO

Ganache Catalã

Nata de Montar (Origem Animal)	500 g
Açúcar Granulado	75 g
Glucose	90 g
Casca de Limão	3 pc
Pau de canela	1 pc
Belcolade selection Blanc	520 g
Manteiga de Cacau	120 g
Manteiga	120 g
Canela em pó	2 g

Aqueça as natas com a casca de limão e o pau de canela. Deixe em infusão. Caramelize o açúcar granulado até que fique castanho claro e adicione a glucose.

Retire o caramelo do lume e adicione as natas quentes. Peneire este creme caramelizado. Adicione o **Belcolade Selection Blanc**, a **Manteiga de Cacau** e a canela em pó e misture até obter um recheio homogêneo. Quando o recheio atingir os 35-38°C, adicione a manteiga e misture novamente com o auxílio da varinha mágica.

Montagem/ Decoração

Com um pincel, mergulhe o **Belcolade Selection Noir** temperado nos moldes. Quando estiver cristalizado, encamise os moldes com **Belcolade Selection Blanc**. Quando o recheio atingir uma temperatura de 28°C, verta o mesmo nos moldes.

Deixe cristalizar durante 12 horas em temperatura controlada, a 18°C com uma humidade média abaixo de 60%.

Fechado o bombom de chocolate usando **Belcolade Selection Blanc** temperado.





TRUFA DE FRAMBOESA

Base

Starfruit Framboesa	240 g
Licor de Framboesa	30 g
Trimoline	100 g
Belcolade Origin Vietnam 45	700 g
Belcolade Origin Peru 64	90 g
Manteiga	150 g

Ferver o Starfruit Framboesa juntamente com o Trimoline.

Fundir o Belcolade Origin Vietnam e Peru e juntar ao primeiro preparado.

Adicionar o licor e esperar que arrefeça até aos 35°C.

Juntar a Manteiga, mexer, e seguidamente passar a varinha mágica.

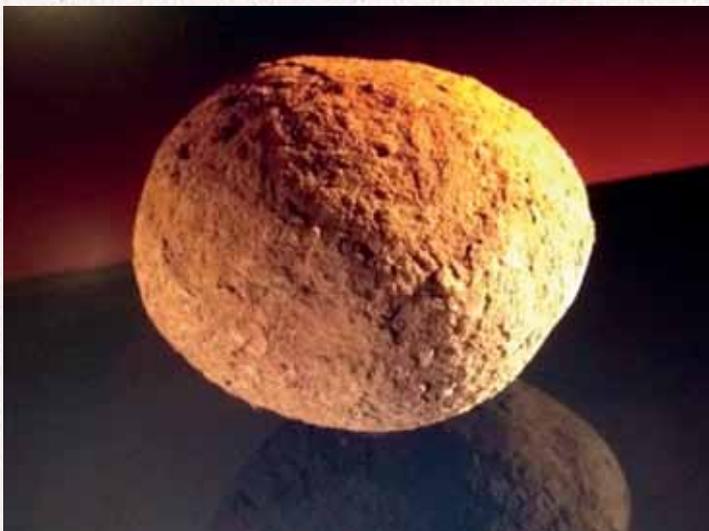
Deixar estabilizar.

Montagem/ Decoração

Depois de estabilizada a ganache, fazer bolas do tamanho desejado.

Deixar secar em ambiente fresco e seco.

Cobrir as trufas com Belcolade Selection Noir previamente temperado, e passar por cacau em pó.



TRUFA DE GENGIBRE E LIMA

Base

Chantypak	500 g
Trimoline	50 g
Belcolade Selection Blanc	1600 g
Raspa de lima	25 g
Gengibre cristalizado	50 g

Ferver o Chantypak com o Trimoline e a raspa da lima.
Verter sobre o Belcolade Selection Blanc e mexer até ficar homogéneo.
Adicionar o gengibre picado e mexer até ficar homogéneo.
Deixar estabilizar.

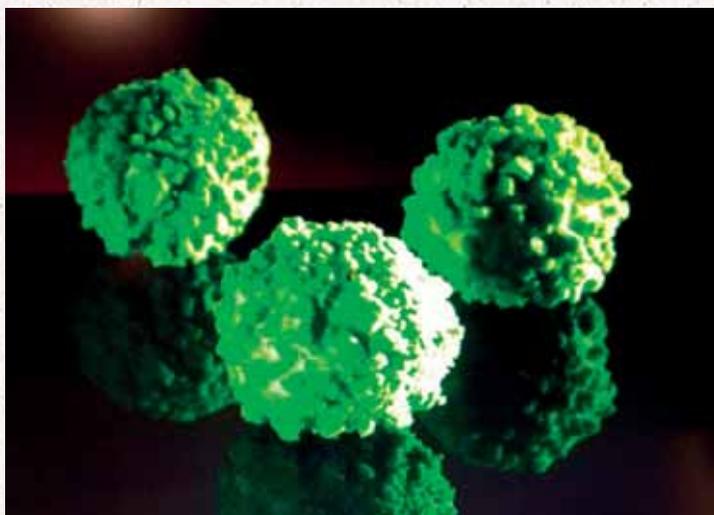
Montagem/ Decoração

Depois de estabilizada a ganache, fazer bolas do tamanho desejado.

Deixar secar em ambiente fresco e seco.

Cobrir as trufas com Belcolade Selection Blanc previamente temperado.

Enquanto ainda estiverem frescas, pulverizar com purpurina vermelha, ou macarrons verdes desfeitos.



BOLACHA DARK

Base

Tegral Satin Muffin Aveia.....	1000 g
Farinha Tipo 55.....	500 g
Marga Aristo Bolo Rei	250 g
Manteiga.....	250 g
Ovos.....	100 g

Mexer com a raquete todos os ingredientes.

Laminar a massa a 2 mm, cortar com 3x9

Forno 170°C Tempo Aprox: 15 minutos.

Decoração

Banhar a bolacha, com Carat Cakau Dark, previamente fundido a 45°C.







Expo
Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •

Receitas de
Panificação



Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •



ALMOFADA TUTTO PUGLIESE

Almofada Tutto Pugliese

O-tentic Tutto Pugliese	1000 g
Água	750 g

Cobertura

Farinha tipo 70	500 g
Água	500 g

Modo de operar:

Amassar cerca de 3 minutos em primeira velocidade e ±6 minutos em segunda velocidade.

Dividir em unidades de 500 gr , deixar em estanca cerca de 30 minutos.

Dar o formato desejado, aplicar a cobertura e decorar com tiras da mesma massa com cerca de 2cm.

Com ajuda de um cortante em forma de flor cortar, aplicar em cima da almofada e peneirar com farinha, deixar fermentar cerca de 30 minutos.

Cozer.

Temperatura: ±210°C 1ar e ±220°C teto

Tempo: ±30 minutos;

Dar vapor no início da cozedura.





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •



ATELIER ANCIENT

Atelier Ancient

Farinha tipo 65	3000 g
Sapores Bohème Atelier	300 g
Softgrain Ancient	900 g
Água	2400 g
Levedura Okedo Vermelha	30 g
Sal	30 g

Modo de operar:

Amassar ±3 minutos na velocidade 1 e cerca de 6 minutos na velocidade 2.

Dar estanca em bloco durante 18 horas.

Dividir em unidades de 500 g e dar o formato pretendido. Deixar fermentar cerca de uma hora.

Polvilhar com farinha.

Cozer.

Temperatura: ±215°/220°

Tempo: ±25 minutos.

Dar vapor no início da cozedura.



ATELIER QUINOA

Atelier Quinoa-

Farinha tipo 65	3000 g
Sapores Bohème Atelier	300 g
Softgrain Quinoa	900 g
Água	2400 g
Levedura Okedo Vermelha	30 g
Sal	30 g

Modo de operar:

Amassar ±3 minutos na velocidade 1 e cerca de 6 minutos na velocidade 2.

Dar estanca em bloco durante 18 horas.

Dividir em unidades de 500 g e dar o formato pretendido. Deixar fermentar cerca de uma hora.

Polvilhar com farinha.

Cozer.

Temperatura: ±215°/220°

Tempo: ±25 minutos.

Dar vapor no início da cozedura.





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •

BAGUETE PORTUGUESA COM SEMENTES

Baguete Portuguesa c/ sementes

Farinha tipo 65.....	1000 g
O-tentic Origin.....	40 g
Softgrain Quinoa.....	250 g
Água.....	700 g
Sal.....	18 g

Modo de operar:

Amassar ±3 minutos na velocidade 1 e cerca de 6 minutos na velocidade 2.

Dividir em unidades de 500g, dar o formato da barra.

Dividir em unidades de 500g, dar o formato da barra.

Fermentar cerca de 35 minutos. //

Polvilhar com farinha e dar um corte de ponta a ponta. Cozer.

Temperatura: ±225°/235°

Tempo: ±25 minutos

Dar vapor no início da cozedura.





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •

BAGUETE PUGLIESE

Baguete Pugliese

O-tentic Tutto Pugliese 1000 g
Água 700 g

Modo de operar:

Amassar ±3 minutos na velocidade 1 e cerca de 6 minutos na velocidade 2.

Dividir em unidades de 300g, deixar em estanca cerca de 30 minutos.

Dar o formato a baguete e deixar fermentar cerca de 20 minutos.

Polvilhar com farinha e dar os cortes.

Cozer.

Temperatura: ±225°/235°

Tempo: ±25 minutos

Dar vapor no inicio da cozedura.





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •

BARRA PUGLIESE

Barra Pugliese

O-tentic Tutto Pugliese 1000 g
Água 800 g

Modo de operar:

Amassar ±3 minutos na velocidade 1 e cerca de 6 minutos na velocidade 2.

Dividir em unidades de 400g, deixar em estanca cerca de 30 minutos.

Dar o formato de uma barra e deixar fermentar cerca de 35 minutos.

Polvilhar com farinha e dar um corte sobre o comprimento.

Cozer.

Temperatura: ±225° lar e 235° teto

Tempo: ±20 minutos

Dar vapor no inicio da cozedura.





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •



BRIOCHE COM QUINOA

Brioche com Quinoa

Tegral Brioche Sapore	3000 g
Softgrain Quinoa	750 g
Água	1300 g
Levedura Okedo Ouro	45 g

Modo de operar:

Amassar ±3 minutos na velocidade 1 e cerca de 6 minutos na velocidade 2.

Dar formato em bloco e deixar em estanca cerca de 2 horas.

Dividir em unidades de 800g, dar o formato pretendido. Polvilhar com farinha e deixar fermentar cerca de 1 hora.

Polvilhar com Surfin antes de cozer.

Temperatura: ±190°

Tempo: Entre 15 a 20 minutos.

Dar vapor no inicio da cozedura.





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •

CREARTE ANCIENT

CreArte Ancient

Farinha tipo 65	3000 g
CreArte Mistura	300 g
Softgrain Ancient	900 g
Água	1800 g
Levedura Okedo Vermelha	15 g

Modo de operar:

Amassar ±3 minutos na velocidade 1 e cerca de 6 minutos na velocidade 2.

Dar formato em bloco e deixar em estanca cerca de 17 horas.

Dividir em unidades de 400g, dar o formato pretendido. Polvilhar com farinha e deixar fermentar cerca de 35 minutos.

Virar e polvilhar com farinha.

Cozer.

Temperatura: ±220° lar e ±230° teto.

Tempo: Cerca de 25 minutos.

Dar vapor no inicio da cozedura.





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •

CREARTE QUINOA

CreArte Quinoa

Farinha tipo 65	3000 g
CreArte Tradição	300 g
Softgrain Quinoa	600 g
Água	2400 g
Levedura Okedo Vermelha	15 g

Modo de operar:

Amassar ± 3 minutos na velocidade 1 e cerca de 6 minutos na velocidade 2.

Dar estanca em bloco cerca de 17 horas.

Dividir em unidades de 500g, deixar fermentar cerca de 1 hora.

Dar o formato pretendido e polvilhar com farinha .

Temperatura: $\pm 215^{\circ}/220^{\circ}$

Tempo: ± 25 minutos.

Dar vapor no inicio da cozedura.





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •

CROISSANT MEIO FOLHADO

Croissant meio folhado

Tegral Brioche Manteiga	1000 g
Água	340 g
Levedura Okedo Ouro	15 g
Margarina Aristo Croissant	300 g

Modo de operar:

Amassar ±3 minutos na velocidade 1 e cerca de 6 minutos na velocidade 2.

Dar 3 voltas simples com a incorporação da Margarina Aristo Croissant.

Laminar, cortar Triângulos de ±90g.

Levedar cerca de 30 minutos.

Pincelar com ovo antes de levar a cozer.

Temperatura: ±230°

Tempo: ±8 minutos.





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •



DURUM QUINOA

Durum Quinoa

Farinha tipo 65	3000 g
O-tentic Durum	120 g
Softgrain Quinoa	900 g
Água	2250 g
Sal	54 g

Modo de operar:

Amassar ±3 minutos na velocidade 1 e cerca de 6 minutos na velocidade 2.

Deixar fermentar em bloco cerca de 17 horas.

Dividir em unidades de 500g, dar formato e deixar em estanca cerca de 1 hora.

Fermentar cerca de 35 minutos e polvilhar com farinha .
Cozer.

Temperatura: Entre 205°/210°

Tempo: 30 a 35 minutos.





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •



FLÔR

Flôr

O-tentic Tutto Pugliese	1000 g
Água	700 g

Modo de operar:

Amassar ±2 minutos na velocidade 1 e cerca de 10 minutos na velocidade 2.

Deixar fermentar cerca de 30 minutos.

Pesar em unidades de 100g enrolar em bolas.

Esticar tipo bico de pato e juntar 4 pães.

Laminar um pouco de massa a 3mm.

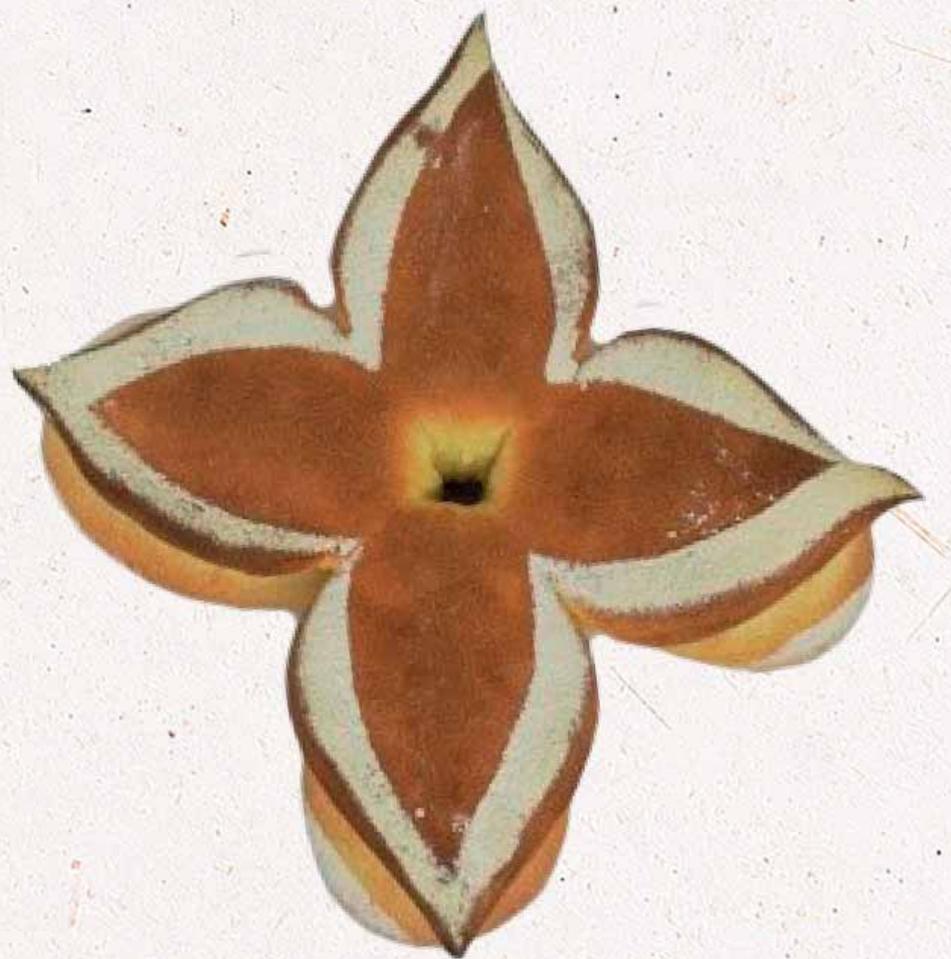
Cortar um formato tipo flor e colocar por cima dos 4 pães.

Deixar levedar cerca de 50 minutos.

Polvilhar com farinha.

Temperatura: ±200° lar e ±210° teto

Tempo: ±25 minutos





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •

PÃO DA ALDEIA

Pão da Aldeia

Farinha Tipo 65	2100 g
Farinha Tipo 80	900 g
Sapora Boheme Atelier	450 g
Água	1800 g
Levedura Okedo Vermelha	30 g

Modo de operar:

Amassar ±3 minutos na velocidade 1 e cerca de 6 minutos na velocidade 2.

Dar estanca em bloco cerca de 16 a 18 horas.

Dividir em unidades de 400g, dar o formato e colocar na tela.

Deixar fermentar cerca de 5 a 10 minutos;

Virar e polvilhar com farinha.

Temperatura: ±220°C lar e ±230°C teto.

Tempo: ±20 minutos.

Dar vapor no início da cozedura



PÃO D'AVÓ ESCURO

Pão d'avó escuro

Farinha tipo 65	2700 g
Farinha tipo 70	300 g
Sapora Bohème Atelier	300 g
Água	2100 g
Levedura Okedo Vermelha	30 g
Farinha de Malte	60 g
Açúcar	30 g

Modo de operar:

Amassar ±3 minutos na velocidade 1 e cerca de 6 minutos na velocidade 2.

Dar estanca a massa cerca de 1 hora.

Dividir em unidades de 400g, dar formato e deixar em estanca cerca de 1 hora.

Polvilhar com farinha e cortar.

Cozer.

Temperatura: ±215°/220°

Tempo: ±25 minutos.

Dar vapor no inicio da cozedura.





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •



PÃO INOVAÇÃO

Pão Inovação

O-tentic Tutto Pugliese	1000 g
Água	700 g

Cobertura

Farinha de arroz	100g
Levedura Okedo Vermelha	5g
Açúcar	50g
Óleo	10g
Água	50g

Modo de operar:

Amassar cerca de 2 minutos na velocidade 1 e ±10 minutos na velocidade 2.

Deixar levedar cerca de 30 minutos.

Pesar em unidades de 100g e enrolar bem.

Colocar na forma e deixar levedar cerca de 30 minutos.

Colocar a cobertura com a ajuda de um saco de pasteleiro.

Polvilhar com sementes a gosto.

Cozer.

Temperatura: ±210° lar e ±230° teto.

Tempo: ±15 minutos





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •

NAPOLEÃO

Napoleão

O-tentic Tutto Pugliese 1000 g
Água 800 g

Modo de operar:

Amassar ±2 minutos na velocidade 1 e cerca de 10 minutos na velocidade 2.

Dar descanso em bloco de 60 minutos.

Pesar em unidades de 500g e dar formato quadrado.

Pulvilhar com farinha e cortar em cruz.

Cozer.

Temperatura: ±210° lar e ±215° teto.

Tempo: ±30 minutos





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •



PÃO PUGLIESE

Pugliese

O-tentic Tutto Pugliese	1000 g
Água	750 g

Modo de operar:

Amassar ±4 minutos na velocidade 1 e cerca de 3 minutos na velocidade 2.

Dividir em unidades de 600g, enrolar e deixar em estanca cerca de uma hora polvilhada com semola de milho.

Dar o formato do Pugliese tendido com semola de milho e deixar fermentar cerca de uma hora.

Cozer.

Temperatura: 180°

Tempo: ±60 minutos





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •

PURAVITA RÚSTICO ANCESTRAL

Puravita Rústico Ancestral

Tegral Puravita Rústico Ancestral	1000 g
Levedura Okedo	10 g
Água	650 g
Puravita Decor Quinoa Branca ..	150 g

Modo de operar:

Amassar ±2 minutos na velocidade 1 e cerca de 7 minutos na velocidade 2.

Deixar em repouso/cerca de 45 minutos.

Dividir em unidades de ±600g, deixar em estanca cerca de 10 minuto.

Dar o formato pretendido e passar em sementes de Quinoa.

Deixar fermentar cerca de 30/35 minutos. Dar corte a meio.

Cozer.

Temperatura: ±215°

Tempo: ±20 minutos

Dar vapor no inicio da cozedura.





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •



CROISSANT COM SEMENTES

Croissant com sementes

Tegral Brioche Sapore	1000 g
Sapore Quinoa	300 g
Levedura Okedo Ouro	10 g
Água	+/- 350g
Margarina Aristo Bolo Rei	50 g

Modo de operar:

Amassar ±3 minutos na velocidade 1 e cerca de 6 minutos na velocidade 2, excepto a marg. **Aristo Bolo Rei**.

Esticar a massa ligeiramente, barrar 2/3 da massa com a Margarina. Dar uma volta simples. Laminar a massa.

Fazer croissant de cerca 80g. Colocar no tabuleiro.

Deixar fermentar ±50 minutos.

Pincelar com ovo.

Temperatura: ±200ºlar e ±210º teto

Tempo: ±15 minutos



ROSCA RÚSTICA

Rosca Rústica

O-tentic Tutto Pugliese	1000 g
Água	800 g

Modo de operar:

Amassar ±2 minutos na velocidade 1 e cerca de 6 minutos na velocidade 2.

Deixar repousar a massa cerca de 30 minutos.

Dividir em unidades de 100 g, enrolar e deixar repousar cerca de 10 minutos;

Dar o formato de “rosca” e colocar na tela.

Fermentar cerca de 30 minutos.

Virar as unidades e peneirar com farinha.

Cozer.

Temperatura: ±215°lar e ±225° teto

Tempo: ±15 minutos

Dar vapor ao inicio da cozedura.





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •

PÃO QUAD

Pão Quad

Farinha tipo 65	2400 g
Farinha tipo 70	600 g
Farinha milho	150 g
Boheme Atelier	300 g
Água	2700 g
Levedura Okedo Vermelha	15 g
Sal	30 g

Modo de operar:

Amassar ±2 minutos na velocidade 1 e cerca de 7 minutos na velocidade 2.

Deixar a massa em estanca, em bloco, cerca de 17 horas.

Dividir em unidades de 450g e dar o formato pretendido.

Deixar fermentar cerca de 30 minutos

Pulvilhar com farinha e cortar.

Temperatura: ±215°/220°

Tempo: ±25 minutos

Dar vapor no inicio da cozedura.





Expo Puratos

• Panificação | Pastelaria | Chocolate | Savoury •

DURUM ANCIENT

Pão Quad

Farinha tipo 65.....	3000 g
O-tentic Durum.....	120 g
Sofhtgrain Ancient.....	900 g
Água.....	2250 g
Sal.....	54 g

Modo de operar:

Amassar ±3 minutos na velocidade 1 e cerca de 6 minutos na velocidade 2.

Dividir em unidades de 500g, dar formato e deixar a massa em estanca cerca de 1 hora.

Deixar fermentar cerca de 35 minutos

Pulvilhar com farinha. Cozer

Temperatura: ±205°/210°

Tempo: ±30 a 35 minutos



Para mais
informações
consulte o nosso:

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


Puratos
Parceiros de confiança na inovação