

NOVO

# SATIN CAKE

## maçã & Alcobaça

Possibilidades infinitas, o sabor da **NOSSA** terra

100% Maçã de Alcobaça

sem aromas nem  
corantes artificiais

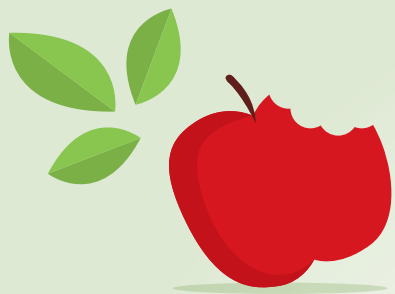
sem palmeira

contém  
pedaços de maçã

com tecnologia Acti-Fresh  
para maior frescura



PRODUZIDO EM  
PORTUGAL




## Sabor e frescura



são os fatores mais importantes e influentes na decisão de compra de produtos de pastelaria

81%

dos consumidores portugueses gostam de sabores tradicionais e familiares, com os quais se identificam



A maçã de Alcobaça representa o que o nosso país tem de melhor: é uma bomba de sabor, frescura e benefícios nutricionais!



A **textura** tornou-se um elemento chave e complementar do sabor



63%

dos consumidores em Portugal gostam de experimentar alimentos com texturas diferentes do habitual



No **Satin Cake Maçã de Alcobaça** encontramos pequenos pedaços da própria maçã que, para além de um sabor mais intenso, conferem uma textura diferente e inovadora ao produto final




69%

dos consumidores consideram que podemos tornar a nossa alimentação mais saudável ao incluir ingredientes de valor acrescentado, com benefícios comprovados para a nossa saúde

A **saúde** na alimentação é cada vez mais valorizada pelos consumidores



A fruta é uma excelente opção para complementar a nossa pastelaria. Com sabores tradicionais e de origem local, ainda melhor!





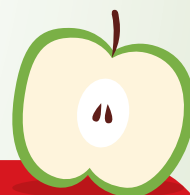


Grande parte dos consumidores procura saber mais sobre a **origem** dos ingredientes

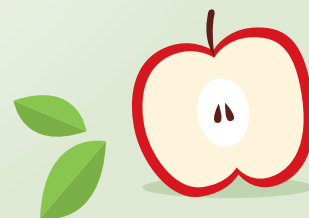
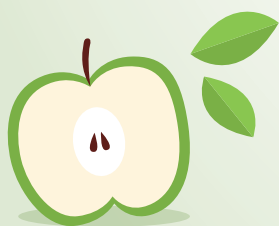


**69%**

dos consumidores portugueses querem saber que ingredientes compõem um determinado produto



Comunique a origem da **Maçã de Alcobaça** e desperte o interesse e a confiança dos seus clientes!



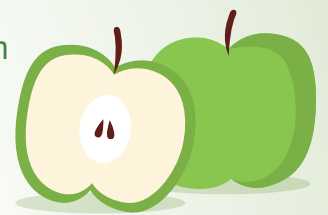




## Sobre a Maçã de Alcobaga

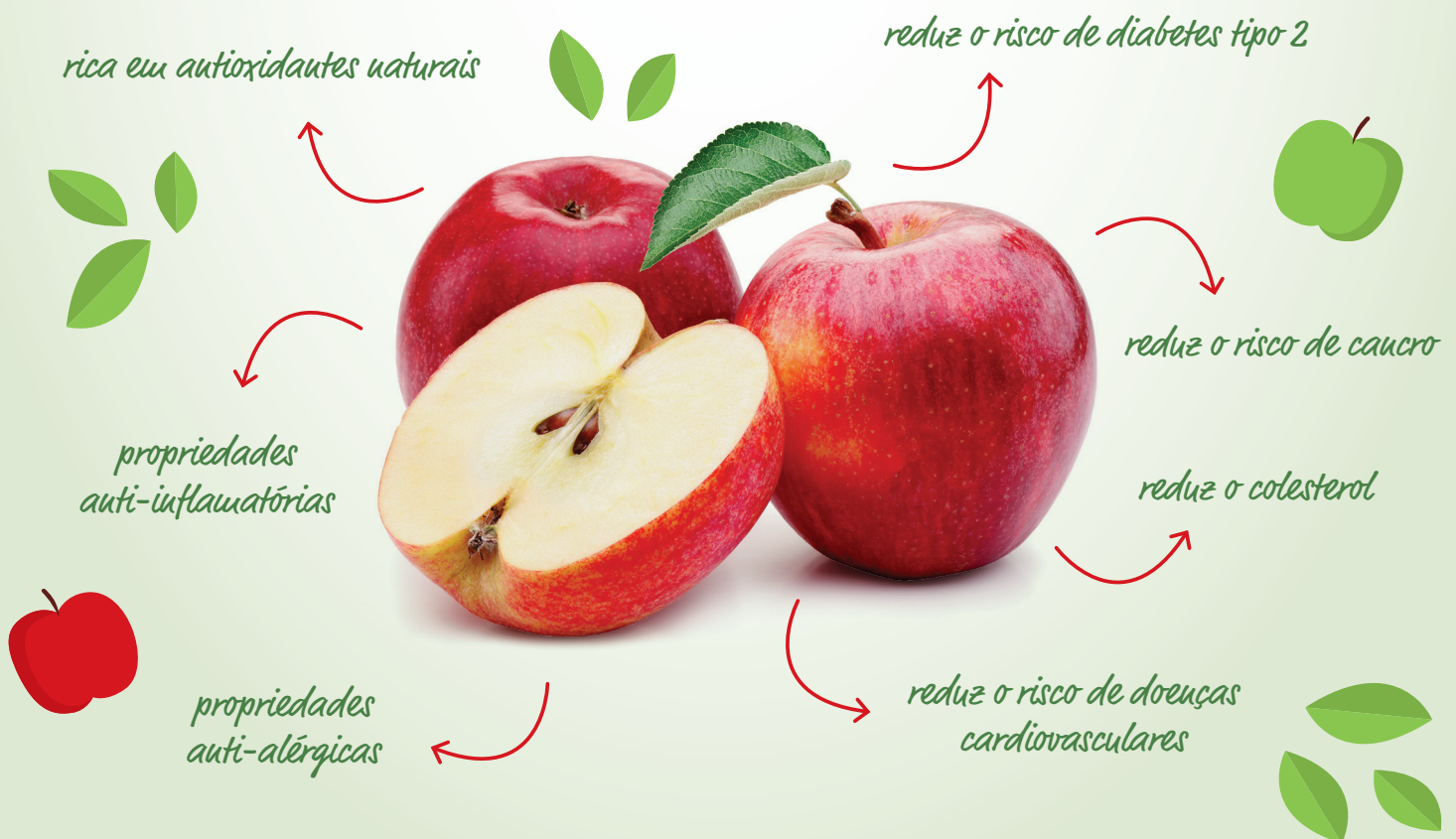
A história agrícola da Região de Alcobaga começa em 1154 com a instalação dos primeiros monges vindos da Abadia de Claraal. Os monges agrónomos procedem à colonização das terras e dedicam-se ao desenvolvimento da agricultura e ao cultivo de fruteiras, em especial de macieiras, que começam logo a ter importante significado. Numa época em que a doçaria estava pouco desenvolvida, a maçã servia de sobremesa depois de faustosas refeições.

A Maçã de Alcobaga é hoje produzida sob um “saber fazer” secular passado entre gerações de fruticultores e segundo as mais modernas e mais racionais tecnologias eco-culturais, que permitem melhorar a qualidade, garantir a segurança alimentar e contribuir para o equilíbrio do meio ambiente.



## Características particulares

As maçãs de Alcobaga caracterizam-se pela excelente consistência e crocância e pelas elevadas percentagens de açúcar e acidez, resultando num sabor agridoce muito específico e um aroma bastante intenso e agradável.





# SATIN CAKE maçã & Alcobaça

Possibilidades infinitas, o sabor da **NOSSA** terra

PRODUTO COMPLETO PARA O FABRICO DE BOLO DE MAÇÃ

Maçã 100%  
de Alcobaça

Cum pedaços  
de maçã!

Sem aromas  
artificiais

Produto completo:  
apenas precisa de  
juntar os líquidos

Sem palmeia

Qualidade  
Satin Cake!

Cum tecnologia Acti-Fresh

Mantém a **frescura**

Melhora a  
**performance** do produto

**ACTI-FRESH  
INSIDE**

**ÓTIMA  
FRESCURA**

Características:  
suavidade, humidade,  
coesividade da miga  
e resiliência

# Cookies de Maçã de Alcobaça e Sultanas

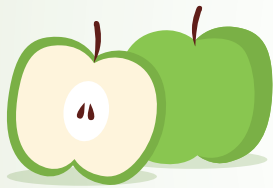


## Ingredientes

Tegral Satin Cake Maçã de Alcobaça .....	1.000 g
Margarina Aloha Massas .....	300 g
Ovos .....	100 g
Açúcar .....	50 g
Sultanas .....	200 g

## Modo de operar

- Bater todos os ingredientes, durante 4 minutos, em velocidade lenta, excepto as sultanas.
- Depois da massa amassada, envolver as sultanas.
- Tender em formato de bola e fonear.
- Cozer a uma temperatura de 200°C durante 11 minutos.



# Tarte de Maçã



## CAKE DE MAÇÃ DE ALCOBAÇA

### Ingredientes

Tegral Satin Cake Maçã de Alcobaça .....	1.000 g
Ovos .....	350g
Óleo .....	300g
Água .....	225g

### Modo de operar

- Bater todos os ingredientes, durante 4 minutos, em velocidade média.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Untar uma forma de Ø18 cm com Margarina Aristo Bolo Rei, e polvilhar com açúcar.
- Dispor maçã fatiada dentro da forma, de seguida colocar 400g de Satin Cake Maçã de Alcobaça por cima e fonear.
- Temperatura: 180°C lar, 180°C teto.
- Tempo: ±30 minutos
- Depois de fria, pintar com Miroir Neutro.







## Camadas de Maçã

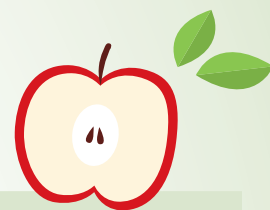
### CAKE DE MAÇÃ DE ALCOBAÇA

#### Ingredientes

Tegral Satin Cake Maçã de Alcobaça .....	1.000 g
Ovos .....	350 g
Água .....	225 g
Óleo .....	300 g

#### Modo de operar

- Bater todos os ingredientes, durante 4 minutos, em velocidade média



#### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar uma tira de papel siliconizado no fundo de uma forma de bolo Mármore.
- Colocar um pouco de *Satin Cake Maçã de Alcobaça* no fundo da forma. De seguida dispor maçã fatiada por cima. Repetir a operação até encher a forma.
- Dispor maçã por cima. Fornear.
- Temperatura: 180°C
- Tempo: ±45 minutos
- Depois de fria, polvilhar com **Surfin** nas laterais.

## Bolo da Avó de Maçã de Alcobaça

### CAKE DE MAÇÃ DE ALCOBAÇA

#### Ingredientes

Tegral Satin Cake Maçã de Alcobaça .....	1.000 g
Ovos .....	350 g
Água .....	225 g
Óleo .....	300 g

#### Modo de operar

- Bater todos os ingredientes, durante 4 minutos, em velocidade média.

### CRUMBLE DE MAÇÃ DE ALCOBAÇA

#### Ingredientes

Teg. Satin Cake Maçã de Alcobaça.....	375 g
Margarina Aristo Bolo Rei .....	150 g
Canela em Pó.....	2 g

#### Modo de operar

- Misturar muito bem todos os ingredientes. Reservar.

#### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Forrar formas com buraco, com papel, e colocar 400g de massa em cada forma.
- Colocar o crumble de Maçã de Alcobaça por cima. Fornear.
- Temperatura: 180°C lar.
- Tempo: ±35 minutos.





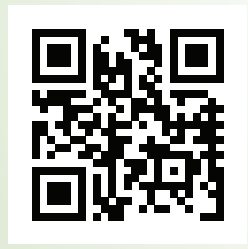
*Para mais informações,  
consulte-nos:*

SITE

CANAL YOUTUBE

FACEBOOK

INSTAGRAM



**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

