

Receituário
BOLO-REI & SONHOS
• 2019 •





ÍNDICE

3 ✨ *Sonhos*

4 ✨ Sonhos Tradicionais
Sonhos com recheio de Framboesa

5 ✨ Sonhos de Abóbora
Sonhos com recheio de Caramelo Salgado

6 ✨ Sonhos com recheio de Maçã e Canela
Sonhos com recheio de Chocolate

7 ✨ Sonhos com recheio de Abóbora
Sonhos em Calda

8 ✨ Sonhos com recheio de Frutos Vermelhos
Sonhos com recheio de Morango

9 ✨ *Bolo-Rei*

10 ✨ Bolo-Rei Tradicional
Bolo-Rei de Abóbora e Noz

11 ✨ Bolo-Rei de Chocolate
Bolo-Rei de Gila

12 ✨ Bolo-Rei de Manteiga
Bolo-Rei Folhado

13 ✨ Bolo-Rei Desmanchado
Estrela

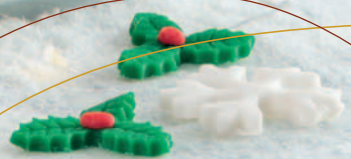
14 ✨ Árvore Surpresa
Coroa de Coco e Maçã

15 ✨ Bolo-Rei Infantil





Receitas
SONHOS



Sonhos *tradicionais*

Massa Sonhos

Ingredientes

Tegral Sonhos	1.000 g
Ovos	1.100 g
Água	1.400 g

Método de operar

- Bater com a raquete todos os ingredientes, ± 5 minutos em velocidade média/alta.
- Colocar uma colher de gelado média.
- Temperatura fritadeira: 170°C
- Tempo: ± 15 minutos



Montagem/Decoração

- Depois de arrefecidos, passar os *Sonhos* por açúcar e canela a gosto.

Sonhos *com recheio de framboesa*

Massa Sonhos

Ingredientes

Tegral Sonhos	1.000 g
Ovos	1.100 g
Água	1.400 g

Método de operar

- Bater com a raquete todos os ingredientes, ± 5 minutos em velocidade média/alta.
- Colocar uma colher de gelado média.
- Temperatura fritadeira: 170°C
- Tempo: ± 15 minutos



Recheio de Framboesa

Ingredientes

Pralicrac Framboesa	250 g
Deli Cheesecake	250 g
Natas Montar 35%	250 g

Método de operar

- Bater todos os ingredientes até ficar com uma mistura homogênea.

Montagem/Decoração

- Depois de arrefecidos, passar os *Sonhos* por açúcar e canela a gosto.
- Recheiar os *Sonhos* com *Recheio de Framboesa* a gosto.

Sonhos *de abóbora*

Massa Sonhos

Ingredientes

Tegral Sonhos de Abóbora	1.000 g
Água	± 1.600 g

Método de operar

- Colocar na batedeira a água e, em seguida, o produto **Tegral Sonhos de Abóbora**.
 - Bater com raquete em baixa velocidade até incorporação dos líquidos e, em seguida, 5 minutos em velocidade elevada até obter uma massa homogênea.
- Temperatura fritadeira:** 180°C
Tempo: ± 10 minutos



Montagem/Decoração

- Depois de arrefecidos, passar os *Sonhos* por açúcar e canela em pó.

Sonhos *com recheio de caramelo salgado*

Massa Sonhos

Ingredientes

Tegral Sonhos	1.000 g
Ovos	1.100 g
Água	1.400 g

Método de operar

- Bater com a raquete todos os ingredientes, ± 5 minutos em velocidade média/alta.
 - Colocar uma colher de gelado média.
- Temperatura fritadeira:** 170°C
Tempo: ± 15 minutos



Recheio de Caramelo Salgado

Ingredientes

Pralicrac Caramelo Salgado	250 g
Deli Cheesecake	250 g
Natas Montar 35%	250 g

Método de operar

- Bater todos os ingredientes até ficar com uma mistura homogênea.

Montagem/Decoração

- Depois de arrefecidos, passar os *Sonhos* por açúcar e canela a gosto.
- Recheiar os *Sonhos* com *Recheio de Caramelo Salgado* a gosto.

Sonhos *com recheio de maçã e canela*

Massa Sonhos

Ingredientes

Tegral Sonhos	1.000 g
Ovos	1.100 g
Água	1.400 g

Método de operar

- Bater com a raquete todos os ingredientes, \pm 5 minutos em velocidade média/alta.
- Colocar uma colher de gelado média.
- Temperatura fritadeira: 170°C
- Tempo: \pm 15 minutos



Montagem/Decoração

- Depois de arrefecidos, passar os *Sonhos* por açúcar e canela a gosto.
- Recheiar os *Sonhos* com **Fruitfil Maçã e Canela** a gosto.

Sonhos *com recheio de chocolate*

Massa Sonhos

Ingredientes

Tegral Sonhos	1.000 g
Ovos	1.100 g
Água	1.400 g

Método de operar

- Bater com a raquete todos os ingredientes, \pm 5 minutos em velocidade média/alta.
- Colocar uma colher de gelado média.
- Temperatura fritadeira: 170°C
- Tempo: \pm 15 minutos



Cremyvit Chocolate

Ingredientes

Cremyvit Chocolate	500 g
Chantypak	150 g
Água	750 g

Método de operar

- Juntar o **Cremyvit Chocolate** e a água.
- Juntar as natas **Chantypak**.
- Bater aproximadamente durante 3 minutos.

Montagem/Decoração

- Depois de arrefecidos, passar os *Sonhos* por açúcar e canela a gosto.
- Recheiar os *Sonhos* com **Cremyvit Chocolate** a gosto.

Sonhos *com recheio de abóbora*

Massa Sonhos

Ingredientes

Tegral Sonhos	1.000 g
Ovos	1.100 g
Água	1.400 g

Método de operar

- Bater com a raquete todos os ingredientes, ± 5 minutos em velocidade média/alta.
 - Colocar uma colher de gelado média.
- Temperatura fritadeira:** 170°C
Tempo: ± 15 minutos



Montagem/Decoração

- Depois de arrefecidos, passar os *Sonhos* por açúcar e canela em pó.
- Rechear os *Sonhos* com **Fruitfil Abóbora** a gosto.

Sonhos *em calda*

Massa Sonhos

Ingredientes

Tegral Sonhos	1.000 g
Ovos	1.100 g
Água	1.400 g

Método de operar

- Bater com a raquete todos os ingredientes, ± 5 minutos em velocidade média/alta.
 - Colocar uma colher de gelado média.
- Temperatura fritadeira:** 170°C
Tempo: ± 15 minutos



Calda Sonhos

Ingredientes

Puradoce	a gosto
Pau de Canela	1 uni.
Casca de Limão	1 uni.

Método de operar

- Misturar todos os ingredientes.

Montagem/Decoração

- Depois de arrefecidos, regar os *Sonhos* com a *Calda*.

Sonhos *com recheio de frutos vermelhos*

Massa Sonhos

Ingredientes

Tegral Sonhos	1.000 g
Ovos	1.100 g
Água	1.400 g

Método de operar

- Bater com a raquete todos os ingredientes, \pm 5 minutos em velocidade média/alta.
- Colocar uma colher de gelado média.
- Temperatura fritadeira:** 170°C
- Tempo:** \pm 15 minutos



Montagem/Decoração

- Depois de arrefecidos, passar os *Sonhos* por açúcar e canela a gosto.
- Recheiar os *Sonhos* com **Fruitfil Frutos Vermelhos** a gosto.

Sonhos *com recheio de morango*

Massa Sonhos

Ingredientes

Tegral Sonhos	1.000 g
Ovos	1.100 g
Água	1.400 g

Método de operar

- Bater com a raquete todos os ingredientes, \pm 5 minutos em velocidade média/alta.
- Colocar uma colher de gelado média.
- Temperatura fritadeira:** 170°C
- Tempo:** \pm 15 minutos

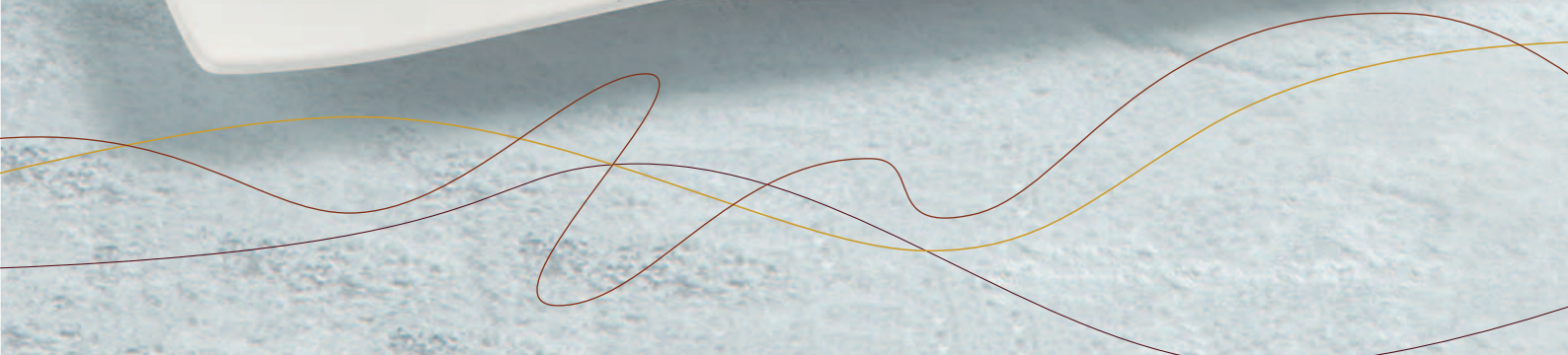


Montagem/Decoração

- Depois de arrefecidos, passar os *Sonhos* por açúcar e canela a gosto.
- Recheiar os *Sonhos* com **Fruitfil Morango** a gosto.



BOLO-REI



Bolo-Rei *tradicional*

Massa

Ingredientes

Tegral Bolo Rei	5.000 g
Água	± 1.600 g
Ovos	500 g
Levedura Okedo Ouro	100 g

Método de operar

- Amassar todos os ingredientes, exceto a levedura, durante 5 minutos.
- Incorporar a **Levedura Okedo Ouro** e amassar durante ± 10 minutos.
- Repousar em massa durante 5 minutos.



Frutas

Ingredientes

Sortido Picado	2.250 g
Frutos Secos	875 g
Sultanas	1.250 g

Montagem/Decoração

- Adicionar as *Frutas à Massa*.
- Temperatura massa: 27°C | Tempo estanca em massa: 60-90 minutos
- Pesar, enrolar e tender.
- Tempo levedação em tabuleiro: 20-30 minutos
- Pintar com ovo e decorar a gosto com frutas.

- Temperatura: ± 180°C | Tempo: 40-50 minutos, consoante o tamanho das peças
- Após cozedura, pincelar com **Harmony Sublimo** e polvilhar com açúcar em pó **Surfin**.

Bolo-Rei *de abóbora e noz*

Massa

Ingredientes

Tegral Bolo Rei	5.000 g
Água	± 1.600 g
Ovos	500 g
Levedura Okedo Ouro	100 g

Método de operar

- Amassar todos os ingredientes.
- Tempo amassadura: 3 minutos em 1ª velocidade, 10 minutos em 2ª velocidade
- Repousar 5 minutos.



Montagem/Decoração

- Por kg de massa, colocar 200g de **Margarina Aristo Croissant** e dar duas voltas simples. Laminar a 3mm de espessura.
- Recheiar com **Fruitfil Abóbora** e sobrepor noz em pedaços.
- Enrolar em forma de caracol, cortar peças com 2cm de largura. Dispor 9 peças, numa forma de entremeio com Ø16cm, previamente untada com **Puralix**.

- Colocar ± 45 minutos em fermentação numa câmara com 70% humidade e 35°C de temperatura.
- Pincelar com ovo, fornear.
- Temperatura: 190°C teto, 190°C lar | Tempo: ± 35 minutos
- Acabar com uma mistura de **Harmony Sublimo** e **Fruitfil Abóbora** - 50% de cada. Dispor noz por cima.

Bolo-Rei *de chocolate*

Massa

Ingredientes

Tegral Bolo Rei	5.000 g
Água	1.600 g
Ovo	500 g
Levedura Okedo Ouro	100 g
Carat Cakau Bitter	100 g
Belcolade Noir Grains	1.000 g

Método de operar

- Amassar todos os ingredientes (exceto os chocolates), durante 2 minutos em 1ª velocidade e 10 minutos em 2ª velocidade.
- Envolver o **Carat Cakau Bitter**, previamente derretido, até ficar uma massa homogênea.
- Repousar 5 minutos. Envolver as pepitas de **Belcolade Noir**.



Recheio de Chocolate

Ingredientes

Trufex Dark	1.000 g
Decorcrem Dark 520	500 g

Método de operar

- Bater os dois ingredientes, até ficar um creme aveludado.

Montagem/Decoração

- Pesar peças com 500g, bolear e repousar 10 minutos.
- Formatar o bolo rei. Colocar ± 45 minutos em fermentação numa câmara com 70% humidade e 35°C de temperatura.
- Pincelar com ovo. Fornear.
- **Temperatura:** 190°C teto, 190°C lar | **Tempo:** ± 28 minutos
- Depois de frio, abrir a peça a meio e rechear com o *Recheio de Chocolate*.
- Cobrir o topo com **Decorcrem White** a 30°C.
- Decorar com **Belcolade Choco Curls**, e polvilhar com Surfin.

Bolo-Rei *de gila*

Massa

Ingredientes

Tegral Bolo Rei	5.000 g
Água	± 1.600 g
Ovos	500 g
Levedura Okedo Ouro	100 g

Método de operar

- Amassar todos os ingredientes.
- **Tempo amassadura:** 3 minutos em 1ª velocidade, 10 minutos em 2ª velocidade
- Repousar 5 minutos.



Montagem/Decoração

- Pesar peças com 500g, bolear e repousar 10 minutos.
- Laminar a bola a 3mm de espessura.
- Rechear com **Deli Yema** o centro da peça, e sobrepor gila e canela em pó.
- Enrolar em forma de vergão, esticar e unir as pontas, para formar um círculo.
- Colocar ± 45 minutos em fermentação numa câmara com 70% humidade e 35°C de temperatura.
- Pincelar com ovo, fazer um corte circular na massa, no topo do bolo. Colocar amêndoa laminada, nas laterais. Fornear.
- **Temperatura:** 190°C teto, 190°C lar | **Tempo:** ± 35 minutos
- Acabar com **Harmony Sublimo**.

Bolo-Rei *de manteiga*

Massa

Ingredientes

Tegral Brioché Manteiga	3.000 g
Água	± 1.000 g
Levedura Okedo Ouro	45 g
Trimoline	90 g
Açúcar	150 g

Método de operar

- Amassar todos os ingredientes durante 3 minutos em 1ª velocidade.
- Passar para 2 velocidade durante mais 7 minutos.



Frutas

Ingredientes

Fruta Picada	1.500 g
Frutos Secos	1.500 g

Montagem/Decoração

- Amassar a *Massa* e juntar a fruta.
- Deixar em estanca cerca de uma hora.
- Dar formato e enfeitar.
- Levedar em tabuleiro mais 30 minutos e cozer a uma temperatura de 180°C durante 48 minutos (peças de 1kg).

Bolo-Rei *folhado*

Massa

Ingredientes

Tegral Bolo Rei	5.000 g
Água	± 1.600 g
Ovos	500 g
Levedura Okedo Ouro	100 g

Método de operar

- Amassar todos os ingredientes.
- Tempo amassadura:** 3 minutos em 1ª velocidade, 10 minutos em 2ª velocidade
- Repousar 5 minutos.



Montagem/Decoração

- Colocar 200g de **Margarina Aristo Croissant**, por kg de massa. Dar duas voltas simples.
- Laminar a massa a 4mm de espessura. Esticar a massa com 30 cm de largura.
- Cortar as laterais dos dois lados com 2cm de largura.
- Rechear com **Deli Yema** o centro da peça, e sobrepor gila, amêndoa torrada, fruta sortida picada e sultanas.
- Entrançar as tiras sobre o recheio.
- Colocar ± 45 minutos em fermentação numa câmara com 70% humidade e 35º de temperatura.
- Pincelar com ovo, colocar amêndoa laminada por cima e fornear.
- Temperatura:** 200°C teto, 190°C lar | **Tempo:** ± 30 minutos
- A meio da cozedura, polvilhar com **Surfin**, para caramelizar.

Bolo-Rei desmanchado

Massa

Ingredientes

Tegral Bolo Rei	5.000 g
Água	± 1.600 g
Ovos	500 g
Levedura Okedo Ouro	100 g

Método de operar

- Amassar todos os ingredientes.
- **Tempo amassadura:** 3 minutos em 1ª velocidade, 10 minutos em 2ª velocidade
- Repousar 5 minutos.



Montagem/Decoração

- Laminar a massa a 4mm de espessura. Esticar a massa com 30cm de largura.
 - Rechear com **Deli Yema** e sobrepor gila, amêndoa torrada, fruta sortida picada e sultanas.
 - Enrolar em caracol, dividir peças com 500g.
 - Colocar ± 45 minutos em fermentação numa câmara com 70% humidade e 35°C de temperatura.
 - Pincelar com ovo, decorar com frutas e fornecer.
- Temperatura:** 180°C teto, 180°C lar | **Tempo:** ± 40 minutos

Estrela

Base

Ingredientes

Tegral Bolo Rei	1.000 g
Água	± 320 g
Ovos	100 g
Levedura Okedo Ouro	25 g
Margarina Aristo Bolo Rei	150 g

Método de operar

- Amassar todos os ingredientes exceto a levedura, durante 5 minutos.
- Incorporar a **Levedura Okedo Ouro** e amassar durante ± 10 minutos.
- **Repouso em massa:** 5 minutos
- **Temperatura da massa:** ± 27°C
- **Tempo de estanca em massa:** entre 60 a 90 minutos



Montagem/Decoração

- Laminar a *Massa*.
 - Colocar 150g de **Margarina Aristo Bolo Rei** e dar uma volta simples.
 - Laminar a 2,5mm.
 - Enrolar a salsicha em bacon.
 - Cortar tiras de massa com 10x4cm.
 - Colocar a salsicha numa ponta e enrolar.
 - Cortar a massa em rolos com 4 cm
 - Colocar numa forma de estrela.
 - Levedar a 32°C, com humidade a 70%, durante ± 30 minutos. Fornear.
- Temperatura:** 190°C | **Tempo:** ± 35 minutos

Árvore surpresa

Base

Ingredientes

Tegral Bolo Rei	1.000 g
Água	200 g
Ovos	250 g (±5)
Margarina Aristo Bolo Rei	50 g
Bolaroma (opcional)	25 g
Levedura Okedo Ouro	25 g
Gila	300 g
Carat Vermicelli Rainbow	q.b.
Surfin	q.b.
Cereja	q.b.

Método de operar

- Amassar todos os ingredientes, exceto a Gila e o Carat Vermicelli Rainbow, que serão envolvidos na massa, no final da amassadura.
- Dividir em unidades de 50g, enrolar e formar com as mesmas a Árvore de Natal.
- Colocar a levedar cerca de 50 minutos.
- Antes de cozer, cortar as bolinhas em cruz com a ajuda de uma tesoura.
- Peneirar com Surfin e decorar com cerejas.
- Levantar a cozer.
- Temperatura: ± 180°C teto, 175°C lar
- Tempo: ± 30 minutos



Coroa de coco e maçã

Massa

Ingredientes

Tegral Bolo Rei	1.000 g
Água	± 450 g
Ovos	100 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Margarina Aristo Croissant	300 g

Método de operar

- Amassar tudo, exceto a Margarina Aristo Croissant, até obter uma massa lisa e formando o véu.
- Dar 2 voltas simples e colocar no frio, durante ± 30 minutos.



Creme de Coco

Ingredientes

Coco Ralado	100 g
Açúcar	100 g
Creme Tradição	50 g
Açúcar	100 g
Topfil Maçã	450 g

Método de operar

- Amassar tudo até criar uma pasta.

Montagem/Decoração

- Laminar a *Massa* a 3mm de espessura. Cortar retângulos com 30x20cm.
 - Na extremidade, com a ajuda de um cortante extensível, cortar a *Massa* com 2cm de distância a partir do meio, formando umas tiras.
 - Rechear com 200g de *Creme de Coco* por unidade.
 - Puxar a *Massa* formando um rolo com ± 40cm, para as tiras abrirem.
 - Unir as pontas, formando um círculo.
- Fermentação:** ± 30 minutos
- Pintar com ovo, cortar 2 maçãs às fatias finas e dispor por cima.
 - Polvilhar com coco ralado, misturando com açúcar húmido.
- Temperatura:** 180°C | **Tempo:** ± 30 minutos

SUGESTÃO: Após a cozedura, pincelar com **Harmony Sublimo**

Bolo-Rei infantil

Massa

Ingredientes

Tegral Bolo Rei	7.000 g
Tegral Satin Cake Red Velvet	3.000 g
Starfruit Fruits Rouges	1.000 g
Água	3.400 g
Levedura Okedo Ouro	150 g

Método de operar

- Amassar todos os ingredientes, 3 minutos em 1ª velocidade e 8 minutos em 2ª velocidade.



Recheio da Massa

Ingredientes

Belcolade Grains (Noir)	2.000 g
-------------------------	---------

Método de operar

- Envolver na massa.

Mousse de Framboesa

Ingredientes

Chantypak	1.000 g
Pralicrac Framboesa	600 g
Bavarois Neutre	160 g

Método de operar

- Bater todos os ingredientes com as varas até atingir a textura desejada.

Cobertura de Framboesa

Ingredientes

Pralicrac Framboesa	1.000 g
Belcolade Selection Blanc	400 g

Método de operar

- Aquecer ligeiramente o **Pralicrac Framboesa**.
- Juntar o **Belcolade Selection Blanc** fundido.

Montagem/Decoração

Tempo de estanca: aproximadamente 60 minutos

- Dividir em unidades de 400g. Formatizar.

Fermentação: aproximadamente 30 minutos

Temperatura do forno: ± 180°C

Tempo de cozedura: aproximadamente 40 minutos

- Depois de frio, abrir o Bolo Rei ao meio e aplicar a *Mousse de Framboesa*.
- Decorar com a *Cobertura de Framboesa* e gomas, como na foto.

*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


Puratos
Parceiros de confiança na inovação