

# Tegral Satin Cake

*Crie sem limites*



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

# Tegral Satin Cake

Novo

## Moist Chocolate

Aplicação:

<b>Tegral Satin Moist Cake Chocolate</b>	1000g
Ovos	350g
Óleo	300g
Água	225g

Modo de operar:

Misturar o **Tegral Satin Moist Cake Chocolate** com os ovos, óleo e a água. Bater com a raquete em velocidade moderada durante 3 minutos.  
Colocar 450 gramas de batido em formas retangulares. Cozer a temperatura de 180 °C aproximadamente 40 minutos.



## Neutro

Aplicação:

<b>Tegral Satin Cake</b>	1000g
Ovos (7)	350g
Óleo	300g
Água	225g

Modo de operar:

Misturar o **Tegral Satin Cake** com os ovos, óleo e água. Bater com a raquete em velocidade moderada durante ±5 minutos. Para um entremeio de 600g, cozer a 180°C, durante ±30 minutos.



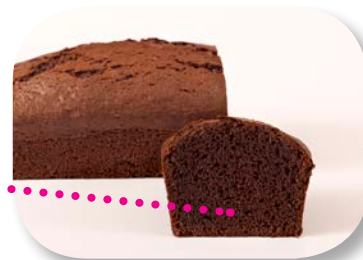
## Chocolate

Aplicação:

<b>Tegral Satin Cake Chocolate</b>	1000g
Ovos (7)	350g
Óleo	300g
Água	225g

Modo de operar:

Misturar o **Tegral Satin Cake Chocolate** com os ovos, óleo e água. Bater com a raquete em velocidade moderada durante ±5 minutos. Para um entremeio de 600g, cozer a 180°C, durante ±30 minutos.



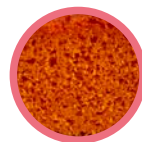
## Cenoura

Aplicação:

<b>Tegral Satin Cake Cenoura</b>	1000g
Ovos (7)	350g
Óleo	300g
Água	225g

Modo de operar:

Misturar o **Tegral Satin Cake Cenoura** com os ovos, óleo e água. Bater com a raquete em velocidade moderada durante ±5 minutos. Para um entremeio de 600g, cozer a 180°C, durante ±30 minutos. Depois de arrefecido, o bolo pode ser coberto com chocolate **Belcolade negro**.



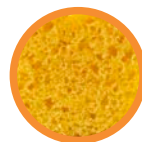
## Laranja

Aplicação:

<b>Tegral Satin Cake Laranja</b>	1000g
Ovos (7)	350g
Óleo	300g
Água	225g

Modo de operar:

Misturar o **Tegral Satin Cake Laranja** com os ovos, óleo e água. Bater com a raquete em velocidade moderada durante ±5 minutos. Para um entremeio de 600g, cozer a 180°C, durante ±30 minutos.



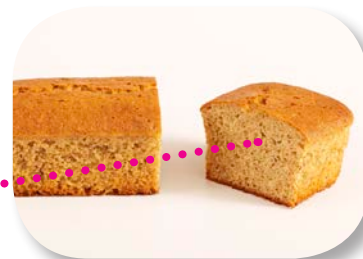
## Amêndoa

Aplicação:

<b>Tegral Satin Cake Amêndoa</b>	1000g
Ovos (7)	350g
Óleo	60g
Água	225g

Modo de operar:

Misturar o **Tegral Satin Cake Amêndoa** com os ovos, óleo e água. Bater com a raquete em velocidade moderada durante ±5 minutos. Para um entremeio de 600g, cozer a 180°C, durante ±30 minutos."



# Noz

Aplicação:

<b>Tegral Satin Cake Noz</b>	1000g
Ovos (6)	300g
Óleo	200g
Água	200g

Modo de operar:

Misturar o **Tegral Satin Cake Noz** com os ovos, óleo e água. Bater com a raquete em velocidade moderada durante  $\pm 5$  minutos. Para um entremeio de 600g, cozer a 180°C, durante  $\pm 30$  minutos. Como proposta de receita sugere-se a incorporação no batido de  $\pm 150$ g de sultanas ou  $\pm 100$ g de Belcolade Grains Noir Selection.



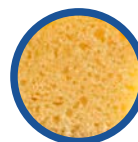
# logurte

Aplicação:

<b>Tegral Satin Cake logurte</b>	1000g
Ovos (7)	350g
Óleo	300g
Água	250g

Modo de operar:

Misturar o **Tegral Satin Cake logurte** com os ovos, óleo e água. Bater com a raquete em velocidade moderada durante  $\pm 5$  minutos. Para um entremeio de 600g, cozer a 180°C, durante  $\pm 30$  minutos. Deixar arrefecer e polvilhar com Surfín.



# Caramelo

Aplicação:

<b>Tegral Satin Cake Caramelo</b>	1000g
Ovos (7)	350g
Óleo	300g
Água	225g

Modo de operar:

Misturar o **Tegral Satin Cake Caramelo** com os ovos, óleo e água. Bater com a raquete em velocidade moderada durante  $\pm 5$  minutos. Para um entremeio de 600g, cozer a 180°C, durante  $\pm 30$  minutos.



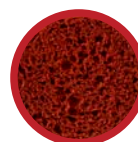
# Red Velvet

Aplicação:

<b>Tegral Satin Cake Red Velvet</b>	1000g
Ovos (7)	350g
Óleo	300g
Água	225g

Modo de operar:

Misturar o **Tegral Satin Cake Red Velvet** com os ovos, óleo e água. Bater com a raquete em velocidade moderada durante  $\pm 5$  minutos. Para um entremeio de 600g, cozer a 180°C, durante  $\pm 30$  minutos.



# Wholegrain

Aplicação:

<b>Tegral Satin Cake Wholegrain</b>	1000g
Ovos (7)	350g
Óleo	300g
Água	225g

Modo de operar:

Misturar o **Tegral Satin Cake Wholegrain** com os ovos, óleo e água. Bater com a raquete em velocidade moderada durante  $\pm 5$  minutos. Para um entremeio de 600g, cozer a 180°C, durante  $\pm 30$  minutos.



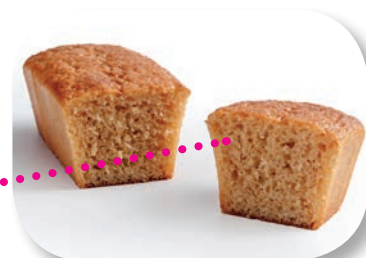
# Coco

Aplicação:

<b>Tegral Satin Cake Coco</b>	1000g
Ovos	350g
Água	225g
Leite	225g
Óleo	300g

Modo de operar:

Misturar o **Tegral Satin Cake Coco**, com os ovos, óleo e água. Bater com a raquete, em velocidade moderada, todos os ingredientes durante 2 minutos. Para um entremeio de 600g, cozer a 180°C, durante  $\pm 45$  minutos.



# Novo Moist

O **Satin Moist Cake Chocolate** é baseado na Pastelaria Americana, que entre várias especialidades, também é reconhecida pelos *cakes* às camadas, os *Layer cakes*.

Com este novo *cake*, os consumidores que pretendem voltar à sua infância e redescobrir os sabores da altura têm a oportunidade de reviver os clássicos bolos tradicionais.

É possível desenvolver receitas de base familiar, o denominado “bolo à fatia” ou desenvolver receitas inovadoras de base individual.

Ao adicionar diferentes recheios e coberturas, consegue manter a qualidade do *cake*.

**Satin Moist Cake Chocolate** contém tecnologia **Acti-Fresh**, o que proporciona o melhor fusão em boca, uma maior validade do cake e é perfeito para bolos de aniversário ou o conhecido Bolo Brigadeiro.

## Cake de chocolate

Aplicação:

<b>Tegral Satin Moist Cake Chocolate</b>	1000g
Ovos	350g
Óleo	300g
Leite	225g
Água	225g

Modo de operar:

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

## Gelatinado de Tangerina e Menta

Aplicação:

Tangerina (sumo e polpa)	500g
Laranja (sumo e polpa)	500g
<b>Trimoline</b>	500g
Massa gelatina	75g
Hortelã	3g

Modo de operar:

Num tacho levar o sumo, a polpa de laranja/ Tangerina e o **Trimoline** a ferver até obter o ponto desejado. Retirar do lume e juntar a massa de gelatina e a Hortelã ligeiramente picada.  
Espalhar num tapete e congelar.

## Ganache l’Ancienne

Aplicação:

<b>Chantypak</b>	500g
<b>Belcolade Selection Lait</b>	750g
<b>Praliné a l’Ancienne</b>	350g

Modo de operar:

Ferver o **Chantypak**, verter sobre o **Belcolade Selection Lait** e mexer até derreter na totalidade o chocolate. Juntar o **Praliné a l’Ancienne**.

## Mousse

Aplicação:

Leite	120g
<b>Deli Cheesecake</b>	100g
<b>Chantypak</b>	120g
Gemas	3 uni
Açúcar	25g
<b>Belcolade Selection Noir</b>	350g
<b>Chantypak</b> (batido)	250g
Massa de Gelatina	100g

Modo de operar:

Ferver o leite com **Chantypak**, juntar o açúcar com as gemas e mexer.  
Verter o preparado anterior sobre o **Belcolade Selection Noir**. Derreter a massa de gelatina e adicionar.  
Passar a varinha mágica.  
Adicionar **Deli Cheesecake**.  
Deixar arrefecer aos 35°C e juntar o **Chantypak** ligeiramente batido.

## Moist Chocolate

### Intenso de Chocolate



#### Montagem/Decoração

Num aro ligeiramente mais pequeno comparado com o do semifrio final, começar a montagem. Iniciar com um disco de *cake de Chocolate*, barrar com **Belcolade Selection Noir**. De seguida colocar uma camada de **Pralicroc**, sobrepor com uma camada de *Ganache l'Ancienne* e colar ao *gelatinado de tangerina e menta*. Reservar na congelação. Forrar um aro com película aderente e colocar à porta do forno para esticar e ficar lisa.

Verter *Mousse* até metade da forma, sobrepor a montagem previamente executada e pressionar fazendo a mousse ascender até ao topo da forma. Cobrir com **Miroir Plus Chocolat Noir**. Decorar conforme a imagem.

## Red Velvet

# Red & Chou



## Cake Red Velvet

### Aplicação:

<b>Tegral Satin Cake Red Velvet</b>	1000g
Ovos	350g
Óleo	300g
Leite	225g
Água	225g

### Modo de operar:

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

## Creme Frutos Vermelhos

### Aplicação:

<b>Starfruit Fruit Rouges</b>	500g
<b>Cremyvit Classic</b>	200g
<b>Chantypak (Mal batido)</b>	300g
<b>Deli Cheesecake</b>	100g

### Modo de operar:

Bater **Starfruit Fruits Rouges**, **Cremyvit Classic** e **Deli Cheesecake** aproximadamente 4 minutos em velocidade média.  
Envolver o **Chantypak** batido.

## Chou

### Aplicação:

<b>Tegral Chou</b>	1000g
Água	2000g
Óleo	350g

### Modo de operar:

Juntar todos os ingredientes numa batedeira com uma raquete, bater em velocidade média alta até ficar uniforme.  
Tender com saco pasteleiro e boquilha lisa num tabuleiro com tapete silpat.  
Cozer a 200°C durante 35 minutos.

## Mousse de Framboesa

### Aplicação:

<b>Cremyvit Classic</b>	100g
<b>Starfruit Fruit Rouges</b>	150g
Leite	500g
Massa de gelatina	120g
<b>Chantypak</b>	500g
<b>Topfil Framboesa</b>	200g

### Modo de operar:

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

## Montagem/Decoração

Recheiar o *chou* com o creme de *Frutos Vermelhos* e reservar no frio. Iniciar a montagem com uma cinta de *cake red velvet* a contornar o aro de semifrio. Colocar um disco de *cake neutro* na base, barrar com **Topfil de Framboesa**, dispor o *chou* previamente recheado e verter a *mousse de Framboesa*. Decorar como na imagem.

# Delícia de Cenoura



## Cenoura

### Cake de Cenoura

#### Aplicação:

<b>Tegral Satin Cake Cenoura</b>	1000g
Ovos	350g
Óleo	300g
Água	225g

#### Modo de operar:

Misturar todos os ingredientes e bater com a raquete durante 4 minutos em velocidade média. Colocar 600 g de batido em tabuleiro 60X40cm e levar ao forno a cozer. 240°C durante 6 minutos.

### Base Bolacha

#### Aplicação:

<b>Tegral Satin Cenoura</b>	750g
<b>Margarina Aristo-Bolo Rei</b>	500g
Farinha	500g
Ovos	100g

#### Modo de operar:

Bater com uma raquete, o **Tegral Satin Cake Cenoura**, a farinha e a **Margarina Aristo Bolo-Rei** até obter uma farófia. Juntar os ovos e envolver. Laminar a massa a 3mm de espessura, dar o formato e congelar. Cozer a 200°C durante 12 min.

### Rock Glaze

#### Aplicação:

<b>Pralicrac Caramel au beurre salé</b>	500g
Óleo	50g
<b>Belcolade Selection Noir</b>	150g

#### Modo de operar:

Derreter o **Belcolade Selection Noir** até 45°C. Aquecer ligeiramente o **Pralicrac Caramel au beurre salé** e o óleo. Juntar ao chocolate e envolver. Reservar.

### Mousse de queijo

#### Aplicação:

<b>Chantypak</b>	500g
<b>Deli Cheesecake</b>	100g
<b>Cremyvit Classic</b>	250g
Leite	200g
Massa de gelatina	95g

#### Modo de operar:

Misturar o **Deli Cheesecake**, com o leite e **Cremyvit Classic** e mexer. Juntar a massa de gelatina previamente derretida. Por fim envolver o **Chantypak** batido em ponto de chantilly mole.

### Ganache montada Branca

#### Aplicação:

<b>Belcolade Selection Blanc</b>	500g
<b>Chantypak (1)</b>	550g
<b>Chantypak (2)</b>	1000g

#### Modo de operar:

Ferver o **Chantypak (1)**, juntar ao Chocolate e mexer até derreter. Envolver o **Chantypak (2)** batido em ponto chantilly médio. Colocar no frio a estabilizar 12 horas. Quando for precisa, colocar a bater.

### Montagem/Decoração

Barrar a *pasta de Cenoura* com **Deli Yema**. Repetir por mais 3 vezes o mesmo processo. Encher o molde com a mousse de queijo. Colocar a montagem de cenoura no molde e congelar. Banhar o semifrio no *Rock Glaze*. Aplicar a *Ganache* montada com boquilha frisada. Decorar como na imagem.



## Coco

# Frescura de Limão e Coco

## Massa Bolacha de Coco

### Aplicação:

<b>Tegral Satin Cake Coco</b>	750g
<b>Margarina Aristo Bolo-rei</b>	500g
Farinha	500g
Ovos	100g

### Modo de operar:

Misturar a **Margarina Aristo Bolo-rei**, com o **Tegral Satin Cake Coco** e a farinha até formar uma farófia. Juntar os ovos e deixar envolver. Laminar a 2 cm cortar pelo formato e refrigerar. Cozer a temperatura de 200°C aproximadamente 12 minutos.

## Cake de Coco

### Aplicação:

<b>Tegral Satin Cake Coco</b>	1000g
Ovos	450g
Óleo	150g
Leite	150g
Água	150g

### Modo de operar:

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

## Montagem/Decoração

Cortar discos de *cake de coco* de forma a que fiquem no interior do semifrio e recheiar com **Deli Citron** e **Belcolade Selection Noir**. Levar à congelação para estabilizar. Colocar *mousse de coco* até meio da forma, introduzir a montagem previamente executada e reservar na congelação. Banhar com *Glaçagem amarela*, colocar o semifrio por cima da *massa de bolacha de coco* e decorar como na fotografia.

## Mousse de Coco

### Aplicação:

<b>Cremyvit Classic</b>	100g
<b>Decorfil Coco</b>	250g
Leite	500g
<b>Massa de Gelatina em pó</b>	130g
<b>Chantypak</b>	500g

### Modo de operar:

Misturar o leite com a *mousse de Gelatina em pó*, esperar uns minutos e levar ao microondas para derreter a gelatina. Misturar ao primeiro preparado o **Decorfil de coco** e o **Cremyvit Classic**. Mexer até ficar cremoso. Seguidamente adicionar o **Chantypak** ligeiramente batido.

## Glaçagem amarela

### Aplicação:

Água	400g
Açúcar	600g
<b>Trimoline</b>	600g
Leite Condensado	450g
Folhas de Gelatina	55g
<b>Belcolade Selection Blanc</b>	650g
<b>Corante Amarelo</b>	5g

### Modo de operar:

Colocar a gelatina em água fria. Colocar a ferver a água, o açúcar e o **Trimoline**. Juntar a gelatina previamente escorrida da água e mexer até derreter. Adicionar o leite condensado e envolver. Por fim adicionar o **Belcolade Selection Blanc** e o corante. Mexer. Passar com varinha mágica para uma melhor mistura.



## Laranja

### Cake de Laranja

#### Aplicação:

<b>Tegral Satin Cake Laranja</b>	1000g
Ovos	350g
Óleo	300g
Leite	225g
Água	225g

#### Modo de operar:

Misturar todos os ingredientes.  
Colocar num tabuleiro de 60x4cm aproximadamente 700 g de batido previamente forrado com placas de Silpat ou papel siliconado.  
Cozer a temperatura de 240°C aproximadamente 5 minutos.

### Mousse Exótica

#### Aplicação:

Leite	120g
<b>Topfil Mango</b>	100g
<b>Starfruit de la Passion (Maracujá)</b>	50g
<b>Chantypak</b>	120g
Gemas	3 uni
Açúcar	25g
<b>Belcolade Selection Blanc</b>	350g
<b>Chantypak (batido)</b>	20g
Massa de Gelatina	100g

### Montagem/Decoração

Num aro ligeiramente mais pequeno comparado com o do semifrio final, realizar a montagem. Iniciar com um disco de *cake de laranja*, barrar com **Belcolade Selection Noir**, de seguida colocar uma camada de **Pralicrac Caramel au beurre salé**. Sobrepor com uma camada de *Ganache l'Ancienne*, finalizar com um disco de *cake de Laranja* e reservar na congelação. Forrar o aro com película aderente e colocar à porta do forno para esticar e ficar lisa. Verter a *mousse exótica* até metade da forma, sobrepor a montagem previamente executada e pressionar fazendo a mousse ascender até ao topo da forma. Decorar conforme a imagem.

## Laranja e Chocolate



### Ganache Ancienne

#### Aplicação:

<b>Chantypak</b>	500g
<b>Belcolade Selection Lait</b>	750g
<b>Praliné a l'Ancienne</b>	350g

#### Modo de operar:

Ferver o **Chantypak**, verter sobre o **Belcolade Lait Selection**, mexer até derreter na totalidade o chocolate. Juntar o **Praliné a l'Ancienne**.

#### Modo de operar:

Ferver o leite com o **Chantypak**, juntar o açúcar com as gemas e mexer.  
Verter o preparado anterior sobre o **Belcolade Selection Blanc**, derreter a massa de gelatina e adicionar.  
Passar a varinha mágica.  
Adicionar **Topfil Mango** e o **Starfruit de La Passion (Maracujá)**.  
Deixar arrefecer aos 35°C e juntar o **Chantypak** ligeiramente batido.

## Chocolate

# Tartelete de Chocolate



## Cake de Chocolate

### Aplicação:

<b>Tegral Satin Cake Chocolate</b>	1000g
Ovos	350g
Óleo	300g
Leite	225g
Água	225g

### Modo de operar:

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

## Massa Bolacha de Chocolate

### Aplicação:

<b>Tegral Satin Cake Chocolate</b>	750g
<b>Margarina Aristo Bolo-rei</b>	500g
Farinha	500g
Ovos	100g

### Modo de operar:

Misturar a **Margarina Aristo Bolo-rei**, com o **Tegral Satin Cake Chocolate** e a farinha até formar uma farófia. Juntar os ovos e deixar envolver.  
Laminar a 2 cm, forrar o aro e refrigerar.  
Cozer a temperatura de 200°C aproximadamente 12 minutos.

## Mousse Framboesa

### Aplicação:

Leite	150g
<b>Chantypak</b>	150g
Gemas (6)	120g
<b>Trimoline</b>	25g
<b>Belcolade Selection Blanc</b>	250g
<b>Topfil Morango</b>	250g
<b>Deli Cheesecake</b>	200g
Massa de gelatina	150g
<b>Chantypak (batido)</b>	500g

### Modo de operar:

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

## Montagem/Decoração

Introduzir a *mousse de framboesa* até meio do tapete Silpat, colocar um disco de *cake de chocolate*, sobrepor com **Topfil Morango**, finalizar com *mousse* e um disco de *cake*. Levar a estabilizar.

Retirar do molde e aplicar o **Miroir Plus Chocolate**. Sobrepor o semifrio na *tartelete* e decorar como na imagem.

## Amêndoa



## Crocante de Amêndoa

### Cake de Amêndoa

#### Aplicação:

<b>Tegral Satin Cake Amêndoa</b>	1000g
Ovos	350g
Óleo	60g
Água	225g

#### Modo de operar:

Misturar todos os ingredientes e bater com a raquete durante 4 minutos em velocidade média. Colocar 30 g de batido no tapete Silpat e levar ao forno a cozer. 220°C durante 8 minutos.

### Glaçagem Chocolate Leite e Caramelo

#### Aplicação:

Leite	300g
<b>Trimoline</b>	500g
<b>Belcolade Selection Lait</b>	1000g
<b>Miroir Caramelo</b>	1000g
Gelatina em Folha	30g
Purpurina Dourada	3g

#### Modo de operar:

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

### Mousse de Ancienne

#### Aplicação:

<b>Chatypak</b> (batido)	1000g
<b>Praliné l'Ancienne</b>	500g
<b>Cremivyt Classic</b>	100g
Leite	100g
Leite condensado	100g
Massa de gelatina	170g

#### Modo de operar:

Juntar o leite, o leite condensado com o **Praliné l'Ancienne** e o **Cremyvít Classic** e mexer. Derreter a massa de gelatina e juntar ao preparado anterior. Adicionar o **Chantypak** previamente batido em ponto chantilly mole. Verter para o tapete Silpat com o mesmo formato do cake de amêndoa e levar a estabilizar.

### Rock Glaze

#### Aplicação:

<b>Pralicrac Caramel au beurre salé</b>	500g
Óleo	50g
<b>Belcolade Selection Noir</b>	150g

#### Modo de operar:

Derreter o **Belcolade Selection Noir** até 45°C. Aquecer ligeiramente o **Pralicrac Caramel au beurre salé** com o óleo. Juntar ao chocolate e envolver. Reservar.

## Montagem/Decoração

Após a *mousse de Ancienne* estar estável, colar o *cake de amêndoa* na base. Aplicar a *Glaçagem de chocolate de leite e caramelo*. Por fim, banhar a parte inferior do cake no *Rock Glaze*. Decorar como na imagem.

Para mais  
informações  
consulte o nosso:

SITE



CANAL YOUTUBE



FACEBOOK



[www.puratos.pt](http://www.puratos.pt)

124711/15  
PURATOS SA | Av. Dr. Luis Sá, 24 | Abrunheira | 2714-509 Sintra | Portugal  
Tlf.: (+351) 21 9158300 | Fax: (+351) 21 9259405 | [portugal@puratos.com](mailto:portugal@puratos.com)

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