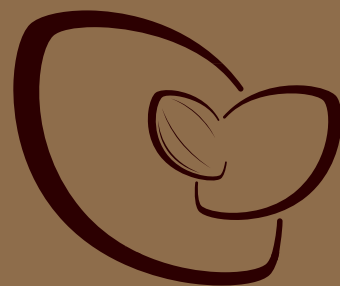




Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



Geração Belcolade

Inspirações de Grandes Talentos
na Elaboração de Receitas
com Chocolate Belcolade



Índice

Inspirações de grandes talentos na elaboração de receitas com Chocolate Belcolade

p 4-5	Semifrios	Cláudio Rodrigues
p 6-7		Telmo Moutinho
p 8-9	Sobremesas	Ana Melo
p 10-11		Paloma Silva
p 12-13		Marco Costa
p 14-15		Eduardo Cerqueira
p 16-17	Bolos pequenos	Tiago Alves
p 18-19		Vanessa Rocha
p 20-21		Diogo Nunes
p 22-23	Bombons	Tony Fernandes
p 24-25		Rui Garrau
p 26-27		Humberto Domingues



O nosso chocolate de origem Vietnam Cacao Trace



Um chocolate de paixão
com sabor intenso

Belcolade Origins Vietnam 73 é um chocolate Negro com 73% de cacau. É produzido a partir das árvores Trinitário da região do Mékong Delta, denominada “Little Venezia” da Ásia. Tem um gosto pronunciado de cacau ácido, enriquecido com notas de tabaco, madeira e cítricas. É conhecido como o primeiro chocolate proveniente do nosso programa de sustentabilidade, Cacao Trace.

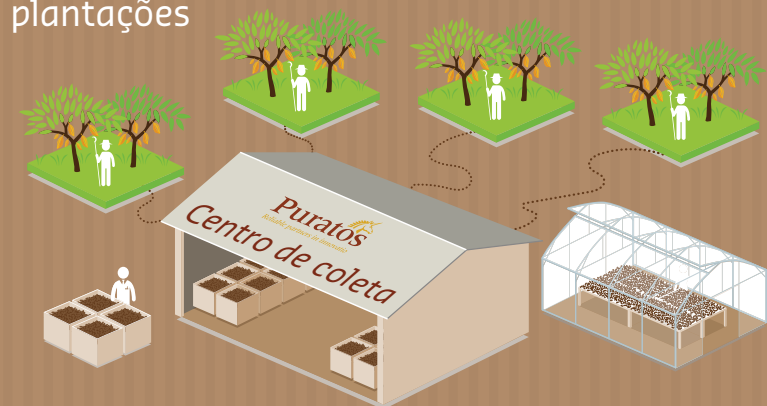


Esta certificação tem como objectivo assegurar a produção de cacau a longo-prazo e também a rastreabilidade de todo o processo de desenvolvimento do cacau entre os vários canais.

A nossa certificação

Um centro comunitário perto de produtores com uma fermentação e secagem controlada pela Puratos

Pequenas
plantações



Fermentação

Secagem

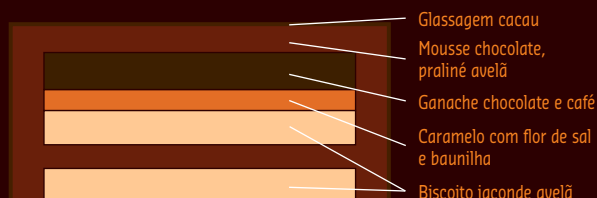
Cláudio Rodrigues



Embaixador Júnior Belcolade

Vencedor do Passatempo Jovens Chocolateiros

Escola Hotelaria e Turismo do Oeste



Glassagem cacau
Mousse chocolate, praliné avelã
Ganache chocolate e café
Caramelo com flor de sal e baunilha
Biscoito jaconde avelã

Intense Eclipse

Ganache Chocolate e Café Crocante	qtd
Belcolade Origins Vietnam 73	140 g
Natas	200 ml
Café	20 ml
Grué de Cacau	20 g

- Partir o chocolate em pedaços pequenos.
- Levar as natas a ferver, retirar e juntar ao chocolate partido.
- Fazer uma emulsão com uma colher ou varinha mágica.
- Juntar o café mexendo sempre, repousar.
- Juntar o grué de cacau tostado, envolver, meter num aro redondo de Ø14cm e levar a congelar.

Caramelo Escorrido	qtd
Água	100 ml
Açúcar	250 g
Sal	1 g
Natas	220 ml
Manteiga	10 g
Porto	5 ml
Vagem de Baunilha	1 uni

- Tirar o interior da vagem com uma faca e reservar.
- Ferver as natas com o sal e a baunilha.
- Levar a água e o açúcar até atingir ponto caramelo cor âmbar.
- Juntar as natas e mexer bem. Ficar tudo homogêneo, deixar ferver 4 a 5 minutos, retirar do lume.
- Juntar a manteiga e o Porto, reservar.

Biscoito Jaconde de Avelã	qtd
Praliné Avelã	80 g
Ovos	250 g
Açúcar em Pó	150 g
Avelã Torrada	150 g
Claras	165 g
Açúcar	40 g
Farinha	50 g
Fermento	3 g

- Misturar a avelã torrada com o açúcar em pó e triturar.
- Na batedeira, bater os ovos, o Praliné Avelã e a mistura anterior.
- Batem-se as claras com o açúcar e envolve-se na mistura anterior.
- Peneirar a farinha e o fermento e juntar ao preparado anterior.
- Colocar a massa num tabuleiro com 2cm de altura.
- Levar ao forno a 220°C, durante 5/6 minutos.
- Cortar com o aro de Ø14cm e levar a congelar.

Glassagem de Cacau	qtd
Natas	260 ml
Açúcar	350 g
Água	240 ml
Cacau em Pó	120 g
Gelatina	12 g

- Hidratar a gelatina.
- Levar as natas e a água a ferver.
- Misturar o açúcar e o cacau em pó e colocar o preparado anterior e mexer.
- Levar ao lume 4/5 minutos mexendo sempre.
- Juntar a gelatina hidratada, dissolver.
- Utilizar a 30°C.

Mousse de Chocolate e Praliné	qtd
Belcolade Selection Noir	180 g
Praliné Avelã	70 g
Leite	100 ml
Natas	400 ml
Gelatina	9 g

- Hidratar a gelatina.
- Derreter o chocolate.
- Levar o leite a ferver, juntar a gelatina, mexer e misturar a 50°C ao chocolate.
- Bater um pouco as natas, adicionando o Praliné Avelã.
- Envolver tudo em 3 partes.

Gelatina de Frutos Vermelhos	qtd
Starfruit Frutos Vermelhos	150 g
Água	20 ml
Açúcar	70 g
Gelatina	2 g

- Hidratar a gelatina.
- Levar ao lume a água, o açúcar, e o Starfruit Frutos Vermelhos até engrossar um pouco, triturar.
- Meter a gelatina e mexer.
- Colocar no molde e levar a congelar.

Montagem/Decoração:

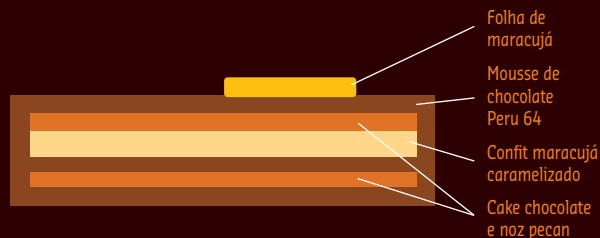
- Para a montagem do semifrio, encher metade da forma com *Mousse de Chocolate e Praliné*, colocar o disco de *Ganache de Chocolate e Café Crocante* congelada, o *Caramelo Escorrido* por cima com saco pasteleiro e tapar com o disco *Biscoito Jaconde de Avelã*. Cobrir com mais um pouco de *Mousse* e colocar outro *Biscoito Jaconde de Avelã*. Levar a congelar até ficar bem firme. Retirar e colocar a *Glassagem de Cacau* a 30°C, reservar o semifrio.

- Para a decoração, colocar a *Gelatina de Frutos Vermelhos* por cima, *Merengue de Café*, *Pétalas de Chocolate Branco Belcolade* feitas com faca e *Grué de Cacau*.





Embaixador Belcolade



Chocolate e Maracujá

Cake Chocolate e Noz Pecan	qtd
Tegral Satin Cake Chocolate	1.000 g
Água	225 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Noz Pecan	160 g
Belcolade Origins Peru 64	350 g

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar em tabuleiro de 40x60cm, salpicar com a noz pecan partida grosseiramente. Temperatura do forno: \pm 200°C. Tempo de cozedura: \pm 8 minutos.
- Barrar a base do biscoito com Belcolade Origins Peru 64.

Mousse de Chocolate Peru 64 e Maracujá	qtd
Starfruit Maracujá	380 g
Nata Montar 35%	120 g
Gemas	120 g
Açúcar	100 g
Trimoline	80 g
Glucose	60 g
Belcolade Origins Peru 64	500 g
Chantypak Montado	550 g

- Fazer um creme inglês com o Starfruit Maracujá, a Nata Montar 35%, a glucose, o açúcar e as gemas, cozido a 82°C.
- Verter sobre o Belcolade Origins Peru 64 e deixar arrefecer até atingir aproximadamente 32°C e envolver cuidadosamente o Chantypak Montado.

Confit de Maracujá Caramelizado	qtd
Starfruit Maracujá	500 g
Açúcar ¹	200 g
Açúcar ²	30 g
Pectina NH	14 g
Gelatina	4 g
Sementes de Maracujá	10 g

- Fazer um caramelo a seco com o açúcar¹, juntar o Starfruit Maracujá tépido.
- Misturar a pectina com o açúcar² e verter sobre o Starfruit Maracujá caramelizado. Mexer bem com as varas, juntar q.b. de sumo de limão e deixar cozer durante 5 minutos aproximadamente.
- Juntar a gelatina previamente demolhada e as sementes de maracujá.
- Reservar no frio.

Noz de Pecan Crispy	qtd
Noz Pecan Picada	250 g
Açúcar	200 g
Água	200 g

- Ferver a água com o açúcar e verter sobre as nozes.
- Deixar repousar 10 a 15 minutos para que a noz absorva o açúcar.
- Escorrer o excesso de calda e levar ao forno a 160°C até caramelizar.

Papel de Maracujá	qtd
Starfruit Maracujá	250 g
Amido	25 g
Açúcar	25 g

- Misturar num tacho, com a ajuda de umas varas, todos os ingredientes.
- Levar ao lume até engrossar.
- Esticar o aparelho sobre um Silpat® e levar ao forno a 120°C para secar.

Miroir Negro e Miroir Amarelo	qtd
Água	260 g
Açúcar	525 g
Glucose	525 g
Leite Condensado	350 g
Chocolate Branco	525 g
Gelatina	35 g

- Levar ao lume a água, o açúcar e a glucose e cozer a 105°C.
- Juntar os restantes ingredientes e misturar bem com a varinha.
- Dividir a receita em dois. Colocar corante amarelo lipossolúvel numa metade e miroir negro na segunda metade.
- Usar a 37°C.

Montagem/Decoração:

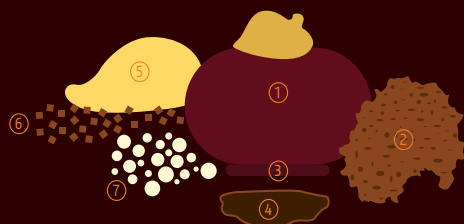
- Forrar um aro de Ø18cm com 4cm de altura com cinta de acetato.
- Colocar um pouco de Mousse de Chocolate Peru 64 e Maracujá em torno da cinta e, com uma espátula, cobrir a cinta.
- Colocar um disco de Cake Chocolate e Noz Pecan, um pouco de Mousse e o Confit de Maracujá Caramelizado com a ajuda de um saco pasteleiro. Colocar mais um disco de Cake Chocolate e Noz Pecan, cobrir com a Mousse e alisar com uma espátula (reservar no congelador).
- Cobrir o entremeio com o Miroir Negro e o Miroir Amarelo.
- Salpicar as laterais com a Noz de Pecan Crispy.
- Com uma boquilha frisada, fazer uns pontos de forma harmoniosa com a restante Mousse e decorar com o Papel de Maracujá e uns pedaços de Noz de Pecan Crispy.



Ana Melo

Escola de Hotelaria e Turismo do
Algarve - Faro

Finalista do Passatempo Jovens
Chocolateiros



- ① Semifrio de amêndoa
- ② Esponja de alfarroba
- ③ Biscuit
- ④ Molho de chocolate
- ⑤ Gel laranja de silves
- ⑥ Crumble de especiarias
- ⑦ Pérolas de medronho

Sonho Algarvio

Semifrio de Amêndoa	qtd
Natas Semi-Montadas Chantypak	250 g
Leite de Amêndoa	100 g
Pasta de Amêndoa	30 g
Farinha de Amêndoa	20 g
Amarguinha	6 g
Folhas de Gelatina	3 uni

- Aquecer o leite de amêndoa com a pasta de amêndoa. Adicionar as folhas de gelatina, previamente hidratadas e juntar a farinha de amêndoa com a amarguinha.
- Por fim, adicionar o preparado anterior com as Natas Semi-Montadas Chantypak. Colocar nas devidas formas e levar ao frio, coberto com película.

Molho de Chocolate	qtd
Belcolade Selection Noir	50 g
Natas Chantypak	100 ml
Manteiga	10 g

- Aquecer o chocolate Belcolade Selection Noir, as Natas Chantypak e a manteiga, em banho-maria.

Gel de Laranja de Silves	qtd
Sumo de Laranja	500 g
Açúcar	50 g
Agar-agar	4 g
Água	50 g
Concentrado de Laranja	4 g

- Levar ao lume um tacho com a água e o açúcar.
- Deixar criar uma calda, adicionar o agar-agar, o sumo de laranja e o concentrado.
- Deixar levantar fervura e arrefecer de seguida.
- Triturar até formar um gel.

Pérolas de Medronho	qtd
Medronho	55 g
Água	50 g
Mel	35 g
Agar-agar	3 g
Raspa de Limão	q.b.
Pau de Canela	1 uni

- Levar um tacho ao lume, colocar em primeiro a água, o mel, a raspa de limão e o pau de canela. De seguida, o agar-agar e o medronho.
- Deixar levantar fervura, retirar do lume e colocar o preparado dentro de um biberão. Não deixar arrefecer.
- Numa taça colocar óleo gelado. Deitar o preparado gota a gota, até formar pequenas pérolas.

Crumble de Especiarias	qtd
Manteiga	30 g
Farinha	30 g
Açúcar	30 g
Sal Fino	1 g
Amêndoa em Pó	10 g
Canela	1 g
Erva-doce	1 g
Cravinho	1 g

- Pré-aquecer o forno a 200°C. Bater o açúcar com a manteiga.
- Juntar o resto dos ingredientes, batendo sempre.
- Colocar o preparado num tabuleiro de forno, levar ao forno durante 10 minutos.

Biscuit	qtd
Belcolade Selection Noir (derretido)	75 g
Manteiga	65 g
Açúcar em Pó	35 g
Cacau em Pó	5 g
Gema de Ovo	35 g
Ovo	25 g
Claras em Castelo	120 g
Açúcar	45 g

- Pré-aquecer o forno a 180°C.
- Bater a manteiga com o açúcar em pó. De seguida, adicionar as gemas, os ovos, o açúcar e o cacau.
- Envolver o chocolate Belcolade Selection Noir.
- Por fim, envolver as claras.
- Levar ao forno num tabuleiro, durante 10 minutos.

Esponja de Alfarroba	qtd
Natas Chantypak	65 g
Ovos	270 g
Farinha	30 g
Farinha de Alfarroba	20 g
Açúcar	70 g

- Numa taça, por ordem, colocar os ovos, o açúcar, as Natas Chantypak, a farinha e a farinha de alfarroba.
- Bater tudo. Se necessário, passar por uma varinha mágica.
- De seguida, colocar dentro de um cifrão com 3 cargas.
- Colocar no frio e deixar esfriar por 2 horas.
- De seguida, colocar o preparado dentro de copos de papel até meio e levar ao micro-ondas por 30 segundos. Deixar arrefecer e servir.

Cremoso de Chocolate	qtd
Natas Chantypak	65 g
Belcolade Selection Noir	70 g
Leite	65 g
Açúcar	15 g
Gemas	20 g

- Num tacho, ferver o leite com as Natas Chantypak.
- À parte, bater as gemas e o açúcar, juntar os dois e levar a pasteurizar ao lume a 82°C.
- Por fim, derramar sobre o Belcolade Selection Noir e mexer até ficar homogêneo.
- Colocar nas devidas formas e levar ao abatedor rápido.

Montagem/Decoração:

- Empratar de acordo com a imagem.



Paloma Silva

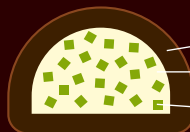


Escola de Hotelaria e Turismo
do Porto

Finalista do Passatempo Jovens
Choclateiros



Laranja caramelizada
Tortellini
Creme inglês



Tortellini
Creme mascarpone
Pistachio

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Geração
Belcolade

Chocolate, Pistachio e Laranja

Massa de Cacau	qtd	Creme Inglês	qtd
Belcolade Origins Vietnam 73	60 g	Leite	300 ml
Farinha 00'	125 g	Ovos	3 uni
Farinha T55	70 g	Açúcar	40 g
Ovos	2 uni	Laranja	1 uni
Cacau em Pó	30 g	Alecrim	q.b.

- Derreter o chocolate.
- Fazer um "vulcão" com os secos e adicionar no centro os líquidos.
- Trabalhar a massa até ficar homogênea.
- Descansar no frio em saco ou película sem ar.

Creme Mascarpone	qtd
Queijo Mascarpone	250 g
Pistachio Salgado s/ Casca	75 g
Triple Sec	2 cl
Açúcar	30 g

- Cortar os pistachios grosseiramente com a ajuda de uma faca.
- Misturar todos os ingredientes e reservar.

Laranja Caramelizada	qtd
Laranja	1 uni
Açúcar	250 g
Água	125 ml

- Juntar a água e o açúcar numa caçarola, deixar o açúcar dissolver e, adicionar as zestes de laranja.
- Deixar "cozinhar" por 10 minutos, escorrer e reservar.

- Ferver o leite com o vidro de laranja e o alecrim, abafar com película e reservar no frio.
- Passar o leite aromatizado por um chinês para uma caçarola e voltar a ferver.
- Misturar as gemas e o açúcar.
- Juntar o leite em fio no preparado e levar ao lume, em banho-maria em lume brando, não deixando ultrapassar os 84°C.
- Voltar a passar por chinês, tapar com película e reservar.

Montagem/Decoração:

- Com a ajuda de uma máquina de tender pasta, esticar a *Massa de Cacau* finamente.
- Cortar quadrados de 6cm, rechear com o *Creme Mascarpone* e dobrar os tortellinis.
- Cozer os tortellinis, em água a ferver por cerca de 1 minuto.

CUIDADOS

- Não deixar a massa muito fina, se não marca e rasga.
- Não deixar a massa secar.

Empratamento

- Colocar 4 tortellinis – ou 5, se o prato for grande – servir com *Laranja Caramelizada* por cima e, o *Creme Inglês* ao lado, morno.

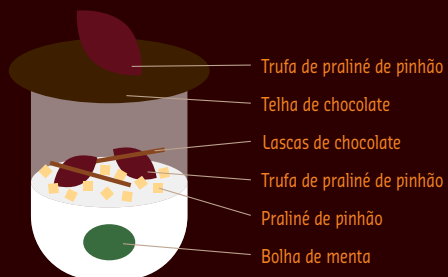


Marco Costa



Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre

Finalista Passatempo Jovens Chocolateiros



Surpresa de Eucalipto

Infusão	qtd
Natas	500 g
Folha de Eucalipto	15 g

- Esmagar a folha de eucalipto no almofariz.
- Adicionar as natas.
- Deixar infundir.

Praliné e Pinhão Caramelizado	qtd
Pinhão	100 g
Açúcar	100 g

- Fazer o caramelo.
- Adicionar o pinhão.
- Colocar em Silpat®.
- Triturar quando arrefecer.
- Deixar alguns pinhões soltos para empratamento.

Ganache Belcolade Origins Noir Vietnam 73	qtd
Belcolade Origins Noir Vietnam 73	100 g
Natas	100 g

- Aquecer as natas.
- Verter sobre o Belcolade Origins Noir Vietnam 73 e envolver.
- Dividir em 2 partes, para empratamento e para ganache de praliné.

Trufa de Chocolate Negro e Pinhão Praliné e Pinhão Caramelizado	qtd
Trufa de Chocolate Negro e Pinhão Praliné e Pinhão Caramelizado	50 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73	500 g

- Envolver a ganache com praliné e enformar até à forma desejada.
- Levar ao frio.
- Mergulhar em Belcolade Origins Noir Vietnam 73 temperado.

Telha de Chocolate Belcolade Origins Noir Vietnam 73	qtd
Belcolade Origins Noir Vietnam 73 (temperado)	100 g

- Temperar o chocolate e moldar telhas redondas.

Mousse de Eucalipto	qtd
Infusão	400 g
Belcolade Selection Blanc	200 g
Folha de Gelatina	1 g
Menta Fresca	q.b.

- Dividir a infusão em 2 partes.
- Bater 200g de infusão até montar.
- Aquecer 200g de infusão e verter sobre o Belcolade Selection Blanc e a gelatina hidratada.
- Envolver os dois preparados, colocar nos copos e reservar no frio.

Montagem/Decoração:

- Colocar a *Mousse de Eucalipto* nos copos e deixar no frio 30 minutos.
- Colocar as *Trufas de Chocolate Negro e Pinhão*, o *Praliné e Pinhão Caramelizado*, as *Lascas de Chocolate* e a *Ganache*.
- Colocar o *Pinhão Caramelizado* inteiro.
- Colocar a *Telha de Chocolate*, com a *Trufa de Chocolate Negro e Pinhão* e um trevo, apontamentos de ganache.

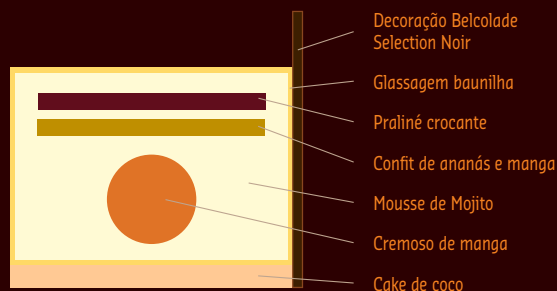


Eduardo Cerqueira



Embaixador Belcolade

Pastelaria Barca Doce



Tropical Mojito

Cake de Coco	qtd
Tegral Satin Cake	1.000 g
Coco Ralado Torrado	250 g

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar, num tabuleiro 75x45cm previamente forrado com papel siliconizado, 1.300g de massa.
- Temperatura do forno: ± 250°C
- Tempo de cozedura: ± 5 minutos

Mousse de Mojito	qtd
Açúcar	305 g
Gemas de Ovos	325 g
Água	175 g
Gelatina em Pó	37 g
Água	80 g
Mojito	95 g
Natas	880 g
Belcolade Selection Blanc	480 g

- Misturar 175g de água, o mojito e a gelatina em pó.
- Cozer as 80g de água e o açúcar a 118°C.
- De seguida, deitar sobre as gemas de ovos previamente batidas.
- Misturar o Belcolade Selection Blanc e, depois de tudo envolvido, levar ao frio até arrefecer por completo.
- Derreter a mistura de gelatina feita anteriormente e juntar ao preparado anterior.
- Incorporar as natas batidas.

Cremoso de Manga	qtd
Manga (congelada)	600 g
Gemas de Ovos	180 g
Ovos Inteiros	225 g
Açúcar	180 g
Folhas de Gelatina	10 g
Manteiga	225 g

- Numa caçarola levar a manga congelada ao lume até ficar em puré.
- Quando começar a ferver, retirar do lume e juntar as gemas previamente batidas com os ovos inteiros.
- Levar novamente ao lume até levantar ferver.
- Juntar a gelatina já desidratada e derretida e deixar arrefecer até atingir uma temperatura de 40°C.
- De seguida, misturar a manteiga e bater até obter uma massa lisa e brilhante.
- Colocar em moldes de silicone em forma de pequenas meia-esferas.
- Levar a congelar.

Confit de Ananás e Manga	qtd
Ananás (congelado)	400 g
Manga (congelada)	400 g
Manteiga	55 g
Açúcar	165 g
Pectina	9 g
Folhas de Gelatina	5 g

- Numa caçarola derreter a manteiga e juntar o ananás e a manga congelados.
- Deixar descongelar no lume ± 5 minutos.
- Adicionar o açúcar e a pectina previamente misturados.
- Triturar com a máquina e passar pelo passador.
- Levar novamente ao lume durante 5 minutos.
- Juntar a gelatina já desidratada e derretida e voltar a passar pelo passador.
- Colocar num Flexipan® e cortar em pequenos discos de Ø5cm.
- Reservar.

Hazelnut Praliné Crocante	qtd
Praliné Avelã	50 g
Pevides de Abóbora Caramelizadas	50 g
Belcolade Selection Noir	25g

- Derreter o Belcolade Selection Noir e misturar com o Praliné Avelã e com as sementes de abóbora previamente caramelizadas e trituradas.
- Da massa obtida, tender num tabuleiro e cortar discos de Ø5cm.
- Reservar.

Glassagem de Baunilha	qtd
Miroir Neutro	300 g
Vagem de Baunilha	1 uni

- Juntar ao Miroir Neutro as sementes da vagem de baunilha.
- Mexer tudo muito bem de forma a envolver e evidenciar as sementes.

Montagem/Decoração:

- Cortar discos de Ø5cm de *Cake de Coco*.
- Encher com a *Mousse de Mojito* até 60% do molde de silicone.
- Colocar por cima da *Mousse*, ao centro, as meia-esferas do *Cremoso de Manga* reservadas.
- De seguida, mais um pouco de *Mousse* e os discos do *Confit de Ananás e Manga*.
- Preencher com mais um pouco de *Mousse* e, logo de imediato, com os discos do *Hazelnut Praliné Crocante*.
- Centrar os discos do *Cake de Coco* e completar o espaço em seu redor com a restante *Mousse de Mojito*.
- Levar a congelar.
- Cobrir com a *Glassagem de Baunilha* a frio.
- Decorar com peças em chocolate Belcolade Selection Noir, uma lasca de coco fresco e uma folha de hortelã.

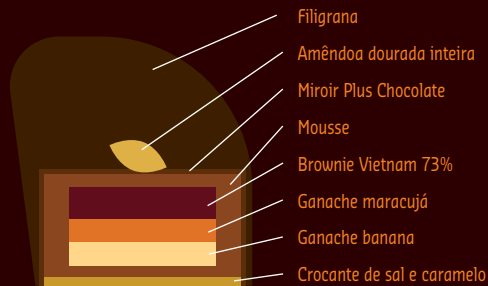


Tiago Alves



Embaixador Belcolade

Alves Devine - O Chocolatinho



Alves Devine Sublime Brownie

Ganache de Banana	qtd
Whippak	250 g
Manteiga com Sal	60 g
Belcolade Selection Blanc	250 g
Classic Banana	60 g
Corante Lipossolúvel Amarelo	q.b.

- Ferver o Whippak com a manteiga, verter sobre o Belcolade Selection Blanc e mexer até derreter na totalidade o chocolate, obtendo uma mistura homogênea.
- Juntar o Classic Banana e o corante e mexer.

Ganache de Maracujá	qtd
Whippak	250 g
Manteiga com Sal	60 g
Belcolade Selection Blanc	250 g
Classic Maracujá	60 g
Corante Lipossolúvel Cor de Laranja	q.b.

- Ferver o Whippak com a manteiga, verter sobre o Belcolade Selection Blanc e mexer até derreter na totalidade o chocolate, obtendo uma mistura homogênea.
- Juntar o Classic Maracujá e o corante e mexer.

Brownie Vietnam 73	qtd
Belcolade Origins Vietnam 73	300 g
Manteiga com Sal	300 g
Açúcar	200 g
Gemas	4 uni
Aroma Vanille	10 g
Claros	4 uni
Sal	10 g
Farinha	150 g

- Juntar Belcolade Origins Vietnam 73 com a manteiga e levar ao micro-ondas até derreter. Não ultrapassar os 45°C/50°C.
- Bater as gemas, o açúcar e o Aroma Vanille até formar um creme branco amarelado homogêneo.
- Juntar ao 1º aparelho, o 2º aparelho envolvendo sem bater.
- De seguida, juntar a farinha envolvendo.
- Bater as claras em castelo com o sal.
- Por fim, envolver lentamente as claras batidas.
- Untar um tabuleiro com Spraylix e forrar com papel vegetal.
- Espalhar o aparelho final no tabuleiro, não ultrapassando 0,5/1cm altura.
- Cozer a 150°C ± 10 a 12 minutos.

Mousse	qtd
Leite	120 g
Whippak	120 g
Gemas	3 uni
Açúcar	25 g
Belcolade Origins Vietnam 73	350 g
Folhas de Gelatina	4 uni
Whippak	300 g

- Hidratar as folhas de gelatina em água fria ± 15 minutos.
- Ferver o leite com Whippak, juntar o açúcar com as gemas e mexer.
- Verter sobre o Belcolade Origins Vietnam 73, derreter a gelatina previamente demolhada e adicionar.
- Passar a varinha mágica para tornar a mousse homogênea.
- Deixar arrefecer até 35°C e juntar o Whippak ligeiramente batido.

Crocante de Caramelo Salgado	qtd
Pralicrac Caramelo Salgado	200 g
Belcolade Selection Lait	200 g

- Derreter o Pralicrac Caramelo Salgado com o Belcolade Selection Lait até 40°C.
- Verter num tabuleiro para ficar com ± 3mm.
- Levar ao frio para estabilizar e cortar com um cortante.

Amêndoa	qtd
Amêndoa Inteira c/ Pele Tostada	50 g
Corante Lipossolúvel Ouro - Modacor	q.b.

- Dentro de um recipiente com tampa, colocar a Amêndoa Inteira Tostada e juntar o corante para tingir a amêndoa.

Montagem/Decoração:

- Com um saco pasteleiro, dispor a Mousse no fundo da forma e nas laterais sem tapar o meio da forma.
- De seguida, colocar um disco de Brownie Vietnam (previamente congelado) pressionando até ± 0,5/1cm do fundo da forma e levar ao abatedor para estabilizar a Mousse.
- Com um saco pasteleiro, sobrepor uma camada de Ganache Maracujá sobre o Brownie e levar ao abatedor até estar estabilizado.
- Com um saco pasteleiro, sobrepor uma camada de Ganache de Banana sobre a primeira camada de Ganache de Maracujá e levar ao abatedor até estar estabilizado.
- Por fim, tapar a base com a Mousse para eliminar imperfeições e levar ao abatedor até congelar totalmente.
- Unir a base Crocante de Caramelo Salgado, já cortada previamente, ao bolo com um pouco de chocolate.



- Por fim, verter o Miroir Plus de Chocolate sobre o bolo e, depois de estabilizado, remover da rede.
- Decorar com filigrana e a amêndoa inteira.



Vanessa Rocha



Escola de Hotelaria e Turismo do Douro-Lamego

Finalista do Passatempo Jovens Chocolateiros



Viagem até ao Vietnam com aroma a cacau e citrinos

Biscoito de Amêndoa	qtd	Crumble de Amêndoa e Limão	qtd	Biscoito de Chocolate	qtd
Ovos	300 g	Farinha	80 g	Belcolade Selection Noir	210 g
Açúcar em Pó	225 g	Amêndoa Moída s/ Pele	67 g	Manteiga 84%	100 g
Amêndoa Moída s/ Pele	225 g	Açúcar	67 g	Clara	200 g
Farinha	60 g	Manteiga 64%	60 g	Açúcar	110 g
Claros	195 g	Flor de Sal	1 g	Gemas	100 g
Açúcar	45 g	Zeste de Limão	1 g	Farinha	35 g
Manteiga 84%	45 g	Manteiga de Cacau em Pó	q.b.		

- Bater em relevo os ovos com a amêndoa moída e a farinha.
- Fora da batedeira, adicionar a manteiga derretida e envolver cuidadosamente.
- Bater as claras com o açúcar e incorporar no preparado anterior.
- Colocar em tabuleiro, previamente untado e forrado com papel siliconizado.
- Cozer a 220°C aproximadamente 10 minutos.

- Misturar todos os ingredientes.
- Tender sobre tapete Silpat® com 3 mm de espessura. Reservar no frio.
- Com corta massas, cortar rodela, aproximadamente com Ø5,5cm.
- Cozer a 180°C, aproximadamente 10 minutos.
- Quando cozidas e ainda quentes, polvilhar com manteiga de cacau em pó.

- Derreter o Belcolade Selection Noir com a manteiga.
- Adicionar as gemas a 45°C ao chocolate.
- Adicionar a farinha previamente peneirada.
- Envolver as claras batidas em castelo.
- Colocar em tabuleiro previamente untado e forrado com papel siliconizado.
- Cozer a 180°C aproximadamente 12 minutos.

Cremoso de Yuzu	qtd	Mousse de Baunilha	qtd
Gemas	60 g	Nata Montar 35% ¹	35 g
Açúcar	60 g	Leite	35 g
Massa de Gelatina	8 g	Açúcar	25 g
Manteiga 84%	82 g	Vagem de Baunilha	1/2 uni
Puré de Yuzu	44 g	Gemas	23 g
		Massa de Gelatina	24 g
		Nata Montar 35% ²	288 g
		Belcolade Selection Blanc	75 g

- Aquecer o puré com o açúcar. Adicionar às gemas e levar ao lume até atingir 85°C.
- Aos 40°C, adicionar a manteiga. Emulsionar.

- Levar a Nata Montar 35%¹, o leite, o açúcar, a baunilha e as gemas ao lume até atingir 85°C.
- Retirar do lume e adicionar a massa de gelatina.
- Adicionar ao Belcolade Selection Blanc previamente derretido.
- Bater a Nata Montar 35%² e envolver o preparado anterior.

Cremoso de Chocolate Vietnam	qtd
Nata Montar 35%	252 g
Gemas	58 g
Açúcar	29 g
Belcolade Selection Lait	70 g
Belcolade Origins Vietnam 73	96 g

- Levar a Nata Montar 35%, as gemas e o açúcar ao lume até atingir 85°C.
- Envolver cuidadosamente nos chocolates Belcolade Selection Lait e Belcolade Origins Vietnam 73.

- Emulsionar.
- Reservar no frio.

Coulis de Manga e Maracujá	qtd
Starfruit Maracujá	90 g
Puré de Manga	130 g
Açúcar	30 g
Massa de Gelatina	24 g
Vagem de Baunilha	1/2 uni

- Aquecer os purés com a vagem de baunilha.
- Adicionar a massa de gelatina. Emulsionar.

Cobertura de Manga	qtd
Água	50 g
Glucose	75 g
Açúcar	200 g
Puré de Manga	100 g
Folha de Gelatina	8 g
Miroir Neutro	75 g



Geração Belcolade

- Aquecer a água, a glucose e o açúcar até atingir 120°C.
- Adicionar as folhas de gelatina previamente demolhadas e o puré de manga.
- Adicionar o Miroir Neutro e emulsionar.

Gel de Framboesa	qtd
Puré de Framboesa	93 g
Açúcar	9 g
Agar	1 g
Miroir Neutro	19 g
Sumo de Limão	5 g

- Misturar o açúcar com o agar.
- Misturar com o puré de framboesa e levar ao lume.
- Retirar e adicionar o Miroir Neutro e o sumo de limão. Reservar.

Gel de Hortelã	qtd
Miroir Neutro	63 g
Sumo de Limão	3 g
Folhas de Hortelã	8 g

- Misturar todos os ingredientes e passar a varinha mágica. Reservar.

Montagem/Decoração:

- Colocar biscoito de amêndoa no fundo de um aro com Ø4cm.
- Colocar um pouco de *Coulis de Fruta Manga/ Maracujá* e levar ao abatedor de temperatura.
- Quando congelado, preencher com *Cremoso de Yuzu*. Congelar.
- Colocar *Mousse de Baunilha* num aro com Ø5cm, introduzir o preparado anterior, congelado.
- Colocar mais um pouco de *Mousse de Baunilha* até à superfície do aro, alisar. Colocar no abatedor.

- Quando congelado, cobrir com *Cobertura de Manga*.

- Sobrepor sobre a rodela de *Crumble de Amêndoa e Limão*.

- Cortar um círculo com Ø10cm de biscoito de chocolate. Com corta massas de Ø6cm, retirar o interior de biscoito de chocolate.

- Com saco pasteleiro e boquilha lisa, colocar a toda a volta da argola (parte superior) do biscoito de chocolate, *Cremoso de Chocolate Vietnam*. Sobrepor uma argola, com as mesmas medidas, de *Belcolade Chocolate Branco pré-cristalizada*.

- No interior, colocar o semifrio previamente preparado.

- Na superfície do chocolate branco, decorar com *Cremoso Vietnam*, *Gel de Framboesa* e *Gel de Hortelã*.

- Colocar pontas de hortelã e amoras.



Diogo Nunes



Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa

Finalista do Passatempo Jovens Chocolateiros



Chocolate, Baunilha e Avelã

Daquoise de Avelã

	qtd
Farinha de Trigo	90 g
Farinha de Avelã	255 g
Açúcar em Pó	300 g
Claras de Ovo	9 uni
Açúcar Refinado	150 g
Belcolade Origins Peru 64	200 g

- Numa tigela peneirar os secos, exceto o açúcar refinado.
- Bater as claras em castelo com o açúcar refinado. Incorporar.
- Colocar num tabuleiro forrado com papel siliconizado.
- Levar ao forno a 180/190°C cerca de 10 minutos.
- Deixar arrefecer, barrar o Belcolade Origins Peru 64 derretido por cima e cortar em retângulos.

Creme de Pasteleiro de Baunilha

	qtd
Leite	500 g
Gemas	100 g
Açúcar	120 g
Amido de Milho	50 g
Manteiga	50 g
Vagem de Baunilha	1 uni
Gelatina	8 g

- Ferver o leite com a baunilha.
- Hidratar a gelatina.
- Misturar o açúcar com o amido de milho, em seguida colocar as gemas.
- Verter o leite quente sobre o preparado anterior e levar a cozer até engrossar.
- Adicionar a manteiga e a gelatina e reservar com película em contacto.

Mousse de Chocolate

	qtd
Leite	250 g
Gemas	60 g
Açúcar	50 g
Glucose	40 g
Trimoline	40 g
Belcolade Origins Peru 64	300 g
Nata Montar 35%	250 g

- Confeccionar creme inglês com o leite, as gemas, o açúcar e a glucose (85°C).
- Verter o creme quente sobre o Belcolade Origins Peru 64 e a Trimoline, mexendo bem, até ficar uniforme.
- Quando a mistura chegar aos 28°C envolver com a Nata Montar 35% batidas.
- Deixar arrefecer bem, colocar a mistura num saco de pasteleiro e rechear os tubos de chocolate.

Tubo de Chocolate

	qtd
Belcolade Origins Vietnam 73	400 g

- Derreter e temperar o chocolate.
- Espalhar o mesmo em folhas de acetato previamente cortadas com o tamanho desejado.
- Enrolar em formato de tubo e deixar solidificar.

Fios de Isomalte

	qtd
Isomalte	200 g

- Derreter o isomalte e fazer fios.

Folhas de Chocolate Branco

	qtd
Belcolade Selection Blanc	200 g
Hortelã Fresca	100 g
Corante em Pó Dourado	q.b.

- Derreter e temperar o Belcolade Selection Blanc.
- Pincelar as folhas de hortelã com o chocolate temperado.
- Depois de secas, despegar o chocolate das folhas e pintar com o corante dourado.

Montagem/Decoração:

- Colocar o retângulo de *Daquoise* na base.
- Fazer pequenos montes com o *Creme de Pasteleiro de Baunilha* no comprimento da *Daquoise* com uma boquilha frisada.
- Colocar o *Tubo de Chocolate* em cima do *Creme* e colocar um pouco de *Chocolate* por cima com a ajuda de um saco de pasteleiro (um fio muito fino).
- Colocar em cima os *Fios de Isomalte* e, em cima dos mesmos, as *Folhas Douradas*.





Tony Fernandes



Embaixador Belcolade

UAUCACAU



Belcolade Origin Vietnam 73

Ganache vinho da Madeira

Bombom Madeira

Pintura do Molde

Purpurina Cobre
Purpurina Dourada
Purpurina Vermelha
Manteiga de Cacau
Corante Lipossolúvel Negro

qtd

q.b.
q.b.
q.b.
q.b.
q.b.

Montagem/Decoração:

- Encamisar o molde com Belcolade Origins Vietnam 73. Deixar cristalizar.
- Colocar a *Ganache* até metade.
- Colocar frutos secos em todos os bombons.
- Voltar a rechear com a *Ganache* de forma a cobrir os frutos secos.
- Finalizar, fechando o molde com Belcolade Vietnam 73.
- Quando o chocolate estiver bem cristalizado, desenformar os moldes.

- Vaporizar o molde só com a manteiga de cacau a 26°C.
- Salpicar com um pincel as diferentes purpurinas e deixar secar.
- Quando estiver bem seco, misturar a manteiga de cacau com o corante negro lipossolúvel e voltar a pintar o molde com a ajuda do aerógrafo.

Ganache

Nata Montar 35%	350 g
Sorbitol	30 g
Trimoline	64 g
Belcolade Selection Lait	570 g
Noz Moscada em Pó	4 g
Canela em Pó	4 g
Erva Doce Moída	4 g
Manteiga s/ Sal Extra Seca	100 g
Vinho da Madeira Meio Doce	50 g

qtd

- Aquecer a Nata Montar 35% a 60°C e juntar o sorbitol, a Trimoline e as especiarias.
- Derreter o Belcolade Selection Lait a 25-30°C e emulsionar tudo com a ajuda da varinha mágica.
- Adicionar o vinho da Madeira continuando a emulsionar com a varinha mágica.
- Por fim, derreter a manteiga a 35°C e, com a ajuda da varinha mágica, emulsionar com o restante já preparado, de forma a ficar tudo homogéneo (brilhante e tudo bem ligado).


Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



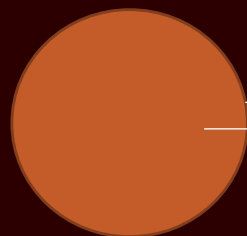
Geração
Belcolade



Rui Garrau



Técnico Puratos Chocolate



Decor Puravita Grains

Ganache alperce e sultana

Trufa de Alperce e Sultana

Trufa Alperce Sultana	qtd
Nata 35%	180 g
Mel	80 g
Belcolade Selection Noir	620 g
Rum	80 g
Alperce Seco	140 g
Sultanas	140 g
Manteiga	100 g

- Ferver a Nata 35% juntamente com o mel. Após ferver, adicionar o rum.
- Verter sobre o Belcolade Selection Noir, mexer até ficar homogéneo. Passar a varinha.
- Adicionar a manteiga aos 30°C.
- Adicionar o alperce e as sultanas, em pedaços.

Montagem/Decoração:

- Bolear unidades de 8 a 10 gramas, deixar estabilizar.
- Passar a trufa em Decor Puravita Grains previamente frito temperado com sal.


Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



Geração
Belcolade



Humberto Domingues



Técnico Puratos Chocolate

Bombom Universo

Crocante Framboesa	qtd
Belcolade Selection Blanc	100 g
Pralicrac Framboesa	100 g

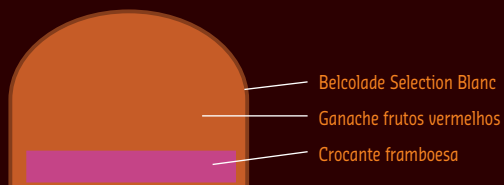
- Aquecer o Pralicrac Framboesa a 28°C e adicionar o Belcolade Selection Blanc previamente temperado.
- Verter sobre dois plásticos, esticar fino e cortar.
- Deixar estabilizar e reservar.

Ganache Frutos Vermelhos	qtd
Starfruit Frutos Vermelhos	250 g
Nata 35%	50 g
Trimoline	45 g
Belcolade Selection Noir	300 g
Manteiga	50 g
Manteiga de Cacau	40 g

- Ferver o Starfruit Frutos Vermelhos, com a Nata 35% e o Trimoline.
- Verter sobre o Belcolade Selection Noir e a Manteiga de Cacau.
- Mexer até ficar homogêneo, juntar a manteiga ao 35°C e passar a varinha mágica.
- Deixar estabilizar.

Montagem/Decoração:

- Pintar com Manteiga de Cacau, com pincel em espiral, começando por cima até ao centro.
- Pintar com as seguintes cores: branco, roxo, turquesa (verde + azul), rosa metálico (rosa + purpurina metálica), azul e finalizar com branco. Com este, só se pinta metade do molde, de fora para dentro.
- Encamisar o molde com Belcolade Selection Blanc, deixar cristalizar.
- Colocar a Ganache de Frutos Vermelhos.
- Introduzir o mini disco de Crocante de Framboesa, deixar estabilizar.
- Finalizar, fechando o molde com Belcolade Selection Blanc, "temperado".







Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE




Puratos
Reliable partners in innovation

www.puratos.pt

PatisFrance - Puratos

Av. Dr. Luis Sá, 24 | Abrunheira | 2714-509 Sintra | Portugal

Tlf.: (+351) 21 9158300 | Fax: (+351) 21 9259405 | portugal@puratos.com