



Receituário *de Natal*

•2019•



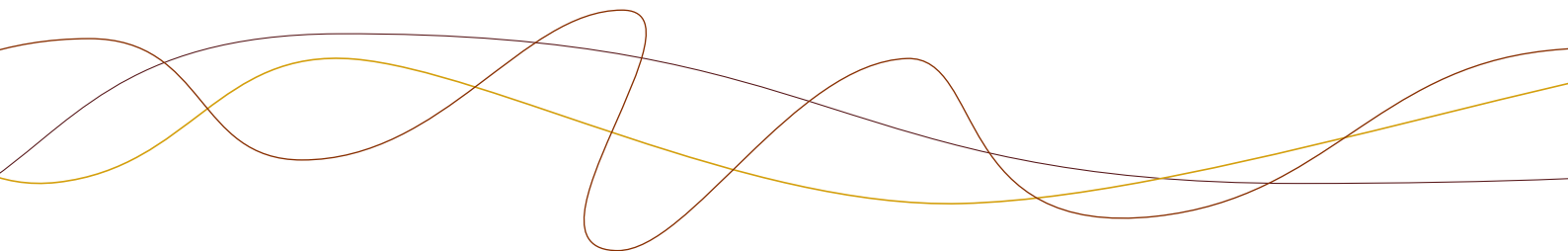


A **Puratos** desenvolveu, neste catálogo,
15 Receitas de Natal com o objetivo de ajudar
os seus clientes a tornar as suas montras mais apelativas
nesta época festiva.

Mais uma vez esperamos surpreendê-lo
com receitas inovadoras e modernas,
sem perder o toque de tradição que nos caracteriza.

Convidamo-lo a elaborar estas receitas e, mais uma vez,
agradecemos a sua confiança na **Puratos**.

Boas Festas





ÍNDICE

- | | | | | | |
|---|---------------------------------|----|--------------------------------|----|--------------------------------------|
| 4 | ★ Bolo
<i>Rei</i> | 9 | ★ Tronco
<i>de Natal</i> | 14 | ★ Cogumelos
<i>Natalícios</i> |
| 5 | ★ Espetada
<i>Fim de Ano</i> | 10 | ★ Tranche
<i>de Natal</i> | 15 | ★ Floco
<i>de Neve</i> |
| 6 | ★ Panettone
<i>Decorado</i> | 11 | ★ Carta
<i>ao Pai Natal</i> | 16 | ★ Bolo
<i>de Neve</i> |
| 7 | ★ Tranche
<i>de Alheira</i> | 12 | ★ Bolo
<i>Estrela</i> | 17 | ★ Tarte
<i>Natalícia</i> |
| 8 | ★ Boneco
<i>de Neve</i> | 13 | ★ Pai
<i>Natal</i> | 18 | ★ Árvore de Natal
<i>Surpresa</i> |



BoloRei



Ingredientes

Massa

Tegral Bolo Rei	5.000 g
Água	± 1,6 l
Ovos	500 g
Levedura Okedo Ouro	100 g
(ou) Levedura Fresca	250 g

Frutas

Sortido Picado	2.250 g
Frutos Secos	875 g
Sultanas	1.250 g

Modo de operar

Massa

- 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.

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 forno: ± 180°C | **Tempo cozadura:** 40-50 minutos, consoante o tamanho das peças

- Após cozadura, pincelar com **Harmony Sublimo** e polvilhar com açúcar em pó **Surfin**.

Espetada *Fim de Ano*



Ingredientes

Base Broa

Tegral Broa Milho Amarelo	1.000 g
Fruitfil Abóbora	350 g
Levedura Okedo Rouge	15 g
Água	400 g
Canela	3 g
Erva Doce	3 g
Sultanas	100 g
Noz	100 g
Amêndoa Palitada	100 g

Massa Bolo Rei

Tegral Bolo Rei	1.000 g
Ovos	100 g
Água	320 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Bolaroma	10 g

Modo de operar

Base Broa

- Aquecer a água com o **Fruitfil Abóbora** até 60°C.
 - Amassar o **Tegral Broa Milho Amarelo**, a **Levedura Okedo Rouge**, a canela e a erva doce, com o preparado anterior, aproximadamente 5 minutos em 1ª velocidade e 3 minutos em 2ª velocidade.
 - Por fim, envolver as **Sultanas**, a **Noz** e a **Amêndoa Palitada**.
 - Dividir em unidades de 700g, formatizar em aros Nº16.
- Tempo estanca:** 30 minutos | **Temperatura forno:** 230°C | **Tempo cozedura:** 35 minutos

Massa Bolo Rei

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

Montagem/Decoração



- Dar uma volta simples, com 30g de **Margarina Aristo Bolo Rei**, por cada kg de **Massa Bolo Rei**.
 - Laminar a **Massa Bolo Rei** com 3mm, barrar com mostarda, colocar salsichas e enrolar.
 - Colocar 6 rodela em cada palito.
- Tempo fermentação:** 40 minutos | **Temperatura forno:** 210°C | **Tempo cozedura:** 12 minutos
- Apresentação como na imagem.

Panettone Decorado



Ingredientes

Pré-Fermento

Tegral Panettone	1.500 g
Levedura Okedo Ouro	2 g
Água	500 g
Gemas	200 g
Manteiga	350 g

Massa

Pré-Fermento	2.552 g
Tegral Panettone	1.200 g
Água	450 g
Açúcar	400 g
Mel	50 g
Gemas	400 g
Manteiga	350 g

Frutas

Sultanas	800 g
Cubos de Laranja	700 g

Modo de operar

Pré-Fermento

- Misturar todos os ingredientes, exceto a manteiga.
- Quando estiver a rede de glúten formada, incorporar a manteiga.
- Colocar a massa num estancador e deixar cerca de 10/12 horas.

Massa

- Amassar o pré-fermento com o **Tegral Panettone** e a água.
- Quando a rede de glúten estiver formada, colocar pouco a pouco as gemas, o açúcar, o mel e a manteiga.

Frutas

- Envolver na massa.

Montagem/Decoração



- Dividir a *Massa* em unidades de 550g.
- Formatizar e colocar nas formas de panettone.
- **Tempo fermentação:** 210/240 minutos | **Temperatura forno:** 165°C | **Tempo cozadura:** 35 minutos + 10 minutos com a válvula aberta.
- Decoração em pastas de açúcar como na imagem.

Tranche de Alheira



Ingredientes

Massa Savoury

Tegral Satin Savoury	1.000 g
Óleo	400 g
Água	500 g
Azeite	100 g
Ovo	200 g
Cebola	100 g

Modo de operar

Massa Savoury

- Fazer um refogado com a cebola e o azeite.
- Juntar os restantes ingredientes, bater com a raquete em velocidade média, aproximadamente 4 minutos.

Montagem/Decoração



- Num aro retangular, forrado com papel siliconizado, fazer a seguinte composição:

- *Massa Savoury*, sobrepor alheira e ovo cozido. Voltar a colocar *Massa Savoury*, sobrepor grelos salteados com alho e voltar a colocar *Massa Savoury*. Finalizar com batata palha.

Temperatura forno: 170°C | Tempo cozedura: 60 minutos

Boneco de Neve



Ingredientes

Bolacha

Tegral Satin Muffin Aveia	625 g
Farinha Tipo 55	625 g
Margarina Aristo Bolo Rei	500 g
Ovos	100 g

Ganache Chocolate Leite

Nata 35%	500 g
Trimoline	50 g
Carat Cakau Milk	800 g

Modo de operar

Bolacha

- Bater com a raquete todos os ingredientes até ficar uma mistura homogênea com pouca liga.
 - Laminar a massa com 8mm, cortar com o cortante Nº40 liso.
 - Laminar a massa com 3mm, cortar com o cortante Nº50 liso e com o cortante Nº70 frisado.
- Temperatura forno: 180°C | Tempo cozedura: ± 18 minutos

Ganache Chocolate Leite

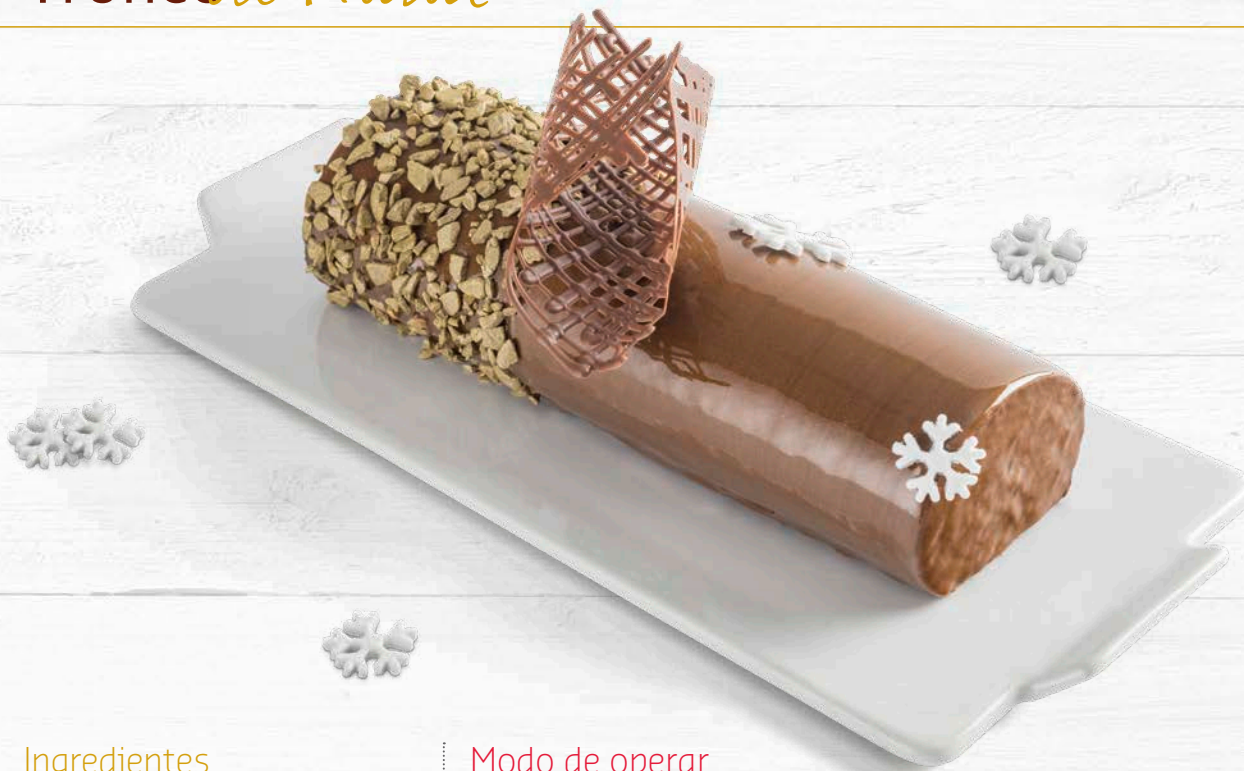
- Ferver a **Nata 35%** e o **Trimoline**.
- Verter sobre o **Carat Cakau Milk** e mexer até ficar homogêneo.
- Passar com a varinha mágica.
- Deixar estabilizar.

Montagem/Decoração



- Recheiar as *Bolachas* com a *Ganache Chocolate Leite*.
- Banhar a bolacha do chapéu com **Carat Cakau Dark**.
- Banhar as restantes bolachas em **Carat CoverLux White**.
- Fazer a montagem do boneco de neve como na imagem.

Tronco de Natal



Ingredientes

Pasta de Café

Tegral Biscuit Café	1.000 g
Ovos	800 g
Água	500 g

Creme de Chocolate

Cremyvit Chocolate	500 g
Água	750 g
Chantypak	150 g
Praliné l'Ancienne	300 g

Glaçagem de Leite

Leite	300 g
Glucose	500 g
Belcolade Selection Lait	1.000 g
Miroir Caramelo	1.000 g
Gelatina em Folha	30 g
Corante Metalizado Ouro	5 g
Purpurina Ouro	2 g

Crocante de Chocolate de Leite

Carat Cakau Milk	500 g
Açúcar	150 g
Corante Purpurina Ouro	10 g

Modo de operar

Pasta de Café

- Bater o **Tegral Biscuit Café**, os ovos e metade da água em velocidade rápida durante 10 minutos, juntar a restante água e bater durante mais 2 minutos.
- Colocar 1.200g de massa num tabuleiro 75x45cm.
- Temperatura forno: 230°C | Tempo cozedura: 6 minutos

Creme de Chocolate

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

Glaçagem de Leite

- Colocar a gelatina em água fria.
- Colocar a ferver o leite e a **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.

Crocante de Chocolate de Leite

- Colocar todos os ingredientes no 123 e triturar grosseiramente.

Montagem/Decoração



- Enrolar *Pasta Biscuit Café* com o *Creme de Chocolate*, cobrir a torta com **Trufex Dark** e reservar.
- Acabamento com *Glaçagem Chocolate de Leite*, aplicada a 33°C.
- Finalizar com o *Crocante de Chocolate de Leite*.

Tranche de Natal



Ingredientes

Cake de Aveia

Tegral Satin Muffin Aveia	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	200 g
Leite	200 g

Coli de Maçã

Topfil Apple Mini Cubes	1.000 g
Fruitfil Maçã e Canela	500 g
Folha de Gelatina	30 g
Noz Triturada	150 g
Água	100 g

Rock Glaze

Pralicrac Caramelo Salgado	500 g
Óleo	50 g
Belcolade Selection Lait	200 g

Modo de operar

Cake de Aveia

- Bater com uma raquete, todos os ingredientes em velocidade média aproximadamente durante 4 minutos.
 - Colocar por tabuleiro 75x45cm, 1.300g de batido.
- Temperatura forno: 250°C | Tempo cozedura: 5 minutos**

Coli de Maçã

- Aquecer ligeiramente a água, o **Topfil Apple Mini Cubes** e o **Fruitfil Maçã e Canela**.
- Retirar do lume, juntar a gelatina previamente diluída no micro-ondas e mexer.
- Envolver a **Noz Triturada**.
- Colocar a estabilizar na congelação.

Rock Glaze

- Derreter o **Belcolade Selection Lait** até 45°C.
- Aquecer ligeiramente o **Pralicrac Caramelo Salgado** com o óleo, juntar ao chocolate e envolver. Reservar.

Montagem/Decoração



- Fazer uma montagem com *Cake de Aveia*, recheio de **Pralicrac Caramelo Salgado** e com nova pasta de *Cake de Aveia*.
- Sobrepor com *Coli de Maçã* e colocar novamente pasta *Cake de Aveia* e **Pralicrac Caramelo Salgado**. Finalizar com *Cake de aveia*. Reservar.
- Cortar peças com 20x10cm.
- Cobrir com o *Rock Glaze de Caramelo Salgado*.
- Decoração em **Pasta de Açúcar** como na imagem.

Cartão Pai Natal



Ingredientes

Pasta de Frutos Secos

Tegral Biscuit Frutos Secos	1.000 g
Ovos	1.200 g

Coli de Abóbora

Fruitfil Abóbora	1.000 g
Gelatina em Folha	20 g
Água	150 g
Noz Triturada	150 g

Modo de operar

Pasta de Frutos Secos

- Bater o **Tegral Biscuit Frutos Secos** com os ovos, em velocidade rápida durante 10 minutos.
 - Colocar 1.300g de massa num tabuleiro 75x45cm.
- Temperatura forno: 220°C | Tempo cozedura: 6 minutos

Coli de Abóbora

- Aquecer ligeiramente a água, o **Fruitfil Abóbora** e juntar a gelatina previamente diluída no micro-ondas. Mexer.
- Por fim, envolver a **Noz Triturada**. Colocar a estabilizar congelação.

Montagem/Decoração



- Fazer uma montagem com *Pasta de Biscuit Frutos Secos*, recheio de **Pralicroc**, outra *Pasta de Biscuit Frutos Secos*, *Coli de Abóbora* e finalizar com *Pasta de Biscuit Frutos Secos*.
- Cortar com 18x14cm.
- Barrar com **Decolux** e reservar no frio.
- Finalizar com **Decorrem White**, aplicado a 35°C.
- Decoração com filigranas em **Belcolade Selection Blanc**.

Bolo Estrela



Ingredientes

Bolacha

Tegral Cookie	1.000 g
Margarina Aristo Bolo-Rei	150 g
Manteiga	150 g
Ovos	100 g

Pasta de Caramelo

Tegral Biscuit Caramelo	1.000 g
Ovos	700 g
Água	120 g

Creme de Chocolate

Cremyvit Chocolate	500 g
Água	750 g
Chantypak	150 g

Glaçagem Vermelha

Água	400 g
Açúcar	600 g
Glucose	600 g
Leite Condensado	450 g
Folhas de Gelatina	55 g
Belcolade Selection Blanc	650 g
Corante Cosmos Vermelho	10 g

Modo de operar

Bolacha

- Bater todos os ingredientes com uma raquete, até ficar uma massa homogênea, sem muita liga.
 - Laminar 3mm, cortar peças em formato estrela.
- Temperatura forno: ± 180°C | Tempo cozedura: ± 12 minutos

Pasta de Caramelo

- Bater todos os ingredientes, em velocidade rápida durante 10 minutos.
 - Entremeios: colocar 350g na forma 18cm.
- Temperatura forno: 170°C | Tempo cozedura: 35 minutos

Creme de Chocolate

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

Glaçagem Vermelha

- Colocar a gelatina em água fria.
- Colocar a ferver a água, o açúcar e a **Glucose**.
- 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 mistura homogênea.

Montagem/Decoração



- Recheiar o entremeio duas vezes, em primeiro com o **Pralicrac Caramel au beurre salé** e depois com o *Creme de Chocolate*.
- Cobrir com **Decolux**, sobrepor **Pasta de Açúcar Vermelha**. Reservar.
- Acabamento com *Glaçagem Vermelha* aplicada a 33°C, com **Corante Cosmos Vermelho**.
- Finalizar com purpurina dourada.



Ingredientes

Cake

Tegral Satin Cake Chocolate	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g
Leite	225 g

Modo de operar

Cake

- Bater, com uma raquete, todos os ingredientes em velocidade média, durante aproximadamente 4 minutos.
 - Colocar 1.300g de batido por tabuleiro 75x45cm.
- Temperatura forno: 250°C | Tempo cozadura: 5 minutos**

Montagem/Decoração



- Fazer uma montagem com aproximadamente 8 *Pastas de Cake de Chocolate*, recheadas com **Pralicrac Framboesa**, com um total de 8cm de altura, cortar em cubos de 8x8cm.
- Dividir um dos cubos em dois triângulos. Fazer uma montagem com um cubo e sobrepor a outra metade.
- Barrar com **Decolux** e reservar no frio.
- Acabamento com **Pasta de Açúcar Vermelha**.
- Decorações em **Belcolade Selection Blanc**.

Cogumelos Natalícios



Ingredientes

Cake Lima-Limão

Tegral Satin Muffin Lima Limão	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g
Leite	225 g
Corante Verde	3 g

Mousse Chocolate

Belcolade Origin Vietnam 73	400 g
Chantypak	300 g
Massa Gelatina	180 g
Nata 35%	1.000 g
Leite	100 g

Bolo Esponja

Impulsor	7 g
Farinha de Amêndoa s/ Pele	15 g
Farinha Tipo 55	30 g
Açúcar	75 g
Ovo	90 g
Corante Castanho	1 g

Modo de operar

Cake Lima-Limão

- Bater, com uma raquete, todos os ingredientes em velocidade média durante aproximadamente 4 minutos.
- Colocar 1.300g de batido por tabuleiro 75x45cm.
- Temperatura forno: ± 250°C | Tempo cozedura: 5 minutos**
- Reservar.

Mousse Chocolate

- Ferver o leite, o **Chantypak** e verter sobre o **Belcolade Origin Vietnam 73** e a **Massa de Gelatina**.
- Mexer até ficar uma mistura homogénea.
- Deixar arrefecer até aos 35°C.
- Por fim envolver a **Nata 35%**, ligeiramente batida.

Bolo Esponja

- Passar todos os ingredientes com a varinha mágica até ficar com uma mistura homogénea.
- Colocar 30g por copo plástico.
- Tempo: 1 minuto**

Montagem/Decoração



- Fazer uma montagem com 2 Pastas de **Cake Lima Limão** com recheio de **Deli Citron**.
- Cortar discos e reservar.
- Num tapete silpat, colocar à volta, uma tira do **Cake Lima Limão**, encher com mousse até 3 partes e finalizar com os discos da montagem anterior.
- Acabamento como na imagem.

Floco de Neve



Ingredientes

Bolacha de Laranja

Tegral Satin Cake Laranja	625 g
Farinha Tipo 55	625 g
Tegral	500 g
Ovos	100 g

Pasta de Frutos Secos

Tegral Biscuit Frutos Secos	1.000 g
Ovos	1.200 g

Mousse de Queijo

Leite	250 g
Deli Cheesecake	250 g
Natas 35%	500 g
Massa Gelatina	90 g

Modo de operar

Bolacha de Laranja

- Mexer com a raquete todos os ingredientes até ficar uma mistura homogênea com pouca liga.
 - Laminar a massa com 3mm e cortar do tamanho desejado.
- Temperatura forno: 170°C | Tempo cozedura: ± 15 minutos

Pasta de Frutos Secos

- Bater o **Tegral Biscuit Frutos Secos** com os ovos, em velocidade rápida, durante 10 minutos.
 - Colocar 1.300g de massa num tabuleiro 75x45cm.
- Temperatura forno: 220°C | Tempo cozedura: 7 minutos

Mousse de Queijo

- Juntar o leite, o **Deli Cheesecake** e a **Massa de Gelatina** previamente derretida no micro-ondas.
- Por fim, envolver a **Nata 35%** ligeiramente batida.

Montagem/Decoração



- Fazer uma montagem com a *Pasta de Frutos Secos*, com recheio de **Fruitfil Abóbora**.
- Cortar do tamanho desejado e reservar.
- Num tapete silpat, encher com *Mousse de Queijo* até 3 partes e finalizar com a montagem anterior. Reservar na congelação.
- Finalizar com **Miroir Glassage Chocolate Blanc**, aplicado a 35°C.

Bolo de Neve



Ingredientes

Cake

Tegral Satin Moist Cake Choco	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g
Leite	225 g

Cheesecake

Deli Cheesecake	1.000 g
Noz Triturada	250 g

Gelatinado de Manga e Maracujá

Fruitfil Maracujá	550 g
Topfil Manga	250 g
Starfruit Maracujá	250 g
Gelatina em Folha	20 g
Hortelã	5 g

Mousse Chocolate Negro

Carat Cakau Dark	400 g
Chantypak	300 g
Deli Cheesecake	200 g
Massa de Gelatina	180 g
Nata 35%	1.000 g

Marshmallow

Açúcar	250 g
Água	80 g
Trimoline¹	75 g
Leite de Coco	70 g
Trimoline²	110 g
Massa de Gelatina	126 g
Ácido Cítrico	2 g

Modo de operar

Cake

- Bater, com uma raquete, todos os ingredientes em velocidade média durante aproximadamente 4 minutos.
- Colocar 1.300g de batido por tabuleiro 75x45cm. Reservar.
- Temperatura forno: 230°C | Tempo cozedura: 6 minutos**
- Cortar em discos de 20cm.

Cheesecake

- Envolver os dois ingredientes.
- Cozer em aros com o diâmetro 14cm, aproximadamente 150g.
- Temperatura forno: 190°C | Tempo cozedura: ± 30 minutos**

Gelatinado de Manga e Maracujá

- Aquecer o **Topfil Manga**, **Starfruit Maracujá** e o **Fruitfil Maracujá**.
- Juntar a gelatina previamente hidratada e diluída no micro-ondas, juntar a hortelã e envolver.
- Colocar a estabilizar num tapete silpat.

Mousse Chocolate Negro

- Ferver o **Chantypak** e verter sobre o **Carat Cakau Dark** e a **Massa de Gelatina**.
- Mexer até ficar uma mistura homogênea.
- Juntar o **Deli Cheesecake**. Deixar arrefecer até aos 35°C.
- Por fim, envolver a **Nata 35%**, ligeiramente batida.

Marshmallow

- Ferver, até aos 110°C, o açúcar, a água, o **Trimolime¹** e o leite de coco.
- Verter na batedeira sobre o **Trimolime²** e adicionar a **Massa de Gelatina**.
- Colocar a bater com as varas, juntar o ácido cítrico e bater em velocidade média até arrefecer (aproximadamente 20 minutos). Quando a mistura estiver nos 30°C, colocar num saco de pasteleiro, tender rolos sobre um tapete silpat, polvilhado com **Coco Ralado**.
- Reservar de um dia para o outro, polvilhar em partes iguais com **Surfin** e **Amido de Milho**.

Montagem/Decoração



- Fazer uma montagem com o **Cake de Chocolate**, disco de **Cheesecake** e **Coli de Manga Maracujá** e reservar. • Num aro Nº18, previamente forrado com película, colocar **Mousse Chocolate Negro** até 3 partes e finalizar com a montagem anterior. Congelar.
- Acabamento com **Miroir Glassage Chocolate Noir**, aplicado a 35°C. Decoração como na imagem.

Tarte *Natalícia*



Ingredientes

Bolacha

Tegral Satin Muffin Aveia	625 g
Farinha Tipo 55	625 g
Margarina Aristo Bolo Rei	500 g
Ovos	100 g

Cake

Tegral Satin Moist Cake Choco	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g
Leite	225 g

Coli Frutos Vermelhos

Fruitfil Frutos Vermelhos	250 g
Fruitfil Morango	250 g
Starfruit Frutos Vermelhos	500 g
Gelatina em Folha	20 g

Mousse Chocolate Branco

Chantypak	250 g
Belcolade Selection Blanc	250 g
Massa de Gelatina	80 g
Cremyvit Classic	100 g
Deli Cheesecake	200 g
Leite	300 g
Nata 35%	500 g

Modo de operar

Bolacha

- Bater com a raquete todos os ingredientes, até ficar uma mistura homogênea com pouca liga.
 - Laminar a massa com 3mm, forrar um aro Nº16 e congelar. Cozer diretamente da congelação.
- Temperatura forno: 170°C | Tempo cozedura: ± 18 minutos

Cake

- Bater, com uma raquete, todos os ingredientes em velocidade média durante aproximadamente 4 minutos.
 - Colocar 1.300g de batido por tabuleiro 75x45cm.
- Temperatura forno: 250°C | Tempo cozedura: 6 minutos

Coli Frutos Vermelhos

- Aquecer ligeiramente o **Fruitfil Frutos Vermelhos**, o **Fruitfil Morango** e o **Starfruit Frutos Vermelhos**.
- Juntar a gelatina em folha previamente hidratada e diluída no micro-ondas e mexer até dissolver.
- Colocar em tapete silpat e deixar estabilizar.

Mousse Chocolate Branco

- Ferver o **Chantypak** e o leite.
- Juntar a **Massa de Gelatina** e verter sobre o **Cremyvit Classic** e o **Deli Cheesecake**.
- Juntar o **Belcolade Selection Blanc**. Mexer, deixar arrefecer até aos 35°C e envolver a **Nata 35%** ligeiramente batida.

Montagem/Decoração



- Fazer uma montagem com 2 pastas de **Cake Chocolate** com o **Coli de Frutos Vermelhos** como recheio. Reservar.
- Num aro Nº12 previamente forrado com película, colocar **Mousse Chocolate Branco** até 3 partes do aro e finalizar com a montagem anterior. Reservar na congelação.
- Finalizar com **Miroir Glassage Chocolate Blanc**, aplicado a 35°C, colocar na base de bolacha.
- Decoração como na imagem.

Árvore de Natal *Surpresa*



Ingredientes

Trufa de Gengibre

Chantypak	500 g
Trimoline	50 g
Belcolade Selection Blanc	1.600 g
Raspa de Lima	25 g
Gengibre Cristalizado	50 g

Trufa de Frutos Vermelhos

Starfruit Frutos Vermelhos	240 g
Licor de Framboesa	30 g
Trimoline	100 g
Carat Cakau Bitter	1.250 g
Manteiga	150 g

Modo de operar

Trufa de Gengibre

- Ferver o **Chantypak** com o **Trimoline** e a raspa de lima.
- Verter sobre o **Belcolade Selection Blanc** e mexer até ficar homogéneo.
- Adicionar o **Gengibre Cristalizado** picado e mexer até ficar homogéneo.
- Deixar estabilizar.

Trufa de Frutos Vermelhos

- Ferver o **Starfruit Frutos Vermelhos** juntamente com o **Trimoline**.
- Fundir o **Carat Cakau Bitter** e juntar ao primeiro preparado.
- Adicionar o licor, 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 Blanc** previamente temperado.
- Com as trufas ainda frescas, polvilhar com purpura vermelha ou macarrons verdes desfeitos.

- 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.

Montagem/Decoração



- Fazer um cone com **Belcolade Selection Blanc**. Deixar estabilizar, encher com as *Trufas* e fechar o cone com um disco de chocolate.
- Num molde de bombons, tipo pétalas, encamisar com **Belcolade Selection Blanc**. Depois de estabilizar, colar as peças no cone. Começar na base até ao topo.
- Acabamento pintura com **Manteiga de Cacau** com **Corante Verde**.

*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