



TOPFIL origens

O sabor autêntico da
nossa natureza



• PERA ROCHA 60% •

A gama TOPFIL
habitua-nos ao melhor que
a fruta tem para oferecer.

com verdadeiros
pedaços de
fruta!

Com TOPFIL ORIGENS
vamos mais longe e
trazemos até si o sabor
autêntico e identidade da
verdadeira fruta nacional!

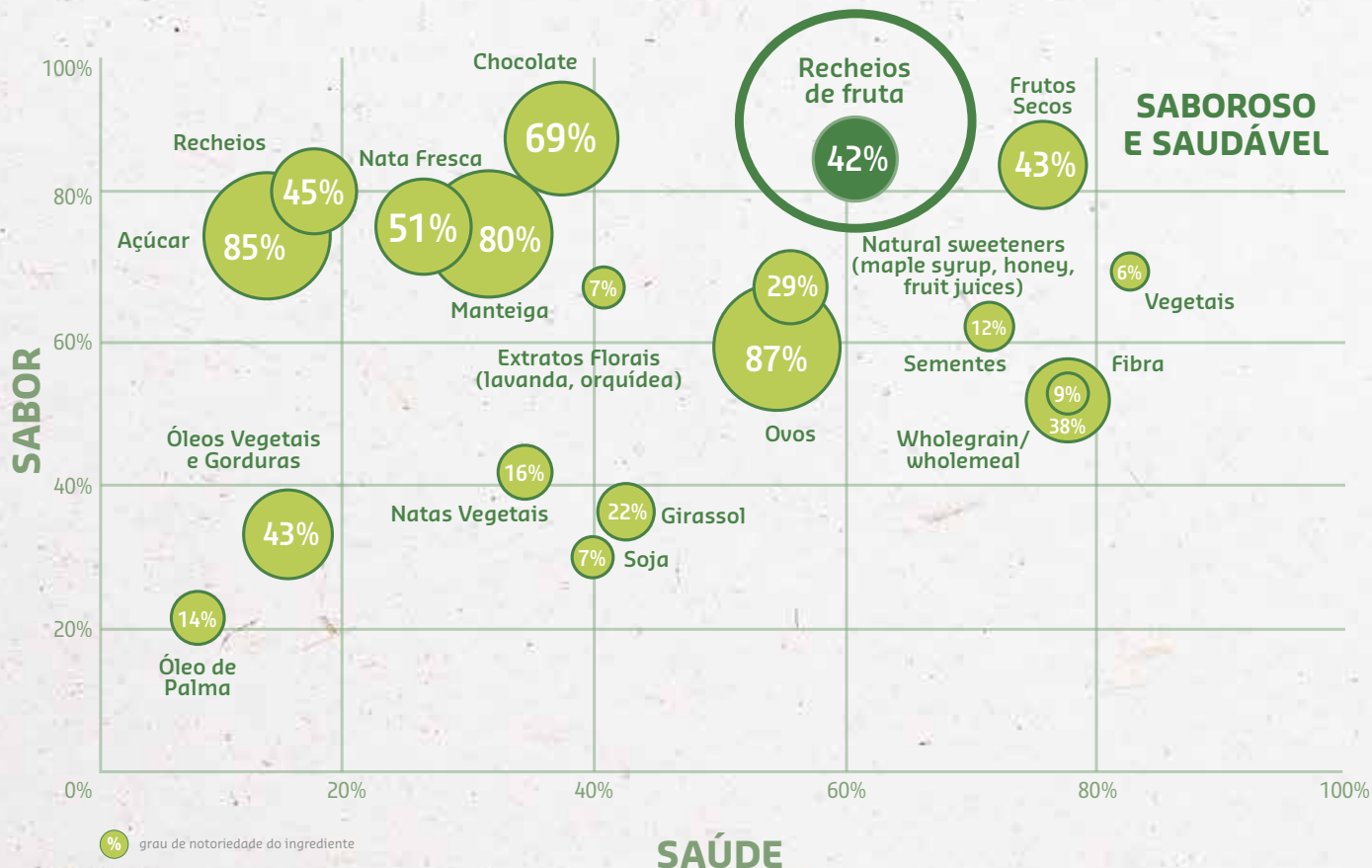


• GINJA E LICOR DE
GINJA D'ÓBIDOS 48%*

Puratos
Parceiros de confiança na inovação



Os recheios de fruta são percebidos como um dos principais ingredientes com uma **relação perfeita entre sabor e saúde** no mundo da pastelaria



A **Naturalidade e Autenticidade** dos ingredientes são cada vez mais valorizados pelo consumidor.

90% dos consumidores lêem a informação do rótulo

65% dos consumidores procuram ver a lista de ingredientes quando compra um produto

Os consumidores portugueses procuram o **equilíbrio perfeito** entre sabores que já são **familiares** e sabores que satisfaçam o seu desejo por uma **aventura mais exótica**



81%



81%

O QUE TORNA A GAMA TOPFIL TÃO ESPECIAL?

Topfil é uma gama de recheios de fruta deliciosos, feitos a partir de verdadeiros pedaços de fruta, que melhoram o **sabor**, a **textura** e o **aspecto visual** das suas especialidades.



CARACTERÍSTICAS:

- ✓ Até 90% de teor de fruta
- ✓ Pronto a usar
- ✓ Estável ao forno e à congelação
- ✓ Sem aromas ou corantes artificiais
- ✓ Disponível em 4 sabores



ananás



maçã



framboesa



mirtilos

EDIÇÃO ESPECIAL

TOPFIL origens

O sabor autêntico da
nossa natureza

A gama TOPFIL habituou-nos ao melhor que a fruta tem para oferecer. Com TOPFIL ORIGENS vamos mais longe e trazemos até si o sabor autêntico e identidade da verdadeira fruta nacional!



PRODUZIDO EM
PORTUGAL

• GINJA E LICOR DE
GINJA D'ÓBIDOS 48%*



Não se sabe ao certo como apareceu a ginja no nosso país, mas pensa-se que chegou ao mediterrâneo através das rotas comerciais provenientes da Ásia menor.

Foi em **Portugal**, mais especificamente em **Óbidos**, que surgiram as **melhores ginjas silvestres da Europa**, graças ao particular microclima desta região. E assim nasce o tão famoso **licor de Ginja d'Óbidos**.

Acredita-se que a origem deste licor remonta ao século XVII e possa ser o resultado da pesquisa de um frade alquimista que tenha aproveitado o excesso de fruto existente na época. Rapidamente, esta fórmula espalhou-se entre os habitantes da região, que começaram a confeccionar o licor a nível familiar.

Com o boom do turismo, um contador nato de histórias e de grande visão comercial, de seu nome Sr. Montez, decidiu abrir o primeiro bar da vila, que rapidamente se transformou no ponto de encontro de uma classe abastada, tornando a ginja no sucesso comercial que hoje conhecemos.

Este licor define-se por um **sabor forte, intensamente perfumado** com o sabor característico e **agridoce** das ginjas.



**RECHEIO DE GINJA E
LICOR DE GINJA D'ÓBIDOS**

Embalagem: 3 kg

Validade: 9 meses

Armazenamento: 5°C - 25°C

48%
de ginja*

*40% de ginja e 8% de licor de ginja d'Óbidos

• PERA ROCHA 60% •

Tudo começou em Sintra, em 1836. O Sr. Pedro António Rocha descobriu por acaso uma pereira diferente na sua propriedade, a Fazenda Rocha. Orgulhoso de possuir frutos únicos e de qualidade invulgar, todos os anos em Setembro convidava os amigos a deliciarem-se com as suas peras.

Durantes anos este fruto foi apreciado entre amigos e investiu-se na sua produção. Ganhou fama e expandiu-se pela região do Oeste, e depois para outras regiões de país e além fronteiras. Em homenagem ao seu proprietário, Sr. Rocha, este fruto raro passou a ser denominado **Pera Rocha**.



Vitaminas A, B1, B2, C e E

Fonte de proteínas

Fibras dietéticas

Poderoso antioxidante

Forte concentração de potássio

Recomendada para bebés



✓ **Tamanho:** Médio (55-65mm)

✓ **Cor:** Amarela a verde clara

✓ **Formato:** Oval e piroforme

✓ **Cor da Polpa:** Branco

✓ **Epiderme:** Fina e lisa

✓ **Qualidade:** Rija, firme, sumarenta e doce



RECHEIO DE PERA ROCHA

Embalagem: 3,5 kg

Validade: 8 meses

Armazenamento: 5°C - 25°C

60%
de pera

Tranças de Pera Rocha e Noz

MASSA FOLHADA

Tegral Croissant	2.000 g
Água (4°C)	1.000 g
Levedura Okedo Ouro	40 g
Margarina Aristo Croissant	1.000 g

Custo
0,38€

Peça com
100g

Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Deixar repousar a massa em bloco, no frio, durante 10 minutos.
- Abrir o patão, colocar 1000 gr de **Margarina Aristo croissant**, e fechar o patão.
- Dar 1 volta em livro e uma simples. Repousar a massa durante 30 minutos no frio. Laminar a 2mm de espessura.
- Cortar as extremidades em tiras com cortante extensível. Colocar **Topfil Origens Pera Rocha** no centro da peça e adicionar nozes.
- Colocar as extremidades da massa (uma tira de cada vez) para o centro, formando um entrançado.
- Levedar durante 45 minutos, na câmara de fermentação.



MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Fornear.
- Temperatura: 200°C
- Tempo: ±25 minutos
- Quando sair do forno, polvilhar com **Surfin**.

Muffins de Ginja d'Óbidos

Custo
0,34€

Peça com
110g

MUFFIN

Tegral Satin Muffin	1.000 g
Ovos	350 g
Água	225 g
Óleo	300 g

Modo de operar

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

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar 90 g de massa em cada forma de tulipa.
- Injetar 20g de **Topfil Origens Ginja d'Óbidos**. Fornear.
- Temperatura: 200°C lar.
- Tempo: ±25 minutos



Pera Rocha Folhada

MASSA FOLHADA

Farinha	2.000 g
Açúcar	100 g
Sal	40 g
Ovos	100 g
Água	750 g
Margarina Aristo Croissant	750 g

Modo de operar

- Amasar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Deixar repousar a massa em bloco durante 10 minutos.
- Abrir o patão, colocar 750 gr de **Margarina Aristo Croissant** e fechar o patão.
- Dar 3 voltas em livro e laminar a massa a 2mm de espessura.
- Cortar no formato de pera. Picar a massa.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar **Topfil Origens Pera Rocha** por cima da peça cortada, e fornear.
- Temperatura: 200°C
- Tempo: ±25 minutos
- Depois de fria, pintar com **Harmony Sublimo**.

Custo
0,31€
Peça com
100g



Torta de Ginja d'Óbidos

Custo
1,71€
Peça com
500g

BISCUIT

Tegral Biscuit Tortas	1.000 g
Ovos	750 g
Água	600 g

Modo de operar

- Reservar 300 g de água.
- Bater os restantes ingredientes durante 10 minutos, em velocidade alta.
- Colocar a restante água e bater mais 2 minutos à mesma velocidade.
- Dispor num tabuleiro forrado com papel siliconizado.
- Fornear.
- Temperatura: 220°C lar.
- Tempo: ±8 minutos

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Depois da pasta de biscuit fria, rechear com **Topfil Origens Ginja d'Óbidos**.
- Enrolar, fatiar a gosto e polvilhar com **Surfin**.





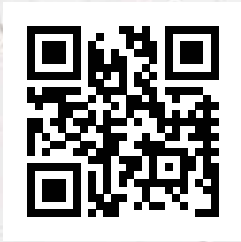
*Para mais informações,
consulte-nos:*

SITE

CANAL YOUTUBE

FACEBOOK

INSTAGRAM



www.puratos.pt

Puratos SA | Av. Dr. Luis Sá, 24 | Abrunheira | 2714-509 Sintra | Portugal
Tlf.: (+351) 21 9158300 | Fax: (+351) 21 9259405 | portugal@puratos.com

