

Receituário de
Páscoa
2022





Índice

Folar Caramelizado	2
Folar de Amêndoa	5
Semifrio de Pascoa	6
Ninho Âmbar	9
Semifrio Colorido	10
Bomba de Choux	13
Drip Cake Vegan	14
Pão de Ló de Amêndoa	17
Rosca Rústica Nibs	18
O Ovo	21
Ovo Brownie	22
Ovo Recheado	25
Bombom de Corte Vietnam	26

Folar Caramelizado



INGREDIENTES

Massa

Tegral Folar	2500 g
Levedura Okedo Ouro	50 g
Água	900 g

Pasta de Açúcar

Mimetic	340 g
Açúcar Mascavado	340 g

MODO DE OPERAR

Massa

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: $\pm$ 2 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: $\pm$ 8 minutos.

Pasta de Açúcar

- Amolecer a **Mimetic** no micro-ondas.
- Misturar todos os ingredientes, formando uma pasta.
- Aplicar 200 g de *Pasta de Açúcar* por kg de massa.

Montagem/Decoração

- Laminar a massa a 5 mm de espessura.
- Barrar 2/3 da mesma com a *Pasta de Açúcar*.
- Dar uma volta simples e uma volta em livro.
- Laminar a massa a 3,5 mm de espessura e estender sobre a mesa.
- Enrolar tipo caracol, dividir a massa a meio. Entrançar.
- Colocar as peças com $\pm$ 500 g cada, dispor em formas de cano previamente untadas com **Puralix**.
- Tempo de fermentação: $\pm$ 60 minutos.
- Adicionar um ovo cozido no centro da peça,
- Temperatura do forno: $\pm$ 180°C.
- Tempo de cozedura: $\pm$ 40 minutos.
- Peso final da peça: $\pm$ 650 g.





Folar de Amêndoa

INGREDIENTES

Massa

Tegral Folar	2500 g
Levedura Okedo Ouro	50 g
Água	900 g

Pasta de Açúcar

Mimetic	340 g
Açúcar Mascavado	340 g

Creme de Amêndoa

Tegral Amêndoa Integral	500 g
Mimetic	250 g
Ovos	200 g
Gemas	40 g
Amido de milho	35 g
Canela em pó	4 g

MODO DE OPERAR

Massa

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 2 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.

Pasta de Açúcar

- Amolecer a **Mimetic** no micro-ondas.
- Misturar todos os ingredientes, formando uma pasta.
- Aplicar 200 g de *Pasta de Açúcar* por kg de massa.

Creme de Amêndoa

- Amolecer a **Mimetic**, juntar os restantes ingredientes e bater até obter um creme homogéneo.

Montagem/Decoração

- Laminar a massa a 5 mm de espessura, barrar 2/3 da mesma com a *Pasta de Açúcar*.
- Dar uma volta simples e uma volta em livro.
- Laminar a massa a 3 mm de espessura, estender sobre a mesa e cortar dois aros de Ø18cm.
- Colocar o recheio numa das partes e sobrepor a outra. Cortar umas tiras e colocar por cima da peça previamente pintada com água.
- Tempo de fermentação: ± 60 minutos.
- Temperatura do forno: ± 180°C.
- Tempo de cozedura: ± 35 minutos.
- À saída do forno pintar com **Harmony Chef** 20 g.

Semifrio de *Páscoa*

INGREDIENTES

Cake Red Velvet

Tegral Satin Cake Red Velvet	1000 g
Água	225 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Leite	225 g

Coli de Mirtilos

Gelatina em folha	9 g
Topfil Mirtilos 60%	500 g
Água	50 g

Mousse de Chocolate Branco

Chantypak	200 g
Leite	200 g
Belcolade Selection Blanc CT	300 g
Massa de gelatina	100 g
Chantypak "batido"	500 g

Glaze de Chocolate Branco

Glucose	250 g
Leite	150 g
Belcolade Selection Blanc CT	500 g
Vagem de baunilha	2 g
Folhas de gelatina	15 g
Miroir Neutre	500 g

MODO DE OPERAR

Cake Red Velvet

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar num tapete de flexipan 1300 g por cada tabuleiro.
- Temperatura do forno: $\pm 250^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 5 minutos.

Coli de Mirtilos

- Ferver o **Topfil Mirtilos 60%** com a água.
- Demolhar as Folhas de gelatina e juntar.
- Mexer e colocar nos tapetes de flexipan com $\varnothing 14\text{cm}$ (200g).
- Levar à congelação para estabilizar.

Mousse de Chocolate Branco

- Ferver o **Chantypak**, com o leite.
- Juntar a massa de gelatina previamente derretida.
- Verter sobre o **Belcolade Selection Blanc CT**.
- Arrefecer aos 35°C , seguidamente envolver o **Chantypak** batido.

Glaze de Chocolate Branco

- Ferver a **Glucose** com o leite e a vagem de baunilha.
- Juntar as Folhas de gelatina previamente demolhadas.
- Verter sobre o **Belcolade Selection Blanc CT**, por fim adicionar o **Miroir Neutre** e passar a varinha mágica. Reservar.

Montagem/Decoração

- Cortar 2 discos de *Cake Red Velvet* com $\varnothing 14\text{cm}$ (60g), e barrar um deles com **Pralicroc**. (60g). Reservar.
- Aplicar um pouco de *Mousse de Chocolate Branco* no molde, cerca de 50% do mesmo (250g), e colocar o *Coli de Mirtilos* (150g). Aplicar um pouco de mousse (150g) e finalizar com o *Cake Red Velvet* previamente reservado.
- Levar a congelar.
- Cobrir com *Glaze de Chocolate Branco*, a 33°C .
- Decorar com peças feitas em **Belcolade Selection Blanc CT**, trabalhado na pedra gelada (20g) e decorar como na foto.





Semifrio *Colorido*

INGREDIENTES

Brownie

Tegral Satin Brownie CT	1000 g
Belcolade Noir Selection CT	200 g
Margarina Aristo Bolo Rei	450 g
Ovos	450 g

Mousse de Maracujá

Chantypak	200 g
Leite	100 g
Belcolade Selection Blanc CT	300 g
Fruitfil Maracujá	200 g
Massa de gelatina	80 g
Chantypak "batido"	500 g

MODO DE OPERAR

Brownie

- Misturar o **Tegral Satin Brownie CT** com os ovos e bater com raquete durante 3 minutos em 2ª velocidade.
- Adicionar a **Margarina Aristo Bolo Rei** e o **Belcolade Noir Selection CT** derretidos e bater mais 2 minutos.
- Colocar 300 g de batido num aro Ø16cm e riscar em espiral com **Fruitfil de Maracujá** (40 g).
- Cozer a temperatura de 200°C aproximadamente ±18 minutos. Reservar em frio.

Mousse de Maracujá

- Ferver o **Chantypak** com o leite.
- Juntar a massa de gelatina. Verter sobre o **Belcolade Selection Blanc CT**.
- Envolver o **Fruitfil Maracujá**.
- Arrefecer aos 35°C, seguidamente envolver o **Chantypak** batido.

Montagem/Decoração

- Aplicar 460 g de mousse no molde, cerca de 50% do mesmo, e colocar a montagem reservada.
- Levantar a congelar. Cobrir com **Miroir Glassage Chocolat Blanc** "amarelo" (90 g) a 33°C.
- Decorar com peças feitas em **Belcolade Selection Blanc CT** "verde" (60 g). Decorar como na foto.



Ninho *Âmbar*

INGREDIENTES

Cake de Amêndoa

Tegral Satin Cake Amêndoa	1000 g
Água	225 g
Ovos	350 g
Óleo	60 g
Leite	225 g

Gelatinado de Pera Rocha

Gelatina em folha	15 g
Deli Caramelo Salgado	150 g
Água	100 g
Topfil Origens Pera Rocha	750 g

Mousse Âmbar

Chantypak	200 g
Belcolade Selection Âmbar CT	250 g
Massa de gelatina	100 g
Chantypak "batido"	500 g

Glaze Âmbar

Glucose	250 g
Leite	150 g
Belcolade Selection Âmbar CT	500 g
Folhas de gelatina	15 g
Miroir Neutre	500 g

MODO DE OPERAR

Cake de Amêndoa

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar num tapete de flexipan 1300 g por cada tabuleiro.
- Temperatura do forno: $\pm 250^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 5 minutos.

Gelatinado de Pera Rocha

- Ferver o **Deli Caramelo Salgado** com a água.
- Demolhar as folhas de gelatina e juntar.
- Juntar o **Topfil Origens Pera Rocha**, mexer e colocar nos tapetes de flexipan com $\varnothing 14\text{cm}$. Levar à congelação para estabilizar. 250g cada

Mousse Âmbar

- Ferver o **Chantypak**.
- Juntar a massa de gelatina derretida.
- Verter sobre o **Belcolade Selection Âmbar CT**.
- Arrefecer aos 35°C , seguidamente envolver o **Chantypak** batido.

Glaze Âmbar

- Ferver a **Glucose** com o leite.
- Juntar as folhas de gelatina previamente demolhadas.
- Verter sobre o **Belcolade Selection Âmbar**, por fim adicionar o **Miroir Neutre** e passar a varinha mágica. Reservar.

Montagem / Decoração

- Cortar 2 discos de *Cake de Amêndoa* com $\varnothing 14\text{cm}$ (120g) e barrar um deles com **Pralicrac Caramelo Salgado** (60 g).
- Sobrepor o disco de *Gelatinado de Pera Rocha*. Por fim sobrepor o outro disco de *Cake de Amêndoa*. Reservar esta montagem.
- Aplicar a mousse no molde (cerca de 50% do mesmo - 300g) e colocar a montagem reservada.
- Levar a congelar. Cobrir com *Glaze Âmbar*, a 33°C (80 g). Decorar com peças feitas em **Belcolade Selection Âmbar CT** (80g), trabalhadas na pedra gelada.





Bomba de Choux

INGREDIENTES

Crocante

Farinha Tipo 55	150 g
Açúcar	150 g
Mimetic	150 g

Massa Choux

Tegral Chou	1000 g
Água (40°C)	1800 g
Mimetic	300 g

Mousseline Café

Leite (morno)	500 g
Cremyvit Classic	200 g
Margarina Aloha Crema	300 g
Classic Café	30 g

Mousse Doce de Leite

Ambiente	90 g
Deli Doce de Leite	300 g

MODO DE OPERAR

Crocante

- Mexer todos os ingredientes com a raquete até formar uma massa homogênea.
- Tender a massa entre dois tapetes silpat, aproximadamente 2 mm. Deixar a repousar no frio antes de cortar (5 g uni). Cortar discos com um cortante redondo 50.

Massa Choux

- Colocar a água e o **Tegral Chou** a bater com raquete durante 4 minutos em velocidade baixa, seguido de mais 6 minutos em velocidade média/alta.
- Juntar a **Mimetic** derretida e deixar incorporar bem.
- Tender com boquilha lisa (n9), fazendo pequenas bolas com 30g/uni e sobrepor um disco de crocante.
- Cozer a temperatura de 190°C aproximadamente 35 minutos.

Mousseline Café

- Juntar o leite com o **Cremyvit Classic** e bater até obter uma textura homogênea.
- Bater a **Margarina Aloha Cremes** com o **Classic Café**, até obter um creme homogêneo.
- Juntar tudo e bater até obter uma mistura cremosa.

Mousse Doce de Leite

- Juntar tudo e bater até obter uma textura cremosa.

Montagem / Decoração

- Depois das bolas frias, rechear com a *Mousseline de Café* 20g, e sobrepor 10g de **Deli Doce de Leite**.
- Tender com a boquilha "tipo esparguete" as laterais da peça, com a *Mousse Doce de Leite*.
- Decorar como na foto.

Drip Cake *Vegan*

INGREDIENTES

Cake Vegan

Tegral Satin Cake Vegan	1000 g
Água	470 g
Óleo	200 g
Softgrains Nibs	300 g

Ganache Vegan Vietnam 73

Belcolade Origins Vietnam 73% CT	300 g
Ambiente	800 g

MODO DE OPERAR

Cake Vegan

- Juntar todos os ingredientes, bater em velocidade média durante ± 3 minutos.
- Colocar ± 400 g de batido numa forma Ø14 cm untada com **Puralix**.
- Temperatura do forno: $\pm 160^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 50 minutos.

Ganache Vegan Vietnam 73

- Derreter o **Belcolade Origins Vietnam 73% CT**.
- Envolver a nata **Ambiente** morna.
- Passar com a varinha mágica até obter uma mistura homogénea.

Montagem/Decoração

- Abrir dois entremeios em 2 partes, rechear cada disco com 20 g de **Ambiente** “azul”.
- Sobrepor 50 g de **Topfil Framboesa** e riscar com **Belcolade Selection Noir CT** (10g).
- Repetir o mesmo processo por 3 vezes.
- Barrar todo o bolo com 100g de **Ambiente** “azul” previamente batida.
- Colocar por cima 100g de **Ganache Vegan** a escorrer.
- Decorar como na foto.







Pão de Ló *de Amêndoa*

INGREDIENTES

Base Pão de Ló

Tegral Real Pão de Ló	1000 g
Ovos	550 g
Água	120 g

MODO DE OPERAR

- Bater todos os ingredientes em velocidade rápida durante ± 12 minutos,
- Colocar 500 g numa forma de cano 22cm $\varnothing$ previamente forrada com papel cavalinho.
- Polvilhar com **Amêndoa Laminada** e **Surfin**.
- Cozer a temperatura de 180°C aproximadamente 40 minutos.

Rosca *Rústica Nibs*



INGREDIENTES

Farinha Trigo T65	1000 g
O-tentic Durum	40 g
Softgrain Nibs	300 g
Sal	18 g
Água	± 650 g

MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes, até obtermos uma massa bem amassada;
- Dar uma estaca de 40/50 minutos;
- Dividir em unidades de 600 g, enrolar e deixar repousar cerca de 10 minutos;
- Dar a forma de laço (com orelhas) e colocar na tela;
- Deixar fermentar mais ou menos 40 minutos;
- Peneirar com farinha e dar cortes sobre a barrida da rosca rústica;
- Cozer 190°C lar e 180°C tecto, cerca de 25\28 minutos;
- Adicionar vapor no início da cozedura.





Ovo



MODO DE OPERAR

- Encamisar o molde com **Belcolade Selection Âmbar CT** "temperado" (120 g x 2) e deixar cristalizar.
- Desenformar o ovo e no mesmo molde, colocar uma gota de **Belcolade Selection Noir CT** "temperado" (25gx2), colocar o ovo desenformado por cima, fazendo uma ligeira pressão e deixar cristalizar.
- Desenformar o ovo e no mesmo molde, colocar uma gota de **Belcolade Selection Lait CT** "temperado" (18gx2), colocar o ovo desenformado por cima, fazendo uma ligeira pressão e deixar cristalizar.
- Desenformar o ovo e no mesmo molde, colocar uma gota de **Belcolade Selection Blanc CT** "temperado" (10gx2), colocar o ovo desenformado por cima, fazendo uma ligeira pressão e deixar cristalizar.
- Aquecer um tacho, forrar com película aderente, fundir ligeiramente as extremidades dos ovos e uni-los.
- Colocar numa base elaborada com **Belcolade Selection Âmbar CT**.

Ovo Brownie

INGREDIENTES

Brownie

Tegral Satin Brownie CT	2000 g
Belcolade Noir Selection CT	400 g
Margarina Aristo Bolo Rei	900 g
Ovos	900 g

MODO DE OPERAR

Brownie

- Misturar o **Tegral Satin Brownie CT** com os ovos e bater com raquete durante 3 minutos em 2ª velocidade.
- Adicionar a **Margarina Aristo Bolo Rei** e o **Belcolade Noir Selection CT** derretidos e bater mais 2 minutos.
- Colocar 3300 g de batido num tabuleiro 75x45cm, e riscar com **Fruitfil Morango** (400 g).
- Cozer a temperatura de 200°C aproximadamente ±18 minutos. Reservar em frio.
- Cortar cubos pequenos, e banhar com **Carat Cakau Bitter** (opcional)

Montagem / Decoração

- Encamisar o molde de ovo com **Carat Cakau Milk** (50 g) e deixar cristalizar.
- No ½ ovo, colocar 40g de **Carat Nutolade**, de seguida uns cubos de *Brownie* (40g).
- Repetir o **Carat Nutolade** (40g) e cubos de *Brownie* (50g).





Ovo Recheado

INGREDIENTES

Cake de Amêndoa

Tegral Satin Cake Amêndoa	1000 g
Água	225 g
Ovos	350 g
Óleo	60 g
Leite	225 g

Mousse de Avelã

Ambiente	250 g
Carat Supercrem Nutty White	100 g

MODO DE OPERAR

Cake de Amêndoa

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar ± 1300 g por cada tabuleiro de 75x45 cm, previamente forrado com placas de Silpat, ou papel de forno.
- Temperatura do forno: $\pm 250^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 5 minutos.

Mousse de Avelã

- Bater os dois ingredientes, em 2ª velocidade até obter um creme com a textura desejada.

Montagem/Decoração

- Dividir a *Pasta de Amêndoa* em duas partes iguais. Recheiar com 300 g de **Pralicrac Caramelo Salgado**.
- Cortar cubos de 2cmx2cm, reservar.
- Encamisar o molde de ovo com **Carat Cakau Milk** (50 g) e deixar cristalizar.
- Em $\frac{1}{2}$ ovo, colocar 20g de **Carat Supercrem Nutty White**, seguido de uns cubos de amêndoa (40g).
- Sobrepor a *Mousse de Avelã* (40g), repetir o **Carat Supercrem Nutty White** (40g), os cubos de amêndoa (55g) e finalizar com a *Mousse de Avelã* (50g).
- Cobrir com um espelho: em partes iguais **Miroir Neutre** com **Deli Caramelo** misturados, 20g de cada.
- Acabar com uns pompons em *Mousse de Avelã* (35g), e uma filigrana feita em **Belcolade Selection Noir CT** (10g).

Bombom de Corte *Vietname*

INGREDIENTES

Ganache Vietnam 73%

Chantypak 200 g

Belcolade Origin Vietnam 73 360 g

Trimoline 40 g

MODO DE OPERAR

Ganache vietnam 73%

- Ferver o **Chantypak** com o **Trimoline**.
- Verter sobre o **Belcolade Origin Vietnam 73**, mexendo sempre.
- Passar com uma varinha mágica, até ficar homogêneo.
- Verter o preparado dentro de uma régua fina e uma larga.
- Deixar estabilizar.
- Cortar quadrados 3cmx3cm, 3 g cada.

Montagem/Decoração

- Depois do preparado estar estabilizado, cortar com o auxílio da guitarra ou com uma faca, peças com 4,5x3cm, 8g cada.
- Dispor flores desidratadas num plástico, riscar com **Belcolade Selection Blanc CT** "temperado", colocar outra folha de plástico por cima e passar um rolo. Cortar quadrados 2cmx2cm e reservar.
- Banhar os bombons com **Belcolade Selection Noir CT** "temperado" (4 g cada). Colocar o quadrado das flores por cima antes de cristalizar.



Descubra os nossos
materiais de
Ponto de Venda



faça o download
dos materiais aqui







Para mais informações, consulte-nos:



site



youtube



facebook



instagram

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