Tegral Satin Cake

Crie sem limites

Puratos

Parceiros de confiança na inovação

Tegral Satin Cake

Moist Chocolate

Novo

Aplicação:

Tegral Satin Moist Cake Chocolate	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 rectangulares. Cozer a temperatura de 180 ºc aproximadamente 40 minutos .

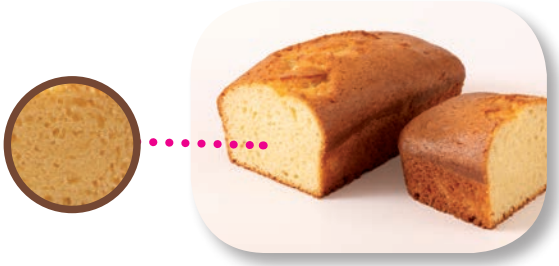
Neutro

Aplicação:

Tegral Satin Cake	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:

Tegral Satin Cake Chocolate	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.

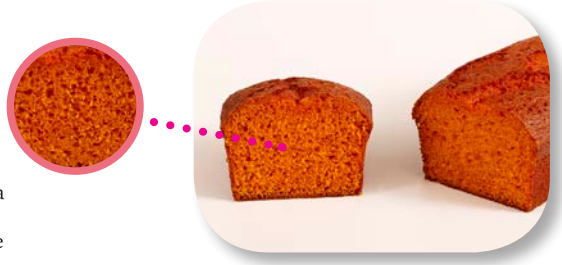
Cenoura

Aplicação:

Tegral Satin Cake Cenoura	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**.



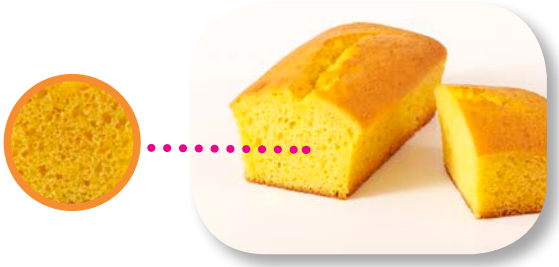
Laranja

Aplicação:

Tegral Satin Cake Laranja	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.



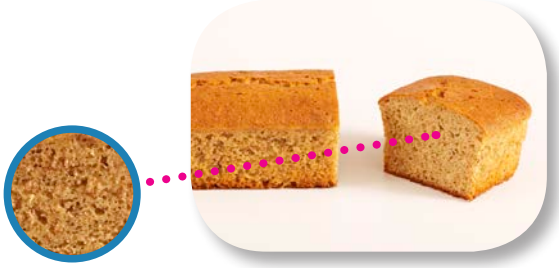
Amêndoa

Aplicação:

Tegral Satin Cake Amêndoa	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."



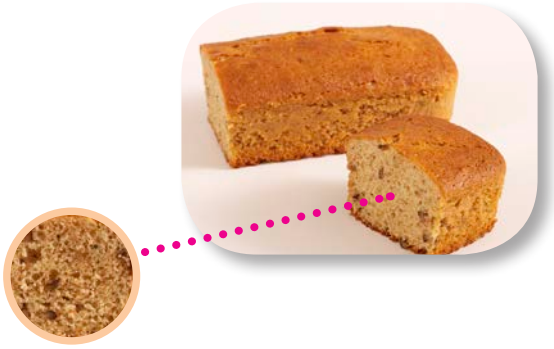
Noz

Aplicação:

Tegral Satin Cake Noz	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 ±5 minutos. Para um entremeio de 600g, cozer a 180°C, durante ±30 minutos. Como proposta de receita sugere-se a incorporação no batido de ±150g de sultanas ou ±100g de **Belcolade Grains Noir Selection**.



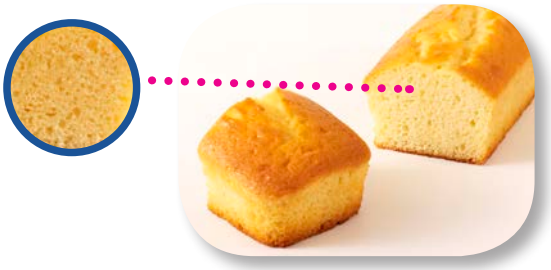
Iogurte

Aplicação:

Tegral Satin Cake Iogurte	1000g
Ovos (7)	350g
Óleo	300g
Água	250g

Modo de operar:

Misturar o **Tegral Satin Cake Iogurte** 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. Deixar arrefecer e polvilhar com **Surfin**.



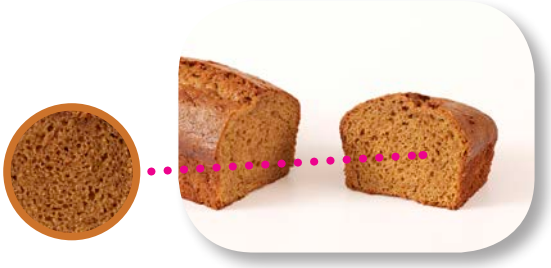
Caramelo

Aplicação:

Tegral Satin Cake Caramelo	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 ±5 minutos. Para um entremeio de 600g, cozer a 180°C, durante ±30 minutos.



Red Velvet

Aplicação:

Tegral Satin Cake Red Velvet	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 ±5 minutos. Para um entremeio de 600g, cozer a 180°C, durante ±30 minutos.

Wholegrain

Aplicação:

Tegral Satin Cake Wholegrain	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 ±5 minutos. Para um entremeio de 600g, cozer a 180°C, durante ±30 minutos.

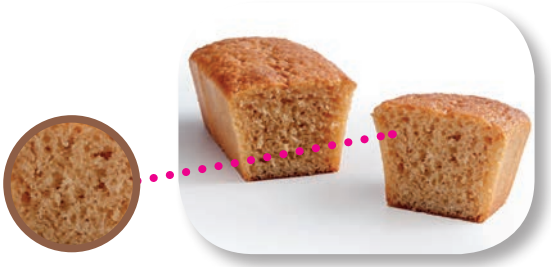
Coco

Aplicação:

Tegral Satin Cake Coco	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 ± 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:

Tegral Satin Moist Cake Chocolate	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 siliconisado.
Cozer a temperatura de 240°C aproximadamente 5 minutos.

Ganache l'Ancienne

Aplicação:

Chantypak	500g
Belcolade Selection Lait	750g
Praliné a l'Ancienne	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**.

Gelatinado de Tangerina e Menta

Aplicação:

Tangerina (sumo e polpa)	500g
Laranja (sumo e polpa)	500g
Trimoline	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.

Mousse

Aplicação:

Leite	120g
Deli Cheesecake	100g
Chantypak	120g
Gemas	3 uni
Açúcar	25g
Belcolade Selection Noir	350g
Chantypak (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. Decorar conforme a imagem.

Red Velvet

Red & Chou

Cake Red Velvet

Aplicação:

Tegral Satin Cake Red Velvet	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 siliconisado.
Cozer a temperatura de 240°c aproximadamente 5 minutos.

Chou

Aplicação:

Tegral Chou	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.

Creme Frutos Vermelhos

Aplicação:

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

Modo de operar:

Bater **Startfruit Fruits Rouges**, **Cremyvit Classic** e **Deli Cheesecake** aproximadamente 4 minutos em velocidade média.
Envolver a Nata.

Mousse de Framboesa

Aplicação:

Cremyvit Classic	100g
Starfruit Fruit Rouges	150g
Leite	500g
Massa de gelatina	120g
Chantypak	500g
Topfil Framboesa	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

Rechear 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:

Tegral Satin Cake Cenoura	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:

Tegral Satin Cenoura	750g
Margarina Aristo-Bolo Rei	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.

Mousse de queijo

Aplicação:

Chantypak	500g
Deli Cheesecake	100g
Cremyvit Classic	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.

Rock Glaze

Aplicação:

Pralicrac Caramel au beure salé	500g
Óleo	50g
Belcolade Selection Noir	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.

Ganache montada Branca

Aplicação:

Belcolade Selection Blanc	500g
Chantypak (1)	550g
Chantypak (2)	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 as formas com a montagem de cenoura e congelar. Banhar o semifrio no *Rock Glaze*, aplicar a *Ganache* montada com boquilha lisa. Decorar como na imagem.

Coco

Frescura de Limão e Coco

Massa Bolacha de Coco

Aplicação:

Tegral Satin Cake Coco	750g
Margarina Aristo Bolo-rei	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:

Tegral Satin Cake Coco	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 siliconisado.
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 rechear com **Deli Citron**.
Levar à congelação para estabilizar. Colocar *mousse de coco* até meio da forma, introduzir a montagem previamente executad 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:

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

Modo de operar:

Misturar o leite com a **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
Trimoline	600g
Leite Condensado	450g
Folhas de Gelatina	55g
Belcolade Selection Blanc	650g
Corante Amarelo	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

Laranja e Chocolate

Cake de Laranja

Aplicação:

Tegral Satin Cake Laranja	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 siliconisado.
Cozer a temperatura de 240°C aproximadamente 5 minutos.

Ganache Ancienne

Aplicação:

Chantypak	500g
Belcolade Selection Lait	750g
Praliné a l'Ancienne	350g

Modo de operar:

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

Mousse Exótica

Aplicação:

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

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.

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.

Chocolate

Tartelete de Chocolate

Cake de Chocolate

Aplicação:

Tegral Satin Cake Chocolate	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 siliconisado. Cozer a temperatura de 240°C aproximadamente 5 minutos.

Massa Bolacha de Chocolate

Aplicação:

Tegral Satin Cake Chocolate	750g
Margarina Aristo Bolo-rei	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
Chantypak	150g
Gemas (6)	120g
Trimoline	25g
Belcolade Selection Blanc	250g
Topfil Morango	250g
Deli Cheesecake	200g
Massa de gelatina	150g
Chantypak (batido)	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:

Tegral Satin Cake Amêndoa	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.
220ºC durante 8 minutos.

Glaçagem Chocolate Leite e Caramelo

Aplicação:

Leite	300g
Trimoline	500g
Belcolade Selection Lait	1000g
Miroir Chocolate	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:

Chatypak (batido)	1000g
Praliné l'Ancienne	500g
Cremivyt Classic	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 **Cremyvit 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:

Pralicrac Caramel au beurre salé	500g
Óleo	50g
Belcolade Selection Noir	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. Banhar a parte do *cake* no *Rock Glaze*. Aplicar a *Glaçagem de chocolate de leite*.
Decorar como na imagem.

Para mais informações consulte o nosso:

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

1247/1/15

Puratos
Parceiros de confiança na inovação