

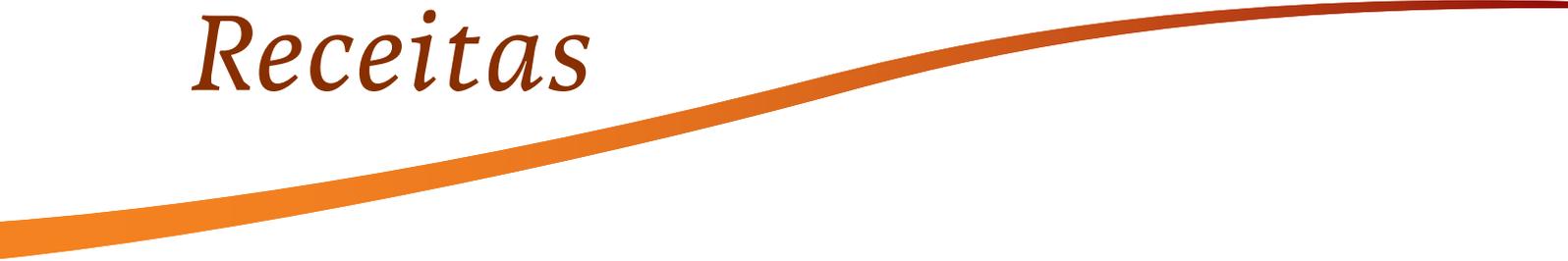
  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

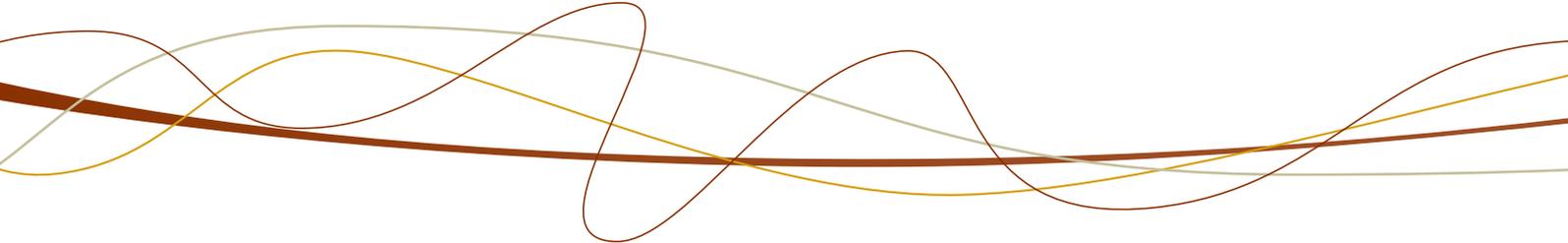
# Receituário Chocolate



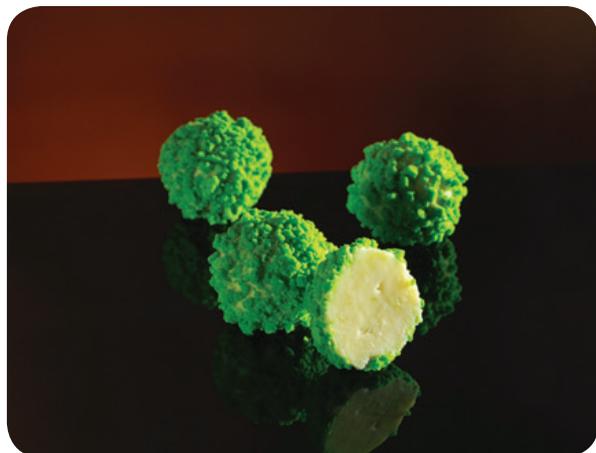
  
**Puratos**  
Parceiros de confiança na inovação

# Receitas



- *Trufa de Gengibre e Lima*
  - *Trufa de Framboesa*
  - *Bombom de Caramelo e Flor de Sal*
  - *Bombom Praliné e Lima*
  - *Bombom de Framboesa*
  - *Bombom à l'Ancienne*
  - *Macaron Recheado*
  - *Tranche de Chocolate*
  - *Crocante de Chocolate*
  - *Tranche de Framboesa*
  - *Semi-frio Banana Split*
  - *Caramel Coffee*
- 

## Trufa de Gengibre e Lima



### Ganache

Chantypak	500g
Trimoline	50g
Belcolade Selection Blanc	1600g
Raspa de lima	25g
Gengibre cristalizado	50g

### Modo de operar:

Ferver o **Chantypak** com o **Trimoline** e a raspa da lima.  
Verter sobre o **Belcolade Selection Blanc** e mexer até ficar homogéneo.  
Adicionar o gengibre picado e mexer até ficar homogéneo.  
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. Antes do chocolate cristalizar, polvilhar com purpurina vermelha ou macarons verdes desfeitos.

## Trufa de Framboesa



### Ganache

Starfruit Fruit Rouges	240g
Licor de Framboesa	30g
Trimoline	100g
Belcolade Selection Lait	700g
Belcolade Origin Vietnam 73	90g
Manteiga	150g

### Modo de operar:

Ferver o **Starfruit Fruit Rouge** juntamente com o **Trimoline**.  
Fundir os dois **Belcolade** e juntar ao primeiro preparado.  
Adicionar o licor, e 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 Noir** previamente temperado e passar por cacau em pó.

## Bombom de Caramelo e Flor de Sal



### Base

Chantypak	425g
Trimoline	40g
Belcolade Selection Lait	600g
Pralicrac Caramel au Beurre Salé	425g

### Modo de operar:

Ferver o Chantypak com o Trimoline, verter sobre o Belcolade Selection Lait e mexer até ficar homogéneo.

Adicionar o Pralicrac Caramel au Beurre Salé e mexer até ficar homogéneo.

### Montagem / Decoração:

Verter o preparado para dentro de uma régua larga e uma fina. Deixar estabilizar.

Depois do preparado estar estabilizado, cortar com o corte médio com o auxílio da guitarra.

Banhar os bombons com Belcolade Selection Lait previamente temperado.

Colocar um pouco de flor de sal por cima antes do chocolate cristalizar.

## Bombom Praliné e Lima



### Base

<b>Belcolade Selection Lait</b>	500g
<b>Praliné à l'Ancienne</b>	750g
<b>Amêndoa triturada</b>	150g
<b>Raspa de lima</b>	4un

### Modo de operar:

Torrar ligeiramente a amêndoa juntamente com a raspa de lima.  
Fundir o **Belcolade Selection Lait**, juntar o **Praliné à l'Ancienne** e a amêndoa com a lima. Mexer até ficar homogéneo.

### Montagem / Decoração:

Verter o preparado para dentro de uma régua larga e uma fina. Deixar estabilizar.  
Depois do preparado estar estabilizado, cortar com o corte largo de um lado e fino do outro, com o auxílio da guitarra. Colocar uma amêndoa inteira previamente torrada, por cima de cada bombom.  
Banhar os bombons com **Belcolade Selection Lait** previamente temperado.

## Bombom de Framboesa



### Base

Purpurina vermelha	q.b.
Manteiga de Cacau	q.b.
Corante Lipossolúvel Vermelho em Pó	q.b.

### Modo de operar:

Com a ajuda de um pincel, salpicar o molde dos bombons com purpurina. Seguidamente pulverizar o molde com a **Manteiga de Cacau** a 26°C, previamente misturada com o **Corante Lipossolúvel Vermelho**.

### Montagem / Decoração:

Depois do molde preparado encamisar com **Belcolade Selection Blanc** previamente temperado.

Deixar o chocolate cristalizar.

Seguidamente rechear com **Pralicrac Framboesa** a 25°C e deixar estabilizar.

Fechar o molde com **Belcolade Selection Blanc** previamente temperado. Deixar o chocolate cristalizar.

Desenformar.

## Bombom à l'Ancienne



### Ganache

<b>Belcolade Origin Vietnam 73</b>	500g
<b>Praliné à l'Ancienne</b>	750g
<b>Amêndoa triturada</b>	150g
<b>Raspa de lima</b>	4un

### Modo de operar:

Torrar ligeiramente a amêndoa juntamente com a raspa de lima.  
Fundir o **Belcolade Origin Vietnam 73**, juntar o **Praliné à l'Ancienne** e a amêndoa com a lima. Mexer até ficar homogéneo.

### Montagem / Decoração:

Depois do molde preparado, encamisar com **Belcolade Selection Lait** previamente temperado.

Deixar o chocolate cristalizar.

Seguidamente rechear com a Ganache a 25°C e deixar estabilizar.

Fechar o molde com **Belcolade Selection Lait** previamente temperado. Deixar o chocolate cristalizar.

Desenformar.

## Macaron Recheado



### Macarons

<b>Patis Macaron Extra</b>	1000g
Água (45 a 50°C)	195g
Corante gel Roxo	2g

### Modo de operar:

Colocar a bater com raquete durante 5 minutos em velocidade máxima. Tender com ajuda de um saco pasteleiro em cima de tapetes de flexipan. Cozer em tabuleiro duplo a 140°C aproximadamente durante 22 minutos. Deixar arrefecer em cima de uma rede.

### Ganache

<b>Chantypak</b>	425g
<b>Trimoline</b>	40g
<b>Belcolade Origin Vietnam 73</b>	600g
<b>Pralicrac Caramel au Beurre Salé</b>	425g

### Modo de operar:

Ferver o **Chantypak** com o **Trimoline**, verter sobre o **Belcolade Origin Vietnam 73** e mexer até ficar homogéneo. Adicionar o **Pralicrac Caramel au Beurre Salé** e mexer até ficar homogéneo.

### Montagem / Decoração:

Com auxílio de um saco pasteleiro e uma boquilha lisa rechear uma parte do *Macaron* com a *Ganache*, tendo em atenção o pormenor de colocar um branco e um lilás.

## Tranche de Chocolate



### Base Chocolate

Satin Moist Cake Chocolate	1000g
Ovos	400g
Óleo	400g
Água	200g

### Modo de operar:

Misturar todos os ingredientes. Untar a forma com **Puralix** e colocar 600g de batido em formas de pão de forma com 40x6,5x6,5cm.

Cozer:  
Temperatura 160°C.  
Tempo ± 45 minutos.

### Macarons

Patis Macaron Extra	1000g
Água (45 a 50°C)	195g
Corante (várias cores)	5g

### Modo de operar:

Colocar a bater com a raquete durante 5 minutos em velocidade máxima. Tender com ajuda de um saco pasteleiro em cima de tapetes de flexipan. Cozer em tabuleiro duplo a 140°C aproximadamente durante 22 minutos. Deixar arrefecer em cima de uma rede.

### Ganache

Chantypak	425g
Trimoline	40g
Belcolade Origin Vietnam 73	600g
Pralicrac Caramel au Beurre Salé	425g

### Modo de operar:

Ferver o Chantypak com o Trimoline, verter sobre o Belcolade Origin Vietnam 73, mexer até ficar homogéneo. Adicionar o Pralicrac Caramel au Beurre Salé e mexer até ficar homogéneo.

### Montagem / Decoração:

Aquecer o Pralicrac de Framboesa e colocar por cima do *cake de chocolate*. Decorar com Patis Macaron conforme a imagem.

## Crocante de Chocolate



### Base Chocolate

<b>Satin Cake Chocolate</b>	1000g
Ovos	350g
Óleo	300g
Água	225g

### Modo de operar:

Misturar todos os ingredientes. Untar com **Puralix** formas com Ø18cm e colocar 500g de batido.

Cozer:  
Temperatura 160°C.  
Tempo +/- 40 minutos.

### Filigrana

Diluir corante metalizado brilhante cobre em álcool. Pintar um acetato com um pincel e reservar.  
Temperar **Belcolade Selection Noir**, espalhar no acetato previamente pintado com o corante e deixar cristalizar.  
Cortar com o auxílio de um aro de semifrio de Ø14cm. De seguida fazer um corte a fim de recortar uma parte do círculo.  
Com um extensível cortar retângulos com 4x2 cm e quadrados com 4x4 cm.

### Montagem / Decoração:

Abrir o entremeio e rechear com **Pralicroc**. Barrar o bolo com **Trufex**.  
Aquecer o **Miroir Plus de Chocolate** a 35°C, passar a varinha para retirar as bolhas e aplicar em cima do entremeio. Decorar como na imagem.

## Tranche de Framboesa



### Cake Red Velvet

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

### Modo de operar:

Misturar muito bem todos os ingredientes.  
Colocar num tabuleiro previamente forrado com papel siliconizado 75x45cm, 1300g de batido.  
Temperatura do forno:  $\pm 250^{\circ}\text{C}$ .  
Tempo de cozedura:  $\pm 5$  minutos.

### Mousse de Framboesa

Leite	100g
Gelatina em Pó	10g
Starfruit Fruit Rouges	250g
Belcolade Selection Blanc	250g
Chantypak "batido"	500g

### Modo de operar:

Hidratar a gelatina no leite, esperar uns minutos.  
Amornar o preparado no microondas.  
Ferver o **Starfruit Fruit Rouge** e misturar o **Belcolade Selection Blanc**.  
Mexer até ficar homogéneo. Juntar o leite com a gelatina.  
Por fim envolver o **Chantypak** ligeiramente batido.

### Montagem / Decoração:

Rechear as pastas com o **Pralicrac Framboesa**, num total de 4 pastas e 3 recheios. Cortar à medida do aro (ligeiramente mais pequena).  
Colocar a mousse dentro do aro rectangular previamente forrado, com película aderente até meio do mesmo.  
Sobrepor as pastas recheadas e cobrir com a restante mousse. Colocar a estabilizar.  
Cobrir com **Miroir Neutro**. Decorar como na foto.

## Semi-Frio Banana Split



### Base

Tegral Satin Cake Chocolate	1000g
Água	225g
Ovos	350g
Óleo	300g
Avelãs com pele	160g
Belcolade Origins Vietnam 73	350g
Pralicrac Caramel au Beurre Salé	1400g

### Modo de operar:

Misturar muito bem todos os ingredientes.  
Colocar num tabuleiro de 40x60cm, salpicar com a avelã partida grosseiramente.  
Temperatura do forno:  $\pm 200^{\circ}\text{C}$ .  
Tempo de cozedura:  $\pm 15$  minutos.  
Barrar a base do biscoito com **Belcolade Origins Vietnam 73**.  
Cobrir a superfície do lado das avelãs com **Pralicrac Caramel au Beurre Salé**.

### Ganache montada chocolate leite Vietnam

Belcolade Origins Vietnam 45	350g
Chantypak	600g

### Modo de operar:

Aquecer o **Chantypak** e verter sobre o chocolate.  
Emulsionar com uma varinha.  
Reservar 24h antes de montar.

### Ganache montada de banana

Chantypak	500g
Belcolade Selection Blanc	260g
Manteiga de Cacau	100g
Gelatina em Folha	5g
Bananas maduras	330g

### Modo de operar:

Aquecer o **Chantypak**, juntar a gelatina demolhada.  
Verter sobre o **Belcolade Selection Blanc** e a **Manteiga de Cacau**.  
Juntar a banana partida em pedaços e emulsionar com a varinha até ficar homogéneo.  
Reservar 24h antes de montar.

### Montagem / Decoração:

Cortar discos de cake  $\varnothing 16\text{cm}$ .  
Colocar no interior de um aro com  $\varnothing 18\text{cm}$ , forrado com cinta de acetato.  
Forrar os lados com a *ganache montada de chocolate de leite*.  
Colocar a *ganache montada de banana* e as rodela de banana caramelizada com o maçarico ( $\pm 1\text{cm}$ ).  
Sobrepor um disco de chocolate **Belcolade Vietnam 73** e cobrir com 1cm de *ganache montada de banana*.  
Colocar mais um disco de chocolate vietnam 73% e cobrir, alisando com uma espátula a ganache montada de chocolate de leite vietnam 45%. Decorar como na fotografia.

## Caramel Coffee



### Cake de Café

Tegral Satin Cake	1000g
Água	225g
Ovos	350g
Óleo	300g
Leite	225g
Classic Moka	100g

### Modo de operar:

Misturar muito bem todos os ingredientes.  
Colocar num tabuleiro previamente forrado com papel siliconizado 75x45cm, 1300g de batido.  
Temperatura do forno:  $\pm 250^{\circ}\text{C}$ .  
Tempo de cozedura:  $\pm 5$  minutos.

### Mousse de Caramelo

Leite	500g
Gelatina em Pó	20g
Pralicrac Caramel au Beurre Salé	1000g
Chantypak "batido"	1000g

### Modo de operar:

Hidratar a gelatina no leite, esperar uns minutos.  
Amornar o preparado no microondas e misturar o **Pralicrac Caramel au Beurre Salé**.  
Por fim envolver o **Chantypak** ligeiramente batido.

### Glaçagem de Leite

Leite	300g
Glucose	500g
Belcolade Selection Lait	1000g
Miroir Caramelo	1000g
Gelatina em Folha	30g
Corante metalizado ouro	5g
Purpurina ouro	2g

### Modo de operar:

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 de Caramelo**. Mexer tudo muito bem.  
Passar com varinha mágica para uma melhor mistura.

### Montagem / Decoração:

Cortar 4 discos Ø14cm de *Cake de Café*. Barrar com **Pralicrac Caramel au Beurre Salé** e reservar.  
Encher com Mousse de Caramelo até 60% do molde de silicone, colocar por cima da mousse ao centro, o *Cake de Café* reservado.  
Levar a congelar.  
Cobrir com a Glaçagem de Leite a  $35^{\circ}\text{C}$ .  
Decorar com um ramo de alecrim seco pincelado com claras e polvilhado com açúcar pilé.



Para mais  
informações  
consulte o nosso:

SITE



CANAL YOUTUBE



FACEBOOK



[www.puratos.pt](http://www.puratos.pt)

124711/15  
PURATOS SA | Av. Dr. Luis Sá, 24 | Abrunheira | 2714-509 Sintra | Portugal  
Tlf.: (+351) 21 9158300 | Fax: (+351) 21 9259405 | [portugal@puratos.com](mailto:portugal@puratos.com)

  
**Puratos**  
*Parceiros de confiança na inovação*