

Receituário

| HORECA |



Puratos
Parceiros de confiança na inovação


Puratos
Parceiros de confiança na inovação



ÍNDICE

3	Pequeno Almoço	9	Sobremesas Doces	17	Sobremesas Salgadas
4	.Broa de Grãos Germinados .Rosca Rústica	10	.Malmequer .Meia Bomba	18	.Bolo Surpresa .Focaccia Cake
5	.Rústico de Sementes .Croissant com Sementes	11	.Pudim Cremyvit Chocolate .Panacotta de Frutos Vermelhos	19	.Forma Salgada .Tomatinho Recheado
6	.Coroa de Manteiga .Caracol Caramelizado	12	.Tarte Cheesecake, Noz e Abóbora .Verrine no Frasco	20	.Muffins de Espargos .Muffins Salgados
7	.Muffins de Aveia .Muffins de Frutos Vermelhos	13	.Torta Tiramisú .Verrine Panacotta	21	.Pataniscas de Bacalhau
8	.Tranche de Chocolate e Noz .Tranche de Lima Limão	14	.Diamante de Cores		
		15	.Duplo Chocolate		
		16	.Tarte Red Velvet		



Pequeno *Almoço*



PEQUENO-ALMOÇO | Broa de Grãos Germinados



Ingredientes

Tegral Broa Grãos Germinados	1.000 g	Levedura Okedo Vermelha Água	10 g ± 700 g
---------------------------------	---------	---------------------------------	-----------------

Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- **Tempo de amassadura:** ± 2 minutos em 1ª velocidade e 6 minutos em 2ª velocidade.
- **Tempo de repouso:** ± 25 minutos.
- Dividir em unidades de 150g, enrolar e colocar na tela.
- **Tempo de fermentação:** ± 20 minutos.
- Virar e polvilhar com farinha.
- **Temperatura do forno:** ± 225°C lar e 235°C teto.
- **Tempo de cozedura:** ± 18 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.

PEQUENO-ALMOÇO | Rosca Rústica



Ingredientes

O-tentic Tutto Pugliese	1.000 g	Água	± 800 g
-------------------------	---------	------	---------

Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes.
- **Tempo de amassadura:** ± 2 minutos em 1ª velocidade e 6 minutos em 2ª velocidade.
- **Tempo de repouso:** ± 30 minutos.
- Dividir em unidades de 100g, enrolar e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Dar o formato de "rosca" e colocar na tela.
- **Tempo de fermentação:** ± 30 minutos.
- Virar as unidades e peneirar com farinha.
- **Temperatura do forno:** ± 215°C lar e 225°C teto.
- **Tempo de cozedura:** ± 15 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.

PEQUENO-ALMOÇO | *Rústico de Sementes*



Ingredientes

O-tentic Tutto Pugliese	1.000 g	Água	± 750 g
Softgrain Ancient	300 g		

Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes.
- Tempo de amassadura:** ± 2 minutos em 1ª velocidade e 6 minutos em 2ª velocidade.
- Tempo de repouso:** ± 30 minutos.
- Dividir em unidades de 100g, deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Dar o formato de "triângulo" e colocar na tela.

- Tempo de fermentação:** ± 30 minutos.
- Peneirar com farinha e dar 2 cortes.
- Temperatura do forno:** ± 215°C lar e 225°C teto.
- Tempo de cozedura:** ± 15 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.

PEQUENO-ALMOÇO | *Croissant com Sementes*



Ingredientes

Tegral Brioché Sapore	1.000 g	Água	± 350 g
Softgrain Quinoa	300 g	Margarina Aristo Bolo Rei	50 g
Levedura Okedo Ouro	10 g		

Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes, exceto a **Margarina Aristo Bolo Rei**.
- Tempo de amassadura:** 3 minutos em 1ª velocidade e 6 minutos em 2ª velocidade.
- Esticar a massa ligeiramente e barrar 2/3 da massa com a **Margarina Aristo Bolo Rei**.
- Dar uma volta simples.

- Laminar a massa.
- Fazer *croissants* com cerca de 80g.
- Colocar no tabuleiro.
- Tempo de fermentação:** ± 50 minutos.
- Pincelar com ovo.
- Temperatura do forno:** ± 200°C lar e 210°C teto.
- Tempo de cozedura:** ± 15 minutos.

PEQUENO-ALMOÇO | *Coroa de Manteiga*



Ingredientes

Tegral Brioché Manteiga	1.000 g	Levedura Okedo Ouro	10 g
Água	± 340 g		

Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes durante ± 3 minutos em 1ª velocidade.
- Passar para 2ª velocidade e amassar durante mais ± 7 minutos.

ACABAMENTO

- Laminar a massa e espalhar manteiga q.b.
- Dar uma volta e colocar no frio durante 15 minutos.
- Esticar a massa, cortar triângulos com a medida desejada e colocar numa forma.
- Levar à estufa cerca de 60 minutos.
- Cozer a 200°C durante 18 minutos (peças de 440g).

PEQUENO-ALMOÇO | *Caracol Caramelizado*



Ingredientes

Tegral Brioché Manteiga	1.000 g	Levedura Okedo Ouro	10 g
Água	± 340 g		

Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes durante ± 3 minutos em 1ª velocidade.
- Passar para 2ª velocidade durante mais ± 7 minutos.

ACABAMENTO

- Laminar a massa e espalhar manteiga e açúcar mascavado.
- Enrolar e cortar peças com cerca de 30g, colocar em aros e levar à estufa cerca de 45 minutos.
- Sobrepor açúcar pilé, colocar uma folha de papel siliconizado com um tabuleiro pesado por cima, e cozer a 220°C durante 18 minutos.

PEQUENO-ALMOÇO | *Muffins de Aveia*



CAKE AVEIA

Ingredientes

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

Modo de operar

- Bater todos os ingredientes com a raquete, em velocidade baixa, durante 4 minutos.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Colocar nas mini tolipas 30g de **Sete Grãos**.
- Cozer a 200°C durante 20 minutos.
- Decorar a superfície com **Decor**

PEQUENO-ALMOÇO | *Muffins de Frutos Vermelhos*



CAKE NEUTRO

Ingredientes

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

Modo de operar

- Bater todos os ingredientes com a raquete, em velocidade baixa, durante 4 minutos.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Colocar nas mini tolipas 25g de batido.
- Sobrepor um anel de **Frutfil Frutos Vermelhos**.
- Cozer a 200°C durante 20 minutos.
- Decorar com frutas frescas.

PEQUENO-ALMOÇO | *Tranche de Chocolate e Noz*



CAKE CHOCOLATE

Ingredientes

Tegral Satin Moist Cake Chocolate	1.000 g	Óleo	300 g
Ovos	400 g	Água	200 g

Modo de operar

- Colocar todos os ingredientes numa bacia com raquete e bater durante 3 minutos em velocidade média.
- Juntar o recheio e mexer.
- Colocar 1.000g de batido numa forma retangular previamente untada com **Puralix**.
- Cozer a 170°C durante aproximadamente 45 minutos.

RECHEIO

Ingredientes

Nozes (trituradas)	250 g
--------------------	-------

Modo de operar

- Pesar e adicionar ao batido.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Depois de frio, fatiar conforme o tamanho desejado.

PEQUENO-ALMOÇO | *Tranche de Lima Limão*



CAKE LIMA LIMÃO

Ingredientes

Tegral Satin Muffin Lima Limão	1.000 g	Óleo	300 g
Ovos	350 g	Água	200 g

Modo de operar

- Colocar todos os ingredientes numa bacia com raquete e bater durante 3 minutos em velocidade média.
- Juntar o recheio e mexer.
- Colocar 1.000g de batido numa forma retangular previamente untada com **Puralix**.
- Cozer a 170°C durante aproximadamente 45 minutos.

BOLACHA

Ingredientes

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

Modo de operar

- Bater com uma raquete o **Tegral Cookie** e a **Margarina Aristo Bolo Rei** até obter uma farófia.
- Juntar os Ovos e envolver.
- Laminar a massa a 2mm de espessura.
- Cozer a 180°C durante 15 minutos e cortar pequenos quadrados.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Depois de frio, fatiar conforme o tamanho desejado.

Sobremesas

Doces



SOBREMESAS DOCES | Malmequer



MACARON

Ingredientes

Patis Macaron Extra	1.000 g	Corante Vermelho Cosmos	5 g
Água (45 a 50°C)	400 g		

Modo de operar

- Colocar a bater com raquete durante 4 minutos em velocidade máxima.
- Tender em formato de malmequer, com a ajuda de um saco de pasteleiro, em cima de tapetes.
- Cozer em tabuleiro duplo à temperatura de 150°C durante aproximadamente 20-22 minutos.
- Deixar arrefecer em cima de uma rede.

CREME DE QUEIJO

Ingredientes

Deli Cheesecake	250 g	Nata Montar (Origem Animal)	250 g
------------------------	--------------	------------------------------------	--------------

Modo de operar

- Bater os dois ingredientes com varas até obter um creme homogêneo.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Com a ajuda de um saco de pasteleiro, rechear o Macaron com o Creme de Queijo, em espiral.
- Disponer framboesas em toda a lateral, e encher o centro do Macaron com o Creme de Queijo.
- Decorar como na fotografia.

SOBREMESAS DOCES | Meia Bomba



PANACOTTA

Ingredientes

Nata Montar (Origem Animal)¹	100 g	Massa de Gelatina	40 g
Carat Cakau Bitter	100 g	Nata Montar (Origem Animal)²	300 g

Modo de operar

- Ferver a **Nata Montar¹** e adicionar ao **Carat Cakau Bitter**.
- Mexer até derreter.
- Juntar a Massa de Gelatina.
- Por fim envolver a **Nata Montar²** previamente batida em ponto de chantilly médio.

PASTA FINA DE CHOCOLATE

Ingredientes

Tegral Satin Moist		Óleo	300 g
Cake Chocolate	1.000 g	Água	200 g
Ovos	400 g	Leite	250 g

Modo de operar

- Colocar todos os ingredientes numa bacia com raquete e bater durante 3 minutos em velocidade média.
- Colocar 1.000g de batido num tabuleiro e fazer pastas finas.
- Cozer a 200°C durante aproximadamente 8 minutos.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Cortar um disco de pasta de chocolate e barrar com o **Fruitfil Maracujá**. Reservar.
- Aplicar a mousse no molde de meia esfera até meio, sobrepor o disco e acabar de encher o molde com a mousse.
- Congelar, desenformar e cobrir com **Carat Cakau Bitter**.
- Decorar com frutas frescas.

SOBREMESAS DOCES | Pudim Cremyvít Chocolate



BISCUIT CARAMELO

Ingredientes

Tegral Biscuit Caramelo	1.000 g	Água	250+250 g
Ovos	800 g		

Modo de operar

- Colocar a bater o **Tegral Biscuit Caramelo** com os Ovos e metade da Água durante 10 minutos. Adicionar a restante Água e bater mais 2 min.
- Fazer pastas com 600g de batido.
- Cozer a 220°C durante ± 6 min.

PUDIM DE CHOCOLATE

Ingredientes

Cremyvít Chocolate	250 g	Nata Montar (Origem Animal)	250 g
Leite	250 g	Massa de Gelatina	50 g

Modo de operar

- Ferver o Leite e **Nata Montar**.
- Adicionar a Massa de Gelatina.
- Juntar o **Cremyvít Chocolate** e mexer.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Sobre uma pasta de **Biscuit Caramelo**, colocar uma camada de **Pralicrac de Caramelo Salgado**.
- Sobrepor nova pasta e reservar.
- Colocar o pudim dentro do aro oval até 2/3 da superfície e sobrepor as pastas recheadas.
- Deixar estabilizar.
- Depois de frio, desenformar e decorar a superfície.

SOBREMESAS DOCES | Panacotta de Frutos Vermelhos



PANACOTTA

Ingredientes

Nata Montar (Origem Animal)	500 g	Folhas de Gelatina	10 g
Açúcar	100 g		

Modo de operar

- Ferver a **Nata Montar** juntamente com o Açúcar e adicionar as Folhas de Gelatina previamente demolidas em água fria.
- Verter sobre um copo.
- Deixar estabilizar.

PANACOTTA FRUTOS VERMELHOS

Ingredientes

Nata Montar (Origem Animal)	500 g	Folhas de Gelatina	10 g
Açúcar	100 g	Starfruit Frutos Vermelhos	100 g

Modo de operar

- Ferver a **Nata Montar** juntamente com o Açúcar e adicionar as Folhas de Gelatina previamente demolidas em água fria.
- Verter sobre o preparado anterior.
- Deixar estabilizar.

COLI FRUTOS VERMELHOS

Ingredientes

Fruitfil Frutos Vermelhos	500 g	Folhas de Gelatina	10 g
Starfruit Frutos Vermelhos	500 g		

Modo de operar

- Demolhar a Gelatina, ferver o **Starfruit Frutos Vermelhos**, envolver as Folhas de Gelatina escorridas e misturar com o **Fruitfil Frutos Vermelhos**.
- Verter sobre o preparado anterior.
- Deixar estabilizar.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Decorar com frutas frescas e hortelã.



BASE BOLACHA

Ingredientes

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

Modo de operar

- Com uma raquete, bater o **Tegral Cookie** e a **Margarina Aristo Bolo Rei** até obter uma farófia.
- Juntar os Ovos e envolver.
- Laminar a massa a 2mm de espessura, cozer a 180°C durante 15 minutos.
- Cortar pequenos quadrados.

CREME

Ingredientes

Deli Cheesecake	250 g
------------------------	--------------

Modo de operar

- Aplicar direto.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Depois da base de tarte forrada, aplicar nozes no fundo da tarte e acabar de encher com o creme.
- Cozer a 210°C durante ±20 minutos.
- Por fim, sobrepor com a ajuda de um saco de pasteleiro, o **Frutfil Abóbora**, em forma de espiral.



PANACOTTA

Ingredientes

Nata Montar (Origem Animal)	500 g	Folhas de Gelatina	10 g
Açúcar	100 g		

Modo de operar

- Ferver a **Nata Montar** juntamente com o Açúcar e adicionar as Folhas de Gelatina previamente demolhadas em água fria.
- Verter sobre um copo.
- Deixar estabilizar.

MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes

Açúcar	100 g	Carat Cakau Dark	400 g
Gemas	100 g	Claras	210 g
Leite	200 g	Folhas de Gelatina	15 g
Manteiga	150 g		

Modo de operar

- Aquecer o Açúcar, as Gemas, o Leite e a Manteiga até aos 80°C.
- Adicionar o Chocolate e mexer até derreter.
- Deixar arrefecer até atingir os 30°C.
- Adicionar as Claras previamente batidas em castelo.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Colocar no frasco aproximadamente 15g de Panacotta. Deixar estabilizar.
- Sobrepor a Mousse de Chocolate e deixar estabilizar.
- Voltar a fazer este processo até obter três camadas de cada.
- Colocar o frasco ao alto, aplicar **Frutfil Abóbora** e decorar com frutas frescas como na foto.



BISCUIT CAFÉ

Ingredientes

Tegral Biscuit Café	1.000 g	Água	250+250 g
Ovos	800 g		

Modo de operar

- Colocar a bater o **Tegral Biscuit Café** com os Ovos e metade da Água durante 10 minutos.
- Adicionar a restante Água e deixar bater mais 2 minutos.
- Fazer pastas com 600g de batido.
- Cozer a 220°C durante aproximadamente 6 minutos.

CREME DE QUEIJO

Ingredientes

Deli Cheesecake	250 g	Licor de Amêndoa	20 g
Nata Montar (Origem Animal)	250 g		

Modo de operar

- Colocar a bater todos os ingredientes, até obter um creme fofo.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Barrar a Pasta de Biscuit Café com o Creme de Queijo e enrolar no formato de torta.
- Cortar uma fatia e deitar no prato.
- Decorar como na foto.



BISCUIT CARAMELO

Ingredientes

Tegral Biscuit Caramelo	1.000 g	Água	250+250 g
Ovos	800 g		

Modo de operar

- Colocar a bater o **Tegral Biscuit Caramelo** com os Ovos e metade da Água durante 10 minutos.
- Adicionar a restante Água e deixar bater mais 2 minutos.
- Fazer pastas com 600g de batido.
- Cozer a 220°C durante aproximadamente 6 minutos.

PANACOTTA

Ingredientes

Nata Montar (Origem Animal)	500 g	Folhas de Gelatina	10 g
Açúcar	100 g		

Modo de operar

- Ferver a **Nata Montar** com o Açúcar e adicionar as Folhas de Gelatina previamente demolhadas em água fria.
- Verter sobre um copo e deixar estabilizar.

CREME DE QUEIJO

Ingredientes

Deli Cheesecake	250 g	Nata Montar (Origem Animal)	250 g
------------------------	--------------	------------------------------------	--------------

Modo de operar

- Bater o **Deli Cheesecake** com as **Natas** até montar.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Enrolar a Pasta de Biscuit Caramelo previamente recheada com o creme.
- Depois da Panacotta estar estabilizada, sobrepor a torta cortada.
- Decorar com flores.



PASTA FINA DE CHOCOLATE

Ingredientes

Tegral Satin Moist Cake Chocolate	1.000 g	Óleo	300 g
Ovos	400 g	Água	200 g
		Leite	250 g

Modo de operar

- Colocar todos os ingredientes numa bacia com raquete e bater durante 3 minutos em velocidade média.
- Colocar 1.000g de batido num tabuleiro e fazer pastas finas.
- Cozer a 200°C durante aproximadamente 8 minutos.

MOUSSE DE QUEIJO

Ingredientes

Leite	150 g	Massa de Gelatina	80 g
Deli Cheesecake	150 g	Nata Montar (Origem Animal)	500 g

Modo de operar

- Misturar o Leite com o **Deli Cheesecake** e juntar a Massa de Gelatina previamente derretida.
- Envolver a **Nata Montar** batida em ponto de chantilly mole.

MOUSSE DE MORANGO

Ingredientes

Cremyvit Classic	100 g	Massa de Gelatina	120 g
Fruitfil Morango	250 g	Nata Montar (Origem Animal)	500 g
Leite	500 g		

Modo de operar

- Colocar o Leite a aquecer e juntar o **Cremyvit Classic**.
- Mexer até ficar cremoso.
- Juntar o **Fruitfil Morango** e a Massa de Gelatina previamente derretida.
- Seguidamente, deixar arrefecer e adicionar a **Nata Montar** batida em ponto de chantilly mole.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Colocar uma base de Pasta Fina de Chocolate dentro do aro retangular.
- Verter a Mousse de Queijo sobre a Pasta e deixar estabilizar em frio.
- Verter a Mousse de Morango e estabilizar em frio.
- Sobrepor frutas frescas na superfície.
- Decorar como na fotografia.



BISCUIT DE CAFÉ

Ingredientes

Tegral Biscuit Café	1.000 g	Água	250+250 g
Ovos	800 g		

Modo de operar

- Colocar a bater o **Tegral Biscuit Café** com os Ovos e metade da Água durante 10 minutos.
- Adicionar a restante Água e bater mais 2 minutos.
- Fazer pastas com 600g de batido.
- Cozer a 220°C durante aproximadamente 6 minutos.

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO

Ingredientes

Nata Montar (Origem Animal) ¹	150 g	Massa de Gelatina	40 g
Belcolade Selection Blanc	150 g	Nata Montar (Origem Animal) ²	300 g

Modo de operar

- Ferver a **Nata Montar**¹ e verter sobre o **Belcolade Selection Blanc**.
- Envolver a **Nata Montar**² batida em ponto de chantilly mole.

MOUSSE DE CHOCOLATE DE LEITE

Ingredientes

Nata Montar (Origem Animal) ¹	150 g	Massa de Gelatina	40 g
Carat Cakau Milk	150 g	Nata Montar (Origem Animal) ²	300 g

Modo de operar

- Ferver a **Nata Montar**¹ e verter sobre o **Carat Cakau Milk**.
- Juntar a Massa de Gelatina e deixar arrefecer até aos 35°C.
- Envolver a **Nata Montar**² batida em ponto de chantilly mole.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Colocar um disco de **Biscuit Café**, dentro do mini aro redondo.
- Verter a Mousse de Chocolate Branco sobre a pasta e estabilizar em frio.
- Verter a Mousse de Chocolate de Leite e estabilizar em frio.
- Cobrir com **Mirrored Glassage Chocolat Noir**.
- Decorar como na fotografia.



BOLACHA

Ingredientes

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

Modo de operar

- Com uma raquete, bater o **Tegral Cookie**, a Manteiga e a **Margarina Aristo Bolo Rei** até obter uma farófia.
- Juntar os ovos e envolver.
- Laminar a massa a 2mm de espessura.

CAKE RED VELVET

Ingredientes

Tegral Satin Cake Red Velvet	500 g	Óleo	150 g
Ovos	200 g	Água	100 g

Modo de operar

- Misturar todos os ingredientes em velocidade média durante 3 minutos.
- Colocar num saco de pasteleiro e reservar.

CREME DE FRUTOS VERMELHOS

Ingredientes

Fruitfil Frutos Vermelhos	q. b.
---------------------------	-------

Modo de operar

- Aplicação direta.

COBERTURA DE FRUTOS VERMELHOS

Ingredientes

Fruitfil Frutos Vermelhos	250 g	Miroir Glassage Chocolat Blanc	250 g
---------------------------	-------	-----------------------------------	-------

Modo de operar

- Juntar os dois ingredientes, aquecer a 35°C e aplicar na superfície.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Colocar um disco de bolacha no fundo do aro da tarte e sobrepor em forma de espiral o **Fruitfil Frutos Vermelhos**.
- Finalizar com o Cake Red Velvet.
- Cozer a 190°C durante ± 15 minutos.
- Depois de frio, aplicar a cobertura e decorar com frutas frescas.

Sobremesas *Salgadas*



SOBREMESAS SALGADAS | *Bolo Surpresa*



Ingredientes

Tegral Satin Savoury	1.000 g	Água	700 g
Óleo	500 g		

Modo de operar

- Mexer todos os ingredientes com a raquete em velocidade média, durante aproximadamente 4 minutos.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Com a ajuda do saco pasteleiro, colocar o **Cake Savoury** na forma e sobrepor Courgette Laminada e Queijo Ralado.
- Repetir este processo alternando entre o Cake, a Courgette e o Queijo, até a forma ficar completa.
- Finalizar com Queijo Ralado e Tomate Cherry.
- Levar a cozer.
- Temperatura do forno:** 190°C.
- Tempo de cozedura:** 45 minutos.

SOBREMESAS SALGADAS | *Focaccia Cake*



Ingredientes

Tegral Satin Savoury	1.000 g	Azeite	100 g
Óleo	400 g	Água	700 g

Modo de operar

- Mexer todos os ingredientes com a raquete, em velocidade média, durante aproximadamente 4 minutos.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Colocar num tabuleiro de 60x40cm aproximadamente 2.100g de batido.
- Decorar com Tomate, Orégãos, Fiambre, Chourição e Queijo.
- Exemplo: Foto*
- Levar a cozer.
- Temperatura do forno:** 190°C.
- Tempo de cozedura:** 18 minutos.
- Colocar num tabuleiro de 15x15cm aproximadamente 150g.
- Decorar com Tomate, Orégãos, Fiambre, Chourição e Queijo.
- Exemplo: Foto*
- Levar a cozer.
- Temperatura do forno:** 190°C.
- Tempo de cozedura:** 10/12 minutos.

NOTA: Pincelar com azeite à saída do forno.

SOBREMESAS SALGADAS | *Forma Salgada*



MASSA

Ingredientes

Tegral Satin Savoury	1.000 g	Água	700 g
Óleo	500 g		

Modo de operar

- Mexer todos os ingredientes com a raquete em velocidade média, durante aproximadamente 4 minutos.

RECHEIO

Ingredientes

Chouriço	200 g	Fiambre	150 g
Bacon	150 g	Azeitonas	100 g

Modo de operar

- Cortar todos os ingredientes em cubos.
- Envolver no preparado anterior.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Colocar nas formas 70g und.
- Levar a cozer.
- Temperatura do forno: 200°C.
- Tempo de cozedura: 13 minutos.

SOBREMESAS SALGADAS | *Tomatinho Recheado*



MASSA

Ingredientes

Tegral Satin Savoury	1.000 g	Água	700 g
Óleo	500 g		

Modo de operar

- Mexer todos os ingredientes com a raquete em velocidade média, durante aproximadamente 4 minutos.

RECHEIO

Ingredientes

Chouriço	200 g	Fiambre	150 g
Bacon	150 g	Azeitonas	100 g

Modo de operar

- Cortar todos os ingredientes em cubos.
- Envolver no preparado anterior.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Retirar o interior dos tomates e rechear com o preparado anterior.
- Finalizar com queijo ralado por cima.
- Levar a cozer.
- Temperatura do forno: 180°C.
- Tempo de cozedura: 40 minutos.

SOBREMESAS SALGADAS | *Muffins de Espargos*



Ingredientes

Tegral Satin Savoury	1.000 g	Puré de Espargos	700 g
Óleo	500 g		

Modo de operar

- Mexer todos os ingredientes com a raquete em velocidade média, durante aproximadamente 2 minutos.
- Juntar o Puré de Espargos e deixar bater mais 2 minutos.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Colocar nas formas 70g und.
 - Levar a cozer.
- Temperatura do forno: 200°C.
Tempo de cozedura: 13 minutos.

SOBREMESAS SALGADAS | *Muffins Salgados*



MASSA

Ingredientes

Tegral Satin Savoury	1.000 g	Água	700 g
Óleo	500 g		

Modo de operar

- Mexer todos os ingredientes com a raquete em velocidade média, durante aproximadamente 4 minutos.

RECHEIO

Ingredientes

Chouriço	200 g	Fambre	150 g
Bacon	150 g	Azeitonas	100 g

Modo de operar

- Cortar todos os ingredientes em cubos.
- Envolver no preparado anterior.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Colocar nas formas 70g und.
 - Levar a cozer.
- Temperatura do forno: 200°C.
Tempo de cozedura: 13 minutos.



RECHEIO

Ingredientes

Cebola	1 und	Azeite	80 g
Dente de Alho	2 und	Bacalhau em Posta	800 g
Folha de Louro	1 und		

Modo de operar

- Cozer o Bacalhau e desfiar.
- Reservar a água da cozedura.
- Fazer um refogado, colocando num tacho o Azeite, a Cebola, a Folha de Louro e o Alho.
- Juntar o Bacalhau e deixar refugar.
- Reservar.

MASSA

Ingredientes

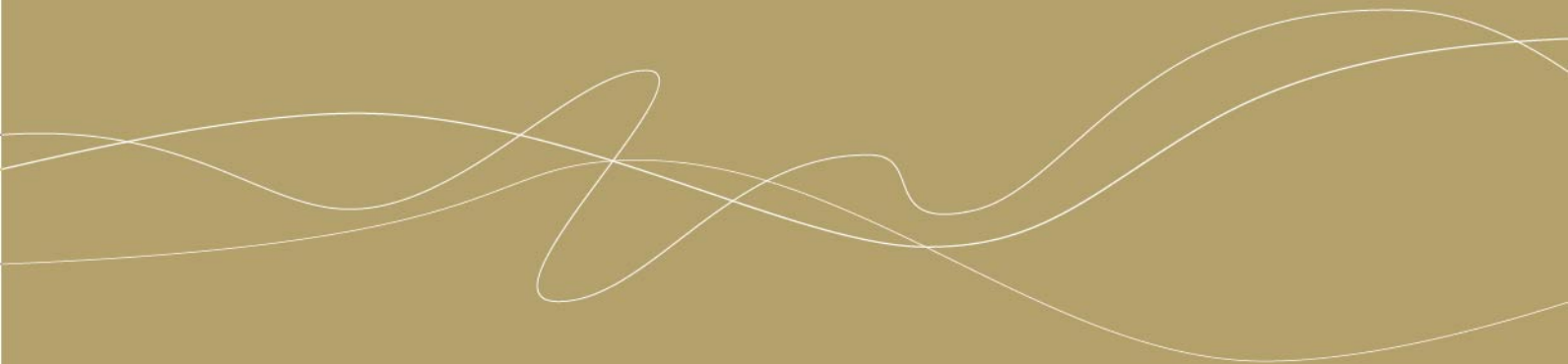
Tegral Satin Savoury	500 g	Azeite	50 g
Água "Bacalhau Cozido"	250 g	Gemas	40 g
Óleo	200 g	Claras	60 g

Modo de operar

- Bater as Claras em castelo.
- Reservar.
- Mexer os restantes ingredientes com a raquete durante 3 minutos.
- Por fim, envolver as Claras em castelo.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Envolver a Massa com o Recheio e juntar 20g de Salsa Picada.
- Com a ajuda de um saco de pasteleiro, colocar na fritadeira.
- Exemplo: Foto
- Levar a fritar.
- Temperatura: 170°C.
- Tempo: aproximadamente 10 minutos.



*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