



RECEITUÁRIO HORECA



ÍNDICE

03

PEQUENO-ALMOÇO

Bolo de Aveia e Maçã	4
Bolo de Chocolate e Pera	4
Bolo de Frutos Vermelhos	5
Bolo de Lima & Gengibre	5
Sapore Formas	6
Sapore Manhãzitos	7
Pão de Abóbora	8
Pão de Beterraba	8

09

SALGADOS

Bocaditos de Bacon	10
Canapés de Salmão	10
Canapés de Cenoura	11
Canapés de Espinafres	12
Crepe Salgado	13
Mini Tarte Salgada	13
Vol-Au-Vant de Sardinha	14
Stick de Anchovas	14

15

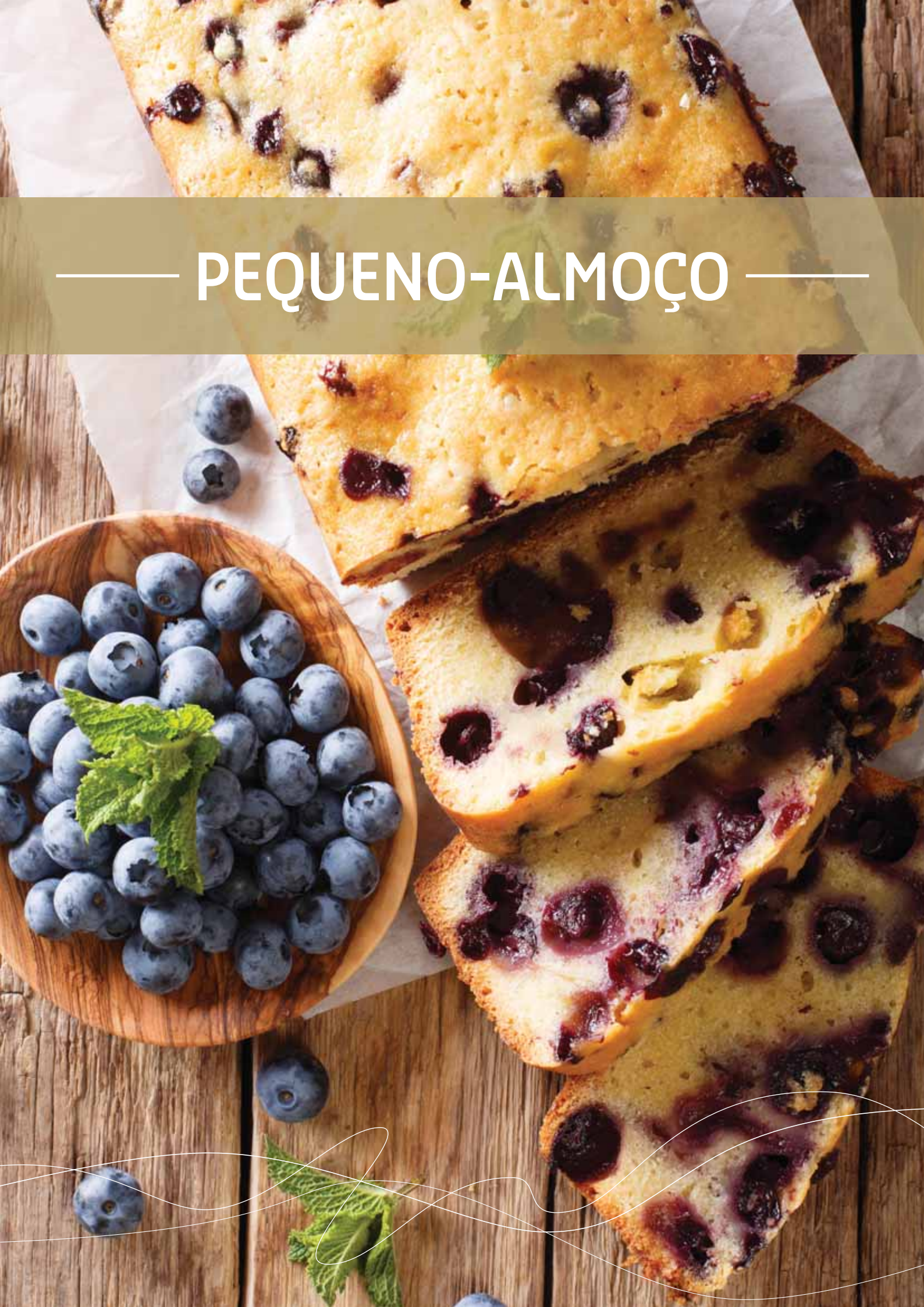
BUFFET

Brownie	16
Cheese Chocolate	16
Fatia Crocante	17
Tarte de Queijo de Cabra	18
Trufa de Chocolate Negro e Framboesa	19
Trufa de Chocolate Leite e Caramelo Salgado	19
Trufa de Chocolate Branco e Framboesa	19
Tranche de Queijo e Noz	20

21

EMPRATAMENTOS

Espiral de Sabores	22
A Panacotta	23
Panqueca Brownie	24
Petit Gateau	25
Tarte de Coulant e Frutos Vermelhos	25
Verrine de Mousse de Chocolate	26

A photograph of a loaf of blueberry bread on a wooden surface. The bread is sliced, showing a golden-brown crust and a soft interior with visible blueberries. To the left, a wooden bowl is filled with fresh blueberries and a sprig of mint. The background is a rustic wooden table. The text "PEQUENO-ALMOÇO" is overlaid in white on a semi-transparent green banner.

— PEQUENO-ALMOÇO —



Bolo de Aveia e Maçã

RECHEIO

INGREDIENTES

Maçã aos cubos.....	500g
Açúcar mascavado.....	250g

MODO DE OPERAR

- Caramelizar os dois ingredientes durante 7 minutos.
- Coar a maçã.
- Reservar o xarope de maçã. Reservar a maçã.

MASSA

INGREDIENTES

Tegral Satin Muffin Aveia.....	1000g
Ovos.....	400g
Óleo.....	300g
Xarope de Maçã.....	200g

MODO DE OPERAR

- Bater todos os ingredientes na batedeira durante 3 minutos em velocidade média.
- Envolver a maçã reservada.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar 600g de batido numa forma 6x30 previamente untada com Puralix.
- Temperatura do forno: 180°C
- Tempo de cozedura: 45 minutos



Bolo de Chocolate e Pera

RECHEIO

INGREDIENTES

Pera aos cubos.....	500g
Açúcar mascavado.....	250g

MODO DE OPERAR

- Caramelizar os dois ingredientes durante 7 minutos.
- Coar a pera.
- Reservar o xarope de pera e a pera.

CAKE

INGREDIENTES

Tegral Satin Muffin Chocolate.....	1000g
Ovos.....	350g
Óleo.....	300g
Xarope de Pera.....	200g

MODO DE OPERAR

- Bater todos os ingredientes na batedeira durante 3 minutos em velocidade média.
- Envolver a pera reservada.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar 600g de batido em forma 6x30 previamente untada com Puralix.
- Temperatura do forno: 180°C
- Tempo de cozedura: 45 minutos



Bolo de Frutos Vermelhos

CAKE

INGREDIENTES

Tegral Satin Muffin.....	1000g
Ovos.....	350g
Óleo.....	300g
Água.....	200g

MODO DE OPERAR

- Bater todos os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 minutos em velocidade média.

RECHEIO

INGREDIENTES

Frutos Vermelhos (frescos).....	250g
---------------------------------	------

MODO DE OPERAR

- Bater todos os ingredientes na batedeira durante 3 minutos em velocidade média.
- Envolver os frutos vermelhos.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar 600g de batido numa forma 6x30 previamente untada com Puralix.
- Temperatura do forno: 180°C
- Tempo de cozedura: 45 minutos



Bolo de Lima & Gengibre

CAKE

INGREDIENTES

Tegral Satin Muffin Lima Limão.....	1000g
Ovos.....	400g
Óleo.....	300g
Água.....	200g
Gengibre cristalizado.....	150g
Raspa de lima.....	5g

MODO DE OPERAR

- Bater todos os ingredientes com a raquete durante 3 minutos em velocidade média.

CRUMBLE DE AÇÚCAR

INGREDIENTES

Surfin.....	200g
Açúcar.....	200g
Água.....	10g

MODO DE OPERAR

- Envolver todos os ingredientes.
- Dispor em tabuleiro e deixar secar.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar 600g de batido numa forma 6x30 previamente untada com Puralix.
- Colocar o crumble de açúcar por cima.
- Temperatura do forno: 180°C
- Tempo de cozedura: 45 minutos



Saporo formas

INGREDIENTES

Brioche Saporo.....	3000g
Água.....	+/- 1200 g
Levedura Okedo Ouro	30 g

MODO DE OPERAR

AMASSADURA

- +/- 3 minutos em primeira velocidade e +/- 6 minutos em segunda velocidade.
- Deixar a massa em estanca 10 minutos.
- Dividir em unidades de 500 g, e dar o formato pretendido. Colocar em formas. Deixar fermentar cerca de 60 minutos pincelar com ovo antes de cozer.
- Cozer a +/- 180°C no lar e +/- 185°C no tecto, entre 15 a 20 minutos.
- Dar vapor no inicio da cozedura.

INGREDIENTES

Total de massa	2Kg
Softgrain Quinoa.....	600g

Total de massa	2Kg
Softgrain Ancient.....	600g

MODO DE OPERAR

- Depois de amassada a massa de **Brioche Saporo** pesar a massa de empelos de 2kg e colocar de novo na amassadeira com o **Softgrain Quinoa** e dar 3 minutos em 1ª velocidade e ficamos com uma massa de brioche quinoa, o mesmo processo para o **Softgrain Ancient**.





Saporo Manhãzitos

INGREDIENTES 🍷

Brioche Saporo.....	3000g
Água.....	+/- 1200g
Levedura Okedo Ouro.....	30g

MODO DE OPERAR 🍷

AMASSADURA

- +/- 3 minutos em primeira velocidade e +/- 6 minutos em segunda velocidade.
- Deixar a massa em estanca cerca de 10 minutos.
- Dividir em unidades de 50 g e dar o formato pretendido. Colocar em tabuleiros canelados. Deixar fermentar cerca de 40 minutos.
- Pincelar com ovo antes de cozer e dar dois cortes.
- Cozer a +/- 210°C no lar e +/- 200°C no tecto, cerca de 7 a 9 minutos.
- Dar vapor no inicio da cozedura.

APLICAÇÃO DOS SOFTGRAINS

INGREDIENTES 🍷

Total de massa	2Kg
Softgrain Quinoa	600g
Total de massa	2Kg
Softgrain Ancient.....	600g

MODO DE OPERAR 🍷

- Depois de amassada a massa de Brioche Saporo pesar a massa em empelos de 2kg e colocar de novo na amassadeira com o **Softgrain Quinoa** e dar 3 minutos em 1ª velocidade e ficamos com uma massa de brioche quinoa, o mesmo processo para o **Softgrain Ancient**.



Pão de Abóbora

INGREDIENTES 🍷

Tegral Puravita Abóbora	1000g
Água	+/- 600g
Levedura Okedo Vermelha	10g

MODO DE OPERAR 🍳

- Amassar todos os ingredientes, 3 minutos em 1ª velocidade e 5 minutos em 2ª velocidade.
- Dar 30 minutos de estanca em bloco.
- Pesas unidades de 500g, enrolar e colocar na tela.
- Deixar descansar 10 minutos, virar e povilhar com farinha. Colocar no forno.
- Temperatura do forno: +/- 230°C
- Tempo de cozedura: +/- 30 minutos.



Pão de Beterraba

INGREDIENTES 🍷

Tegral Puravita Beterraba	1000g
Água	+/- 600g
Levedura Okedo Vermelha	30g

MODO DE OPERAR 🍳

- Amassar todos os ingredientes, +/- 3 minutos em 1ª velocidade e +/- 5 minutos em 2ª velocidade.
- Dar 30 minutos de estanca em bloco.
- Pesas unidades de 600g e 80g, enrolar e colocar na tela.
- Deixar descansar 10 minutos, virar e povilhar com farinha. Colocar no forno.
- Temperatura do forno: 230°C
- Tempo de cozedura: +/- 30 minutos (unidades grandes); +/- 12 minutos (unidades pequenas)

A top-down view of a white rectangular plate with a dark brown border, containing four folded crepes. Each crepe is filled with a sunny-side-up egg and a slice of cooked bacon. The crepes are garnished with finely chopped green onions. The plate is set on a light-colored, textured surface, possibly a tablecloth or countertop. A semi-transparent olive-green banner is overlaid across the top of the image, containing the word 'SALGADOS' in white, bold, sans-serif capital letters. The banner is flanked by two horizontal white lines. In the bottom right corner, there are decorative white wavy lines.

SALGADOS



Bocaditos de Bacon

BATIDO

INGREDIENTES

Tegral Satin Savoury.....	1000g
Ovos.....	400g
Óleo.....	400g
Água.....	400g

MODO DE OPERAR

- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade alta durante 5 minutos.

RECHEIO

INGREDIENTES

Bacon.....	200g
Pimentos Vermelhos.....	50g
Cogumelos Frescos.....	50g

MODO DE OPERAR

- Refugar todos os ingredientes.
- Envolver no batido anterior.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar 30g de preparado numa forma oval 5x7.
- Decorar com bacon, pimentos e cogumelos frescos.
- Temperatura do forno: 220°C
- Tempo de Cozedura: 8 minutos



Canapés de Salmão

BATIDO

INGREDIENTES

Tegral Satin Savoury.....	1000g
Ovos.....	400g
Óleo.....	400g
Água.....	400g

MODO DE OPERAR

- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade alta durante 5 minutos.
- Colocar 1500g de batido em tabuleiro 60x40.
- Temperatura do forno: 230°C
- Tempo de cozedura: 6 minutos

MASSA DE GELATINA

INGREDIENTES

Gelatina em pó.....	50g
Água.....	500g

MODO DE OPERAR

- Ferver a água, juntar a gelatina e mexer.
- Retirar a espuma da superfície com uma colher e reservar.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Barrar uma pasta de Satin Savoury com queijo creme de salmão, sobrepor salmão fumado e finalizar com outra pasta de Satin Savoury.
- Finalizar com camada de salmão fumado e pintar com massa de gelatina previamente derretida.
- Cortar quadrados 5x5, cortando posteriormente esses quadrados a meio em formato de triângulos.



Canapés de Cenoura

PURÉ DE CENOURA

INGREDIENTES

Cenoura.....	300g
Água.....	300g
Sal	5g

MODO DE OPERAR

- Ferver a cenoura com a água e o sal durante 7 minutos.
- Passar a varinha mágica e reservar.

BATIDO

INGREDIENTES

Tegral Satin Savoury	1000g
Ovos.....	400g
Óleo	400g
Puré de cenoura	400g

MODO DE OPERAR

- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade alta durante 5 minutos.
- Colocar 1500g de batido em tabuleiro 60x40.
- Temperatura do forno: 230°C
- Tempo de cozedura: 6 minutos

MASSA DE GELATINA

INGREDIENTES

Gelatina em pó.....	50g
Água	500g

MODO DE OPERAR

- Ferver a água, juntar a gelatina e mexer.
- Retirar a espuma da superfície com uma colher e reservar.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Barrar uma pasta de Satin Savoury com paté de bruxelas com cogumelos e sobrepor nova pasta de Satin Savoury.
- Finalizar com paté de bruxelas e pintar com massa de gelatina derretida.
- Cortar com cortante redondo nº40.
- Decorar com anchovas em rolo.



Canapés de Espinafres

PURÉ DE ESPINAFRES

INGREDIENTES

Espinafres	300g
Água	200g
Sal	5g

MODO DE OPERAR

- Ferver os espinafres com a água e o sal durante 2 minutos.
- Passar a varinha mágica e reservar.

CAKE

INGREDIENTES

Tegral Satin Savoury	1000g
Ovos	400g
Óleo	400g
Puré de espinafres	400g

MODO DE OPERAR

- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade alta durante 5 minutos.
- Colocar 1500g de batido em tabuleiro 60x40.
- Temperatura do forno: 230°C
- Tempo de cozedura: 6 minutos

MASSA DE GELATINA

INGREDIENTES

Gelatina em pó	50g
Água	500g

MODO DE OPERAR

- Ferver a água, juntar a gelatina e mexer.
- Retirar a espuma da superfície com uma colher e reservar.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Barrar uma pasta de **Satin Savoury** com paté de frango, sobrepor uma camada de fiambre de frango, sobrepor outra camada de **Satin Savoury**. Para finalizar, colocar uma camada de fiambre de frango.
- Pintar com massa de gelatina previamente derretida no micro-ondas.
- Decorar com uma azeitona verde.



Crepe Salgado

BATIDO

INGREDIENTES

Tegral Satin Savoury.....	250g
Água.....	200g
Leite.....	200g
Ovo.....	50g
Pimenta.....	qb

MODO DE OPERAR

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

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar 20g de batido na crepeira e cozer durante 30 segundos de cada lado.



Mini Tarte Salgada

INGREDIENTES

Tegral Satin Savoury.....	1000g
Ovos.....	400g
Óleo.....	400g
Água.....	400g

MODO DE OPERAR

- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade alta durante 5 minutos.

RECHEIO

INGREDIENTES

Bacon.....	200g
Pimentos Vermelhos.....	50g
Cogumelos Frescos.....	50g

MODO DE OPERAR

- Refugar todos os ingredientes.
- Envolver no batido anterior.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar 6g de preparado em Tartelete Salgada 49mm.
- Decorar com bacon, pimentos e cogumelos frescos.
- Temperatura do forno: 220°C
- Tempo de cozedura: 8 minutos



Vol-Au-Vant de Sardinha

INGREDIENTES 🍴

Tegral Satin Savoury.....	500g
Ovos.....	200g
Óleo.....	200g
Água.....	200g

MODO DE OPERAR 🍳

- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade média durante 5 minutos.

REFUGADO

INGREDIENTES 🍴

Sardinha em posta enlatada.....	250g
Cebola.....	100g
Azeite.....	100g
Alho.....	20g
Salsa.....	qb
Pimenta preta.....	qb
Sal.....	qb
Manjeriço.....	qb
Ovo cozido.....	100g

MODO DE OPERAR 🍳

- Refugar a cebola com azeite e alho.
- Envolver o refugado com a sardinha em posta enlatada e o ovo cozido cortado aos cubos, temperar com salsa, pimenta, sal e manjeriço.
- Envolver tudo no batido anterior.



MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Encher os Vol-au-Vant com 5g de batido.
- Colocar a cozer.
- Temperatura do forno: 180°C
- Tempo de cozedura: 10 minutos
- Deixar arrefecer. Barrar com paté de sardinha e cobrir com ovo cozido ralado.



Stick de Anchovas

CAKE

INGREDIENTES 🍴

Tegral Satin Savoury.....	1000g
Ovos.....	400g
Óleo.....	400g
Água.....	400g

MODO DE OPERAR 🍳

- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade alta durante 5 minutos.

RECHEIO

INGREDIENTES 🍴

Anchovas em conserva.....	100g
---------------------------	------

MODO DE OPERAR 🍳

- Aplicação directa.

MONTAGEM / DECORAÇÃO 🍳

- Colocar uma camada de 200g de preparado numa forma quadrada 20x20.
- Sobrepor as anchovas e colocar nova camada de batido (200g).
- Temperatura do forno: 180°C
- Tempo de cozedura: 25 minutos
- Deixar arrefecer, e cortar em tiras no tamanho desejado.
- Levar a torrar numa sertã até ficar com a crocância desejada.

A top-down view of a wooden cutting board with a tray of brownies, a bowl of walnuts, and a grey cloth. The brownies are arranged in a grid on a piece of parchment paper. A small wooden bowl filled with walnuts is in the top right corner. A grey and white striped cloth is in the bottom right corner. The background is a light grey surface.

— BUFFET —



Brownie

MASSA

INGREDIENTES

Coulant Chocolate.....	2000g
Água.....	870g
Óleo.....	595g

MODO DE OPERAR

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

RECHEIO

INGREDIENTES

Noz Metades.....	200g
------------------	------

MODO DE OPERAR

- Envolver no batido anterior.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar o batido em tabuleiro 60x40cm.
- Decorar com nozes.
- Temperatura do forno: 210°C
- Tempo de cozedura: 12 minutos
- Cortar quadrados 5x5 e empratar.



Cheese Chocolate

BOLACHA

INGREDIENTES

Tegral Satin Muffin Chocolate.....	625g
Margarina Aristo Bolo Rei.....	500g
Farinha.....	625g
Ovos.....	100g

MODO DE OPERAR

- Misturar muito bem todos os ingredientes com uma raquete.
- Laminar a massa a 3mm de espessura, cortar com um aro retangular 29x10x3cm e sobrepor pepitas de Belcolade Grains por cima. Reservar.

CHEESE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Deli Cheesecake.....	750g
Belcolade Origin Vietnam 73.....	150g

MODO DE OPERAR

- Fundir o Belcolade Origin Vietnam 73, misturar com o Deli Cheesecake à temperatura ambiente.
- Encher o molde reservado e cozer.
- Temperatura: 170°C
- Tempo: ±40 minutos

COBERTURA

INGREDIENTES

Cremyvit Chocolate.....	250g
Chantypak.....	75g
Água.....	375g

MODO DE OPERAR

- Ferver a água juntar ao Cremyvit de Chocolate e bater durante 5 minutos.
- Envolver o Chantypak e bater mais 2 minutos.
- Aplicar uma camada fina na superfície.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Cortar do tamanho desejado e decorar como na foto.



Fatia Crocante

CAKE

INGREDIENTES

Tegral Satin Muffin Aveia	1000g
Ovos	350g
Óleo	300g
Água	200g
Leite	200g

MODO DE OPERAR

- Na batedeira, bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade média durante 4 minutos.
- Colocar 1000g de batido em tabuleiro 60x40.
- Temperatura do forno: 240°C.
- Tempo de cozedura: 5 minutos.

RECHEIO

INGREDIENTES

Pralicrac Caramelo Salgado	500g
Óleo	50g
Belcolade Selection Lait	200g

MODO DE OPERAR

- Derreter o Belcolade Selection Lait a 45°C.
- Aquecer ligeiramente o Pralicrac Caramelo Salgado com o óleo e envolver tudo.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Barrar a pasta de cake com Pralicrac Caramelo Salgado, sobrepor outra pasta de cake, barrar com Topfil de Maçã, sobrepor nova pasta de cake, barrar novamente com Pralicrac Caramelo Salgado e finalizar com outra pasta de cake.
- Barrar com o Rock Glaze e cortar no tamanho desejado.



Tarte de Queijo de Cabra

BOLACHA SABLÉ

INGREDIENTES

Tegral Satin Cake Red Velvet.....	500g
Margarina Aristo Bolo Rei.....	250g
Farinha de amêndoa.....	250g
Farinha de trigo.....	500g
Manteiga.....	250g
Ovos.....	100g

MODO DE OPERAR

- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade média até obter uma massa homogênea.
- Reservar em frio.
- Laminar a 3mm e cortar 10x3cm.

CHEESE DE QUEIJO DE CABRA

INGREDIENTES

Deli Cheesecake.....	500g
Nata Montar 35%.....	250g
Queijo de cabra (meia cura).....	150g
Açúcar.....	200g
Farinha de trigo.....	50g
Ovos.....	250g

MODO DE OPERAR

- Misturar o Deli Cheesecake com o açúcar e farinha.
- Adicionar os ovos e a nata e mexer.
- Envolver o queijo de cabra aos cubos no batido.
- Colocar 1000g de batido em forma de alumínio 18x27 previamente untada com Puralix. Cozer em banho maria.
- Temperatura do forno: 180°C
- Tempo de cozedura: 40 minutos.
- Reservar em frio durante 12h. Cortar uma tira 10x3cm

BOLO ESPONJA

INGREDIENTES

Impulsor.....	10g
Farinha de amêndoa s/pele.....	15g
Farinha t 65.....	30g
Açúcar.....	75g
Ovos.....	100g
Corante Vermelho.....	1g

MODO DE OPERAR

- Passar com a varinha mágica todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
- Colocar 30g de batido num copo de plástico e levar ao micro-ondas durante 1 minuto .

GELATINADO FRUTOS VERMELHOS

INGREDIENTES

Starfruit Frutos Vermelhos.....	500g
Topfil Framboesa.....	300g
Gelatina (em folha).....	20g
Água.....	100g

MODO DE OPERAR

- Ferver o o Starfruit Frutos Vermelhos, adicionar as folhas de gelatina previamente desidratadas e mexer bem.
- Juntar o Topfil Framboesa e mexer .
- Colocar num tapete silpat 26x36.
- Reservar em congelação. Cortar uma tira 15x1cm.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Cobrir o cheese de queijo de cabra com Miroir Plus Frutos Vermelhos.
- Sobrepor sobre a base de bolacha.
- Aplicar em paralelo com a montagem anterior o gelatinado de frutos vermelhos e decorar com bolo esponja e fruta fresca.



Trufa de Chocolate Negro e Framboesa

RECHEIO

INGREDIENTES

Pralicrac Framboesa	5g
Esfera Oca de Chocolate Negro	1uni

MODO DE OPERAR

- Derreter o Pralicrac Framboesa e encher a Esfera Oca.
- Deixar estabilizar,
- Bolear as trufas em Belcolade Selection Noir temperado.
- Rolar sobre o Chocolanté Microshaving Dark e deixar estabilizar.

Trufa de Chocolate Leite e Caramelo Salgado

RECHEIO

INGREDIENTES

Pralicrac Caramelo Salgado	5g
Esfera Oca de Chocolate Leite	1uni

MODO DE OPERAR

- Derreter o Pralicrac Caramelo Salgado e encher a Esfera Oca.
- Deixar estabilizar,
- Bolear as trufas em Belcolade Selection Lait temperado e deixar estabilizar.

Trufa de Chocolate Branco e Framboesa

RECHEIO

INGREDIENTES

Topfil Framboesa	5g
Esfera Oca de Chocolate Branco	1uni

MODO DE OPERAR

- Encher a Esfera Oca com o Topfil Framboesa.
- Deixar estabilizar,
- Bolear as trufas em Belcolade Selection Blanc temperado.
- Rolar sobre o Chocolanté Microshaving White e deixar estabilizar.



Tranche de Queijo e Noz

CAKE

INGREDIENTES

Tegral Satin Cake Noz.....	1000g
Ovos.....	350g
Óleo.....	200g
Água.....	200g

MODO DE OPERAR

- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade média durante 3 minutos.

RECHEIO

INGREDIENTES

Deli Cheesecake.....	500g
Nata Montar 35%.....	250g
Queijo de cabra (meia cura).....	200g
Açúcar.....	200g
Farinha de trigo.....	50g
Ovos.....	250g

MODO DE OPERAR

- Misturar o Deli Cheesecake com o açúcar e a farinha.
- Adicionar os ovos, a Nata Montar 35% e mexer.
- Adicionar o queijo de cabra aos cubos e envolver.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar 750g de recheio na forma 40x5cm previamente untada com Puralix, sobrepôr 200g de cake com a ajuda de um saco de pasteleiro.
- Cozedura em banho maria.
- Temperatura do forno: 180°C.
- Tempo de cozedura: 60m.
- Desenformar, pintar com mel e decorar com nozes.

— EMPRATAMENTOS —





Espiral de Sabores

CAKE

INGREDIENTES

Tegral Satin Muffin de Chocolate.....	1000g
Ovos.....	350g
Óleo.....	300g
Água.....	225g
Leite.....	225g

MODO DE OPERAR

- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade média durante 3 minutos.
- Colocar 1000g de batido em tabuleiro 60x40.
- Cozer a 240°C durante 6 minutos.

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

Leite.....	75g
Chantypak.....	75g
Gemas.....	60g
Trimoline.....	15g
Belcolade Selection Blanc.....	150g
Massa de Gelatina.....	60g
Nata Montar 35%.....	250g

MODO DE OPERAR

- Ferver o leite com o Chantypak e o Trimoline.
- Juntar as gemas e envolver bem.
- Juntar a massa de gelatina.
- Verter sobre o Belcolade Selection White
- Por fim, envolver a Nata Montar 35% previamente batida.
- Colocar em tapete silpat em formato espiral e congelar.

CREME CHEESE

INGREDIENTES

Nata Montar 35%.....	500g
Deli Cheesecake.....	500g

MODO DE OPERAR

- Bater os dois ingredientes com as varas durante 5 minutos em velocidade média.

CREME DE QUEIJO MIRTILLO

INGREDIENTES

Nata Montar 35%.....	200g
Deli Cheesecake.....	200g
Topfil Mirtilo.....	100g

MODO DE OPERAR

- Bater todos os ingredientes com as varas durante 5 minutos em velocidade média.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Cortar um disco de cake do tamanho do tapete silpat.
- Colocar a mousse de chocolate branco sobre o disco e congelar. Depois de congelado, partir ao meio.
- Dispor as metades dentro de um prato.
- Preencher a outra metade com decoração de creme cheesecake, creme mirtilo e frutos vermelhos.



A Panacotta

BASE PANACOTTA BAUNILHA

INGREDIENTES

Nata Montar 35%.....	1000 g
Açúcar.....	200 g
Pasta de gelatina.....	20 g
Vagem de Baunilha.....	0,5uni
Belcolade Selection Blanc.....	150g

MODO DE OPERAR

- Ferver a Nata Montar 35% com a vagem de baunilha e o açúcar.
- Colocar a gelatina previamente demolhada em água fria.
- Verter sobre o **Belcolade Selection Blanc** e mexer ate obtenção de creme homogéneo
- Verter sobre um copo inclinado
- Deixar estabilizar.

COLI MARACUJÁ MANGA

INGREDIENTES

Starfruit Maracujá.....	250g
Fruitfil Maracujá.....	750g
Trimoline.....	100g
Gelatina em folha.....	5g
Hortelã.....	1g

MODO DE OPERAR

- Ferver o Starfruit Maracujá com o Fruitfil Maracujá e o Trimoline
- Juntar a gelatina previamente demolhada em agua fria
- Envolver bem e juntar a hortelã bem picada mexendo tudo.
- Verter sobre a panacotta já estabilizada com o copo na mesma posição e deixar estabilizar. Finalizar com panacotta.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Decorar com massa filó caramelizada como na fotografia.



Panqueca Brownie

INGREDIENTES 🍳

Coulant Chocolate	500g
Óleo	400g
Leite	100g
Ovos.....	150g

MODO DE OPERAR 🍳

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

MONTAGEM / DECORAÇÃO 🍳

- Colocar 20g de batido na máquina de crepes, em temperatura média.
- Cozer 1 minutos e 20 segundos de um lado, virar e cozer mais 10 segundos.
- Deixar arrefecer e rechear com Miroir Glassage Chocolat Noir ou Decorcrem White, sobrepondo as panquecas uma sobre a outra.
- Decorar com fruta fresca.



Petit Gateau

INGREDIENTES 🍷

Coulant Chocolate	2000g
Óleo	595g
Água	870g

MODO DE OPERAR 🍷

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

MONTAGEM / DECORAÇÃO 🍷

- Colocar peças de 80g em tapete silpat.
- Temperatura do forno: 215°C
- Tempo de cozedura: 9 minutos



Tarte de Coulant e Frutos Vermelhos

INGREDIENTES 🍷

Coulant Chocolate	2000g
Óleo	595g
Água	870g

MODO DE OPERAR 🍷

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

MONTAGEM / DECORAÇÃO 🍷

- Colocar 400g de batido em forma de tarte.
- Sobrepor os frutos vermelhos.
- Temperatura do forno: 215°C
- Tempo de cozedura: 15 minutos.



Verrine de Mousse de Chocolate

INGREDIENTES

Açúcar	100g
Gemas	180g
Margarina Aristo Bolo Rei	120g
Sal	1g
Belcolade Selection Noir	300g
Claras	180g
Leite	200g

MODO DE OPERAR

- Ferver a 80°C o açúcar, o leite, a margarina e o sal.
- Juntar as gemas e envolver.
- Verter sobre o Belcolade Selection Noir e mexer.
- Envolver nas claras previamente batidas em castelo.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Encher o copo ate $\frac{3}{4}$ com a mousse.
- Encher a asa do copo com whisky.
- Decorar com filigrana de chocolate.



“Ao desenvolver este conjunto de receitas procurámos combinar alguns dos fatores cruciais para o sucesso do segmento Horeca nos dias de hoje: receitas práticas e fáceis de elaborar para o chef, que surpreendam o consumidor final.

Textura, sabor e aparência são fatores chave para o sucesso. Deste modo, esperamos inspirar e facilitar o dia a dia dos nossos clientes presentes nos setores da Hotelaria e Restauração”



Carlos Gonçalves



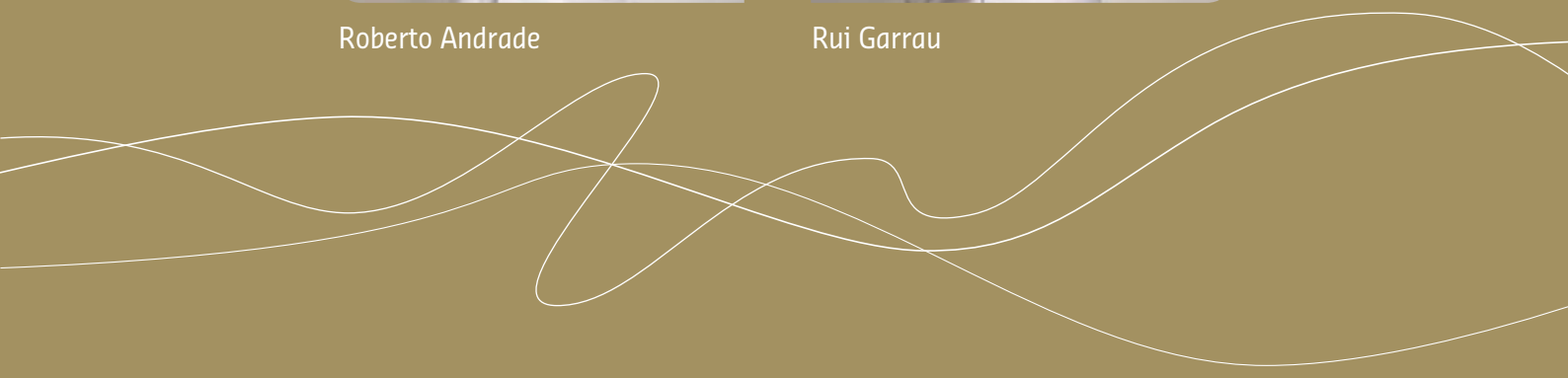
Humberto Domingues



Roberto Andrade



Rui Garrau





*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