

**JUNTOS
VAMOS
REINVENTAR
A PASTELARIA**

RE



Puratos
Parceiros de confiança na inovação



*Com os primeiros sinais de regresso à normalidade,
é altura de voltar a apostar em grande na Pastelaria!*

*A Pastelaria tem o dom de proporcionar sensações únicas e
sublimes. Mas queremos ir mais além. Procuramos não só
promover o regresso da Pastelaria ao dia a dia da sua montra,
mas queremos re-inventá-la consigo, para juntos criarmos
as especialidades mais atrativas e inovadoras, capazes de
satisfazer as novas tendências do consumo.*

*Junte-se a nós nesta viagem, deixe-se levar e inspire-se
com as nossas sugestões, desenvolvidas a pensar em si.*



REINVENTAR
A INDULGÊNCIA
O QUE SIGNIFICA?



QUEREMOS CELEBRAR A CRIATIVIDADE,
O CONSUMO RESPONSÁVEL E OS 50 ANOS
DA PURATOS EM PORTUGAL!

DUAS DIMENSÕES, DISTINTAS MAS COMPLEMENTARES:

INDULGÊNCIA CRIATIVA



SABOR

TEXTURA

Cobertura de amêndoa

Recheio com pedaços de fruta

Textura leve e fundente

INDULGÊNCIA RESPONSÁVEL



AUTÊNTICO
E LOCAL

SAÚDE E
BEM ESTAR

SUSTENTÁVEL

Cake de Chocolate
sem Palma

Ganache de Fruta

Chocolate Cacao-Trace



O **SABOR**
CONTINUA A SER O PRINCIPAL
FATOR NA DECISÃO DE
COMPRA



69%
DOS CONSUMIDORES
CONSIDERAM POSSÍVEL
TORNAR A ALIMENTAÇÃO
MAIS **SAUDÁVEL**, INCLUINDO
INGREDIENTES DE VALOR
ACRESCENTADO COM
BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE



73%
DOS CONSUMIDORES
VALORIZAM O
STORYTELLING!
OS CONSUMIDORES
QUEREM SABER MAIS
SOBRE A HISTÓRIA E
ORIGEM DOS PRODUTOS



A **TEXTURA**
TORNOU-SE UM
ELEMENTO CHAVE
E COMPLEMENTAR
DO SABOR

57%
DOS CONSUMIDORES
PROCURAM COMPRAR
PRODUTOS **SUSTENTÁVEIS**,
QUE RESPEITEM
O AMBIENTE

SATIN CAKE

POSSIBILIDADES INFINITAS

- ✓ Uma gama premium para elaboração de cakes e entremeios
- ✓ Com tecnologia ActiFresh para maior frescura e longevidade



- ✓ Vários sabores disponíveis!



Saiba mais em:



RECEITA

Mousse

Belcolade Selection Âmbar
100% Sustentável



Semifrio *de Noz*

CAKE DE NOZ

Tegral Satin Cake Noz	1000 g
Ovos	300 g
Óleo	200 g
Água	200 g

- Com uma raquete, bater todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Colocar ± 1000 g de batido por cada tabuleiro de 60 x 40 cm.
- Temperatura do forno: ± 240°C.
- Tempo de cozedura: ± 6 minutos.

GELATINADO DE PERA ROCHA

Topfil Origens Pera Rocha	1000 g
Água	100 g
Gelatina folhas (derretidas)	20 g

- Aquecer ligeiramente o Topfil Origens Pera Rocha e juntar os restantes ingredientes. Mexer até dissolver.

MOUSSE ÂMBAR

Chantypak (1)	250 g
Belcolade Selection Âmbar	500 g
Massa gelatina	125 g
Chantypak (2)	500 g

- Ferver o Chantypak (1) e verter sobre o Belcolade Selection Âmbar.
- Adicionar a massa de gelatina e mexer até dissolver completamente. Bater o Chantypak (2) e envolver no preparado anterior.

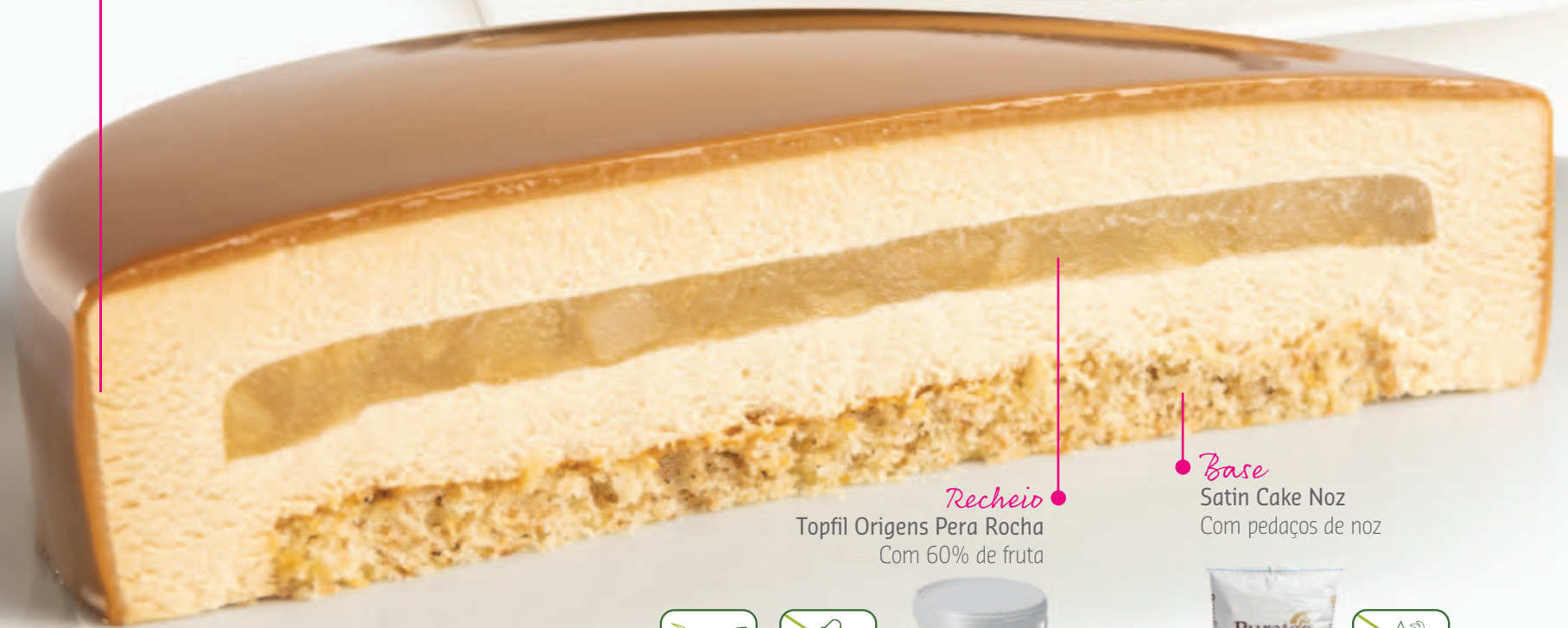
GLAÇAGEM DE CHOCOLATE ÂMBAR E CARAMELO

Leite	300 g
Glucose	500 g
Belcolade Selection Âmbar	1000 g
Miroir Caramelo	1000 g
Gelatina folhas	50 g

- 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 Âmbar e, por fim, o Miroir Caramelo.
- Mexer tudo muito bem e passar com varinha mágica para uma melhor homogeneização.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Colocar ± 50 g de *Cake de Noz* num aro redondo de Ø 18 cm.
- Sobrepor ± 150 g de Gelatinado Pera Rocha.
- Terminar de encher o aro com ± 450 g de *Mousse Âmbar*.
- Deixar estabilizar na congelação.
- Acabamento com ± 130 g de *Glaçagem de Âmbar e Caramelo*.



Recheio
Topfil Origens Pera Rocha
Com 60% de fruta

Base
Satin Cake Noz
Com pedaços de noz



Bolo Escorrido *Red Velvet*

CAKE RED VELVET

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

- Com uma raquete, bater todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Colocar ± 300 g de batido por cada forma de Ø 14 cm.
- Temperatura do forno: ± 170°C.
- Tempo de cozedura: ± 35 minutos.

MOUSSE DE CHEESECAKE

Chantypak	1000 g
Deli Cheesecake	1000 g

- Bater todos os ingredientes com varas até obter uma mousse cremosa.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Dividir cada Cake em três partes iguais.
- Com a ajuda do saco pasteleiro, colocar ± 40 g de *Mousse de Cheesecake* no rebordo do entremeio.
- No interior do mesmo, colocar ± 60 g de *Topfil Origens Ginja d'Óbidos*.
- Repetir este processo até formar um bolo com 6 camadas de *Cake*.
- Forrar todo o bolo com ± 200 g *Mousse de Cheesecake*.
- Decorar com ± 50 g de *Miroir Glassage Chocolat Blanc* misturado com corante vermelho.

Cobertura
Miroir Glassage Chocolat Blanc
Com 20% de Belcolade



Mousse
Deli Cheesecake
Com 30% de queijo creme



Recheio
Topfil Origens Ginja d'Óbidos
Com 40% ginja, 8% de licor de ginja d'Óbidos



Base
Satin Cake Red Velvet
Agora sem palma!



+TEXTURA

+SABOR

+LOCAL

Cobertura
Belcolade Origins Vietnam 73
Cacau 100% de origem (Vietnam)
73% de cacau
100% Sustentável



Base
Satin Cake Maçã de Alcobaça
Com maçã de origem
100% Alcobaça



Recheio
Topfil Origens Pera Rocha
Com 60% de fruta



Mousse
Deli Caramelo



Crumble de *Maçã*

CAKE DE MAÇÃ DE ALCOBAÇA

Tegral Satin Cake Maçã Alcobaça	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g

- Com uma raquete, bater todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Colocar $\pm$ 1000 g de batido por tabuleiro de 60 x 40 cm.
- Riscar com **Creme Cremyvít**.
- Cobrir com $\pm$ 50 g de maçã laminada e polvilhar com $\pm$ 10 g de açúcar e canela.
- Temperatura do forno: $\pm$ 240°C.
- Tempo de cozedura: $\pm$ 6 minutos.

GELATINADO DE PERA ROCHA

Topfil Origens Pera Rocha	1000 g
Água	100 g
Gelatina folhas (derretidas)	20 g

- Aquecer ligeiramente o **Topfil Origens Pera Rocha** e juntar os restantes ingredientes. Mexer até dissolver.

MOUSSE DE CARAMELO E CANELA

Deli Caramelo	500 g
Leite	100 g
Massa gelatina	150 g
Chantypak	1000 g
Canela em Pó	2 g

- Juntar o **Deli Caramelo** com o leite e a **Canela em Pó**.
- Adicionar a massa de gelatina.
- Bater ligeiramente o **Chantypak** e envolver no preparado anterior.

CRUMBLE DE MAÇÃ

Tegral Satin Cake Maçã Alcobaça	375 g
Margarina Aristo Bolo Rei	150 g
Canela em Pó	2 g

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Esfarelar grosseiramente sobre um tabuleiro previamente forrado com papel siliconizado.
- Temperatura do forno: $\pm$ 180°C.
- Tempo de cozedura: $\pm$ 15 minutos.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Colocar $\pm$ 400 g de **Cake** no fundo de um aro retangular de 30 x 20 cm.
- Colocar por cima uma camada muito fina de $\pm$ 20 g de **Mousse de Caramelo e Canela** de modo a fixar o **Gelatinado de Pera Rocha** ($\pm$ 200 g) previamente solidificado.
- Cobrir com $\pm$ 300 g de **Mousse de Caramelo e Canela** e finalizar com $\pm$ 200 g de **Crumble de Maçã**.

+ TEXTURA

+ SABOR

+ SAUDÁVEL

+ LOCAL

+ SUSTENTÁVEL



NOVO

TOPFIL origens

O sabor autêntico da
nossa natureza



NOVOS RECHEIOS DE FRUTA PRONTOS A USAR

A gama TOPFIL habituou-nos ao melhor
que a fruta tem para oferecer.

• PERA ROCHA 60% •

com verdadeiros
pedaços de
fruta!



Embalagem: 3,5 kg
60% de pera rocha

Com TOPFIL ORIGENS vamos mais longe
e trazemos até si o sabor autêntico e
identidade da verdadeira **fruta nacional!**

Embalagem: 3kg
40% de ginja e 8% de
licor de ginja d'Óbidos



• GINJA E LICOR DE
GINJA D'ÓBIDOS 48% •



- ✓ Até 90% de teor de fruta
- ✓ Pronto a usar
- ✓ Estável ao forno e à congelação
- ✓ Disponível em 4 sabores
- ✓ Com verdadeiros pedaços de fruta



Fruitfil

Recheios de fruta
naturalmente
saborosos

Com sementes
incorporadas!



- ✓ Disponível em 5 sabores
- ✓ Estáveis ao forno e à congelação



Crocante *de Amêndoa*

CAKE DE AMÊNDOA

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

- 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.
- 220°C durante 8 minutos.

MOUSSE DE ANCIENNE

Chatypak (batido)	1000 g
Praliné l’Ancienne	500 g
Cremivyt Classic	100 g
Leite	100 g
Leite condensado	100 g
Massa de gelatina	170 g

- Juntar o leite e o leite condensado com o Praliné l’Ancienne e Cremyvut Classic. Mexer.
- Derreter a massa de gelatina e juntar.
- 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.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Após a mousse 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.

GLAÇAGEM CHOCOLATE LEITE E CARAMELO

Leite	300 g
Trimoline	500 g
Belcolade Selection Lait	1000 g
Miroir Carmelo	1000 g
Gelatina em Folha	30 g
Purpurina Dourada	3 g

- 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.

ROCK GLAZE

Pralicrac Caramelo Salgado	500 g
Óleo	50 g
Belcolade Origin Vietnam 73	150 g

- Derreter o Belcolade Origin Vietnam 73 até 45°C.
- Aquecer ligeiramente o Pralicrac Caramelo Salgado com o óleo. Juntar ao chocolate e envolver. Reservar

+ TEXTURA

+ SABOR

+ SUSTENTÁVEL



Base

Satin Cake Amêndoa



Cobertura

Belcolade Selection Âmbar
100% Sustentável



Mousse

Praliné à l’Ancienne
Com 67% de frutos secos



Crocante

Belcolade Origins Vietnam 73
Cacau 100% de origem (Vietnam)
73% de cacau
100% Sustentável



Pralicrac Caramelo Salgado
Com 17% de frutos secos e
12% de caramelo Isigny
Textura crocante



Caramelo *Arrepiado*

CAKE DE CARAMELO

Tegral Satin Cake Caramelo	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g

- Com uma raquete, bater todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Colocar 400 g de batido por cada forma de Ø 16 cm.
- Temperatura do forno: ± 170°C.
- Tempo de cozedura: ± 35 minutos.

MOUSSE DE CHOCOLATE E AVELÃ

Chantypak	300 g
Carat Nutolade	300 g
Massa de gelatina	60 g

- Bater muito bem o **Chantypak** com a ajuda de varas.
- Aquecer o **Carat Nutolade** e incorporar a massa de gelatina até estar completamente derretida.
- Envolver no **Chantypak** batido até obter a consistência desejada.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Dividir cada *Cake* em três partes iguais.
- Recheiar o primeiro disco de *Cake* com ± 100 g de **Pralicroc** e o segundo disco de *Cake* com ± 100 g de **Carat Nutolade**.
- Forrar todo o bolo com ± 130 g de **Mousse de Chocolate e Avelã**, fazendo o efeito “arrepiado” com uma espátula.
- Decorar com Spray efeito veludo.

Cobertura

Spray efeito veludo

Mousse

Nutolade
Com 13% de avelã

Recheio

Pralicroc
Com 34% de frutos secos, amêndoa e avelã
Textura crocante

Base

Satin Cake Caramelo



+TEXTURA

+SABOR

NOVOS recheios

CARAT
Nutolade

Contém 13% de avelãs

Sabor:

Intenso e rico sabor
a avelã, com notas
lácteas e de cacau

Cor:

Castanho brilhante

Textura:

Densa com viscosidade
média/alta
Suave

Aroma:

Natural
Sem palma



Rapidez e facilidade de uso: Prontos a usar

Estável: À congelação e descongelação

Formato: Baldes de 5Kg

CARAT
Supercrem
Nutty White

Contém 9% de avelãs

Sabor:

Intenso e rico sabor
a avelãs e leite

Cor:

Beige brilhante

Textura:

Viscosidade média/alta
Suave

Aroma:

Natural



Semi Frio *de Chocolate*

CAKE DE CHOCOLATE

Tegral Satin Cake Chocolate	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g

- Com uma raquete, bater todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Colocar $\pm$ 1500 g de batido por cada tabuleiro de 60 x 40 cm.
- Temperatura do forno: $\pm$ 200°C.
- Tempo de cozedura: $\pm$ 10 minutos.

MOUSSE DE AVELÃ

Supercrem Nutty White	500 g
Leite	100 g
Massa gelatina	150 g
Chantypak	1000 g

- Juntar o **Supercrem Nutty White** com o leite.
- Adicionar a massa de gelatina.
- Bater o **Chantypak** e envolver no preparado anterior.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Cortar 2 discos de **Cake** com $\varnothing$ 14 cm e com $\pm$ 100 g cada.
- Recheiar com $\pm$ 50 g de **Pralicrac Caramelo Salgado** e reservar.
- No fundo de um aro $\varnothing$ 18 cm, previamente forrado com película aderente e cinta de acetato, verter e espalhar $\pm$ 300 g de **Mousse de Avelã**.
- Riscar com $\pm$ 100 g de **Pralicrac Caramelo Salgado** e colocar em cima o **Cake de Chocolate** anteriormente recheado.
- Tapar algum orifício que tenha ficado, com mais um pouco de Mousse e alisar a superfície.
- Deixar estabilizar na congelação.



Cobertura
Filigrana com Belcolade Selection Âmbar
Cacau 100% sustentável



Mousse
Supercrem Nutty White
Com 9% de avelã



Recheio Crocante
Pralicrac Caramelo Salgado
Com 17% de frutos secos e
12% de caramelo Isigny
Textura Crocante



Base
Satin Cake de Chocolate



GAMA DELI

Era uma vez um recheio...



DELI CHEESECAKE

Para elaborar o verdadeiro cheesecake americano

A nossa inspiração:
New York Cheesecake

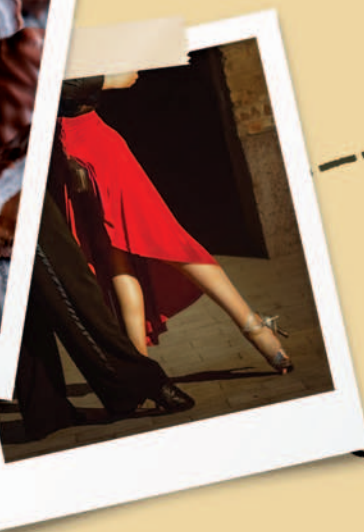


DELI CARAMELO

A caramelização lenta do leite fresco resulta num creme rico, quente e com um sabor incomparável



A nossa inspiração:
Doce de Leite Sul Americano



DELI CITRON

A base de sumo de limão, ovos e manteiga oferece um sabor delicioso e um corte limpo e perfeito



A nossa inspiração:
A famosa Lemon Pie francesa

Preparados com ingredientes e receitas autênticas!



Cheese *Bicolor*

BASE BOLACHA RED VELVET

Tegral Satin Cake Red Velvet	750 g
Margarina Aristo Bolo Rei	500 g
Farinha	500 g
Ovos	100 g

- Com uma raquete, bater todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Laminar a massa a 3 mm de espessura.
- Cortar bolachas com um aro de semifrio de Ø 16 cm e 5 cm de altura.

CHEESECAKE DE GINJA D'ÓBIDOS

Deli Cheesecake	750 g
Topfil Origens Ginja d'Óbidos	750 g

- Juntar os ingredientes e misturar com varinha mágica.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Untar o aro de semifrio com Puralix e colocar ± 100 g de *Base Bolacha* no fundo.
- A partir do centro do aro colocar um pouco de *Deli Cheesecake*.
- De seguida, por cima e sempre no centro, colocar o *Cheesecake de Ginja D'Óbidos*.
- Repetir este processo, até o aro ficar cheio (± 450 g de *Deli Cheesecake* e ± 450 g *Cheesecake de Ginja D'Óbidos*).
- Temperatura do forno: ± 170°C.
- Tempo de cozedura: ± 60 minutos.
- Deixar arrefecer.
- Cobrir a superfície com *Miroir Neutre* e decorar como na foto.

Cobertura
Miroir Neutre



Topfil Origens Ginja d'Óbidos
Com 40% ginja, 8% de licor de ginja d'Óbidos



Base
Satin Cake Red Velvet



+ SABOR

+ TEXTURA

+ LOCAL

Tranche Vegan *de Banana e Chocolate*

CAKE VEGAN

Tegral Satin Cake Vegan	1000 g
Óleo	200 g
Água	470 g

- Bater com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos, até formar uma massa homogênea.

INCLUSÕES

Belcolade Grains (Selection Noir)	300 g
Banana aos Cubos	300 g

- Envolver no preparado anterior.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Numa forma tipo bolo inglês, previamente untada com Puralix, colocar 500g de batido.
- Forno: 180°C.
- Tempo: 35 minutos.

+ SABOR

+ TEXTURA

+ SUSTENTÁVEL

Recheio

Belcolade Grains
Pepitas de chocolate negro
55% de cacau



Base

Satin Cake Vegan



receita
100%
vegan

Belcolade Selection Âmbar Cacao-Trace

Um chocolate branco equilibrado, com sabor a caramelo salgado, leite cozido e notas de baunilha.



Em linha
com as
tendências



100%
natural



Certificado
Cacao-Trace



Chocolate
Puro Belga



Criatividade
ilimitada



Versatilidade



Dos perfis de sabor mais tradicionais até ao sabores mais exóticos de origem certificada, a nossa gama Belcolade tem tudo o que precisa para dar um toque de requinte às suas criações.

Selection



Origin

Negro
55% de cacau

Leite
35% de cacau

Branco
28% de manteiga
de cacau

Âmbar
30% de manteiga
de cacau

Peru 64
64% de cacau

Vietnam 73
73% de cacau





Com o Cacao-Trace vamos para além da sustentabilidade

Na BELCOLADE, personificamos o programa Cacao-Trace na nossa forma de trabalhar. Completamente. O nosso foco no sabor mais puro possível tem uma missão: queremos garantir o futuro do chocolate. Porque amamos e estimamos o chocolate. É por isso que trabalhamos juntamente com todos os que partilham desta devoção. Em todo o Mundo. Falamos e ouvimos, preocupamo-nos e co-criamos. Redefinimos a sustentabilidade.

É por isso que nós, como especialistas em fermentação, somos os únicos que até hoje conseguiram criar uma rede mundial de centros de pós-colheita de cacau. É por isso que concedemos um bônus (de 0,10€) por cada quilo de chocolate de qualidade premium vendido, além de um preço premium que também oferecemos aos produtores pela sua matéria prima. O programa Cacao-Trace é a combinação perfeita entre a procura pelo verdadeiro sabor e o compromisso para com os produtores de cacau, com impacto direto nas suas vidas.

Vamos para além da sustentabilidade. Porque nós sabemos fazê-lo. E porque nada sabe tão bem como o chocolate verdadeiramente puro. Nada.

Junte-se a nós, no universo do chocolate de excelência.

Saiba mais aqui



Fermentação, um passo essencial

A fermentação desempenha um papel fundamental em revelar os sabores únicos e sedutores presentes na gama de chocolates Belcolade (e Carat Cakau).

Durante este processo altamente decisivo, a polpa doce branca que se encontra em redor dos grãos de cacau é exposta a substâncias microbianas e a reações bioquímicas.

Grãos bem fermentados são o segredo para expressar a riqueza e a profundidade dos aromas escondidos, através de perfis de sabor únicos.

O SABOR DE EXCELÊNCIA, GARANTIDO POR ESPECIALISTAS

O sabor premium do nosso chocolate Cacao-Trace é criado através da seleção e uso dos melhores grãos de cacau, naturalmente fermentados.

Os nossos especialistas ispecionam e fermentam cuidadosamente os grãos de cacau nos nossos centros de pós-colheita locais, baseados nos padrões estritamente desenvolvidos no programa Cacao-Trace.

Temos um relacionamentos próximo e de longo prazo com fazendeiros em todo o mundo. Reservamos um tempo para partilhar o nosso conhecimento com os agricultores que têm parceria conosco e para formá-los, ensinando-os a produzir melhor e de uma forma sustentável. Em troca, eles partilham conosco a riqueza da sua herança e tradição no cultivo de grãos de cacau. O o resultado final é um chocolate com história, de qualidade incomparável.

Produtos com selo Cacao-Trace:

- Belcolade Origins Vietnam 73
- Belcolade Selection Âmbar
- Carat Cakau Bitter
- Carat Cakau Dark
- Carat Cakau Milk

Fatia *Red Velvet*

CAKE RED VELVET

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

- Com uma raquete, bater todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Colocar ± 1000 g de batido por cada tabuleiro de 60 x 40 cm.
- Temperatura do forno: ± 240°C.
- Tempo de cozedura: ± 6 minutos.

MOUSSE DE CHEESECAKE

Deli Cheesecake	500 g
Leite	200 g
Massa gelatina	170 g
Chantypak	1000 g

- Juntar o **Deli Cheesecake** com o leite.
- Adicionar a massa de gelatina.
- Bater ligeiramente o **Chantypak** e envolver no preparado anterior.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Colocar ± 140 g de *Cake Red Velvet* no fundo de um aro retangular de 30 x 20 cm.
- Barrar com ± 150 g de Topfil Origens Ginja Óbidos e colocar por cima ± 300 g de *Mousse de Cheesecake*.
- Repetir o processo e fechar com uma placa de *Cake*.
- Uniformizar a superfície com ± 70 g de *Mousse de Cheese*.
- Acabamento com ± 70 g de Miroir Plus Frutos Vermelhos.

Cobertura

Miroir Plus Frutos Vermelhos



Mousse

Deli Cheesecake
Com 30% de queijo creme



Recheio

Topfil Origens Ginja d'Óbidos
Com 40% ginja, 8% de licor de ginja d'Óbidos



Base

Satin Cake Red Velvet



+ SABOR

+ TEXTURA

+ LOCAL

Floresta *de Óbidos*

CAKE DE CHOCOLATE

Tegral Satin Cake Chocolate	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g

- Com uma raquete, bater todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Colocar ± 500 g de batido por cada forma de Ø 16 cm.
- Temperatura do forno: ± 170°C.
- Tempo de cozedura: ± 35 minutos.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Dividir o Cake em 4 partes iguais.
- Barrar o primeiro disco de *Cake de Chocolate* com ± 50 g de *Topfil Origens Ginja d'Óbidos*.
- Seguidamente colocar ± 30 g de *Chantypak* previamente batido.
- Repetir este processo 2 vezes e fechar com o último disco de *Cake*.
- Barrar com ± 100 g de *Trufex*.
- Finalizar com ± 220 g de *Miroir Glassage Chocolat Noir*.

+TEXTURA

+SABOR

+LOCAL

Cobertura
Miroir Glassage Chocolat Noir
Com 20% de Chocolate Belga Belcolade



Recheio
Topfil Origens Ginja d'Óbidos
Com 40% ginja, 8% de licor de ginja d'Óbidos



Base
Satin Cake de Chocolate





Pralinés

Com os nossos pralinés tem a possibilidade de adicionar mais uma **camada de textura** ao mesmo tempo que **leva o sabor** da peça final a outro nível



TRADICIONAIS

PRALINÉ À L'ANCIENNE
67% de Avelã e Amêndoa



HAZELNUT PRALINÉ
28% de Avelã



ALMOND PRALINÉ
29% de Amêndoa



CROCANTES

PRALICOC
34% de Avelã e Amêndoa



PRALICRAC CARAMELO SALGADO
16,5% de avelã e amêndoa,
12% de caramelo Isigny



Naked Cake *Maçã de Alcobaça*

CAKE DE MAÇÃ DE ALCOBAÇA

Tegral Satin Cake Maçã Alcobaça	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g

- Com uma raquete, bater todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Colocar ± 300 g de batido por cada forma de Ø 14 cm.
- Temperatura do forno: ± 170°C.
- Tempo de cozedura: ± 35 minutos.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Dividir cada *Cake de Maçã de Alcobaça* em três partes iguais.
- Com a ajuda do saco pasteleiro, colocar ± 40 g de *Mousse de Cheesecake* no rebordo do entremeio.
- No interior do mesmo, colocar ± 60 g de *Deli Caramelo*.
- Repetir este processo até formar um bolo com 6 camadas de *Cake*.
- Forrar todo o bolo com ± 150 g *Mousse Cheesecake*.
- Decorar com ± 30 g de maçã desidratada.

MOUSSE DE CHEESECAKE

Chantypak	1000 g
Deli Cheesecake	1000 g

- Bater todos os ingredientes com varas até obter uma mousse cremosa.

Mousse
Deli Cheesecake
Com 30% de queijo creme



Recheio
Deli Caramelo



Base
Satin Cake Maçã de Alcobaça
Com maçã de origem 100% Alcobaça



+ SABOR

+ LOCAL



Semi Frio *de Maçã de Alcobaça*

CAKE DE MAÇÃ DE ALCOBAÇA

Tegral Satin Cake Maçã Alcobaça	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g

- Com uma raquete, bater todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Colocar ± 1000 g de batido por cada tabuleiro de 60 x 40 cm.
- Cobrir com 100 g de maçã laminada e polvilhar com açúcar e canela.
- Temperatura do forno: ± 240°C.
- Tempo de cozedura: ± 6 minutos.

MOUSSE DE CARAMELO

Deli Caramelo	500 g
Leite	100 g
Massa gelatina	150 g
Chantypak	1000 g

- Juntar o **Deli Caramelo** com o leite.
- Adicionar a massa de gelatina.
- Bater ligeiramente o **Chantypak** e envolver no preparado anterior.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Cortar 2 discos de *Cake* com Ø 14 cm e com ± 70 g cada.
- Recheiar com ± 80 g de *Pralicrac Caramelo Salgado* e reservar.
- No fundo de um aro Ø 18 cm, previamente forrado com película aderente e cinta de acetato, verter e espalhar ± 300 g de *Mousse de Caramelo*.
- Riscar com ± 100 g de **Deli Caramelo** e colocar em cima o *Cake de Maçã de Alcobaça* anteriormente recheado.
- Tapar algum orifício que tenha ficado, com mais um pouco de *Mousse de Caramelo* (± 130 g) e alisar a superfície.
- Deixar estabilizar na congelação.

Recheio

Pralicrac Caramelo Salgado
Com 17% de frutos secos e
12% de caramelo Isigny
Textura Crocante



Mousse

Deli Caramelo



Base

Satin Cake Maçã de Alcobaça
Com maçã de origem 100% Alcobaça



+TEXTURA

+SABOR

+LOCAL

Laranja e Chocolate

CAKE DE LARANJA

Tegral Satin Cake Laranja	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g

- Misturar todos os ingredientes.
- Colocar num tabuleiro de 60x4cm aproximadamente 700 gramas de batido previamente forrados com placas de Silpat ou papel siliconado.
- Cozer a temperatura de 240°C aproximadamente 5 minutos.

GANACHE ANCIENNE

Chantypak	500 g
Belcolade Selection Âmbar	750 g
Praliné à l'Ancienne	350 g

- Ferver o Chantypak, verter sobre o Belcolade Selection Âmbar, mexer até derreter na totalidade o chocolate.
- Juntar o Praliné a l'Ancienne.

MOUSSE EXÓTICA

Leite	120 g
Fruitfil Maracujá	100 g
Starfruit Maracujá	50 g
Chantypak	120 g
Gemas	3 uni
Açúcar	25 g
Belcolade Selection Blanc	350 g
Chantypak (batido)	250 g
Massa de Gelatina	100 g

- Ferver o leite com o Chantypak, juntar o açúcar com as gemas e mexer .
- Verter sobre o chocolate, derreter a massa de gelatina e adicionar.
- Passar a varinha mágica.
- Adicionar Fruitfil Maracujá e o Starfruit 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 Pralirac Caramelo Salgado, 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.

Ganache

Belcolade Selection Âmbar
Cacau 100% sustentável



Praliné à l'Ancienne

Com 67% de frutos secos



Mousse

Fruitfil Maracujá
Com 20% de fruta



Starfruit Maracujá
Com 90% de maracujá



Base
Satin Cake Laranja



Recheio

Pralirac Caramelo Salgado
Com 17% de frutos secos e 12% de caramelo Isigny
Textura crocante



+ SABOR

+ SAUDÁVEL

+ SUSTENTÁVEL



+ SABOR

+ TEXTURA

+ SUSTENTÁVEL

Cobertura

Pralicrac Caramelo Salgado
Com 17% de frutos secos e
12% de caramelo Isigny
Textura Crocante



Base
Satin Cake Cenoura

Ganache

Belcolade Selection Âmbar
Cacau 100% sustentável



Mousse

Deli Cheesecake
Com 30% de queijo creme



Delícia *de Cenoura*

CAKE DE CENOURA

Tegral Satin Cake Cenoura	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g

- 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 DE CENOURA

Tegral Satin Cenoura	750 g
Margarina Aristo-Bolo Rei	500 g
Farinha	500 g
Ovos	100 g

- 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

Chantypak	500 g
Deli Cheesecake	100 g
Cremyvit Classic	250 g
Leite	200 g
Massa de gelatina	95 g

- 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 DE CARAMELO SALGADO

Pralicrac Caramelo Salgado	500 g
Óleo	50 g
Belcolade Selection Noir	150 g

- Derreter o **Belcolade Selection Noir** até 45°C.
- Aquecer ligeiramente o **Pralicrac Caramelo Salgado** e o óleo.
- Juntar ao chocolate e envolver. Reservar

GANACHE MONTADA DE CARAMELO

Belcolade Selection Âmbar	500 g
Chantypak (1)	550 g
Chantypak (2)	1000 g

- 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.
- Verter a *Mousse de Queijo* até metade da forma, sobrepor a montagem previamente executada e pressionar fazendo a mousse ascender até ao topo da forma. Congelar.
- Banhar o semifrio no *Rock Glaze*, aplicar a *Ganache Montada de Caramelo* com boquilha lisa.
- Decorar como na imagem.

Tranche Crocante *de Noz*

CAKE

Tegral Satin Cake Noz	1000 g
Ovos	300 g
Óleo	200 g
Água	200 g

- Com uma raquete, bater todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Colocar ± 800 g de batido por cada tabuleiro de 40 x 60 cm.
- Temperatura do forno: ± 200°C.
- Tempo de cozedura: ± 35 minutos.

MOUSSE NUTOLADE

Chantypak	300 g
Carat Nutolade	300 g
Massa de gelatina	60 g

- Bater muito bem o **Chantypak** com a ajuda de varas.
- Aquecer o **Carat Nutolade** e incorporar a massa de gelatina até estar completamente derretida.
- Envolver no **Chantypak** e mexer até obter a consistência desejada.

ROCK GLAZE

Pralicrac Caramelo Salgado	500 g
Óleo	50 g
Belcolade Selection Âmbar	150 g

- Derreter o **Belcolade Selection Âmbar** até 45°C.
- Aquecer ligeiramente o **Pralicrac Caramelo Salgado** com o óleo.
- Juntar ao chocolate e envolver.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Com a ajuda de um saco de pasteleiro e de uma boquilha lisa, dispor ± 100 g de **Mousse Nutolade** em zig-zag sobre a tranche de **Cake**.
- Decorar com ± 50 g de **Noz Metades**.
- Mergulhar o topo da tranche na **Rock Glaze** (± 60 g).

Cobertura Crocante

Pralicrac Caramelo Salgado
Com 17% de frutos secos e
12% de caramelo Isigny
Textura crocante



Mousse

Nutolade
Com 13% de avelã



Base

Satin Cake Noz
Com pedaços de noz



+ SABOR

+ TEXTURA

REF



*Para mais informações,
consulte-nos:*

SITE



CANAL YOUTUBE



FACEBOOK



INSTAGRAM



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