

*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


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION



Puratos
Parceiros de confiança na inovação



Os nossos brilhos **Miroir Plus** permitem um toque final perfeito, cobrindo especialidades de pequenas ou grandes dimensões.

Garantem uma superfície lisa, um prazo de validade longo e um corte limpo. São perfeitos para especialidades frias, como **bavaroises** e **semifrios**.

Miroir Plus Chocolate Noir

- Feito com **Chocolate Puro Belga**
- Um **sabor excepcional a chocolate**
- Proporciona um **brilho perfeito** e um efeito de **espelho real**
- Aplicação após aquecer a 35-40°C
- Textura **suave e cremosa**



Miroir Plus Fruit Rouges

- Proporciona um **brilho perfeito** e um efeito de **espelho real**
- Um **sabor excepcional a frutos vermelhos**
- Aplicação após aquecer a 35-40°C
- Textura **suave e cremosa**



Trimoline é um xarope de açúcar invertido, parcialmente cristalizado, que pode servir como um **substituto da glucose** para todo o tipo de especialidades de pasteleria, chocolate e massas lédas.

Utilizado como um ingrediente técnico tem propriedades específicas: **anti aglomeração, maior doçura, melhor conservação, reforço da coloração dos produtos cozidos, redução do ponto de congelamento.**



Starfruit é uma gama de purés de fruta, feitos a partir de **fruta verdadeira** que proporciona um sabor fresco e delicioso a todas as suas especialidades frias.

- Puré de fruta com **90%** de fruta e **10%** de açúcar

- Embalagem **inovadora e fácil de usar**

- Sabores disponíveis: **Starfruit de La Passion** (Maracujá) e **Starfruit Fruit Rouges** (Frutos Vermelhos)



A **PatisFrance** tem uma verdadeira experiência na produção de pralinés. Os frutos secos são seleccionados das melhores colheitas e desempenham um papel considerável na qualidade dos **Pralinés** da **PatisFrance**.

Praliné à l'Ancienne

- Excelente sabor: com **67%** de **amêndoa** e **avelã**
- Praliné Tradicional
- Produzido de forma **artesanal**
- Textura granulada
- Ideal para misturar com **ganaches**



Pralifizz

- Praliné de **amêndoa crocante** e **surpreendente (59%** de amêndoa)
- Ingredientes únicos: manteiga de cacau e farinha de arroz
- Combinações únicas para **bolos de crianças** e **bolos de aniversário**



Pralicrac Caramel au beurre salé

(Caramelo salgado)



- Excelente sabor: A melhor amêndoa seleccionada das melhores amendoeiras (**16,5%** de **amêndoa**)
- Contém **chocolate puro**
- **Crocância inigualável: 12%** de **pedaços de caramelo**
- Corte limpo



Pralicrac Framboise

(Framboesa)

- Excelente sabor: A melhor amêndoa seleccionada das melhores amendoeiras (**20%** de **amêndoa**)
- **1,7%** de framboesas desidratadas + sumo concentrado de framboesa
- **Crocância diferenciadora: arroz caramelizado**
- Corte limpo



Pralicroc

- **34%** de **amêndoa** e **avelã**
- **Crocância única: Crousticrep**
- Corte limpo



- Maior **frescura** e **conservação** em todas as especialidades
- Melhor textura
- Redução em **30%** de utilização face à glucose



Fatia Refrescante



Base de Cake Verde

Ingredientes	
Tegral Satin Cake Neutro	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g
Lima (raspa)	3 g
Hortelã	3 g

Modo de operar:

Bater todos os ingredientes com raquete em velocidade lenta durante 3 minutos. Colocar 400 g de massa em tabuleiros 60X40cm e levar a cozer.

Temperatura do forno: 240°C durante 5 minutos.

Mousse de Frutos Vermelhos

Ingredientes	
Leite	150 g
Chantypak	150 g
Gemas (6)	120 g
Trimoline	25 g
Belcolade Selection Blanc	250 g
Starfruit Fruits Rouge	250 g
Massa de Gelatina	60 g
Chantypak (batido)	500 g

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 Starfruit Fruit Rouge e envolver.

Por fim passar a varinha mágica.

Deixar arrefecer aos 35°C, juntar o Chantypak batido em ponto de chantilly mole.

Base de Arroz Tufado

Ingredientes	
Arroz Tufado	300 g
Belcolade Selection Blanc	300 g

Modo de operar:

Derreter o Belcolade Selection Blanc e envolver com o arroz tufado.

Espalhar num tapete Silpat e laminar. Cortar com o tamanho desejado.

Gelatinado de Frutos Vermelhos

Ingredientes	
Beterraba (purê)	500 g
Trimoline	500 g
Starfruit Fruit Rouge	500 g
Massa de Gelatina	75 g

Modo de operar:

Juntar o purê de beterraba com o Trimoline e levar ao lume a ferver. Triturar tudo muito bem com uma varinha mágica, adicionar a massa de gelatina, juntar o Starfruit Fruit Rouge e envolver tudo.

Colocar a estabilizar na congelação.

Montagem/Decoração:

Forrar os aros rectangulares com a base de arroz tufado, sobrepor com uma pasta de gelatinado e uma de mousse. Por fim finalizar com uma pasta de cake na superfície.

Decorar conforme a imagem.

Suspiro Crocante Framboesa



Pastas Finas de Chocolate

Ingredientes	
Tegral Satin Moist Cake Chocolate	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Leite	225 g
Água	225 g

Modo de operar:

Misturar todos os ingredientes.

Colocar 50 g de massa no tapete Silpat meia espera.

Cozer à temperatura de 200°C durante aproximadamente 15 minutos.

Reservar no frio.

Mousse de Framboesa

Ingredientes	
Cremyvit Classic	100 g
Starfruit Fruit Rouges	150 g
Leite	500 g
Massa de Gelatina	120 g
Chantypak	500 g
Topfil Framboesa	200 g

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.

Colocar no tapete Silpat.

Rock Glaze

Ingredientes	
Pralicrac Framboise	500 g
Óleo	50 g
Belcolade Selection Blanc	150 g

Modo de operar:

Derreter o Belcolade Selection Blanc até 45°C.

Aquecer ligeiramente o Pralicrac Framboise com o óleo, juntar ao chocolate e envolver. Reservar.

Montagem/Decoração:

Banhar o cake no Rock Glaze.

Banhar o Semifrio de Framboesa com Miroir Plus Chocolate Noir e sobrepor no cake.

Tender uma roseta de Mousse de Framboesa no topo com boquilha frisada.





Meio Crocante

Pasta de Chocolate

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

Modo de operar:

Misturar todos os ingredientes e bater com a raquete durante 4 minutos em velocidade média. Espalhar em tabuleiros de 60x40cm, 700 g de batido. Cozer à temperatura de 240°C durante aproximadamente 6 minutos.

Gelatinado de Frutos Vermelhos

Ingredientes	
Topfil Framboesa	500 g
Trimoline	500 g
Starfruit Fruit Rouges	500 g
Massa de Gelatina	150 g

Modo de operar:

Colocar o **Topfil Framboesa** com o **Trimoline** e levar ao lume a ferver. Triturar tudo muito bem com uma varinha mágica, adicionar a massa de gelatina, juntar o **Starfruit Fruit Rouge** e envolver tudo. Colocar a estabilizar na congelação.

Mousse de Frutos Vermelhos

Ingredientes	
Cremyvit Classic	100 g
Starfruit Fruit Rouges	150 g
Leite	500 g
Massa de Gelatina	120 g
Chantypak	500 g
Topfil Morango	200 g

Modo de operar:

Misturar o **Starfruit Fruit Rouges** com o **Topfil Morango** e passar a varinha mágica. Juntar o leite, adicionar o **Cremyvit Classic** e a massa de gelatina e mexer. Envolver o **Chantypak** previamente batido em ponto de chantilly mole.

Montagem/Decoração:

Barrar a pasta de chocolate com **Belcolade Selection Noir**, sobrepor o **Gelatinado de Frutos Vermelhos**, sobrepor o **Pralicroc**, voltar a barrar com **Belcolade Selection Noir** e reservar. Aplicar a **Mousse de Frutos Vermelhos** no molde de Flexipan, sobrepor a montagem anterior e finalizar com a mousse. Congelar. Desenformar e cobrir com **Miroir Plus Fruit Rouges** numa lateral e com crocante na outra lateral. Colocar numa bolacha e decorar a gosto.



Coroa de Frutas

Cake de Chocolate

Ingredientes	
Tegral Satin Cake Red Velvet	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Leite	225 g
Água	225 g

Modo de operar:

Misturar muito bem todos os ingredientes. Colocar num tapete de Flexipan 100 g por cada aro de Ø14 cm. Temperatura do forno: ± 250°C. Tempo de cozedura: ± 5 minutos.

Cremy de Baunilha

Ingredientes	
Leite	500 g
Chantypak	500 g
Gemas	240 g
Vagem de baunilha	1 uni
Belcolade Selection White	400 g
Bavarois Neutro	200 g

Modo de operar:

Ferver o leite com o **Chantypak** e a vagem de baunilha aberta ao meio. Verter sobre as gemas e mexer. Adicionar o **Belcolade Selection White** e envolver. Por fim colocar o **Bavarois Neutro**, mexer e colocar nos tapetes de Flexipan com Ø14cm. Levar à congelação para estabilizar.

Mousse

Ingredientes	
Leite	120 g
Deli Cheesecake	100 g
Chantypak	120 g
Gemas	3 uni
Açúcar	25 g
Belcolade Selection Blanc	400 g
Chantypak (batido)	250 g
Massa de Gelatina	100 g

Modo de operar:

Ferver o leite com **Chantypak**, juntar o açúcar com as gemas e mexer. Verter sobre **Belcolade Selection Blanc**, derreter a massa de gelatina e adicionar. Passar a varinha mágica. Adicionar **Deli Cheesecake**. Deixar arrefecer aos 35°C, juntar o **Chantypak** ligeiramente batido.

Montagem/Decoração:

Forrar um aro de Ø15 cm, com película aderente. Aplicar um pouco de **Mousse** no aro, seguidamente o disco de **Cremy de Baunilha** e um disco de **Cake Red Velvet**. Aplicar mais um pouco de **Mousse** e fechar o semifrio com um disco de cake previamente barrado com **Pralifizz**. Levar a congelar. Cobrir com **Miroir Plus Fruit Rouges** a 35°C. Decorar com peças feitas em **Belcolade Selection Dark**, conforme a imagem.

Semifrio de Ancienne



Pastas Finas de Chocolate

Ingredientes	
Tegral Satin Cake Chocolate	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Leite	225 g
Água	225 g

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 siliconizado. Cozer à temperatura de 240°C durante aproximadamente 5 minutos.

Mousse de Frutos Exóticos

Ingredientes	
Cremyvit Classic	50 g
Leite	100 g
Belcolade Selection Lait	100 g
Chantypak	500 g
Topfil Mango	50 g
Starfruit de la Passion	100 g
Massa de Gelatina	100 g

Modo de operar:

Juntar o leite com o **Cremyvit Classic**, o **Starfruit de la Passion** e o **Topfil Mango**. De seguida juntar o **Belcolade Selection Lait** previamente fundido e por fim, a massa de gelatina. Adicionar o **Chantypak** ligeiramente batido.

Creimoso de Ancienne

Ingredientes	
Chantypak	400 g
Praliné à l'Ancienne	400 g
Gemas	160 g
Massa de Gelatina	120 g

Modo de operar:

Colocar a ferver o **Praliné à l'Ancienne** com o **Chantypak**. Após levantar fervura, juntar as gemas e mexer até atingir 85°C. Por fim juntar a massa de gelatina. Colocar num tapete Silpat para estabilizar.

Glaçagem de Chocolate e Caramelo

Ingredientes	
Leite	300 g
Glucose	500 g
Belcolade Selection Lait	1.000 g
Miroir Caramelo	1.000 g
Gelatina em Folha	30 g
Corante Metalizado Ouro	5 g
Purpurina Ouro	2 g

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:

Forrar um aro de Ø15 cm, com película aderente. Aplicar um pouco de **Mousse de Frutos Exóticos** no aro, seguidamente um **Disco de Creimoso de Ancienne** e barrar o mesmo com **Pralicroc**, finalizar com o **Cake de Chocolate**. Levar a congelar. Aplicar a **Glaçagem de Chocolate e Caramelo** a 35°C. Decorar como na imagem.

Semifrio de Framboesa



Pastas Finas Red Velvet

Ingredientes	
Tegral Satin Cake Red Velvet	1.000 g
Ovos	400 g
Óleo	300 g
Leite	250 g
Água	250 g

Modo de operar:

Misturar todos os ingredientes. Colocar num tabuleiro de 75x45cm aproximadamente 700 g de batido previamente forrado com placas de Silpat ou papel siliconizado. Cozer à temperatura de 240°C durante aproximadamente 5 minutos. Reservar.

Mousse de Frutos Vermelhos

Ingredientes	
Leite	150 g
Chantypak	150 g
Gemas (6)	120 g
Trimoline	25 g
Belcolade Selection Blanc	250 g
Starfruit Fruits Rouge	250 g
Massa de Gelatina	60 g
Chantypak (batido)	500 g

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 **Starfruit Fruit Rouge** e envolver. Por fim passar a varinha mágica. Deixar arrefecer aos 35°C, juntar o **Chantypak** batido em ponto de chantilly mole.

Glaçagem Chocolate Leite e Caramelo

Ingredientes	
Leite	300 g
Glucose	500 g
Belcolade Selection Lait	1.000 g
Miroir Caramelo	1.000 g
Gelatina em Folha	30 g
Corante Vermelho	3 g

Modo de operar:

Colocar a gelatina em água fria. Colocar a ferver o leite e **Glucose**. 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.

Montagem/Decoração:

Colocar **Mousse de Framboesa** até meio do tapete Silpat, colocar um **disco de Red Velvet**, **Pralicrac Framboise**. Colocar até à superfície **Mousse de Framboesa** e finalizar com outro disco de **Red Velvet**. Decorar como na imagem.



Semifrio Crocante



Pastas Finas de Caramelo

Ingredientes	
Tegral Satin Cake Caramelo	1.000 g
Ovos	400 g
Óleo	300 g
Leite	250 g
Água	250 g

Modo de operar:

Misturar todos os ingredientes.
Colocar num tabuleiro de 75x45cm aproximadamente 700 g de batido previamente forrado com placas de Silpat ou papel siliconizado.
Cozer à temperatura de 240°C durante aproximadamente 5 minutos.
Reservar.

Rock Glaze

Ingredientes	
Pralicrac Caramel Salé	500 g
Óleo	50 g
Belcolade Selection Noir	150 g

Modo de operar:

Derreter o **Belcolade Selection Noir** até 45°C.
Aquecer ligeiramente o **Pralicrac Caramel Salé** com o óleo, juntar ao chocolate e envolver. Reservar.

Mousse de Praliné l'Ancienne

Ingredientes	
Chantypak	500 g
Praliné á l'Ancienne	250 g
Massa de Gelatina	45 g

Modo de operar:

Misturar o **Praliné á l'Ancienne** com a massa de gelatina.
Envolver o **Chantypak** previamente batido em chantilly médio.

Ganache Gianduja

Ingredientes	
Chantypak	300 g
Praliné á l'Ancienne	400 g
Belcolade Selection Noir	200 g

Modo de operar:

Ferver o **Chantypak**, juntar ao **Belcolade Selection Noir** e mexer. Juntar o **Praliné á l'Ancienne**, passar a varinha mágica para a mistura ficar homogénea. Reservar.
Colocar a bater a ganache para aerificar.

Montagem/Decoração:

Barrar com **Belcolade Selection Lait** as **Pastas Finas de Caramelo**, sobrepor o **Pralicrac Caramel au Beurre Salé**.

Barrar novamente com chocolate. Colocar um tabuleiro em cima para prensar um pouco.
Cortar um disco com o tamanho desejado e reservar.
Colocar a **Mousse de Praliné l'Ancienne** no aro até meio e finalizar com o disco anterior. Levar a estabilizar.
Aplicar a **Glaçagem de Caramelo**, levar a estabilizar.
Banhar metade da peça com **Rock Glaze** a 35°C sobre as peças.
Decoração como na foto, com a **ganache ancienne** arficada.

Semifrio Magistral



Cake de Chocolate

Ingredientes	
Tegral Satin Cake Chocolate	1.000 g
Água	225 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Leite	225 g

Modo de operar:

Misturar muito bem todos os ingredientes.
Colocar num tapete de Flexipan 100 g por cada aro de Ø14 cm.
Temperatura do forno: ± 250°C.
Tempo de cozedura: ± 5 minutos.

Cremy de Baunilha

Ingredientes	
Leite	500 g
Chantypak	500 g
Gemas	240 g
Vagem de Baunilha	1 uni
Belcolade Selection White	400 g
Bavarois Neutro	200 g

Modo de operar:

Ferver o leite com o **Chantypak** e a vagem de baunilha aberta ao meio.
Verter sobre as gemas e mexer.
Adicionar o **Belcolade Selection White** e envolver.
Por fim colocar o **Bavarois Neutro**, mexer e colocar nos tapetes de Flexipan com Ø14cm.
Levar à congelação para estabilizar.

Mousse

Ingredientes	
Leite	120 g
Starfruit de La Passion (Maracujá)	100 g
Chantypak	120 g
Gemas	3 uni
Açúcar	25 g
Belcolade Selection Noir	350 g
Chantypak (batido)	250 g
Massa de Gelatina	100 g

Modo de operar:

Ferver o leite com **Chantypak**, juntar o açúcar com as gemas e mexer.
Verter sobre o chocolate, derreter a massa de gelatina e adicionar.
Passar a varinha mágica.
Juntar o **Starfruit de La Passion** (Maracujá).
Deixar arrefecer aos 35°C, juntar o **Chantypak** ligeiramente batido.

Montagem/Decoração:

Forrar um aro de Ø15 cm, com película aderente.
Aplicar um pouco de **mousse** no aro, seguidamente o disco de **cremy de baunilha** e um disco de **cake de chocolate**.
Aplicar mais um pouco de **mousse** e fechar o semifrio com um disco de **cake de chocolate** previamente barrado com **Pralifizz**. Levar a congelar.
Cobrir com 50% de **Miroir Caramel** e 50% de **Miroir Plus Chocolat Noir**, a 35°C. Decorar com peças feitas em **Belcolade Selection Dark**.