

RECEITUÁRIO

Bolo-Rei, Sonhos & Panettone


**Vamos
celebrar
o Natal!**



Puratos
Parceiros de confiança na inovação



Índice

Bolos-Reis

- 4** Bolo-Rei Tradicional
- 4** Bolo-Rei de Glla
- 5** Bolo-Rei de Abóbora
- 5** Bolo-Rei de Abóbora e Noz
- 6** Bolo-Rei de Alfarroba e Amêndoa
- 7** Bolo-Rei de Chocolate
- 8** Bolo-Rei de Manteiga
- 8** Bolo-Rei Desmanchado
- 9** Bolo-Rei de Beterraba
- 9** Bolo-Rei Folhado
- 10** Coroa de Coco e Maçã
- 10** Estrela
- 11** Árvore Surpresa
- 12** Espetada Fim de Ano

Sonhos

- 14** Sonhos Tradicionais
- 14** Sonhos com Recheio de Framboesa
- 15** Sonhos de Abóbora
- 15** Sonhos com Recheio de Caramelo Salgado
- 16** Sonhos com Recheio de Maçã e Canela
- 16** Sonhos com Recheio de Chocolate
- 17** Sonhos com Recheio de Abóbora
- 17** Sonhos em Calda
- 18** Sonhos com Recheio de Frutos Vermelhos
- 18** Sonhos com Recheio de Morango

Panettone

- 20** Panettone Processo Direto
- 20** Panettone Tradicional
- 21** Panettone Decorado



Bolos-Reis



Bolo-Rei *Tradicional*

Massa

INGREDIENTES

Tegral Bolo Rei.....	5.000 g
Água.....	± 1.600 g
Ovos.....	500 g
Levedura Okedo Ouro.....	100 g

Frutas

INGREDIENTES

Sortido Picado.....	2.250 g
Frutos Secos.....	875 g
Sultanas.....	1.250 g

MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes, exceto a **Levedura Okedo Ouro**, durante 5 minutos.
- Incorporar a **Levedura Okedo Ouro** e amassar durante ± 10 minutos.
- Repousar em massa durante ± 5 minutos.

Montagem/Decoração

- Adicionar as Frutas à Massa.
Temperatura massa: 27°C
Tempo estanca em massa: 60-90 minutos
- Pesar, enrolar e tender.
Tempo levedação em tabuleiro: 20-30 minutos
- Pintar com ovo e decorar a gosto com frutas.
Temperatura: ± 180°C | Tempo: 40-50 minutos, consoante o tamanho das peças
- Após cozedura, pincelar com **Harmony Sublimo** e polvilhar com açúcar em pó **Surfin**.



Bolo-Rei *de Gila*

Massa

INGREDIENTES

Tegral Bolo Rei.....	5.000 g
Água.....	± 1.600 g
Ovos.....	500 g
Levedura Okedo Ouro.....	100 g

MODO DE OPERAR

- Tempo amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos,
- Tempo amassadura em 2ª velocidade: ± 10 minutos
- Tempo de repouso em massa: ± 5 minutos.

Recheio

INGREDIENTES

Deli Yema.....	1.050 g
Gila.....	1.400 g
Canela em Pó.....	28 g

Montagem/Decoração

- Pesar peças com 500g, bolear e repousar 10 minutos.
- Laminar a bola a 3mm de espessura.
- Rechear o centro da peça com **Deli Yema** e sobrepor **Gila** e **Canela em Pó**.
- Enrolar em forma de vergão, esticar e unir as pontas para formar um círculo.
- Colocar ± 45 minutos em fermentação numa câmara com 70% de humidade e 35°C de temperatura.
- Pincelar com ovo, fazer um corte circular na massa, no topo do bolo. Colocar **Amêndoa Laminada** nas laterais.
Tempo de cozedura: ± 35 minutos.
- Finalizar com **Harmony Sublimo**.



Bolo-Rei *de Abóbora*

Massa

INGREDIENTES

Tegral Puravita Abóbora.....	1.000 g
Água.....	+350 g
Levedura Okedo Ouro.....	20 g
Ovo.....	150 g
Margarina Aristo Bolo Rei.....	150 g
Açúcar.....	150 g
Sultanas.....	300 g
Nozes.....	150 g

MODO DE OPERAR

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.
- Tempo de estanca em bloco: ± 5 minutos.
- Laminar a massa a 4 milímetros.
- Cortar um disco de 18 cm de diâmetro.
- Barrar o disco com **Fruitfil Abóbora** em forma de espiral, começando no meio do disco e terminar quando faltar preencher 1/3 até à lateral do mesmo.
- Polvilhar com **Sultanas** e **Nozes** na superfície.

- Sobrepor bolas de 20 g de massa (sem as frutas) à volta do disco.
- Tempo de levedação: ± 30 minutos.
- Pintar com pintura de ovo e aplicar **Fruitfil Abóbora** entre as bolas de massa.
- Temperatura do forno: ± 180°C.
- Tempo de cozedura: ± 30 minutos.

5



Bolo-Rei *de Abóbora e Noz*

Massa

INGREDIENTES

Tegral Bolo Rei.....	5.000 g
Água.....	± 1.600 g
Ovos.....	500 g
Levedura Okedo Ouro.....	100 g

MODO DE OPERAR

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 10 minutos.
- Tempo de repouso em massa: ± 5 minutos.

Recheio

INGREDIENTES

Fruitfil Abóbora.....	2.400 g
Noz Miolo Pedacos.....	840 g

Montagem/Decoração

- Colocar 200 g de **Margarina Aristo Croissant** por kg de **Massa** e dar duas voltas simples.
- Laminar a 3 mm de espessura.
- Recheiar com **Fruitfil Abóbora** e sobrepor **Noz Miolo Pedacos**.
- Enrolar em forma de caracol, cortar peças com 2 cm de largura.
- Dispor 9 peças numa forma de entremeio com Ø 16 cm, previamente untada com **Puralix**.
- Colocar ± 45 minutos em fermentação numa câmara com 70% de

- humidade e 35°C de temperatura.
- Pincelar com ovo.
- Temperatura do forno: ± 190°C.
- Tempo de cozedura: ± 35 minutos.
- Finalizar com uma mistura de **Harmony Sublimo** e **Fruitfil Abóbora** (50 % de cada).
- Dispor **Noz Miolo Pedacos** por cima.



Bolo-Rei *de Alfarroba e Amêndoa*

Massa

INGREDIENTES

Tegral Puravita Alfarroba	1.000 g
Água	300 g
Levedura Okedo Ouro	10 g
Ovo.....	150 g
Margarina Aristo Bolo Rei	150 g
Açúcar	150 g

MODO DE OPERAR

- Colocar o Tegral Puravita Alfarroba, a Levedura Okedo Ouro, a água, a Margarina Aristo Bolo Rei, o açúcar e metade dos ovos a amassar até obter uma massa com liga.
- Adicionar os restantes ovos à massa até obter uma massa homogênea.
- Laminar a massa a 3 milímetros.
- Recheiar com o Creme de Amêndoa.
- Enrolar em formato de caracol.
- Cortar rolos com 50 cm, abri-los ao meio, entrançá-los e fazer o formato redondo.
- Tempo de levedação: ± 45 minutos.
- Pintar com pintura de ovo.
- Decorar com Amêndoa Palitada e Açúcar Neve.
- Temperatura do forno: ± 180°C.
- Tempo de cozedura: ± 30 minutos.

Creme de Amêndoa

INGREDIENTES

Surfin	500 g
Margarina Aristo Bolo Rei	500 g
Amêndoa Moída s/Pele	700 g
Ovos	350 g
Gemas	80 g
Farinha Trigo	700 g
Canela em pó.....	5 g
Sal	1 g

MODO DE OPERAR

- Bater o Surfin com a Margarina Aristo Bolo Rei até obter um creme fofo.
- Juntar os ovos e gemas aos poucos.
- Adicionar as farinhas, a Canela em pó e o sal.
- Deixar envolver tudo bem.

Açúcar Neve

INGREDIENTES

Açúcar.....	1.000 g
Água	250 g
Claras	30 g
Surfin.....	250 g

MODO DE OPERAR

- Colocar o açúcar e a água a ferver até atingir a temperatura de 140°C.
- Bater as claras e o Surfin até obter uma glace.
- Adicionar aproximadamente 50 g da glace à calda de açúcar e mexer com varas.
- Verter sobre um tapete de silicone.
- Deixar arrefecer.
- Partir em pedaços.





Bolo-Rei *de Chocolate*

Massa

INGREDIENTES

Tegral Bolo Rei	1.000 g
Água (+)	400 g
Ovos.....	150 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Chocolanté Cocoa Powder	50 g
Belcolade Grains Noir	100 g
Casca Laranja (picada)	100 g
Gila (picada).....	100 g

MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes com exceção do **Belcolade Grains Noir**, da **Casca Laranja** (picada) e da **Gila**, até ficar uma massa homogênea.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 2 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 10 minutos.
- Adicionar o **Belcolade Grains Noir**, a **Casca Laranja** picada e a **Gila** picada e envolver.
- Temperatura do forno: ± 180°C.
- Tempo de cozadura: ± 30 minutos.

Cobertura

INGREDIENTES

Decorcrem White	500 g
Decorcrem	100 g

MODO DE OPERAR

- Envolver os dois ingredientes.
- Aquecer a 30°C.
- Reservar.

Montagem/Decoração

- Pesar peças com 600 g e bolear.
- Tempo de repouso: ± 10 minutos.
- Dar formato.
- Tempo de fermentação: ± 45 minutos, numa camera com 70% humidade e 35°C de temperatura.
- Pincelar com ovo.
- Temperatura do forno: ± 190°C.
- Tempo de cozadura: ± 30 minutos.
- Deixar arrefecer.
- Aplicar a **Cobertura** e decorar com **Belcolade Chococurls** e trufas coloridas.
- Polvilhar com **Surfin**.



Bolo-Rei *de Manteiga*

Massa

INGREDIENTES

Tegral Brioche Manteiga.....	3.000 g
Água.....	± 1.000 g
Levedura Okedo Ouro.....	45 g
Trimoline.....	90 g
Açúcar.....	150 g

Frutas

INGREDIENTES

Fruta Picada.....	1.500 g
Frutos Secos.....	500 g
Sultanas.....	1.000 g

MODO DE OPERAR

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 7 minutos.

Montagem/Decoração

- Adicionar as *Frutas* à *Massa*.
- Tempo de estanca: ± 60 minutos.
- Dar formato e enfeitar.
- Tempo de levedação em tabuleiro: ± 30 minutos.
- Temperatura do forno: ± 180°C.
- Tempo de cozedura: ± 48 minutos (peças de 1 kg).
- Após cozedura, pincelar com **Harmony Sublimo** e polvilhar com **Surfin**.



Bolo-Rei *Desmanchado*

Massa

INGREDIENTES

Tegral Bolo Rei.....	5.000 g
Água.....	± 1.600 g
Ovos.....	500 g
Levedura Okedo Ouro.....	100 g

Recheio

INGREDIENTES

Deli Yema.....	1.050 g
Gila.....	1.400 g
Amêndoa Laminada (torrada).....	700 g
Fruta Sortida Picada.....	1.400 g
Sultanas.....	1.400 g

MODO DE OPERAR

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 10 minutos.
- Tempo de repouso: ± 5 minutos.

Montagem/Decoração

- Laminar a *Massa* a 4mm de espessura.
- Esticar a *Massa* com 30cm de largura.
- Rechear com **Deli Yema** e sobrepor **Gila**, **Amêndoa Laminada** (torrada), **Fruta Sortida Picada** e **Sultanas**.
- Enrolar em caracol, dividir peças com 500g.
- Tempo de fermentação: ± 45 minutos numa câmara com 70% humidade e 35°C de temperatura.
- Pincelar com ovo. Decorar com frutas.
- Temperatura do forno: ± 180°C. | Tempo de cozedura: ± 40 minutos.



Bolo-Rei *de Beterraba*

Massa

INGREDIENTES

Tegral Puravita Beterraba	1000 g
Água	350 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Ovos	150 g
Margarina Aristo Bolo Rei	150 g
Açúcar	150 g

MODO DE OPERAR

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.
- Tempo de estanca em bloco: ± 5 minutos.
- Laminar a massa a 3 milímetros.
- Barrar com o *Recheio*.
- Dobrar em três parte iguais, cortar 3 tiras e formar uma trança.
- Tempo de levedação: ± 30 minutos.
- Decorar com açúcar neve.
- Temperatura do forno: ± 180°C.
- Tempo de cozedura: ± 35 minutos.



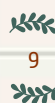
Recheio

INGREDIENTES

Deli Cheesecake	500 g
Topfil Wild Blueberry	500 g

MODO DE OPERAR

- Misturar os dois ingredientes.
- Reservar.



9

Bolo-Rei *Folhado*

Massa (parte 1)

INGREDIENTES

Tegral Bolo Rei	1000 g
Água (+)	320 g
Ovos	100 g
Levedura Okedo Ouro	20 g

MODO DE OPERAR

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.

Massa (parte 2)

INGREDIENTES

Margarina Aristo Croissant	200 g
----------------------------------	-------

MODO DE OPERAR

- Aplicar 200 g de Margarina Aristo Croissant por cada quilo de Massa (parte I).
- Dar duas voltas simples.
- Laminar a massa a 3 milímetros.



Montagem/Decoração

- Barrar a *Massa* com Deli Yema.
- Rechear com Fruta Sortida Picada, Sultanas e frutos secos.
- Enrolar uma das pontas até ao meio da massa e fazer o mesmo do outro lado, formando dois caracois com o mesmo diâmetro.
- Virar a massa ao contrário.
- Cortar peças do tamanho desejado e dar golpes nas laterais.
- Tempo de fermentação: ± 45 minutos numa câmara com 70% humidade e 35°C de temperatura.
- Pincelar com ovo.
- Colocar Amêndoa Palitada por cima.
- Temperatura do forno: ± 190°C.
- Tempo de cozedura: ± 30 minutos.



Coroa de Coco e Maçã

Base Broa

INGREDIENTES

Tegral Bolo Rei	1.000 g
Água	± 450 g
Ovos	100 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Margarina Aristo Croissant	300 g

MODO DE OPERAR

- Amassar tudo, exceto a Margarina Aristo Croissant, até obter uma massa lisa e que forme o véu.
- Aplicar a margarina dentro da massa
- Dar 2 voltas simples e colocar no frio, durante ± 30 minutos.

Creme de Coco

INGREDIENTES

Coco Ralado	100 g
Açúcar	100 g
Creme Tradição	50 g
Topfil Maçã	450 g

MODO DE OPERAR

- Amassar tudo até obter uma pasta.

Montagem/Decoração

- Laminar a Massa a 3mm de espessura. Cortar retângulos com 30x20cm.
- Na extremidade, com a ajuda de um cortante extensível, cortar a Massa com 2cm de distância a partir do meio, formando umas tiras.
- Rechear com 200g de Creme de Coco por unidade.
- Puxar a Massa formando um rolo com ± 40cm, para as tiras abrirem.
- Unir as pontas, formando um círculo.

Fermentação: ± 30 minutos

- Pintar com ovo, cortar 2 maçãs às fatias finas e dispor por cima.
- Polvilhar com coco ralado, misturando com açúcar húmido.
- Polvilhar com Surfin

Temperatura: ± 180°C | Tempo: ± 30 minutos

Sugestão: Após a cozedura, pincelar com Harmony Sublimo



Estrela

Massa

INGREDIENTES

Tegral Bolo Rei	1.000 g
Água	± 320 g
Ovos	100 g
Levedura Okedo Ouro	25 g
Margarina Aristo Bolo Rei	150 g

MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes exceto a levedura, durante 5 minutos.
- Incorporar a **Levedura Okedo Ouro** e amassar durante ± 10 minutos.
- **Repouso em massa:** 5 minutos
- **Temperatura da massa:** ± 27°C
- **Tempo de estanca em massa:** entre 60 a 90 minutos



Montagem/Decoração

- Laminar a *Massa*.
- Colocar 150g de **Margarina Aristo Bolo Rei** e dar uma volta simples.
- Laminar a 2,5mm.
- Enrolar a salsicha em bacon.
- Cortar tiras de massa com 10x4cm.
- Colocar a salsicha numa ponta e enrolar.

- Cortar a massa em rolos com 4 cm
 - Colocar numa forma de estrela.
 - Levedar a 32°C, com humidade a 70%, durante ± 30 minutos. Fornear.
- Temperatura:** 190°C
Tempo: ± 35 minutos



Árvore Surpresa

Massa

INGREDIENTES

Tegral Bolo Rei	1.000 g
Água	200 g
Ovos	250 g (±5)
Margarina Aristo Bolo Rei	50 g
Bolaroma (opcional)	25 g
Levedura Okedo Ouro	25 g
Gila	300 g
Carat Vermicelli Rainbow	50 g

DECORAÇÃO

Surfin	q.b.
Cereja Confeitada	q.b.

MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes, exceto a **Gila** e o **Carat Vermicelli Rainbow**, que serão envolvidos na massa, no final da amassadura e os artigos de decoração.
 - Dividir em unidades de 50g, enrolar e formar com as mesmas a **Árvore de Natal**.
 - Colocar a levedar cerca de 50 minutos.
 - Com a ajuda de uma tesoura, cortar as bolinhas em cruz
 - Peneirar com **Surfin** e decorar com **Cerejas Confeitadas**.
 - Levar a cozer.
- Temperatura:** ± 180°C teto, ± 175°C lar
Tempo: ± 30 minutos
- Decorar com açúcar neve.



Espetada *Fim de Ano*

Base Broa

INGREDIENTES

Tegral Broa Milho Amarelo	1.000 g
Fruitfil Abóbora	350 g
Levedura Okedo Vermelha	15 g
Água	+400 g
Canela	3 g
Erva Doce	3 g
Sultanas.....	100 g
Noz.....	100 g
Amêndoa Palitada.....	100 g

MODO DE OPERAR

- Aquecer a água com o Fruitfil Abóbora até 60°C.
- Amassar o Tegral Broa Milho Amarelo, a Levedura Okedo Vermelha, a canela e a erva doce, com o preparado anterior, aproximadamente 5 minutos em 1ª velocidade e 3 minutos em 2ª velocidade.
- Por fim, envolver as Sultanas, a Noz e a Amêndoa Palitada.
- Dividir em unidades de 700g, formatizar em aros Nº16.
Tempo estanca: ± 30 minutos | Temperatura forno: ± 230°C
Tempo cozedura: ± 35 minutos

Massa Bolo Rei

INGREDIENTES

Tegral Bolo Rei	1.000 g
Ovos.....	100 g
Água	320 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Bolaroma.....	10 g

MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes, 3 minutos em 1ª velocidade, 8 minutos em 2ª velocidade.

Montagem/Decoração

- Dar uma volta simples, com 30g de Margarina Aristo Bolo Rei, por cada kg de Massa Bolo Rei.
- Laminar a Massa Bolo Rei com 3mm, barrar com mostarda, colocar salsichas e enrolar.
- Colocar 6 rodela em cada palito.
Tempo fermentação: ± 40 minutos
Temperatura forno: ± 210°C
Tempo cozedura: ± 12 minutos
- Apresentação como na imagem.



❖
Sanhos
❖



Sonhos *Tradicionais*

Massa

INGREDIENTES

Tegral Sonhos.....	1.000 g
Ovos.....	1.100 g
Água.....	1.400 g

MODO DE OPERAR

- Bater com a raquete todos os ingredientes, ± 5 minutos em velocidade média/alta.
- Colocar uma colher de gelado média.
Temperatura fritadeira: 170°C
Tempo: ± 15 minutos.



Montagem/Decoração

- Depois de arrefecidos, passar os Sonhos por açúcar e canela a gosto.

Sonhos *com Recheio de Framboesa*

Massa Sonhos

INGREDIENTES

Tegral Sonhos.....	1.000 g
Ovos.....	1.100 g
Água.....	1.400 g

MODO DE OPERAR

- Bater com a raquete todos os ingredientes, ± 5 minutos em velocidade média/alta.
- Colocar uma colher de gelado média.
Temperatura fritadeira: 170°C
Tempo: ± 15 minutos

Recheio de Framboesa

INGREDIENTES

Topfil Raspberry.....	250 g
Deli Cheesecake.....	250 g
Chantypak.....	250 g

MODO DE OPERAR

- Bater todos os ingredientes até ficar com uma mistura homogénea.

Montagem/Decoração

- Depois de arrefecidos, passar os Sonhos por açúcar e canela a gosto.
- Recheiar os Sonhos com Recheio Framboesa.



Sonhos *de Abóbora*

Massa

INGREDIENTES

Tegral Sonhos de Abóbora	1000 g
Água ($\pm 40^{\circ} \text{C}$)	1600 g

MODO DE OPERAR

- Colocar na batedeira a água e, em seguida, o Tegral Sonhos de Abóbora.
- Bater com raquete em baixa velocidade até incorporação dos líquidos e em seguida 5 minutos em velocidade elevada até obter uma massa homogênea.
- Fritar a 170°C , durante cerca de 15 minutos.



Montagem/Decoração

- Depois de arrefecidos, passar os Sonhos por açúcar e canela em pó.

Sonhos *com Recheio de Caramelo Salgado*

Massa Sonhos

INGREDIENTES

Tegral Sonhos	1.000 g
Ovos	1.100 g
Água	1.400 g

MODO DE OPERAR

- Bater com a raquete todos os ingredientes, ± 5 minutos em velocidade média/alta.
- Colocar uma colher de gelado média.
Temperatura fritadeira: 170°C
Tempo: ± 15 minutos

Recheio de Caramelo Salgado

INGREDIENTES

Pralirac Caramelo Salgado	250 g
Deli Cheesecake	250 g
Chantypak	250 g

MODO DE OPERAR

- Bater todos os ingredientes até ficar com uma mistura homogênea.

Montagem/Decoração

- Depois de arrefecidos, passar os Sonhos por açúcar e canela a gosto.
- Recheiar os Sonhos com Recheio de Caramelo Salgado a gosto



Sonhos *com Recheio de Maçã e Canela*

Massa

INGREDIENTES

Tegral Sonhos.....	1.000 g
Ovos.....	1.100 g
Água.....	1.400 g
Fruitfil Maçã Canela.....	q.b.

MODO DE OPERAR

- Bater com a raquete todos os ingredientes, ± 5 minutos em velocidade média/alta.
- Colocar uma colher de gelado média.

Temperatura fritadeira: 170°C

Tempo: ± 15 minutos.

Montagem/Decoração

- Depois de arrefecidos, passar os *Sonhos* por açúcar e canela a gosto.
- Recheiar os *Sonhos* com *Fruitfil Maçã e Canela* a gosto.



Sonhos *com Recheio de Chocolate*

Massa Sonhos

INGREDIENTES

Tegral Sonhos.....	1.000 g
Ovos.....	1.100 g
Água.....	1.400 g
Fruitfil Cremfil de Chocolate.....	q.b.

MODO DE OPERAR

- Bater com a raquete todos os ingredientes, ± 5 minutos em velocidade média/alta.
- Colocar uma colher de gelado média.

Temperatura fritadeira: 170°C

Tempo: ± 15 minutos

Montagem/Decoração

- Depois de arrefecidos, passar os *Sonhos* por açúcar e canela a gosto.
- Recheiar os *Sonhos* com *Cremfil de Chocolate* a gosto.



Sonhos *com Recheio de Abóbora*

Massa

INGREDIENTES

Tegral Sonhos de Abóbora	1.000 g
Ovos	1.100 g
Água	1.400 g

MODO DE OPERAR

- Bater com a raquete todos os ingredientes, ± 5 minutos em velocidade média/alta.
- Colocar uma colher de gelado média.
- Temperatura fritadeira: 170°C.
- Tempo: ± 15 minutos.

Montagem/Decoração

- Depois de arrefecidos passar os *Sonhos* com açúcar e canela a gosto.
- Recheiar os *Sonhos* com *Fruitfil Abóbora* a gosto.



Sonhos *em Calda*

Massa Sonhos

INGREDIENTES

Tegral Sonhos	1.000 g
Ovos	1.100 g
Água	1.400 g

MODO DE OPERAR

- Bater com a raquete todos os ingredientes, ± 5 minutos em velocidade média/alta.
- Colocar uma colher de gelado média.
- Temperatura fritadeira: 170°C.
- Tempo: ± 15 minutos.

Montagem/Decoração

- Misturar a gosto: *Puradoce*, um pau de canela e casca de limão.
- Depois de arrefecidos regar com esta calda.



Sonhos *com Recheio de Frutos Vermelhos*

Massa

INGREDIENTES

Tegral Sonhos.....	1.000 g
Ovos.....	1.100 g
Água.....	1.400 g

MODO DE OPERAR

- Bater com a raquete todos os ingredientes, ± 5 minutos em velocidade média/alta.
- Colocar uma colher de gelado média.
Temperatura fritadeira: 170°C
Tempo: ± 15 minutos.



Montagem/Decoração

- Depois de arrefecidos, passar os Sonhos por açúcar e canela a gosto.
- Recheiar os *Sonhos* com Fruitfil Frutos Vermelhos a gosto

Sonhos *com Recheio de Morango*

Massa Sonhos

INGREDIENTES

Tegral Sonhos.....	1.000 g
Ovos.....	1.100 g
Água.....	1.400 g

MODO DE OPERAR

- Bater com a raquete todos os ingredientes, ± 5 minutos em velocidade média/alta.
- Colocar uma colher de gelado média.
Temperatura fritadeira: 170°C
Tempo: ± 15 minutos.



Montagem/Decoração

- Depois de arrefecidos, passar os Sonhos por açúcar e canela a gosto.
- Recheiar os *Sonhos* com Fruitfil Morango a gosto.



Panettones



Panettone *Processo Directo*

Pré-Fermento

INGREDIENTES

Tegral Brioché Sapore.....	1.500 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Gemas	200 g
Leite	500 g
Manteiga.....	350 g

MODO DE OPERAR

- Misturar todos os ingredientes (com exceção da manteiga).
- Quando a rede de glúten estiver desenvolvida, adicionar a manteiga.
- **Temperatura da massa:** ± 24 / 26°C.
- **Tempo de levedação em estufa:** ± 120 minutos a 30°C e com 60% de humidade.

Massa

INGREDIENTES

Tegral Brioché Sapore.....	1.500 g
Levedura Okedo Ouro	5 g
Açúcar.....	400 g
Mel	100 g
Gemas	400 g
Água	580 g
Manteiga.....	350 g
Sultanas	800 g
Cubos Laranja Confitada.....	350 g
Aroma Panettone	3 g

MODO DE OPERAR

- Misturar o Tegral Brioché Sapore e a água ao Pré-Fermento.
- Quando a rede de glúten estiver desenvolvida, adicionar o açúcar, o Aroma Panettone e o mel.
- Deixar incorporar.
- De seguida, adicionar as gemas e incorporar novamente.
- Adicionar a manteiga e, no final, as Sultanas e os Cubos Laranja Confitada.
- Tempo de levedação em estufa: ± 30 minutos a 30°C e com 70 % de humidade.
- Pesar unidades de 500 g.
- Enrolar e colocar nos moldes.
- Tempo de levedação em estufa: ± 4/5 horas a 30°C e com 70 % de humidade.
- Antes de cozer cortar a superfície em cruz e colocar um pedaço de manteiga no centro.
- **Temperatura do forno:** ± 170°C.
- **Tempo de cozedura:** ± 30 minutos + 15 minutos com o cano aberto.

Panettone *Tradicional*

Pré-Fermento

INGREDIENTES

Tegral Brioché Sapore.....	1.500 g
Levedura Okedo Ouro	5 g
Gemas	200 g
Leite	500 g
Manteiga.....	350 g

MODO DE OPERAR

- Misturar todos os ingredientes (com exceção da manteiga).
- Quando a rede de glúten estiver desenvolvida, adicionar a manteiga.
- **Temperatura da massa:** ± 24 / 26°C.
- **Tempo de levedação em estufa:** ± 12 horas a 30°C e com 60 % de humidade.

Massa

INGREDIENTES

Tegral Brioché Sapore.....	1500 g
Levedura Okedo Ouro	5 g
Açúcar.....	400 g
Mel	100 g
Gemas	400 g
Água	580 g
Manteiga.....	350 g
Sultanas	800 g
Cubos Laranja Confitada.....	350 g
Aroma Panettone	3 g

MODO DE OPERAR

- Misturar o Tegral Brioché Sapore e a água ao Pré-Fermento.
- Quando a rede de glúten estiver desenvolvida, adicionar o açúcar, o Aroma Panettone e o mel.
- Deixar incorporar.
- De seguida, adicionar as gemas e incorporar novamente.
- Adicionar a manteiga e, no final, as Sultanas e os Cubos Laranja Confitada.
- Tempo de levedação em estufa: ± 30 minutos a 30°C e com 70% de humidade.
- Pesar unidades de 500 g.
- Enrolar e colocar nos moldes.
- Tempo de levedação em estufa: ± 4/5 horas a 30°C e com 70% de humidade.
- Antes de cozer cortar a superfície em cruz e colocar um pedaço de manteiga no centro.
- **Temperatura do forno:** ± 170°C.
- **Tempo de cozedura:** ± 30 minutos + 15 minutos com o cano aberto.



Panettone *Decorado*

Pré-Fermento

INGREDIENTES

Tegral Brioché Sapore.....	1500 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Gemas	200 g
Leite	500 g
Manteiga.....	350 g

MODO DE OPERAR

- Misturar todos os ingredientes (com exceção da manteiga).
- Quando a rede de glúten estiver desenvolvida, adicionar a manteiga.
- **Temperatura da massa:** ± 24 / 26°C.
- **Tempo de levedação em estufa:** ± 120 minutos a 30°C e com 60 % de humidade.

Massa

INGREDIENTES

Tegral Brioché Sapore.....	1500 g
Levedura Okedo Ouro	5 g
Açúcar	400 g
Mel	100 g
Gemas	400 g
Água	580 g
Manteiga.....	350 g
Sultanas	800 g
Cubos Laranja Confitada	350 g
Aroma Panettone	3 g

MODO DE OPERAR

- Misturar o Tegral Brioché Sapore e a água ao *Pré-Fermento*.
- Quando a rede de glúten estiver desenvolvida, adicionar o açúcar, o Aroma Panettone e o mel.
- Deixar incorporar.
- De seguida, adicionar as gemas e incorporar novamente.
- Adicionar a manteiga e, no final, as Sultanas e os Cubos Laranja Confitada.
- **Tempo de levedação em estufa:** ± 30 minutos a 30°C e com 70 % de humidade.
- Pesar unidades de 500 g.
- Enrolar e colocar nos moldes.
- **Tempo de levedação em estufa:** ± 4/5 horas a 30°C e com 70 % de humidade.
- Antes de cozer cortar a superfície em cruz e colocar um pedaço de manteiga no centro.
- **Temperatura do forno:** ± 170°C.
- **Tempo de cozedura:** ± 30 minutos + 15 minutos com o cano aberto.

Montagem/Decoração

- Decorar com elementos feitos com Pastas de Açúcar como na imagem.



Notas







*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