

# Bolas de Berlim

*Cada criação de  
Pastelaria tem uma  
história por contar*





# Índice



## Clássico

Bola Tradicional .....4

## Criativo

Bola Americana .....5

Bola de Abóbora, Avelã  
e Caramelo Salgado .....6

Bola de Alfarroba e Frutos Silvestres .....7

Bola de Cheesecake .....8

Bola de Pera Rocha e Chocolate .....9

Bola com Noz e Canela .....10

Bola de Chocolate .....11

Bola de Cacau .....12

## Sustentável

Bola de Avelã e Chocolate Branco .....13

Bola de Alfarroba e Nutty .....14

Bola com Cacau do Vietnam .....15

## Saudável

Bola de Abóbora, Pera e Noz .....16

Bola Abóbora .....17

Bola de Beterraba .....18

Bola de Alfarroba .....19



**Nota:** O cálculo do custo por peça foi efetuado com base em preços de tabela



A história por trás do clássico

## A Bola de Berlim

Como o próprio nome indica, a **bola de Berlim tem origem na Alemanha**. A bola de Berlim chegou a Portugal durante a **Segunda Guerra Mundial**, através dos refugiados judeus que cá passaram com o objetivo de viajarem para outros países e continentes através dos navios transatlânticos. Entretanto, durante a sua estadia, muitos destes refugiados acabaram por **trabalhar em cafés e pastelarias nacionais**, sobretudo em Lisboa e no Porto, começando assim a fabricar e vender alguns doces **típicos germânicos**, como foi o caso da **Bola de Berlim**.

A partir daí, os **pasteleiros portugueses deram asas à imaginação** e acabaram por adaptar e desenvolver uma versão nacional, onde substituíram os recheios originais de creme e marmelada por um **recheio de doce de ovos**, tão usado em outras especialidades típicas portuguesas. E assim **nasceu a bola de Berlim que conhecemos** hoje.

Devido ao seu **tamanho e formato arredondado**, bastante conveniente, as bolas de Berlim começaram a ser vendidas na **rua**, **passando posteriormente para as praias de norte a sul do país**, onde ainda hoje são presença obrigatória.

# Bola Tradicional

## INGREDIENTES

### Massa

Tegral Bola de Berlim	1000 g
Água	270 g
Levedura Okedo Ouro	25 g
Ovos	200 g

### Creme Pasteleiro

Creme Sintra	1000 g
Açúcar	1000 g
Água/Leite	3000 l

## MODO DE OPERAR

### Massa

- Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade.
- Dar estanca em bloco durante 10 minutos.
- Dividir unidades de 70 g e enrolar.
- Colocar as peças num tabuleiro untado com **Spraylix** e deixar fermentar durante 60 minutos.
- Fritar em óleo a 160°C durante 3 minutos de cada lado. Deixar arrefecer.

### Creme Pasteleiro

- Misturar o **Creme Sintra** com o açúcar e deitar a mistura sobre a água ou o leite. Incorporar durante alguns instantes na velocidade mais lenta e bater durante 3 a 5 minutos na velocidade mais rápida.

## MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Passar as bolas por açúcar e rechear com o *Creme Pasteleiro*.



Custo  
0,20 €/uni  
Peça com  
98 g



# Bola Americana

## INGREDIENTES

Tegral Bola de Berlim	700 g
Tegral Satin Cake Red Velvet	300 g
Água	180 g
Levedura Okedo Ouro	30 g
Ovos	200 g

## MODO DE OPERAR

- Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade.
- Dar estanca em bloco durante 10 minutos.
- Dividir unidades de 80 g e enrolar.
- Arrumar os empelos num tabuleiro untado com **Spraylix** e deixar fermentar durante 60 minutos.
- Fritar em óleo a 160° C durante 4 minutos de cada lado.
- Deixar arrefecer.
- Passar as bolas por açúcar e rechear com **Deli Cheese Cake**.



Custo  
0,54 €/uni  
Peça com  
105 g



# Bola de Abóbora, Avelã e Caramelo Salgado

## INGREDIENTES

### Massa

Tegral Puravita Abóbora	1000 g
Água	400 g
Levedura Okedo Ouro	15 g
Ovos	150 g
Mimetic	100 g
Açúcar	100 g

### Cobertura Salgada

Pralicrac Caramel Beurre	500 g
Belcolade Lait Selection	100 g

## MODO DE OPERAR

### Massa

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.
- Tempo de estanca em bloco: ± 10 minutos.
- Dividir em unidades de 60 g. Enrolar.
- Colocar os empelos num tabuleiro untado com **Spraylix**.
- Tempo de fermentação: ± 60 minutos.
- Fritar em óleo a 170°C durante 2 minutos de cada lado. Deixar arrefecer.

### Cobertura Salgada

- Derreter o **Belcolade Lait Selection**.
- Juntar o **Pralicrac Caramel Beurre** e mexer. Reservar.

## MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Injetar a bola com ± 25 g de **Carat Nutolade**.
- Cobrir a superfície com ± 10 g de **Cobertura Salgada**.
- Peso da peça: ± 95 g.



Custo  
0,61 €/uni  
Peça com  
95 g

# Bola de Alfarroba e Frutos Silvestres

## INGREDIENTES

### Massa

Tegral Puravita Alfarroba	1000 g
Água	400 g
Levedura Okedo Ouro	15 g
Ovos	150 g
Mimetic	100 g
Açúcar	100 g

### Creme Queijo

Deli Cheesecake	500 g
Chantypak	500 g

## MODO DE OPERAR

### Massa

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.
- Tempo de estanca em bloco: ± 10 minutos.
- Dividir em unidades de 60 g. Enrolar.
- Colocar os empelos num tabuleiro untado com **Spraylix**.
- Tempo de fermentação: ± 60 minutos.
- Fritar em óleo a 170°C durante 2 minutos de cada lado. Deixar arrefecer.

### Creme Queijo

Bater os dois ingredientes até obter um creme homogéneo. Reservar.

## MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Abrir a bola a meio e rechear com ± 20 g de **Topfill Origens Frutos Silvestres**.
- Com a ajuda de um saco pasteleiro com boquilha frisada, sobrepor ± 40 g de **Creme Queijo**.
- Colocar a outra metade da bola e polvilhar com ± 1 g de **Surfin**.
- Peso da peça: ± 121 g.



Custo  
0,59 €/uni  
Peça com  
121 g

# Bola de Cheesecake

## INGREDIENTES

### Massa

Tegral Bola Berlim	1000 g
Água	270 g
Levedura Okedo Ouro	25 g
Ovos	200 g

### Creme Queijo

Deli Cheesecake	500 g
Chantypak	500 g

## MODO DE OPERAR

### Massa

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.
- Tempo de estanca em bloco: ± 10 minutos.
- Dividir em unidades de 60 g. Enrolar.
- Colocar os empelos num tabuleiro untado com Spraylix.
- Tempo de fermentação: ± 60 minutos.
- Fritar em óleo a 170°C durante 2 minutos de cada lado. Deixar arrefecer.

### Creme Queijo

- Bater os dois ingredientes até obter um creme homogéneo.
- Reservar.

## MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Abrir a bola a meio e rechear com ± 40 g de **Topfil Framboesa**.
- Com a ajuda de um saco pasteleiro com boquilha frisada, sobrepor ± 40 g de **Creme Queijo**.
- Colocar a outra metade da bola e polvilhar com ± 1 g de **Surfin**.
- Peso da peça: ± 141 g.

Custo  
0,81 €/uni  
Peça com  
141 g



# Bola de Pera Rocha e Chocolate

## INGREDIENTES

Tegral Bola Berlim	1000 g
Água	270 g
Levedura Okedo Ouro	25 g
Ovos	200 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: ± 10 minutos.
- Dividir em unidades de 60 g. Enrolar.
- Colocar os empelos num tabuleiro untado com **Spraylix**.
- Tempo de fermentação: ± 60 minutos.
- Fritar em óleo a 170°C durante 2 minutos de cada lado.
- Deixar arrefecer.

## MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Abrir a bola a meio e rechear com ± 30 g de **Topfil Origens Pêra Rocha**.
- Colocar a outra metade e cobrir a superfície com ± 10 g de **Decorcrem Dark**.
- Peso da peça: ± 100 g.

Custo  
0,50 €/uni  
Peça com  
100 g



Criativo

# Bola com Noz e Canela

não frita!



## INGREDIENTES

### Massa

Tegral Puravita Abóbora	1000 g
Água	500 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Mimetic	100 g
Açúcar	100 g
Noz (moída)	200 g

### Creme de Melaço de Cana e Canela

Ambiente	500 g
Melaço de Cana	150 g
Cremyvit Classic	100 g
Flor de Sal	1 g
Canela em Pau	(2)

Custo  
0,45 €/uni  
Peça com  
105 g

## MODO DE OPERAR

### Massa

- Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade.
- Adicionar a noz moída no final da amassadura e deixar incorporar.
- Dar estanca em bloco durante 10 minutos.
- Dividir unidades de 80 g e enrolar.
- Colocar as peças num tabuleiro polvilhado com farinha e deixar fermentar durante 60 minutos.
- Cozer a 210°C cerca de 12 minutos com um tabuleiro na parte de cima com as laterais reforçadas com aros (cozedura tipo bolo do caco).
- Deixar arrefecer.

### Creme de Melaço de Cana e Canela

- Aqueça a **Ambiente** com o melaço de cana e canela.
- Verta sobre o **Cremyvit Classic** e a flor de sal. Reserve.

## MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Rechear com o creme de melaço de cana e canela.
- Polvilhe com **Surfin** e canela em pó.



Criativo

# Bola de Chocolate



## INGREDIENTES

Tegral Bola Berlim	1000 g
Água	270 g
Levedura Okedo Ouro	25 g
Ovos	200 g

## MODO DE OPERAR

- Amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.
- Estanca em bloco: ± 10 minutos.
- Dividir em unidades de 60 g. Enrolar.
- Colocar os empelos num tabuleiro untado com **Spraylix**.
- Fermentação: ± 60 minutos.
- Fritar em óleo a 170°C durante 2 minutos de cada lado.
- Deixar arrefecer.

## MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Injetar a bola com ± 20 g de **Carat Nutolade**.
- Cobrir a superfície com ± 10 g de **Decorcrem Dark**.

Custo  
0,41 €/uni  
Peça com  
90 g



# Bola de Cacau

## INGREDIENTES

Tegral Brioche Cacau CT	1000 g
Água (+/-)	390 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Chocolante Cocoa Powder	100 g
Mimetic	100 g
Ovos	200 g

Custo  
0,60 €/uni  
Peça com  
105 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: ± 10 minutos.
- Dividir unidades de 80 g.
- Enrolar.
- Colocar os empelos num tabuleiro untado com **Spraylix**.
- Tempo de fermentação: ± 60 minutos.
- Fritar em óleo a 160°C durante 4 minutos de cada lado.
- Deixar arrefecer.
- Passar as bolas por açúcar e rechear com **Fruitfil Morango**.



# Bola de Avelã e Chocolate Branco

## INGREDIENTES

Tegral Bola Berlim	1000 g
Água	270 g
Levedura Okedo Ouro	25 g
Ovos	200 g

Custo  
0,44 €/uni  
Peça com  
98 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: ± 10 minutos.
- Dividir em unidades de 60 g. Enrolar.
- Colocar os empelos num tabuleiro untado com **Spraylix**.
- Tempo de fermentação: ± 60 minutos.
- Fritar em óleo a 170°C durante 2 minutos de cada lado.
- Deixar arrefecer.

## MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Injetar a bola com ± 25 g de **Supercrem Nutty White**.
- Cobrir a superfície com ± 12 g de **Decorcrem White** e riscar com ± 1 g de **Decorcrem Dark**.
- Peso da peça: ± 98 g.



## Bola de Alfarroba e Nutty

### INGREDIENTES

Tegral Puravita Alfarroba	1000 g
Água	400 g
Levedura Okedo Ouro	15 g
Ovo	150 g
Mimetic	100 g
Açúcar	100 g

### MODO DE OPERAR

- Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade.
- Dar estanca em bloco durante 10 minutos.
- Dividir unidades de 60 g e enrolar.
- Arrumar os empelos num tabuleiro untado com **Spraylix** e deixar fermentar durante 60 minutos.
- Fritar em óleo a 170°C durante 2 minutos de cada lado.
- Deixar arrefecer.

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Abrir a bola e rechear com (25 g) **Supercreme Nutty White** e cobrir a superfície com (12 g) de **Decorcreme White**, polvilhar com (2 g) **Carat Vermicelli Rainbow**.

Custo  
0,40 €/uni  
Peça com  
99 g



## Bola de Cacau do Vietnam

### INGREDIENTES

<b>Massa</b>	
Tegral Bola de Berlim	900 g
Água	370 g
Levedura Okedo Ouro	25 g
Belcolade Noir Selection CT	200 g
Mimetic	100 g
Ovos	200 g

### Ganache Vietnam 73%

Belcolade Origins Vietnam 73% CT	400 g
Ambiente	800 g
Trimoline	40 g

### MODO DE OPERAR

#### Massa

- Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade.
- Dar estanca em bloco durante 10 minutos.
- Dividir unidades de 80 g e enrolar.
- Colocar as peças num tabuleiro untado com **Spraylix** e deixar fermentar durante 60 minutos.
- Fritar em óleo a 160°C durante 4 minutos de cada lado.
- Deixar arrefecer.

#### Ganache Vegan

- Derreter o **Belcolade Origins Vietnam 73% CT**.
- Envolver o **Ambiente** juntamente com o **Trimoline** morno.
- Passar com a varinha mágica até ficar homogéneo.

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Rechear com a **Ganache Vietnam 73%**.
- Polvilhar com Cacau em Pó.

Custo  
0,60 €/uni  
Peça com  
105 g



Saudável

## Bola de Abóbora, Pera e Noz



### INGREDIENTES

Tegral Puravita Abóbora	1000 g
Água	400 g
Levedura Okedo Ouro	15 g
Ovos	150 g
Mimetic	100 g
Açúcar	100 g

### MODO DE OPERAR

- Amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.
- Estanca em bloco: ± 10 minutos.
- Dividir em unidades de 60 g. Enrolar.
- Colocar os empelos num tabuleiro untado com **Spraylix**.
- Fermentação: ± 60 minutos.
- Fritar em óleo a 170°C durante 2 minutos de cada lado.
- Deixar arrefecer.

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Abrir a bola a meio e rechear com ± 30 g de **Topfil Origens Pera Rocha** e ± 5 g de **Noz Metades**.
- Colocar a outra metade da bola e polvilhar a superfície com ± 1 g de **Surfin**.

Custo  
0,48 €/uni  
Peça com  
96 g



Saudável

## Bola de Abóbora



### INGREDIENTES

Tegral Puravita Abóbora	1000 g
Água	350 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Ovos	150 g
Mimetic	100 g
Açúcar	100 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: ± 10 minutos.
- Dividir em unidades de 80 g.
- Enrolar.
- Colocar os empelos num tabuleiro untado com **Spraylix**.
- Tempo de fermentação: ± 60 minutos.
- Fritar em óleo a 160°C durante 3 minutos de cada lado.
- Deixar arrefecer.
- Passar as bolas por açúcar e rechear com **Fruitfil Abóbora**.

Custo  
0,34 €/uni  
Peça com  
105 g



Saudável

## Bola de Beterraba

### INGREDIENTES

Tegral Puravita Beterraba	1000 g
Água	400 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Ovos	150 g
Mimetic	100 g
Açúcar	100 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: ± 10 minutos.
- Dividir unidades de 80 g.
- Enrolar.
- Colocar os empelos num tabuleiro untado com **Spraylix**.
- Tempo de fermentação: ± 60 minutos.
- Fritar em óleo a 160°C durante 3 minutos de cada lado.
- Deixar arrefecer.
- Passar as bolas por açúcar e rechear com **Fruitfil Frutos Vermelhos**.

Custo  
0,35 €/uni  
Peça com  
105 g



Saudável

## Bola de Alfarroba

### INGREDIENTES

Tegral Puravita Alfarroba	1000 g
Água	400 g
Levedura Okedo Ouro	15 g
Ovos	150 g
Mimetic	100 g
Açúcar	100 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: ± 10 minutos.
- Dividir unidades de 80 g.
- Enrolar.
- Colocar os empelos num tabuleiro untado com **Spraylix**.
- Tempo de fermentação: ± 60 minutos.
- Fritar em óleo a 160°C durante 4 minutos de cada lado.
- Deixar arrefecer.
- Passar as bolas por açúcar e rechear com **Cremfil Chocolate**.

Custo  
0,34 €/uni  
Peça com  
105 g



*Cada criação de  
Pastelaria tem uma  
história por contar*



Para mais informações, consulte-nos:



site



youtube



facebook



instagram

**Puratos SA** • Av. Dr. Luis Sá, 24 • Abrunheira • 2714-509 Sintra – Portugal  
Tif.: (+351) 219 158 300 (chamada para a rede fixa nacional) • [portugal@puratos.com](mailto:portugal@puratos.com)