

Supercrem Pistachio

NOVO



- ✓ Creme pronto a usar, ideal para recheiar produtos de panificação e pastelaria.
- ✓ Aspeto brilhante e textura cremosa.
- ✓ Contém a 13% de pistáchio.
- ✓ Sem gorduras hidrogenadas.


puratos
Food Innovation for Good

Cookies

Cookies

Tegral Satin Brownie CT	1000 g
Belcolade Selection Noir CT	300 g
Margarina Aristo Bolo Rei	200 g
Farinha	100 g
Ovos	350 g

Namelaka Pistachio

Chantypak "ferver"	300 g
Bavaois Neutro	80 g
Água	80 g
Supercrem Pistachio	500 g
Chantypak	400 g

MODO DE OPERAR

Cookies

- Misturar **Tegral Satin Brownie**, a farinha e os ovos e bater com raquete durante 3 minutos.
- Adicionar a **Margarina Aristo Bolo Rei** e o **Belcolade Selection Noir CT** (derretidos) e bater mais 2 minutos.
- Dispor com um saco e boquilha lisa, peças de ± 25 gramas. Fornear.
- Temperatura: 200°C.
- Tempo ± 12 minutos.

Namelaka Pistachio

- Misturar o **Bavaois Neutro** com a água quente.
- Ferver o **Chantypak** e juntar ao preparado anterior.
- Verter sobre o **Supercrem Pistachio**, mexer.
- Misturar o **Chantypak** previamente batido, com o preparado a 32°C.
- Reservar em frio 24h, e bater quando aplicar.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Depois de fria rechear as bolachas com 35g de creme. Rolar sobre pistachio triturado. 10g



Cremoso Pistachio

Bolacha de Amêndoa

Tegral Satin Cake	500 g
Farinha de amêndoa com pele	250 g
Farinha	250 g
Mimefic	500 g
Ovos	2 uni

Base Cake

Tegral Satin Cake Noz	500 g
Óleo	100 g
Ovos	150 g
Água	100 g

Cremoso de Pistachio

Chantypak	750 g
Gemas	360 g
Supercrem Pistachio	750 g
Bavarois Neutre	360 g

MODO DE OPERAR

Bolacha de Amêndoa

- Amassar os ingredientes, até obter uma massa homogénea.
- Laminar a massa a 2mm, num aro retangular 30x10cm - 80g.

Base Cake

- Amassar os ingredientes, até obter uma massa homogénea.
- Colocar 200 g de massa no aro, por cima da base bolacha.
- Fornear.
- Temperatura: 200°C.
- Tempo ± 15 minutos.

Cremoso de Pistachio

- Ferver o **Chantypak**.
- Verter sobre as gemas e mexer no lume até 80°C.
- Adicionar o **Supercrem Pistachio** e envolver.
- Por fim, colocar o **Bavarois Neutre**, reservar.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Depois da base cozida e fria, colocar com um saco pasteleiro 3 riscos em comprimento com o **Supercrem Pistachio** - 100g - e levar ao frio para estabilizar. Verter o **Cremoso** por cima da peça previamente feita e fria - 500 g por peça.
- Levar à congelação para estabilizar.
- Cortar e decorar a montagem (dá para 9 fatias).



Croissant Pistachio

Massa

Tegral Croissant	5000 g
Água	2500 g
Sal	25 g
Levedura Okedo Ouro	100 g

Creme Pistachio

Cremivyt Classic	200 g
Água	500 g
Supercrem Pistachio	350 g

MODO DE OPERAR

Massa

- Amassar todos os ingredientes.
- Tempo de amassadura: 3 minutos em 1ª velocidade e 8 minutos em 2ª velocidade.
- Repousar durante 5 minutos.

Namelaka Pistachio

- Bater o **Cremivyt Classic** com a água 2 minutos, envolver o **Supercrem Pistachio** amolecido e bater mais 1 minuto.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Por kg de massa colocar, 250 g de **Margarina Aristo Croissant** e dar uma volta em livro, e uma volta simples.
- Laminar a 4mm de espessura.
- Formar croissants com 100 g.
- Colocar ± 30 minutos em fermentação numa câmara com 70% humidade e 35° de temperatura.
- Pincelar com ovo, fornear.
- Temperatura: 200°C teto, 200°C lar. Tempo: ±20 minutos.
- A meio da cozedura, colocar Surfin e deixar cozer e caramelizar.
- Recheiar com o **Creme Pistachio** (40g) e sobrepor no topo **Supercrem Pistachio** amolecido (40g).



Rock Cake Pistachio

Base Cake

Tegral Satin Muffin Aveia	500 g
Mimetic "derretida"	150 g
Ovos	175 g
Água	100 g

Rock Glaze

Belcolade Selection Blanc CT	600 g
Supercrem Pistachio	125 g
Óleo	25 g
Pistachio triturado	100 g

MODO DE OPERAR

Base Cake

- Bater os ingredientes, até obter uma massa homogênea.
- Colocar 80 g de massa no aro oval pequeno.
- Fornear.
- Temperatura: 180°C.
- Tempo: ± 20 minutos.

Rock Glaze

- Derreter o **Belcolade**, misturar o óleo, o **Supercrem Pistachio** e envolver o pistachio

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Depois da base cozida e fria, cobrir com **Supercrem Pistachio** (50g), e deixar estabilizar na congelação.
- Cobrir com o *Rock Glaze* (30g).
- Decorar com pistachios.



Semi-frio de Pistachio

Cake

Tegral Satin Muffin lima limão	1200 g
Água	280 g
Ovos	500 g
Óleo	375 g
Leite	280 g

Mousse Pistachio

Whippak "fervido"	500 g
Gemas	125 g
Supercrem Pistachio	500 g
Massa de gelatina	120 g
Whippak "batido"	500 g

Glaze Espelho

Glucose	50 g
Surfin	200 g
Água	150 g
Gelatina folha	10 g

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Colocar 400 g de Mousse no aro \varnothing 18cm forrado com película alimentar.
- Colocar um disco de Cake (100g) por cima, e sobrepor **Supercrem Pistachio** (130g).
- Encher o restante molde com a mousse (150g) e finalizar com outro disco de cake (100g).
- Levar a congelar. Depois de bem congelado, desenformar e cobrir com o *Glaze Espelho* a 32°C.
- Decorar como na foto.

MODO DE OPERAR

Cake

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar 1300g de batido x 2, por cada tabuleiro de 75x45 cm previamente forrado com placas de Silpat, ou papel forno.
- Por cima adicionar 100 g de pistachio em cubos, por cada pasta.
- Temperatura do forno: \pm 250°C.
- Tempo de cozedura: \pm 5 minutos.

Mousse Pistachio

- Colocar o **Whippak** a ferver, verter sobre as gemas, cozer até aos 80°C e juntar a gelatina previamente derretida.
- Adicionar o **Supercrem Pistachio** e mexer.
- Seguidamente deixar arrefecer e adicionar o **Whippak** ligeiramente batido.

Glaze Espelho

- Ferver a Glucose, o açúcar e a água.
- Verter sobre a gelatina previamente demolhada.



Tarte de Pistachio

Bolacha de Amêndoa

Tegral Satin Cake	500 g
Farinha de amêndoa com pele	250 g
Farinha	250 g
Mimetic	500 g
Ovos	2 uni

Base Cake

Tegral Satin Muffin Aveia	500 g
Mimetic "derretida"	150 g
Ovos	175 g
Água	100 g

MODO DE OPERAR

Bolacha de Amêndoa

- Amassar os ingredientes, até obter uma massa homogênea.
- Laminar a massa a 2mm, num aro de tartelete ø8cm, 40 g cada.

Base Cake

- Amassar os ingredientes, até obter uma massa homogênea.
- Colocar 20 g de massa no aro, por cima da base bolacha.
- Fornear.
- Temperatura: 200°C.
- Tempo: ± 15.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Depois da tarte cozida e fria, cobrir com 30 g **Supercrem Pistachio** previamente derretida, deixar estabilizar.
- Decorar com pistachios na lateral.



Conheça ainda a restante
gama **Supercrem**

CARAT
Nutolade



CARAT
Supercrem
Nutty White




puratos

Food Innovation for Good

Para mais informações, consulte-nos:



site



youtube



facebook



instagram

Puratos SA • Av. Dr. Luis Sá, 24 • Abrunheira • 2714-509 Sintra – Portugal
Tlf.: (+351) 21 9158300 • Fax: (+351) 21 9259405 • portugal@puratos.com