



Catálogo Pastelaria *On the Go*







ÍNDICE

CONCEITO E TENDÊNCIAS 2

RECEITUÁRIO 7

1, 2, 3, UMA COLHER DE CADA VEZ

Cookies & Cream	8
Piña Colada	9
Red Fruit	10
Salted Caramel	11
Exotic Mango	12
Mirtilo e Baunilha	13
Pistáchio & Brownie	14
Tiramisù	15

TARTELETES & COMPANHIA

Tart au Citron	19
Tart au Chocolat	21
Tart Speculoos	22
Tart Tatin	23
Blueberry Cheesecake	24
Babánoffee	25
Torta Queimada D'ovo	26
Torta de Morango	27

FATIA A FATIA

Cheesecake Tipo Basco	30
Fatia Maçã e Caramelo	31
Fatia Rouge	32
Intense Brownie & Framboise	33



POCKET CAKES

Pocket Cake Banana Caramelizada	36
Pocket Cake Chocolate	37
Pocket Cake Laranja e Chocolate	38
Pocket Cake Maçã de Alcobaça	39

ÉCLAIRS: OOH LA LA...

Éclair Leite Creme	43
Éclair Morango	44
Éclair Pistachio	47

Conceito & Tendências



A tendência de consumo em **formatos on-the-go** ganhou novamente força com o regresso à normalidade após a pandemia. Os consumidores, movidos por **estilos de vida agitados** e pela **necessidade de conveniência**, procuram produtos que possam desfrutar enquanto se deslocam ou durante pequenas pausas.

Estas pequenas pausas, representam **momentos de indulgência** que são cada vez mais associados à sua saúde e bem-estar. Hoje em dia, a alimentação é vista com uma forma de influenciar o nosso estado de espírito e produtos indulgentes são uma opção poderosa para os consumidores **mitigare a ansiedade e relaxarem num mundo de intensidade crescente**.

Este cenário oferece uma **oportunidade estratégica nas categorias de sobremesas e pastelaria** para a introdução de **especialidades indulgentes aliadas a um formato de conveniência**.

Para responder a estes desafios dos consumidores, a **Puratos** oferece soluções para todas as suas receitas.

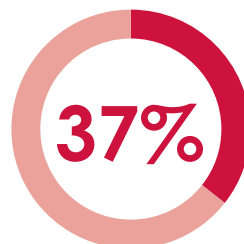
As **soluções Puratos facilitam processos**, fornecendo **ingredientes de alta qualidade adaptáveis a diferentes condições de embalagem e conservação**, permitindo criar as melhores, mais convenientes, indulgentes e mais inovadoras especialidades.



Temos **soluções** para **todas**
as etapas das suas receitas

Compras de Impulso

A **indulgência e conveniência** são cruciais numa categoria onde o “desejo de comer algo doce” é a **principal motivação das compras não planeadas**.

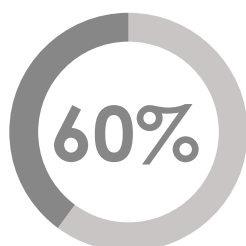


Correspondem a **compras não planeadas**

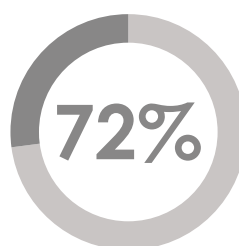
Fonte: Árvore de decisão – Puratos, 2025, Kantar Worldpanel Portugal

Sabor & Textura

Familiaridade é um fator decisivo para a adoção de novos produtos, mas...



Quer **experimentar novos sabores** ou **combinação de sabores** que não são comuns

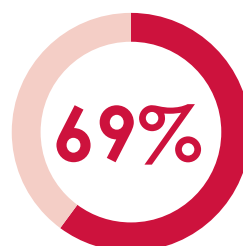


Gosta de **experimentar alimentos com diferentes texturas**

Fonte: Taste Tomorrow Portugal, 2023

Formato & Embalamento

Reinventar **especialidades clássicas em novos formatos e embalagens** é uma forma de introduzir **inovação na categoria**.



Gosta de **experimentar alimentos em novos formatos**

Fonte: Taste Tomorrow Portugal, 2023





Saúde e Bem Estar

Visão mais holística – Para além do bem estar físico, crescente valorização do bem estar mental e emocional. Pastelaria e Chocolate são categorias tipicamente associadas a **momentos de prazer e indulgência**.

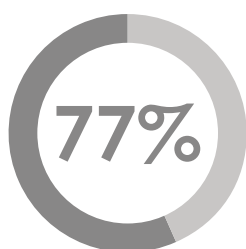


Dos consumidores em Portugal procuram alimentos que **contribuam para a saúde mental**

Fonte: Taste Tomorrow Portugal, 2023

Pequenas Porções

No seu caminho para uma **vida mais saudável**, os consumidores não querem abdicar totalmente de **sabor e indulgência**: querem fazer compromissos. O **formato de monodoses e pequenas porções é fundamental**.



Prefere não comprometer o sabor tradicional e **consome menos ou porções mais pequenas**.

Fonte: Taste Tomorrow Portugal, 2023







1, 2, 3, uma colher de cada vez

- Cookies & Cream
- Piña Colada
- Red Fruit
- Salted Caramel
- Exotic Mango
- Mirtilo e Baunilha
- Pistáchio & Brownie
- Tiramisù

receitas



Cookies & Cream

INGREDIENTES

MOUSSE COOKIES & CREAM

Chantypak	500 g
Supercrem Cookies & Cream	500 g
Sal	2 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Bolacha Negra (partida)	320 g
-------------------------	-------

Custo da Peça: 1,19€

MODO DE OPERAR

MOUSSE COOKIES & CREAM

- Bater o **Chantypak** em ponto chantilly (bem batido).
- Envolver o **Supercrem Cookies & Cream** e o sal.
- Reservar.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Colocar ± 20 g de Bolacha negra (partida).
- Encher com ± 120 g de **Mousse Cookies & Cream**.
- Finalizar colocando mais 20 g de Bolacha negra (partida).
- Peso por peça: ± 140 g.

1,2,3...

*Custo da peça calculado com preços de tabela.



Piña Colada

INGREDIENTES

BASE COCO TORRADO

Coco ralado	250 g
Açúcar	250 g
Água	50 g

MOUSSE COCO

Leite de coco	250 g
Belcolade Selection Branco CT	300 g
Chantypak	500 g
Gelatina em pó	5 g
Água	25 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Topfil Ananás 60%	1050 g
Hortelã (picada)	30 g

Custo da Peça: 1,03€

MODO DE OPERAR

BASE COCO TORRADO

- Envolver todos os ingredientes e torrar.
- Temperatura do forno: $\pm 170^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura. ± 15 minutos.

MOUSSE COCO

- Hidratar a Gelatina em Pó em água morna.
- Colocar o leite de coco a ferver.
- Verter sobre o **Belcolade Selection Branco CT** e mexer até ficar cremoso.
- Adicionar a gelatina hidratada.
- Deixar arrefecer e adicionar o **Chantypak** ligeiramente batido.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Misturar o **Topfil Ananás** com a hortelã picada.
- Colocar ± 20 g de **Base Coco Torrado** no frasco.
- Colocar ± 30 g de **Topfil Ananás**.
- Encher com ± 50 g de **Mousse Coco** e levar a congelar.
- Colocar mais 10 g de **Base Coco Torrado**.
- Finalizar colocando mais 20 g de **Topfil Ananás**.
- Peso por peça: ± 130 g.

*Custo da peça calculado com preços de tabela.



Red Fruits

INGREDIENTES

BASE SUSPIROS

Ovablanca	250 g
Surfin	125 g
Água (45°C)	100 g

COULI FRUTOS VERMELHOS

Starfruit Frutos Vermelhos 90%	500 g
Morangos	150 g
Açúcar	50 g
Gelatina em pó	5 g
Água	25 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Topfil Origens Morango 50%	630 g
Arandos	105 g
Ambiente	1050 g

Custo da Peça: 1,16€

MODO DE OPERAR

BASE SUSPIROS

- Bater todos os ingredientes até obter o ponto de merengue.
- Com o auxílio de uma boquilha lisa e um saco pasteiro, tender suspiros.
- Temperatura do forno: $\pm 100^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 40 minutos.

COULI FRUTOS VERMELHOS

- Hidratar a Gelatina em Pó na água fria.
- Ferver o **Starfruit Frutos Vermelhos** juntamente com os morangos e o açúcar até 80°C .
- Juntar a massa de gelatina.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Colocar ± 20 g de **Base Suspiros** (partidos) no frasco e ± 5 g de arandos (picados).
- Colocar ± 30 g de **Topfil Origens Morango**.
- Encher com ± 50 g de **Ambiente** e levar a congelar.
- Colocar ± 30 g de **Couli Frutos Vermelhos**.
- Peso por peça: ± 135 g.

*Custo da peça calculado com preços de tabela.



Salted Caramel

INGREDIENTES

BASE CRUMBLE CARAMELO

Tegral Satin Cake Caramelo	200 g
Farinha T55	100 g
Farinha de amêndoa s/ pele	25 g
Mimetic	150 g

MOUSSE BAUNILHA

Chantypak	750 g
Vagem baunilha	2 g
Belcolade Selection Branco CT	300 g
Gelatina em pó	5 g
Água	25 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Cremfil Caramelo Salgado	680 g
---------------------------------	-------

Custo da Peça: 1,05€

*Custo da peça calculado com preços de tabela.

MODO DE OPERAR

BASE CRUMBLE CARAMELO

- Bater todos os ingredientes com uma raquete, sem deixar criar liga.
- Colocar o crumble num tabuleiro, previamente forrado com papael siliconizado e levar ao forno.
- Temperatura do forno: $\pm 180^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 15 minutos.

MOUSSE BAUNILHA

- Hidratar a Gelatina em Pó na água morna.
- Colocar ± 250 g de **Chantypak** a ferver com as vagens de baunilha.
- Verter sobre o **Belcolade Selection Branco CT** e mexer até ficar cremoso.
- Adicionar a gelatina hidratada.
- Deixar arrefecer e adicionar ± 500 g de **Chantypak** ligeiramente batido.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Colocar ± 30 g de **Cremfil Caramelo Salgado**.
- Colocar ± 20 g de **Base Crumble Caramelo** no frasco.
- Encher com ± 40 g de **Mousse Baunilha** e levar a congelar.
- Colocar mais 10 g de **Cremfil Caramelo Salgado**.
- Finalizar colocando mais 7 g de **Base Crumble Caramelo** e ± 20 g de **Mousse Baunilha**.
- Peso por peça: ± 127 g.



Exotic Mango

INGREDIENTES

BASE PASTA LARANJA

Tegral Satin Cake Laranja	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	250 g
Leite	250 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Ambiente	3360 g
Cremfil Manga	2520 g

Custo da Peça: 0,41€

MODO DE OPERAR

BASE PASTA LARANJA

- Misturar todos os ingredientes.
- Colocar ± 1000 g de batido num tabuleiro de 60x4 cm previamente forrado com papel siliconizado..
- Temperatura do forno: $\pm 250^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 5 minutos

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Dispor ± 25 g de cubos de **Base Pasta Laranja**, por caixa em triângulo.
- Sobrepor ± 40 g de **Ambiente** (batido).
- Levar ao frio e sobrepor ± 30 g de **Cremfil Manga**.
- Peso por peça: ± 95 g.

...de cada vez

*Custo da peça calculado com preços de tabela.



Mirtilo & Baunilha

INGREDIENTES

MOUSSE BAUNILHA

Chantypak	750 g
Vagem baunilha	9 g
Belcolade Selection Branco CT	300 g
Gelatina em pó	5 g
Água	25 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Topfil Mirtilo 60%	945 g
Puragel Neutro	315 g

Custo da Peça: 1,16€

MODO DE OPERAR

MOUSSE BAUNILHA

- Hidratar a Gelatina em Pó na água morna.
- Colocar ± 250 g de **Chantypak** a ferver com as vagens de baunilha.
- Verter sobre o **Belcolade Selection Branco CT** e mexer até ficar cremoso.
- Adicionar a gelatina hidratada.
- Deixar arrefecer e adicionar ± 500 g de **Chantypak** ligeiramente batido.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Colocar ± 30 g de **Topfil Mirtilo**, na caixa em triângulo.
- Colocar ± 50 g de **Mousse Baunilha** e levar a congelar.
- Finalizar com ± 30 g de **Brilho de Mirtilo** (± 15 g de **Puragel Neutro** + 15 g de **Topfil Mirtilo**).
- Peso por peça: ± 100 g.

*Custo da peça calculado com preços de tabela.



Pistachio & Brownie

INGREDIENTES

BASE BROWNIE

Tegral Satin Brownie CT	1000 g
Ovos	450 g
Mimetic	450 g
Belcolade Selection Negro CT	200 g

GANACHE PISTACHIO

Carat Coverflex Pistachio	2000 g
Chantypak	1000 g

MOUSSE PISTACHIO

Ganache Pistachio	1000 g
Chantypak	2000 g
Massa de gelatina	120 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Ganache Pistachio	1947 g
--------------------------	--------

Custo da Peça: 0,58€

*Custo da peça calculado com preços de tabela.

MODO DE OPERAR

BASE BROWNIE

- Misturar o **Tegral Satin Brownie** com os ovos e bater com raquete durante 3 minutos em 2ª velocidade.
- Adicionar a **Mimetic** e o **Belcolade Selection Negro CT** e bater mais 2 minutos.
- Colocar o batido num tabuleiro de 60x40 cm, previamente forrado com papel siliconizado.
- Temperatura do forno: $\pm 200^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 15 minutos.
- Partir em cubos pequenos.

GANACHE PISTACHIO

- Ferver o **Chantypak** e verter sobre o **Carat Coverflex Pistachio**.
- Mexer e reservar.

GANACHE PISTÁCHIO

- Juntar a massa de gelatina derretida à **Ganache Pistachio**.
- Envolver o **Chantypak** previamente batido.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Dispor ± 21 g de cubos de **Brownie**, por caixa em triângulo.
- Sobrepor ± 40 g de **Mousse Pistáchio**.
- Levar ao frio e sobrepor ± 20 g de **Ganache de Pistáchio** e decorar com ± 2 g de miolo de pistáchio.
- Peso por peça: ± 97 g.



Tiramisù

INGREDIENTES

CALDA DE CAFÉ

Água	250 g
Classic Café	50 g
Açúcar	50 g

MOUSSE TIRAMISÙ

Leite	125 g
Bavarois Neutro	50 g
Deli Yema	90 g
Deli Cheesecake	450 g
Chantypak	450 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Palitos la rein	1150 g
Chocolanté Cocoa Powder	115 g

Custo da Peça: 0,73€

MODO DE OPERAR

CALDA DE CAFÉ

- Ferver todos os ingredientes.

MOUSSE TIRAMISÙ

- Hidratar o **Bavarois Neutro** com o leite.
- Juntar o **Deli Cheesecake** e o **Deli Yema** e mexer bem.
- Envolver o **Chantypak** mal batido.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Demolhar os palitos la rein na **Calda de Café**, ± 10 g.
- Colocar ± 40 g de palitos la rein demolhados na embalagem.
- Encher com ± 50 g de **Mousse Tiramisù**.
- Decorar com ± 10 g de palitos la rein desfeitos e demolhados na **Calda de Café**.
- Polvilhar com ± 5 g de **Chocolanté Cocoa Powder**.
- Peso por peça: ± 115 g.

*Custo da peça calculado com preços de tabela.





Tarteletes & Companhia

- Tart au Citron
- Tart au Chocolat
- Tart Speculoos
- Tart Tatin
- Blueberry Cheesecake
- Babánoffee
- Torta Queimada D'ovo
- Torta de Morango

receitas



Tart au Citron

INGREDIENTES

BASE BOLACHA

Tegral Satin Cake Neutro	250 g
Farinha T55	125 g
Farinha de amêndoa s/ pele	125 g
Mimetic	250 g
Ovos	50 g

FRANGIPANE LIMÃO

Tegral Amêndoa Integral	166 g
Claras	83 g
Ovos	33 g
Deli Citron	83 g

MERENGUE

Ovablanca	500 g
Surfin	250 g
Água (45°C)	200 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Deli Citron	1000 g
--------------------	--------

Custo da Peça: 1,05€

MODO DE OPERAR

BASE BOLACHA

- Amassar os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Laminar ± 40 g de massa a ± 2 mm por cada aro de tartelete de Ø8 cm.
- Levar a congelar.

FRANGIPANE LIMÃO

- Misturar o **Tegral Amêndoa Integral** com os ovos e as claras.
- Envolver o **Deli Citron**.
- Reservar.

MERENGUE

- Bater todos os ingredientes até obter o ponto de merengue.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Colocar ± 15 g de **Frangipane Limão** por cada tarte.
- Temperatura do forno: ± 170°C.
- Tempo de cozedura: ± 25 minutos.
- Deixar arrefecer.
- Preencher as tartes com ± 50 g de **Deli Citron**.
- Com uma boquilha lisa, decorar com ± 55 g de **Merengue**.
- Queimar ligeiramente com o maçarico.
- Peso por peça: ± 155 g.

tarteletes...

*Custo da peça calculado com preços de tabela.



& companhia

Tart au Chocolat

INGREDIENTES

BASE BOLACHA CHOCOLATE

Tegral Satin Cake Chocolate	250 g
Farinha T55	125 g
Farinha de amêndoa s/ pele	125 g
Mimetic	250 g
Ovos	50 g

FRANGIPANE CHOCOLATE

Tegral Amêndoa Integral	166 g
Claras	83 g
Ovos	33 g
Belcolade Selection Negro CT	83 g

MOUSSE CHOCOLATE

Ambiente	500 g
Belcolade Selection Negro CT	250 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Belcolade Selection Negro CT	60 g
-------------------------------------	------

Custo da Peça: 0,88€

MODO DE OPERAR

BASE BOLACHA CHOCOLATE

- Amassar os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Laminar ± 40 g de massa a ± 2 mm por cada aro de tartelete de $\varnothing 8$ cm.
- Levar a congelar.

FRANGIPANE CHOCOLATE

- Derreter o **Belcolade Selection Negro CT**.
- Misturar o **Tegral Amêndoa Integral** com os ovos e as claras.
- Envolver o **Belcolade Selection Negro CT**.
- Reservar.

MOUSSE CHOCOLATE

- Derreter o **Belcolade Selection Negro CT**.
- Bater o **Ambiente** até obter ponto chantilly.
- Envolver o **Belcolade Selection Negro CT**.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Colocar ± 15 g de **Frangipane Chocolate** por cada tarte.
- Temperatura do forno: $\pm 170^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 25 minutos.
- Deixar arrefecer.
- Preencher as tartes com ± 35 g de **Mousse Chocolate**.
- Com uma boquilha lisa, decorar com ± 15 g de **Mousse Chocolate**.
- Decorar com uma peça feita com **Belcolade Selection Negro CT** de ± 3 g.
- Peso por peça: ± 113 g.

*Custo da peça calculado com preços de tabela.



Tart Speculoos

INGREDIENTES

BASE BOLACHA

Tegral Satin Cake Neutro	250 g
Farinha T55	125 g
Farinha de amêndoa s/ pele	125 g
Mimetic	250 g
Ovos	50 g

FRANGIPANE SPECULOOS

Tegral Amêndoa Integral	166 g
Claras	83 g
Ovos	33 g
Supercrem Crunchy Speculoos	83 g

MOUSSE SPECULOOS

Ambiente	500 g
Supercrem Crunchy Speculoos	250 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Bolacha Speculoos (pedaços)	100 g
-----------------------------	-------

Custo da Peça: 0,69€

*Custo da peça calculado com preços de tabela.

MODO DE OPERAR

BASE BOLACHA

- Amassar os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Laminar ± 40 g de massa a ± 2 mm por cada aro de tartelete de $\varnothing 8$ cm.
- Levar a congelar.

FRANGIPANE SPECULOOS

- Misturar o **Tegral Amêndoa Integral** com os ovos e as claras.
- Envolver o **Supercrem Crunchy Speculoos**.
- Reservar.

MOUSSE SPECULOOS

- Bater o **Ambiente** até obter ponto chantilly.
- Envolver o **Supercrem Crunchy Speculoos**.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Colocar ± 15 g de **Frangipane Speculoos** por cada tarte.
- Temperatura do forno: $\pm 170^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 25 minutos.
- Deixar arrefecer.
- Preencher as tartes com ± 35 g de **Mousse Speculoos**.
- Com uma boquilha lisa, decorar com ± 15 g de **Mousse Speculoos**.
- Decorar com ± 5 g de bolacha speculoos (partida).
- Peso por peça: ± 110 g.



Tart Tatin

INGREDIENTES

ARROZ TUFADO CARAMELO

Belcolade Selection Âmbar CT	400 g
Arroz tufado	200 g

BASE TARTIN MAÇÃ

Açúcar	200 g
Mimetic	200 g
Maçãs (pedaços)	1000 g
Deli Cheesecake	600 g

Custo da Peça: 0,92€

MODO DE OPERAR

ARROZ TUFADO CARAMELO

- Temperar o **Belcolade Selection Âmbar** a 29°C.
- Envolver o arroz tufado.
- Colocar ± 30 g do preparado anterior em aros de Ø9 cm.
- Deixar cristalizar.

BASE TARTIN MAÇÃ

- Levar o açúcar ao lume até obter o ponto caramelo.
- Adicionar a **Mimetic** e mexer até derreter.
- Adicionar as maçãs e envolver no caramelo.
- Deixar cozer ± 10 minutos.
- Colocar ± 70 g de **Tartin de Maçã** em aros de Ø8 cm.
- Preencher cada forma com ± 30 g de **Deli Cheesecake**.
- Temperatura do forno: ± 200°C.
- Tempo de cozedura: ± 15 minutos.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Para acabamento, colocar a **Base Tartin Maçã** por cima do **Arroz Tufado Caramelo**.
- Peso por peça: ± 130 g.

*Custo da peça calculado com preços de tabela.



Blueberry Cheesecake

INGREDIENTES

BASE CRUMBLE IOGURTE

Tegral Satin Cake iogurte	200 g
Farinha T55	100 g
Farinha de amêndoa s/ pele	25 g
Mimetic	150 g

MOUSSE CHEESE

Leite	300 g
Gelatina em pó	25 g
Água	75 g
Deli Cheesecake	250 g
Chantypak	500 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Mirtilos	405 g
Trevo Coração	54 g
Ambiente	270 g

Custo da Peça: 0,60€

MODO DE OPERAR

BASE CRUMBLE IOGURTE

- Bater todos os ingredientes com uma raquete, sem deixar criar liga.
- Colocar o crumble num tabuleiro, previamente forrado com papel siliconizado e levar ao forno.
- Temperatura do forno: $\pm 180^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 15 minutos.

MOUSSE CHEESE

- Hidratar a gelatina em pó na água fria.
- Misturar o leite com o **Deli Cheesecake**.
- Adicionar a massa de gelatina previamente derretida.
- Envolver o **Chantypak** (mal batido).

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Forrar aros de Ø9 cm com cinta de acetato.
- Colocar ± 30 g de **Base Crumble iogurte**.
- Encher com ± 45 g de **Mousse Cheese**.
- Congelar a -18°C .
- Decorar com ± 10 g de **Ambiente**, ± 15 g de mirtilos frescos e ± 2 g de trevo coração.
- Peso por peça: ± 102 g.

*Custo da peça calculado com preços de tabela.



Babánoffee

INGREDIENTES

MASSA

Tegral Brioché	1000 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água	400 g
Ovos	700 g

CALDA AROMÁTICA

Açúcar	1000 g
Água	1000 g
Rum	40 g
Pau de canela	5 g
Casca de limão	5 g
Casca de laranja	5 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Cremfil Banoffee	940 g
Ambiente	470 g
Banana caramelizada	235 g

Custo da Peça: 0,33€

*Custo da peça calculado com preços de tabela.

MODO DE OPERAR

MASSA

- Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade. Colocar a água aos poucos.
- Temperatura da massa: 24°C.
- Fermentação em bloco: 1 hora.
- Envolver os ovos aos poucos até obter uma massa lisa e leve.
- Tender e dispor num tapete com cavidades de Ø8 cm (± 45 g).
- Deixar levedar na câmara de fermentação durante 45 minutos a 35°C e 70% de humidade.
- Temperatura do forno: ± 200°C.
- Tempo de cozedura: ± 15 minutos.

CALDA AROMÁTICA

- Ferver todos os ingredientes até dissolver totalmente o açúcar.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Enxaropar durante ± 3 minutos com ± 45 g de **Calda Aromática** a ferver por peça.
- Recheiar com ± 20 g de **Cremfil Banoffee**.
- Fazer um frisado com **Ambiente**, ± 10 g por peça.
- Decorar com ± 5 g de banana caramelizada.
- Peso da peça: ± 125 g.



Torta Queimada d'ovo

INGREDIENTES

BASE PASTA BISCUIT TORTAS

Tegral Biscuit Tortas	1000 g
Ovos	750 g
Claras	300 g
Água	300 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Deli Yema	800 g
Gemas	100 g
Sal	2 g

Custo da Peça: 0,32€

MODO DE OPERAR

BASE PASTA BISCUIT TORTAS

- Bater todos os ingredientes (exceto a água) durante ± 10 minutos em velocidade rápida.
- Juntar a água e bater durante mais 2 minutos.
- Colocar ± 900 g por cada tabuleiro de 75x45 cm previamente forrado com papel forno.
- Temperatura do forno: $\pm 220^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 7 minutos.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Barrar a **Base Pasta Biscuit Tortas** com ± 500 g de **Deli Yema**.
- Cortar 3 tiras em comprimento e enrolar.
- Cobrir com ± 300 g de **Deli Yema**.
- Pintar com gema de ovo misturada com sal.
- Gratinar.
- Temperatura do forno: $\pm 320^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 4 minutos.
- Cortar peças com ± 12 cm.
- Peso por peça: ± 70 g.

*Custo da peça calculado com preços de tabela.



Torta de Morango

INGREDIENTES

BASE PASTA BISCUIT TORTAS

Tegral Biscuit Tortas	1000 g
Ovos	750 g
Claras	300 g
Água	300 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Topfil Origens Morango 50%	900 g
Ambiente	200 g
Deli Cheesecake	200 g

Custo da Peça: 0,39€

MODO DE OPERAR

BASE PASTA BISCUIT TORTAS

- Bater todos os ingredientes (exceto a água) durante ± 10 minutos em velocidade rápida.
- Juntar a água e bater durante mais 2 minutos.
- Colocar ± 900 g por cada tabuleiro de 75x45 cm previamente forrado com papel forno.
- Temperatura do forno: $\pm 220^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 7 minutos.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Bater o **Ambiente** e o **Deli Cheesecake** em simultâneo, até obter um creme montado.
- Barrar a **Base Pasta Biscuit Tortas**.
- Cortar 3 tiras em comprimento.
- Em cada tira, aplicar ± 300 g de **Topfil Origens Morango** com uma boquilha lisa grossa e enrolar.
- Decorar com morangos.
- Cortar peças com ± 12 cm.
- Peso por peça: ± 70 g.

*Custo da peça calculado com preços de tabela.





Fatia a **Fatia**

- Cheesecake Tipo Basco
- Fatia Maçã e Caramelo
- Fatia Rouge
- Intense Brownie & Framboise

receitas



Cheesecake Tipo Basco

INGREDIENTES

BASE CRUMBLE

Tegral Satin Cake Neutro	400 g
Farinha T55	200 g
Farinha de amêndoa	50 g
Mimetic	300 g
Sal	2 g

BASE CHEESECAKE TIPO BASCO

Deli Cheesecake	800 g
Açúcar	344 g
Ovos	300 g
Amido	38 g
Chantypak	780 g

Custo da Peça: 0,54€

MODO DE OPERAR

BASE CRUMBLE

- Bater todos os ingredientes com uma raquete sem deixar criar liga.
- Reservar.

BASE CHEESECAKE TIPO BASCO

- Ferver o **Chantypak**.
- Misturar o amido de milho com o **Deli Cheesecake**.
- Adicionar os ovos e o açúcar e misturar tudo até obter um preparado homogêneo.
- Adicionar o **Chantypak** fervido e envolver.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Colocar ± 300 g de **Base Crumble** num aro de Ø22 cm forrado com uma tela antiaderente.
- Colocar ± 1900 g de **Base Cheesecake tipo Basco**.
- Temperatura do forno: ± 180°C.
- Tempo de cozedura: ± 40 minutos.
- Deixar arrefecer.
- Cortar fatias com ± 6x3 cm.
- Peso por peça: ± 100 g.

*Custo da peça calculado com preços de tabela.



Fatia Maçã e Caramelo

INGREDIENTES

BASE PASTA MAÇÃ ALCOBAÇA

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

CREMOSO CARAMELO

Chantypak	1260 g
Massa Gelatina	350 g
Leite	1260 g
Gemas	720 g
Belcolade Selection Âmbar CT	2500 g

Custo da Peça: 1,05€

MODO DE OPERAR

BASE PASTA MAÇÃ ALCOBAÇA

- Bater todos os ingredientes com o auxílio da raquete durante $\pm$ 5 minutos em velocidade média.
- Dispor $\pm$ 1875 g de batido sobre dois tabuleiros de 75x45 cm.
- Temperatura do forno: $\pm$ 220°C.
- Tempo de cozedura: $\pm$ 10 minutos.

CREMOSO CARAMELO

- Ferver o leite com o **Chantypak**
- Verter sobre as gemas peneiradas e levar ao lume até aos 85°C.
- Diluir a massa de gelatina no preparado.
- Juntar o **Belcolade Selection Âmbar** e mexer bem.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Colocar a **Base Pasta Maçã Alcobaça** num tabuleiro de aba alta de 75x45 cm.
- Verter o **Cre moso Caramelo** por cima e levar a estabilizar em frio.
- Cortar fatias de 6x12 cm.
- Peso por peça: $\pm$ 130 g.

*Custo da peça calculado com preços de tabela.



Fatia Rouge

INGREDIENTES

BASE PASTA IOGURTE

Tegral Satin Cake iogurte	1250 g
Ovos	500 g
Óleo	375 g
Água	312 g
Leite	312 g

MOUSSE FRAMBOESA

Chantypak	2000 g
Massa Gelatina	180 g
Starfruit Frutos Vermelhos 90%	500 g
Água	300 g
Topfil Framboesa 60%	1000 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Topfil Framboesa 60%	1000 g
-----------------------------	--------

Custo da Peça: 0,81€

MODO DE OPERAR

BASE PASTA IOGURTE

- Bater todos os ingredientes com o auxílio da raquete durante $\pm$ 5 minutos em velocidade média.
- Dispor $\pm$ 1350 g de batido sobre dois tabuleiros de 75x45 cm.
- Temperatura do forno: $\pm$ 250°C.
- Tempo de cozedura: $\pm$ 5 minutos.

MOUSSE FRAMBOESA

- Hidratar a gelatina em pó na água fria.
- Bater o **Chantypak** em velocidade média, até obter o ponto médio batido.
- Ferver o **Starfruit Frutos Vermelhos**, adicionar a massa de gelatina e mexer até derreter.
- Juntar o **Topfil Framboesa** e mexer bem.
- Envolver o **Chantypak** previamente mal batido.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Barrar a **Base Pasta iogurte** com $\pm$ 1000 g de **Topfil Framboesa**.
- Sobrepor a **Base Pasta iogurte** e finalizar com a **Mousse Framboesa** por cima.
- Cortar fatias de 6x12 cm.
- Peso por peça: $\pm$ 130 g.

*Custo da peça calculado com preços de tabela.

afatia



Intense Brownie & Framboise

INGREDIENTES

BASE BROWNIE

Tegral Satin Brownie CT	1000 g
Ovos	450 g
Mimetic	450 g
Belcolade Selection Negro CT	200 g
Framboesas frescas	250 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Belcolade Selection Negro CT	38 g
-------------------------------------	------

Custo da Peça: 0,74€

MODO DE OPERAR

BASE BROWNIE

- Misturar o **Tegral Satin Brownie** com os ovos e bater com raquete durante 3 minutos em 2ª velocidade.
- Adicionar a **Mimetic** e o **Belcolade Selection Negro** e bater mais 2 minutos.
- Colocar o batido numa forma de Ø24 cm, previamente forrado com papel siliconizado.
- Sobrepor framboesas frescas.
- Temperatura do forno: ± 200°C.
- Tempo de cozedura: ± 30 minutos.
- Deixar arrefecer.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Cortar fatias de 6x12 cm.
- Decorar com carimbos de ± 2 g de **Belcolade Selection Negro CT**.
- Peso por peça: ± 130 g.

*Custo da peça calculado com preços de tabela.





Pocket Cakes

- Pocket Cake **Banana Caramelizada**
- Pocket Cake **Chocolate**
- Pocket Cake **Laranja e Chocolate**
- Pocket Cake **Maçã de Alcobaça**

receitas



Pocket Cake

Banana Caramelizada

INGREDIENTES

BASE CAKE BANANA

Tegral Satin Cake Banana	500 g
Ovos	175 g
Óleo	150 g
Água	120 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Banana (pedaços)	165 g
Açúcar Mascavado	22 g

MODO DE OPERAR

BASE CAKE BANANA

- Bater todos os ingredientes até obter um preparado homogêneo.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Encher caixas de cartão reciclado com $\pm 6 \times 11$ cm com ± 85 g de **Base Cake Banana**.
- Finalizar colocando ± 15 g de banana (pedaços) e ± 2 g de açúcar mascavado por cima por peça.
- Temperatura do forno: $\pm 180^{\circ}\text{C}$ (teto) e $\pm 190^{\circ}\text{C}$ (lar).
- Tempo de cozedura: ± 30 minutos.
- Peso por peça: ± 102 g.

Custo da Peça: 0,34€

*Custo da peça calculado com preços de tabela.



Pocket Cake Chocolate

INGREDIENTES

BASE CAKE CHOCOLATE

Tegral Satin Cake Chocolate	500 g
Ovos	175 g
Óleo	150 g
Água	120 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Decorcrem 520	220 g
Belcolade Selection Negro CT	33 g

Custo da Peça: 0,53€

MODO DE OPERAR

BASE CAKE CHOCOLATE

- Bater todos os ingredientes até obter um preparado homogêneo.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Encher caixas de cartão reciclado com $\pm 6 \times 11$ cm com ± 85 g de **Base Cake Chocolate**.
- Temperatura do forno: $\pm 180^{\circ}\text{C}$ (teto) e $\pm 190^{\circ}\text{C}$ (lar).
- Tempo de cozedura: ± 30 minutos.
- Deixar arrefecer.
- Banhar cada peça com ± 20 g de **Decorcrem 520** e decorar com ± 3 g de filigranas de **Belcolade Selection Negro CT**.
- Peso por peça: ± 108 g.

sunshine...

*Custo da peça calculado com preços de tabela.



Pocket Cake

Laranja & Chocolate

INGREDIENTES

BASE CAKE LARANJA

Tegral Satin Cake Laranja	500 g
Ovos	175 g
Óleo	150 g
Água	120 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Laranja (cubos)	165 g
Belcolade Selection Grains CT	22 g

Custo da Peça: 0,62€

MODO DE OPERAR

BASE CAKE LARANJA

- Bater todos os ingredientes até obter um preparado homogêneo.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Encher caixas de cartão reciclado com $\pm 6 \times 11$ cm com ± 85 g de **Base Cake Laranja**.
- Finalizar colocando ± 10 g de laranja (cubos) e ± 2 g de **Belcolade Selection Grains CT** por cima por peça.
- Temperatura do forno: $\pm 180^{\circ}\text{C}$ (teto) e $\pm 190^{\circ}\text{C}$ (lar).
- Tempo de cozedura: ± 30 minutos.
- Peso por peça: ± 102 g.

and cake!

*Custo da peça calculado com preços de tabela.



Pocket Cake

Maçã de Alcobaça

INGREDIENTES

BASE CAKE MAÇÃ DE ALCOBAÇA

Tegral Satin Cake Maçã de Alcobaça	500 g
Ovos	175 g
Óleo	150 g
Água	120 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Maçã (pedaços)	110 g
Açúcar Mascavado	22 g

Custo da Peça: 0,35€

MODO DE OPERAR

BASE CAKE MAÇÃ DE ALCOBAÇA

- Bater todos os ingredientes até obter um preparado homogêneo.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Encher caixas de cartão reciclado com $\pm 6 \times 11$ cm com ± 85 g de **Base Cake Maçã de Alcobaça**.
- Finalizar colocando ± 10 g de maçã (pedaços) e ± 2 g de açúcar mascavado por cima por peça.
- Temperatura do forno: $\pm 180^{\circ}\text{C}$ (teto) e $\pm 190^{\circ}\text{C}$ (lar).
- Tempo de cozedura: ± 30 minutos.
- Peso por peça: ± 97 g.

*Custo da peça calculado com preços de tabela.





Éclairs: ooh la la...

- Éclair Leite Creme
- Éclair Morango
- Éclair Pistachio

receitas



Éclair Leite Creme

INGREDIENTES

BASE CRAQUELIN

Farinha T55	150 g
Mimetic	125 g
Açúcar mascavado	150 g

CHOUX

Tegral Chou	500 g
Mimetic	900 g
Água (45°C)	150 g

BASE LEITE CREME

Leite	1500 g
Creme Tradição	450 g
Pau de canela	10 g
Limão (casca)	10 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Açúcar mascavado	190 g
------------------	-------

Custo da Peça: 0,34€

MODO DE OPERAR

BASE CRAQUELIN

- Mexer todos os ingredientes com a raquete até formar uma massa homogênea.
- Tender a massa entre dois tapetes silpat, com aproximadamente ± 2 mm e colocar a repousar no frio.

CHOUX

- Colocar a água e o Tegral Chou a bater com raquete durante ± 4 minutos em velocidade baixa seguido de ± 6 minutos em velocidade média/alta.
- Juntar a Mimetic derretida e deixar incorporar bem.
- Tender éclairs com uma boquilha nº9, com 14 cm de comprimento e ± 40 g.
- Colocar ± 10 g de Craquelin por cima.
- Temperatura do forno: $\pm 180^{\circ}\text{C}$ (ar aberto).
- Tempo de cozedura: ± 45 minutos.

BASE LEITE CREME

- Ferver o leite com a casca de limão e pau de canela.
- Deixar arrefecer e juntar o Creme Tradição.
- Bater até ficar homogêneo.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Recheiar com ± 40 g de Leite Creme.
- Cobrir com ± 10 g de Leite Creme.
- Aplicar ± 5 g de açúcar mascavado por cima e queimar com um ferro.
- Peso por peça: ± 95 g.

ooh la la

*Custo da peça calculado com preços de tabela.

Éclair Morango

INGREDIENTES

BASE CRAQUELIN

Farinha T55	150 g
Mimetic	125 g
Açúcar mascavado	150 g

CHOUX

Tegral Chou	500 g
Mimetic	900 g
Água (45°C)	150 g

MOUSSE MORANGO

Chantypak	500 g
Topfil Origens Morango 50%	750 g
Deli Cheesecake	250 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Ambiente	190 g
Morangos	76 g
Topfil Origens Morango 50%	570 g

Custo da Peça: 0,71€

MODO DE OPERAR

BASE CRAQUELIN

- Mexer todos os ingredientes com a raquete até formar uma massa homogênea.
- Tender a massa entre dois tapetes silpat, com aproximadamente ± 2 mm e colocar a repousar no frio.

CHOUX

- Colocar a água e o **Tegral Chou** a bater com raquete durante ± 4 minutos em velocidade baixa seguido de ± 6 minutos em velocidade média/alta.
- Juntar a **Mimetic** derretida e deixar incorporar bem.
- Tender éclairs com uma boquilha nº9, com 14 cm de comprimento e ± 40 g.
- Colocar ± 10 g de **Craquelin** por cima.
- Temperatura do forno: $\pm 180^{\circ}\text{C}$ (ar aberto).
- Tempo de cozedura: ± 45 minutos.

MOUSSE MORANGO

- Bater todos os ingredientes até obter um creme montado.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Recheiar com ± 40 g de **Mousse Morango**.
- Cobrir com ± 15 g de **Topfil Origens Morango**.
- Aplicar ± 5 g de **Ambiente** e ± 2 g de morangos.
- Peso por peça: ± 102 g.

*Custo da peça calculado com preços de tabela.





Éclair Pistachio

INGREDIENTES

BASE CRAQUELIN

Farinha T55	150 g
Mimetic	125 g
Açúcar mascavado	150 g

CHOUX

Tegral Chou	500 g
Mimetic	900 g
Água (45°C)	150 g

MOUSSE PISTACHIO

Chantypak	1600 g
Supercrem Pistachio	500 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Miolo de Pistachio	76 g
Framboesas	76 g

Custo da Peça: 0,61€

MODO DE OPERAR

BASE CRAQUELIN

- Mexer todos os ingredientes com a raquete até formar uma massa homogênea.
- Tender a massa entre dois tapetes silpat, com aproximadamente ± 2 mm e colocar a repousar no frio.

CHOUX

- Colocar a água e o **Tegral Chou** a bater com raquete durante ± 4 minutos em velocidade baixa seguido de ± 6 minutos em velocidade média/alta.
- Juntar a **Mimetic** derretida e deixar incorporar bem.
- Tender éclairs com uma boquilha nº9, com 14 cm de comprimento e ± 40 g.
- Colocar ± 10 g de **Craquelin** por cima.
- Temperatura do forno: $\pm 180^{\circ}\text{C}$ (ar aberto).
- Tempo de cozedura: ± 45 minutos.

MOUSSE PISTACHIO

- Bater todos os ingredientes até obter um creme montado.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Recheiar com ± 40 g de **Mousse Pistachio**.
- Cobrir com ± 15 g de **Mousse Pistachio**.
- Decorar com ± 2 g de framboesas e ± 2 g de miolo de pistachio.
- Peso por peça: ± 99 g.

*Custo da peça calculado com preços de tabela.

[illegible]





Para mais informações,
consulte-nos:



site



youtube



facebook



instagram

www.puratos.pt

Puratos SA | Av. Dr. Luis Sá, 24 | Abrunheira | 2714-509 Sintra | Portugal
Tlf.: (+351) 21 9158300 (chamada para a rede fixa nacional)
portugal@puratos.com