

Receituário Páscoa 2025



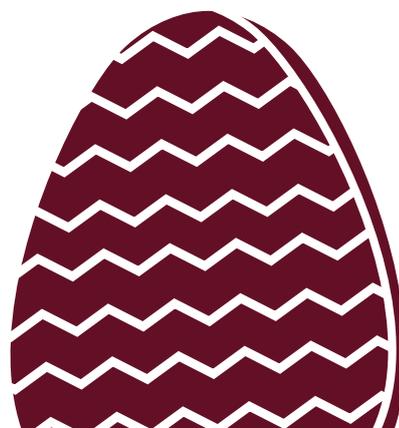
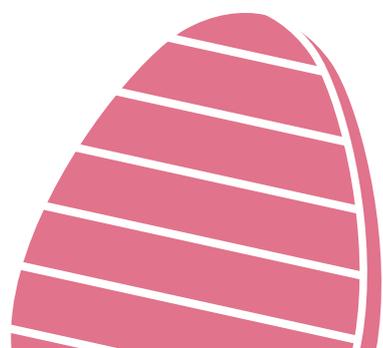
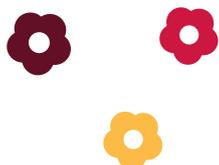


VAMOS CELEBRAR A

Páscoa

Índice

Folar Entraçado d'Enchidos	3
Folar de Gila & Ovos	4
Folar Citron	7
Coelhinhos da Páscoa	8
Bunny Choux	11
Easter Bunnies	12
Pão de Ló Húmido de Chocolate	15
Ninho de Caramelo	16
Tart au Brûlée	16
Mosaic Egg	19
Easter Eggs Speculoos	22
Easter Eggs Nutolade	22
Easter Eggs Nutty White	22







Folar **Entraçado** d'Enchidos

INGREDIENTES

MASSA

Farinha T65	1000 g
Sapora Serrana	200 g
Água	1600 g
Levedura Okedo Vermelha	20 g
S500 CL	10 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Paio	480 g
Fiambre	480 g
Bacon	480 g

MODO DE OPERAR

MASSA

- Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade.
- Temperatura da massa: 24°C.
- Dar o formato de bolas de 240 g.
- Deixar levedar na câmara de fermentação durante 45 a 60 minutos a 30°C e 80% de humidade.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Abrir as bolas de 240g e laminar a ± 2 mm.
- Rechear com bacon, paio e fiambre e fechar formato rolo e entrelaçar duas tiras.
- Colocar numa forma de cano de ± 22 cm.
- Temperatura do forno: $\pm 215^\circ\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 17 minutos.
- Peso da peça: ± 360 g.

Custo da Peça: 1,32€

*Custo da peça calculado com preços de tabela.

Folar de Gila & Ovos

INGREDIENTES

MASSA

Tegral Folar	1000 g
Tegral Brioche Sapore	1000 g
Levedura Okedo Ouro	40 g
Água	800 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Gila	400 g
Cremfil Ovo	400 g
Amêndoa moída	100 g

MODO DE OPERAR

MASSA

- Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade.
- Temperatura da massa: 24°C.
- Dar o formato de bolinhas com ± 50 g cada.
- Deixar levedar na câmara de fermentação durante 40 minutos a 30°C e 80% de humidade.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

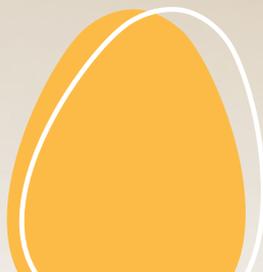
- Abrir as bolinhas e rechear o centro com a **Gila**, o **Cremfil Ovo** e a **Amêndoa Moída**, ± 20 g.
- Fechar as bolinhas e dispor num aro de Ø18 cm.
- Temperatura do forno: ± 190°C.
- Tempo de cozedura: ± 25 minutos.
- Deixar arrefecer.
- Peso da peça: ± 420 g.

Custo da Peça: 1,54€



*Custo da peça calculado com preços de tabela.







Folar Citron

INGREDIENTES

MASSA

Tegral Brioché Proteico	1000 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água	400 g

MERENGUE

Ovablanca	200 g
Água (40°C)	100 g
Surfin	200 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Deli Citron	450 g
-------------	-------

MODO DE OPERAR

MASSA

- Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade.
- Temperatura da massa: 24°C.
- Dar o formato de bolas com ± 400 g cada.
- Deixar levedar na câmara de fermentação durante 40 minutos a 30°C e 80% de humidade.

MERENGUE

- Bater os ingredientes até formar um merengue bem montado.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Dispor a massa numa forma de Ø18cm.
- Colocar ± 150 g de **Deli Citron** por cima.
- Aplicar ± 150 g de **Merengue** por cima.
- Temperatura do forno: ± 190°C.
- Tempo de cozedura: ± 25 minutos.
- Deixar arrefecer.
- Peso da peça: ± 550 g.

Custo da Peça: 2,43€



*Custo da peça calculado com preços de tabela.

Coelhinhos da Páscoa

INGREDIENTES

MASSA

Tegral Brioche Proteico	1000 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água	400 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Nutolade	750 g
Supercrem Nutty White	750 g
Supercrem Cookies & Cream	750 g
Supercrem Crunchy Speculoos	750 g

MODO DE OPERAR

MASSA

- Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade.
- Temperatura da massa: 24°C.
- Dar o formato de bolinhas com ± 5 g, 20 g e 30 g cada.
- Com as bolinhas de 20 g, dar o formato de cabeça do coelho.
- Com as bolinhas de 30 g, enrolar ligeiramente e fazer o corpo do coelho.
- Colocar formas de queque no centro do corpo do coelho.
- Deixar levedar na câmara de fermentação durante 30 minutos a 30°C e 80% de humidade.
- Pintar com **Sunset Glaze**.
- Temperatura do forno: ± 210 °C.
- Tempo de cozedura: ± 9 minutos.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Recheiar as barrigas dos coelhos com ± 30 g de **Nutolade**, **Supercrem Nutty White**, **Supercrem Cookies & Cream** ou **Supercrem Crunchy Speculoos**.
- Peso da peça: ± 90 g.

Custo da Peça: 0,54€

*Custo da peça calculado com preços de tabela.







Easter Bunnies

INGREDIENTES

BASE BOLACHA

Tegral Satin Cake Iogurte	625 g
Farinha T55	625 g
Mimetic	500 g
Ovos	100 g

CAKE CHOCOLATE

Tegral Satin Cake Chocolate	500 g
Ovos	175 g
Óleo	150 g
Água	110 g
Leite	100 g

MOUSSE BRANCA

Chantypak (1)	150 g
Belcolade Selection Branco CT	200 g
Gelatina em pó	10 g
Água	40 g
Chantypak (2)	500 g

ROCK-GLAZE

Belcolade Selection Negro CT	850 g
Óleo	150 g
Amêndoa triturada	150 g

GLAÇAGEM ÂMBAR

Glucose	250 g
Leite	150 g
Belcolade Selection Âmbar CT	500 g
Água	100 g
Gelatina em pó	20 g
Miroir Neutre	500 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Cremfil Banoffee	300 g
-------------------------	-------

MODO DE OPERAR

BASE BOLACHA

- Amassar os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Laminar a massa a ± 2 mm e cortar com o formato da cabeça de um coelho com o centro do círculo recortado com um cortante de $\varnothing 10$ cm.

CAKE CHOCOLATE

- Misturar muito bem todos os ingredientes
- Colocar ± 1000 g de batido por tabuleiro de 60x40 cm.
- Temperatura do forno: $\pm 250^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 5 minutos.

MOUSSE BRANCA

- Ferver o **Chantypak (1)**.
- Envolver a massa de gelatina.
- Juntar o **Belcolade Selection Branco CT** e mexer.
- Deixar arrefecer a 35°C .
- Envolver o **Chantypak (2)** batido.

ROCK-GLAZE

- Derreter o **Belcolade Selection Negro CT**, até 45°C .
- Adicionar o óleo e a amêndoa triturada.
- Juntar ao preparado anterior e envolver. Reservar.

GLAÇAGEM ÂMBAR

- Ferver a **Glucose** com o leite.
- Hidratar a gelatina em pó na água.
- Verter sobre o **Belcolade Selection Âmbar CT**.
- Adicionar o **Miroir Neutre** e passar com a varinha mágica.
- Reservar.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Forrar meia esfera com ± 10 g de **Cake Chocolate**.
- Recheiar com ± 10 g de **Cremfil Banoffee**.
- Acabar de preencher a esfera com ± 20 g de **Mousse Branca**.
- Congelar.
- Numa segunda meia esfera colocar ± 45 g de **Mousse**, ± 30 g de **Cremfil Banoffee** e fechar com um disco de **Cake Chocolate**.
- Unir as meias esferas.
- Aplicar ± 30 g de **Glaçagem Âmbar**.
- Banhar metade da peça com a **Rock-Glaze**, ± 25 g.
- Decorar com a **Base Bolacha** em forma de cara de coelho, ± 10 g.
- Peso da peça: ± 180 g.

Custo da Peça: 1,28€

Pão de **Ló** **Húmido de** **Chocolate**

INGREDIENTES

BASE BISCUIT 4X4 CHOCOLATE

Tegral Biscuit 4x4 Chocolate	600 g
Água	120 g
Ovos	540 g
Gemas	540 g
Açúcar	150 g

MODO DE OPERAR

BASE BISCUIT 4X4 CHOCOLATE

- Bater todos os ingredientes numa batedeira com varas em velocidade média/alta durante \pm 12 minutos.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Colocar \pm 500 g numa forma de cano de \varnothing 16 cm previamente forrada com papel cavallinho.
- Temperatura do forno: \pm 210°C.
- Tempo de cozedura: \pm 17 minutos.
- Peso da peça: \pm 550 g.

Custo da Peça: 1,74€



*Custo da peça calculado com preços de tabela.







Ninho de Caramelo

INGREDIENTES

BASE BOLACHA

Tegral Satin Cake Amêndoa	625 g
Farinha T55	625 g
Mimetic	500 g
Ovos	100 g

CAKE AMÊNDOA

Tegral Satin Cake Amêndoa	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	60 g
Água	225 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Cremfil Caramelo Salgado	750 g
Nozes	50 g
Amêndoa moída sem pele	50 g
Alperce	50 g
Pistáchio	50 g

MODO DE OPERAR

BASE BOLACHA

- Amassar os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Laminar a massa a ± 2 mm.

CAKE AMÊNDOA

- Bater todos os ingredientes até obter um preparado homogêneo.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Num aro de $\varnothing 18$ cm, forrar o fundo com ± 100 g de **Base Bolacha**.
- Colocar em espiral ± 150 g de **Cremfil Caramelo Salgado**.
- Preencher com ± 400 g de **Cake Amêndoa**.
- Temperatura do forno: $\pm 170^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 30 minutos.
- Deixar arrefecer.
- Finalizar com uma espiral de ± 100 g de **Cremfil Caramelo Salgado** e decorar com ± 50 g de frutos secos.
- Peso da peça: ± 800 g.

Custo da Peça: 2,97€

*Custo da peça calculado com preços de tabela.

Tart au Brûlée

INGREDIENTES

BASE BOLACHA

Tegral Satin Cake Iogurte	313 g
Farinha T55	313 g
Mimetic	250 g
Ovos	50 g

FRANGIPANE SPECULOOS

Ovos	300 g
Amêndoa moída sem pele	100 g
Mimetic	100 g
Supercrem Crunchy Speculoos	400 g

LEITE CREME

Leite	1000 g
Pau de canela	2 g
Casca de limão	2 g
Creme Tradição	250 g

MERENGUE

Açúcar	150 g
Glucose	60 g
Água	45 g
Claras	100 g

MODO DE OPERAR

BASE BOLACHA

- Amassar os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Laminar a massa a ± 2 mm por cada aro de Tartelete de $\varnothing 18$ cm.

FRANGIPANE SPECULOOS

- Derreter a **Mimetic**.
- Numa tigela misturar todos os ingredientes até obter um preparado homogêneo.

LEITE CREME

- Colocar a ferver o leite com a canela e a casca de limão.
- Verter sobre o **Creme Tradição** e mexer bem com umas varas.

MERENGUE

- Bater os ingredientes até formar um merengue bem montado.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Colocar ± 150 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 ± 350 g de **Leite Creme**.
- Com uma boquilha lisa, decorar com ± 250 g de **Merengue**.
- Queimar ligeiramente com o maçarico.
- Peso por peça: ± 1000 g.

Custo da Peça: 3,48€

*Custo da peça calculado com preços de tabela.







Mosaic Egg

INGREDIENTES

BASE MEIO OVO

Belcolade Selection Leite CT	400 g
Deli Caramelo	160 g
Avelãs	80 g
Amêndoas	80 g
Pistáchios	80 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Belcolade Selection Leite CT	50 g
Belcolade Selection Negro CT	50 g
Belcolade Selection Branco CT	50 g
Belcolade Selection Âmbar CT	50 g

MODO DE OPERAR

BASE MEIO OVO

- Encamisar o molde de ovo com \pm 50 g de **Belcolade Selection Leite CT** sem deixar cristalizar.
- Em meio ovo, colocar \pm 40 g de **Deli Caramelo**, \pm 20 g de Amêndoas inteiras torradas, \pm 20 g de Avelãs torradas e \pm 10 g Pistáchios.
- Colocar mais 40 g de **Deli Caramelo**.
- Voltar a encamisar o molde de ovo com \pm 50 g de **Belcolade Selection Leite CT** e deixar cristalizar.
- Unir os dois meios ovos.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Fazer uma base com \pm 100 g de **Belcolade Selection Leite CT**.
- Colocar o ovo por cima antes de cristalizar.
- Deixar cristalizar.
- Banhar os ovos com \pm 100 g de **Belcolade Selection Leite CT**.
- Envolver os mesmos sobre raspas de **Belcolade Selection Âmbar, Branco, Leite e Negro CT**, \pm 25 g cada.
- Peso por peça: \pm 550 g.

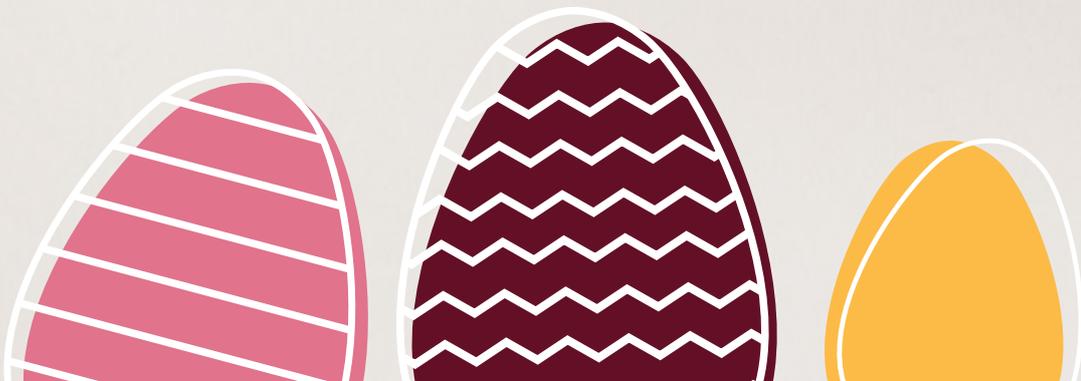
Custo da Peça: 7,99€

*Custo da peça calculado com preços de tabela.

Easter Eggs



Nutolade



Speculoos



Nutty White



Easter Eggs Speculoos

INGREDIENTES

BASE BROWNIE

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

MOUSSE SPECULOOS

Ambiente	200 g
Supercrem Crunchy Speculoos	50 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Carat Cakau Milk CT	100 g
Supercrem Crunchy Speculoos	100 g
Ambiente	90 g
Bolacha Speculoos	10 g

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 ± 2100 g de batido por tabuleiro de 60x40 cm.
- Temperatura do forno: ± 200°C.
- Tempo de cozedura: ± 15 minutos

MOUSSE SPECULOOS

- Bater os dois ingredientes em velocidade máxima, até obter um creme montado.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Encamisar o molde de ovo com ± 100 g de **Carat Cakau Milk CT** e deixar cristalizar.
- Em meio ovo, colocar ± 40 g de **Supercrem Crunchy Speculoos** e ± 45 g de cubos de **Brownie**.
- Repetir o processo.
- Barrar toda a superfície do ovo com ± 70 g de **Mousse Speculoos** e fazer uns pompons por cima, ± 50 g.
- Decorar com uma bolacha Speculoos.
- Peso por peça: ± 390 g.

Custo da Peça: 2,24€

Easter Eggs Nutolade

INGREDIENTES

BASE BROWNIE

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

MOUSSE NUTOLADE

Ambiente	200 g
Nutolade	50 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Carat Cakau Milk CT	100 g
Nutolade	90 g
Ambiente	40 g

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 ± 2100 g de batido por tabuleiro de 60x40 cm.
- Temperatura do forno: ± 200°C.
- Tempo de cozedura: ± 15 minutos

MOUSSE NUTOLADE

- Bater os dois ingredientes em velocidade máxima, até obter um creme montado.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Encamisar o molde de ovo com ± 100 g de **Carat Cakau Milk CT** e deixar cristalizar.
- Em meio ovo, colocar ± 40 g de **Nutolade** e ± 45 g de cubos de **Brownie**.
- Repetir o processo.
- Fazer uns pompons com a **Mousse Nutolade**, ± 50 g.
- Peso por peça: ± 320 g.

Custo da Peça: 1,89€

Easter Eggs Nutty White

INGREDIENTES

BASE BROWNIE

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

MOUSSE NUTTY WHITE

Ambiente	200 g
Supercrem Nutty White	50 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Carat Cakau Milk CT	100 g
Supercrem Nutty White	80 g
Ambiente	10 g
Miroir Caramelo	10 g

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 ± 2100 g de batido por tabuleiro de 60x40 cm.
- Temperatura do forno: ± 200°C.
- Tempo de cozedura: ± 15 minutos

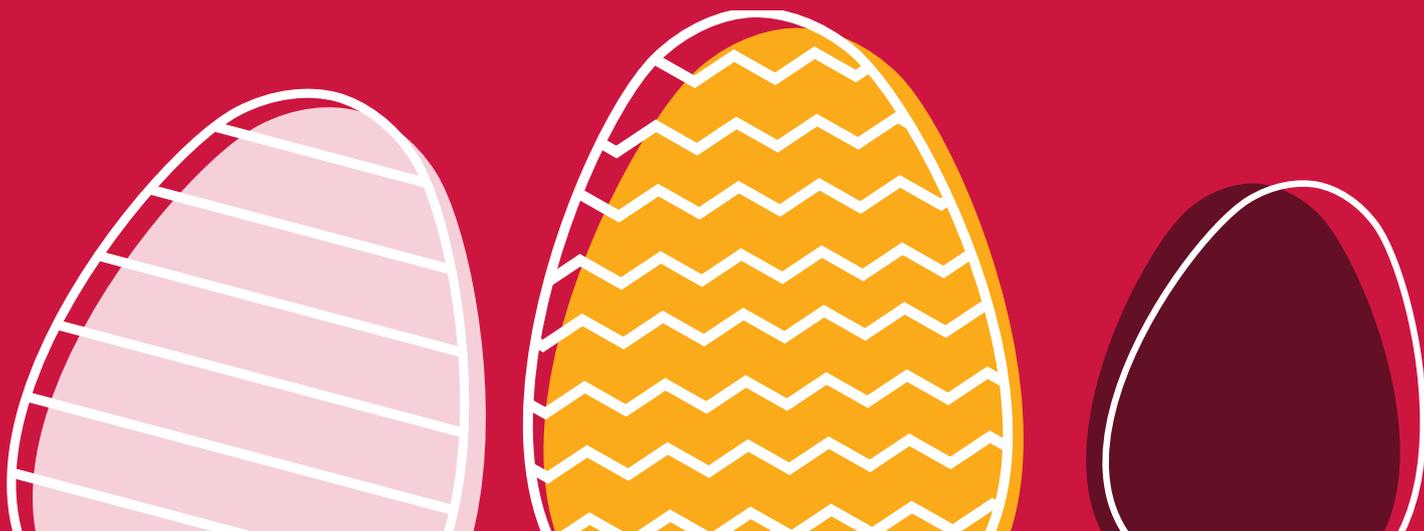
MOUSSE NUTTY WHITE

- Bater os dois ingredientes em velocidade máxima, até obter um creme montado.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Encamisar o molde de ovo com ± 100 g de **Carat Cakau Milk CT** e deixar cristalizar.
- Em meio ovo, colocar ± 40 g de **Supercrem Nutty White** e ± 40 g de cubos de **Brownie**.
- Repetir o processo.
- Barrar toda a superfície do ovo com ± 100 g de **Mousse Nutty White**.
- Finalizar com ± 30 g de **Miroir Caramelo**.
- Decorar com ± 10 g de **Ambiente** batido.
- Peso por peça: ± 320 g.

Custo da Peça: 1,84€





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