

Catálogo Viennoiserie





Índice

DADOS DE MERCADO	2
COMO CRIAR DIFERENCIAÇÃO	4
COMO COMUNICAR NO DIGITAL	6
RECEITAS	
Caracol de Praliné	10
Enrolado de Salmão	11
Caramelizado	12
Cesto Salgado	14
Cesto Salgado Atum	14
Croissant Brownie	16
Croissant Tiramisu	17
Cubo Choclait	18
Quiche Folhada	19
Roll Coco e Avelã	20
Trança Maçã	21
SOLUÇÕES PURATOS	22

Breve Introdução



Massa folhada, conhecida em francês como *pâte feuilletée*, é uma massa leve e arejada, feita através da repetição de camadas de massa e manteiga, num processo chamado **laminação**. Teve origem em França no século XVII, possivelmente criada por um pasteleiro chamado **Claude Lorrain**.

Aqui está uma visão mais detalhada da sua história:

Origens Antigas:

Massas com camadas semelhantes foram experimentadas pelos antigos gregos e romanos.

Desenvolvimento Inicial em França:

Os franceses aperfeiçoaram a técnica, sendo Claude Lorrain (ou Claudius Gele, segundo algumas fontes) frequentemente creditado como o responsável por dominar o método de dobrar e estender a massa com manteiga para criar as camadas características.

A Criação "Acidental":

Uma história popular sugere que a massa folhada foi inventada por acaso, quando Claudius Gele, um aprendiz de pasteleiro, tentava fazer um pão especial para o pai doente, incorporando camadas de manteiga na massa.

Evolução e Aperfeiçoamento:

Com o tempo, a técnica foi sendo refinada e padronizada, com chefs famosos como **Marie-Antoine Carême** a fornecerem instruções detalhadas sobre o processo de dobragem e laminação.



A versatilidade da massa folhada tornou-a um elemento essencial tanto em pratos doces como salgados, desde os clássicos **mil-folhas** e **bifes Wellington** até aos simples **folhados**, **palmiers** e a base do nosso famoso **Pastel de Nata**.

Produtos Laminados Dados de Mercado

Os produtos folhados franceses, como croissants e pains au chocolat, representam

57%

do volume da viennoiserie na Europa.

Fonte: Gira 2018, EU 14



Dentro destes clássicos, os consumidores estão curiosos por experimentar **novos formatos e vivenciar diferentes texturas.**

72%

GLOBAL

Gosta de experimentar comida com **diferentes texturas**

69%

GLOBAL

Gosta de experimentar comida com **novos formatos**

64%

GLOBAL

Concorda que a comida com **bom aspeto também sabe bem**

57%
2018

59%
2021





Na sua busca por um **estilo de vida mais saudável**, os consumidores seguem dois caminhos...

65%
GLOBAL

Prefere não abdicar do sabor tradicional e opta por **consumir menos ou porções mais pequenas**

62%
GLOBAL

Prefere opções mais saudáveis **sem abdicar do consumo ou das ocasiões especiais**

Como criar diferenciação?

Criar iguarias irresistíveis que despertam os sentidos

“Brincar”
com texturas



Volume &
tamanho



Ingredientes
de luxo



Recheios
ricos



Frutos:
cor, frescura &
premium



Cremes
com efeitos
espiral



Croissant de massa mãe com sabor intenso

Croissant com uma textura sublime, destacando-se pelo sabor envolvente e intenso da manteiga e por notas aromáticas requintadas de caramelo.



Croissant Campestre

Um dos croissants mais deliciosos e saudáveis, com sementes variadas (sementes de girassol, linhaça). Este croissant é rico em fibras, o que o torna numa opção equilibrada e saudável para um pequeno-almoço à francesa.

Recomenda-se acompanhar com o melhor queijo.

Cereais e sementes, cereais integrais e massa mãe são ingredientes poderosos no pão



Croissants de manteiga com cereais variados

Como comunicar no digital?

Pão de Hamburger Croissant

Quer seja para uma refeição doce ou salgada, leve ou mais indulgente, este pão de hamburger croissant é perfeito para as suas receitas tradicionais ou para reinventar os seus clássicos preferidos.

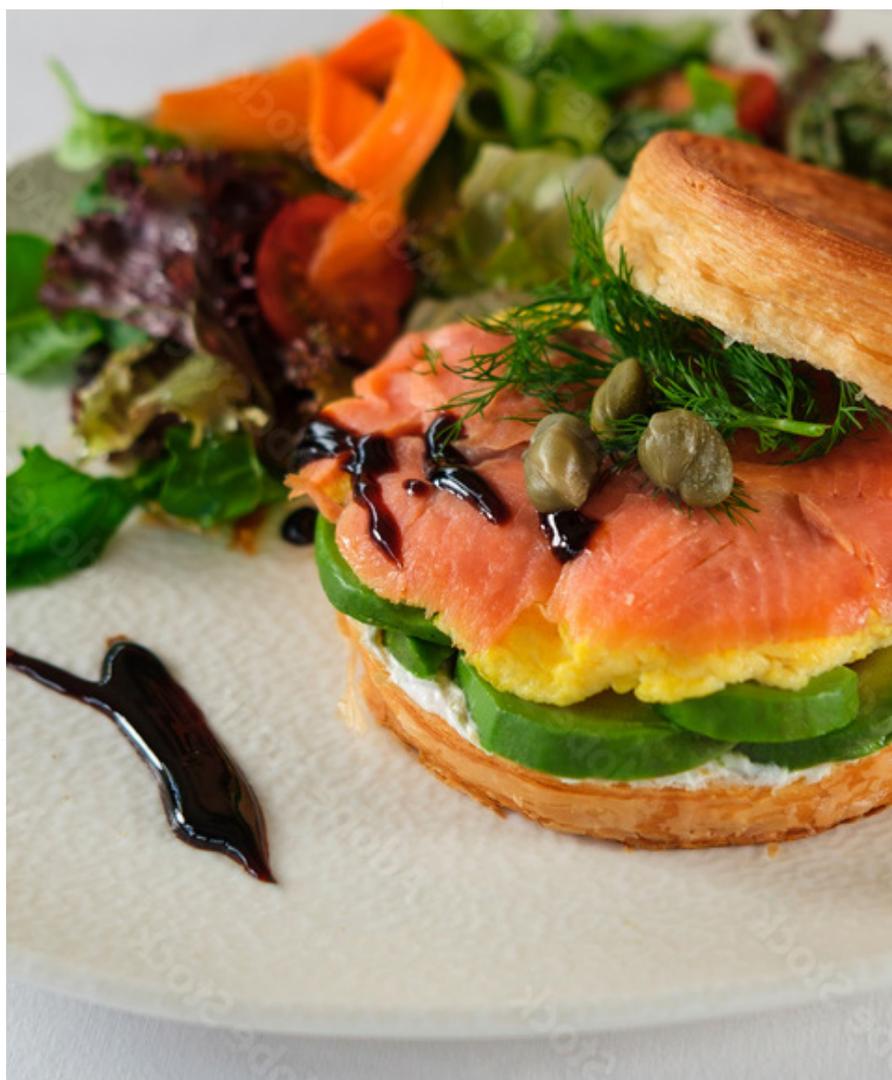
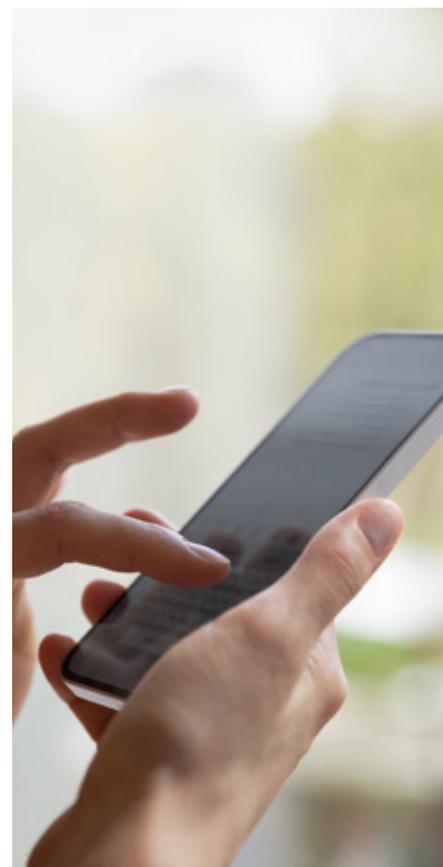


52%
GLOBAL

Gosta visualizar através dos meios online a oferta das especialidade em lojas locais

47%
2021

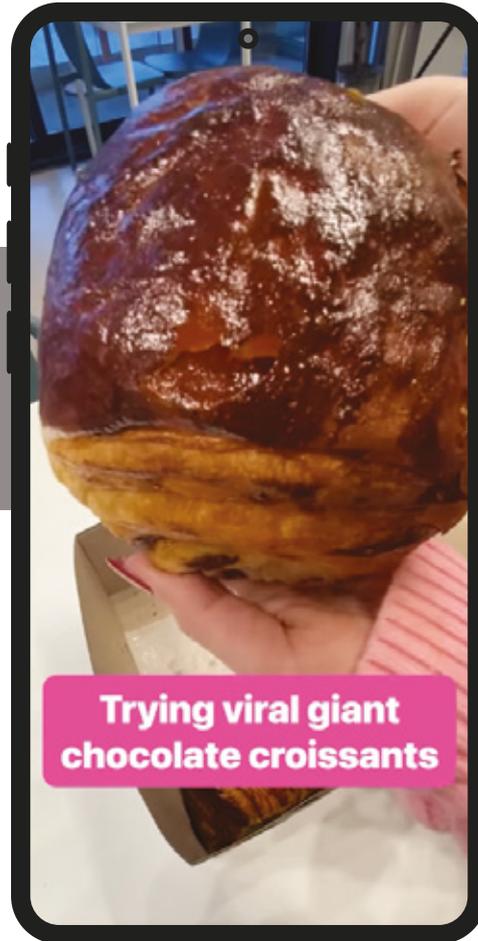
Fonte: Taste Tomorrow by Puratos - trends survey



Fonte: Taste Tomorrow by Puratos - trends survey

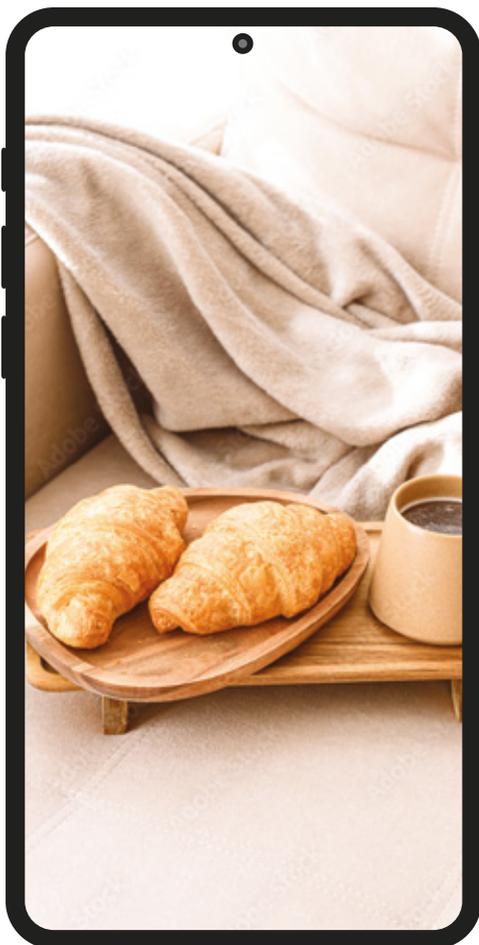


Inovar nos formatos



Pão de Chocolate
Tamanho XXL

Trying viral giant
chocolate croissants



Comunicação
mais emocional
que transmita
sensação de
conforto e estar
em casa



Caracol Old Amsterdam –
uma tentação cremosa
com o sabor intenso do
queijo 'Old Amsterdam'

Receitas





Inspire-se...



Caracol de Praliné

INGREDIENTES

MASSA

Tegral Croissant	1000 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água gelada	500 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Mimetic	500 g
Praliné à L'Ancienne	125 g

MODO DE OPERAR

MASSA

Amassadura	Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade.
-------------------	--

Temperatura massa 18°C

Método	Colocar a Mimetic no centro da massa. Dar três voltas simples. Laminar a 3,5 mm cortar tiras de 2,5x50 cm, peças com 80 g. Colocar em aro com Ø10 cm por 4, previamente untados com Mimetic e açúcar mascavado.
--------	---

Fermentação

Fermentação final 30 minutos a 30°C temperatura e 70% humidade.

Cozedura forno rotativo

Temperatura 170°C.

Tempo 25 minutos.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Montagem Laminar a Mimetic, barrar com o **Praliné à L'Ancienne**, fechar, ficando com o praliné dentro da **Mimetic**.

Decoração Colocar em espiral 15 g de **Praliné à L'Ancienne** por cima de cada peça, decorar com avelãs.

Nº unidades 23 unidades.



Enrolado de Salmão

INGREDIENTES

MASSA

Tegral Croissant	1000 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água gelada	500 g

RECHEIO

Queijo creme	150 g
Salmão fumado	400 g
Canónigos	400 g

MONTAGEM & DECORAÇÃO

Mimetic	500 g
Graindesign Black & White	168 g

MODO DE OPERAR

MASSA

Amassadura

Amassadeira espiral Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade.
Temperatura massa: 18°C

Método

Colocar a **Mimetic** no centro da massa.
Dar uma volta livro mais uma simples.
Laminar a 4mm, cortar tiras 30x4cm, 70 por peça.
Untar as formas Ø6 cm por 6 cm de altura, com **Mimetic** e salpicar com **Graindesign Black & White** 6g por peça. Fermentar.

Fermentação

Fermentação final 30 minutos a 30°C temperatura e 70% humidade.

Cozedura forno rotativo

Temperatura 170°C.
Tempo 30 minutos.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Montagem Recheiar com o queijo creme, o salmão e os canónigos.
unidades 28 unidades.

Caramelizado

INGREDIENTES

MASSA BRANCA

Tegral Talento Croissant	1000 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água gelada	500 g

MASSA VERMELHA

Tegral Talento Croissant	500 g
Levedura Okedo Ouro	10 g
Água gelada	250 g
Corante Cosmos vermelho	15 g

LEITE CREME

Leite	500 g
Creme tradição	150 g
Casca limão	1 uni.
Pau de Canela	1 uni.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Mimetic	500 g
Sunset Glaze	qb

MODO DE OPERAR

MASSA BRANCA

Amassadura	Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade. Temperatura da massa 18°C. Reservar em frio.
------------	---

MASSA VERMELHA

Amassadura	Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade. Temperatura da massa 18°C. Reservar em frio.
------------	---

Montagem	Colocar 500 g de Mimetic no centro, dar três voltas simples. Laminar a 8 mm. Dispor 330 g de Massa Vermelha por cima, preenchendo toda a superfície da Massa Branca . Laminar a 4 mm. Cortar tiras finas 1 cm de metade da massa e dispor por cima na outra metade. Laminar a 3,5 mm espessura final. Cortar tiras de 4x27cm. 62g. Dobrar a massa a meio e dispor num aro Ø10x4 cm, cortar um disco da massa e colocar no centro 18 g. Fermentar.
----------	--

Fermentação	45 minutos a 30°C temperatura e 70% humidade. Pintar com Sunset Glaze , diluído em água a 50%.
-------------	--

Cozedura forno rotativo

Temperatura	170°C.
Tempo	25 minutos.

LEITE CREME

Preparação	Ferver o leite com a casca de limão e o pau de canela, deixar arrefecer. Misturar o Creme tradição e bater bem. Verter num tapete 50 g cada unidade. Congelar e reservar.
------------	---

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Recheio	Leite creme.
Decoração	Colocar por peça 10 g de açúcar mascavado e queimar com o maçarico.
Nº unidades	30 unidades.





Cesto Salgado

INGREDIENTES

MASSA

Tegral Croissant	1000 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água gelada	500 g

MOLHO TOMATE

Pizzatop	80 g
Água	375 g

RECHEIO

Cebola	240 g
Tomate cherry	200 g
Bacon cubos	300 g
Milho	150 g
Cogumelos frescos laminados	400 g
Queijo mozzarella fresco	620 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Mimetic	500 g
---------	-------

MODO DE OPERAR

MASSA

Amassadura

Amassadeira espiral Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade.

Temperatura massa 18°C

Método

Colocar a **Mimetic** no centro da massa. Dar uma volta livro mais uma simples. Laminar a 4mm, cortar quadrados 12x12cm, 65 g por peça. Cortar os vértices, dobrar ligeiramente para dentro. Colocar uma forma no centro da massa e fermentar.

Fermentação

Fermentação final 30 minutos a 30°C temperatura e 70% humidade.

Cozedura forno rotativo

Temperatura 170°C.

Tempo 25 minutos.

RECHEIO

Processo Refogar a cebola com o bacon, adicionar os restantes ingredientes.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Recheio 15 g de molho de tomate por peça.

Decoração Colocar o recheio e por cima 4 cubos de queijo mozzarella fresco, 10 g por peça.

Nº unidades 31 unidades.

Cesto Salgado Atum

INGREDIENTES

MASSA

Tegral Croissant	1000 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água gelada	500 g

MOLHO TOMATE

Pizzatop	80 g
Água	375 g

RECHEIO

Cebola	150 g
Atum	400 g
Delícias do mar	400 g
Azeitona preta laminada	150 g
Azeitona verde laminada	150 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Mimetic	500 g
---------	-------

MODO DE OPERAR

MASSA

Amassadura

Amassadeira espiral Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade.

Temperatura massa 18°C

Método

Colocar a **Mimetic** no centro da massa. Dar uma volta livro mais uma simples. Laminar a 4mm, cortar quadrados 12x12cm, 65 g por peça. Cortar os vértices, dobrar ligeiramente para dentro. Colocar uma forma no centro da massa e fermentar.

Fermentação

Fermentação final 30 minutos a 30°C temperatura e 70% humidade.

Cozedura forno rotativo

Temperatura 170°C.

Tempo 25 minutos.

RECHEIO

Processo Refogar a cebola, adicionar os restantes ingredientes.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Recheio 15 g de molho de tomate por peça.

Decoração Colocar o recheio.

Nº unidades 31 unidades.



Croissant Brownie

INGREDIENTES

MASSA

Tegral Croissant	1000 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água gelada	500 g

BASE BROWNIE

Tegral Satin Brownie	1000 g
Margarina Aristo Bolo Rei	450 g
Ovos	450 g
Belcolade Selection Negro CT	200 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Mimetic	500 g
---------	-------

MODO DE OPERAR

MASSA

Amassadura
Amassadeira espiral Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade.

Temperatura massa 18°C

Método Colocar a **Mimetic** no centro da massa. Dar uma volta simples e uma volta livro. Laminar a massa a 3mm. Cortar triângulos 30x9cm. 75g

Fermentação

Fermentação final 90 minutos a 30°C temperatura e 70% humidade.

Cozedura

Temperatura 170°C.

Tempo 25 minutos.

BASE BROWNIE

Método Misturar o **Tegral Satin Brownie** com os ovos e bater com raquete durante 3 minutos em 2ª velocidade. Adicionar a **Margarina Aristo Bolo Rei** e o **Belcolade Selection Negro Cacao-Trace** e bater mais 2 minutos. Colocar o batido num tabuleiro 25x40cm, previamente forrado com papel siliconizado

Temperatura forno 200°C.

Tempo cozedura 18 minutos. Reservar

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Montagem Cortar o croissant, colocar uma tira de **Brownie** dentro, 50g, e uma tiras para cima 5g

Nº unidades 27 unidades.



Croissant Tiramisù

INGREDIENTES

MASSA BRANCA

Tegral Talento Croissant	500 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água gelada	250 g

MASSA DE CHOCOLATE

Tegral Talento Croissant	900 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água gelada	550 g
Chocolanté Cocoa Powder	100 g

CREME TIRAMISÙ

Chantypak	250 g
Deli Cheesecake	250 g
Gemas	120 g
Açúcar	150 g
Água	80 g
Bavarois Neutro	80 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Mimetic	500 g
---------	-------

MODO DE OPERAR

MASSA BRANCA

Amassadura	Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade. Temperatura da massa 18°C. Reservar em frio.
------------	---

MASSA DE CHOCOLATE

Amassadura	Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade. Temperatura da massa 18°C. Reservar em frio.
Montagem	Colocar 500 g de Mimetic no centro da massa de chocolate, dar uma volta livre e uma volta simples. simples. Laminar a 8mm Dispor 330 g de Massa Branca por cima, preenchendo toda a superfície da Massa de Chocolate . Laminar a 3,5mm. Fazer peças com 100g, fermentar.
Fermentação	45 minutos a 30°C temperatura e 70% humidade. Pintar com Sunset Glaze .

Cozedura forno rotativo

Temperatura	170°C.
Tempo	25 minutos.

CREME TIRAMISÙ

Preparação	Bater as gemas com o açúcar até esbranquiçar. Ferver o Chantypak , verter sobre as gemas. Juntar o Bavarois misturado com a água, envolver tudo. Colocar no frio até ficar fresco. Bater em velocidade rápida até obter um creme montado.
------------	--

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Montagem	Recheiar com o Creme Tiramisù 30+10 por cima, polvilhar com cacau em pó.
Nº unidades	23 unidades



Cubo Chocolait

INGREDIENTES

MASSA BRANCA

Tegral Talento Croissant	500 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água gelada	250 g

MASSA DE CHOCOLATE

Tegral Talento Croissant	900 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água gelada	550 g
Chocolanté Cocoa Powder	100 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Mimetic	500 g
----------------	-------

MODO DE OPERAR

MASSA BRANCA

Amassadura	Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade. Temperatura da massa 18°C. Reservar em frio.
------------	---

MASSA DE CHOCOLATE

Amassadura	Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade. Temperatura da massa 18°C. Reservar em frio.
Montagem	Colocar 500 g de Mimetic no centro, dar três voltas simples. Laminar a 8 mm. Dispor 330g de massa de chocolate por cima, preenchendo toda a superfície da massa branca. Laminar a 4mm. Cortar tiras finas de metade da massa, e dispor por cima na outra metade. Laminar a 3,5mm espessura final. Cortar tiras de 4x15cm. Dispor 2 tiras por cima uma da outra, formando um sinal +, dobrar as pontas para dentro 50g total, virar a peça ao contrário. Fermentar.
Fermentação	30 minutos a 30°C temperatura e 70% humidade. Pintar com Sunset Glaze .

Cozedura forno rotativo

Temperatura	170°C.
Tempo	25 minutos.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Montagem	Rechear com 35 g de Carat Supercrem Chocolait por peça.
Nº unidades	47 unidades.



Quiche Folhada

INGREDIENTES

MASSA

Tegral Talento Croissant	1000 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água gelada	500 g

RECHEIO

Cebola	200 g
Pimento verde	200 g
Pimento vermelho	200 g
Pimento amarelo	200 g
Cogumelos laminados frescos	400 g

MONTAGEM & DECORAÇÃO

Mimetic	500 g
Queijo emental	820 g

MODO DE OPERAR

MASSA

Amassadura	Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade. Temperatura da massa 18°C.
------------	--

Método	Colocar a Mimetic no centro da massa. Dar uma volta livre mais uma simples. Laminar a 4 mm. Cortar tiras finas de metade da massa, e dispor por cima na outra metade. Laminar a 4 mm espessura final. Cortar peças com o cortante nº100. Laminar as peças a 2,5 mm, para ficar oval, peso 50 g. Colocar 10 g de queijo por cima da peça, fechar. Virar a peça para cima, fazer um corte por cima. Fermentar.
--------	---

Fermentação

Fermentação final	30 minutos a 30°C temperatura e 70% humidade.
-------------------	---

Cozedura forno rotativo

Temperatura	170°C.
Tempo	25 minutos.

RECHEIO

Processo	Refogar a cebola com o bacon, adicionar os restantes ingredientes.
----------	--

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Montagem	Rechear 40 g por peça.
----------	------------------------



Roll Coco e Avelã

INGREDIENTES

MASSA

Tegral Croissant	1000 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água gelada	500 g

COCO CROCANTE

Açúcar	100 g
Água	30 g
Coco ralado	100 g

MONTAGEM & DECORAÇÃO

Mimetic	500 g
Coco Crocante	230 g
Carat Supercrem Nutty White	1125 g

MODO DE OPERAR

MASSA

Amassadura

Amassadeira espiral Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade.

Temperatura massa 18°C

Método

Colocar a **Mimetic** no centro da massa.

Dar três voltas simples.

Laminar a 3,5mm, cortar tiras de 2,5x60cm, peças com 80 g. rolar a peça no **Coco Crocante** 4 g por peça, colocar num aro de Ø10 cm, untado com **Puralix**.

Fermentação

Fermentação final 30 minutos a 30°C temperatura e 70% humidade.

Cozedura forno rotativo

Temperatura 170°C.

Tempo 25 minutos.

COCO CROCANTE

Método

Misturar todos os ingredientes levar a fonear até dourar.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Montagem

Rechear com **Carat Supercrem Nutty White**, 45g em cada peça.

Decoração

Surfin

Nº unidades

25 unidades



Trança de Maçã

INGREDIENTES

MASSA

Tegral Talento Croissant	1000 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água gelada	500 g

MONTAGEM & DECORAÇÃO

Mimetic	500 g
Fruitfil Maçã e Canela	990 g
Hortelã fresca	10 g
Ambiente	1000 g
Canela em pó	5 g

MODO DE OPERAR

MASSA

Amassadura	Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade. Temperatura da massa 18°C.
------------	--

Método

Método	Colocar a Mimetic no centro da massa. Dar uma volta simples e uma volta livro. Laminar a massa a 3mm. Cortar retângulos 30x4cm. 80g Fazer um corte ao meio, entrançar, fermentar. Misturar a hortelã com o Fruitfil Maçã e Canela , colocar 40 g por cima de cada peça depois de fermentada.
--------	--

Fermentação

Fermentação final	90 minutos a 30°C temperatura e 70% humidade.
-------------------	---

Cozedura

Temperatura	170°C.
Tempo	25 minutos.

MONTAGEM & DECORAÇÃO

Decoração	Fazer um frisado de nata Ambiente batida com canela em pó 40 g por peça. Decorar com maçã fresca.
Nº unidades	25 unidades.

Soluções Puratos

Coberturas e
decorações

Recheios
e inclusões

Bases



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

	EAN	CÓDIGO	NOME	EMBALAGEM
Mixes de Panificação	5604093001132	4113446	Tegral Croissant	Saco 15 kg
	5604093002139	4113489	Talento Croissant	Saco 15 kg
Decoração	8718053465616	4021026	Graindesign Black & White	Saco 5 kg
	5600602483468	4016657	Surfin	Saco 5 kg
	5410687014903	4109302	Chocolanté Cocoa Powder	Caixa 3 kg
Margarinas e Gorduras Especiais	5604093001293	4113561	Puralix	Jericã 5L
	5410687132621	4015329	Aristo Bolo Rei	Caixa 10 kg
	5410687088515	4109769	Mimetic	Caixa 10 kg
	5410687119790	4010298	Alfil Bolo Rei MB	Caixa 4x5 kg
	5410687043699	4109308	Aristo Lux MB	Caixa 5x2 kg
	5410687501724	4109314	Aristo Croissant	Caixa 10 kg
	5410687104239	4110081	Aloha Bolo Rei MB	Caixa 20 kg
	5410687012206	4109487	Aloha Crema MB	Caixa 20 kg
	5410687105922	4110194	Aloha Folhados MB	Caixa 10x2 kg
Levedura	5410687017409	4007954	Levedura Okedo Ouro	Caixa 10 kg
Cremes	5410687100828	4102707	Pizzatop	Caixa 4 kg
	5604093003310	4113506	Creme Tradição	Saco 15 kg
	5410687507405	4101039	Deli Cheesecake	Balde 5 kg
Mix de Pastelaria	5604093014897	4019223	Tegral Satin Brownie	Saco 10 kg
	5410687090969	4002555	Bavarois Neutre	Caixa 5 kg
Recheio e Cobertura de Frutos	5604093013616	4 011366	Fruitfil Macã & Canela	Balde 5 kg
Natas Vegetais	5410687005826	4101670	Chantypak	Caixa 12 L
	5410687504473	4100282	Ambiente	Caixa 12 L
Pralinés, Recheios e Coberturas de Chocolate	3660407046703	4100622	Praliné à L'Ancienne	Balde 5 kg
	5604093016136	4028392	Supercrem Chocolait	Balde 3 kg
	5410687121878	4010992	Supercrem Nutty White	Balde 5 kg
	5414477064352	4006947	Belcolade Selection Negro	Caixa 2x5 kg
Alternativa Pintura de Ovo	5410687131372	4005719	Sunset Glaze	Caixa 12 L



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