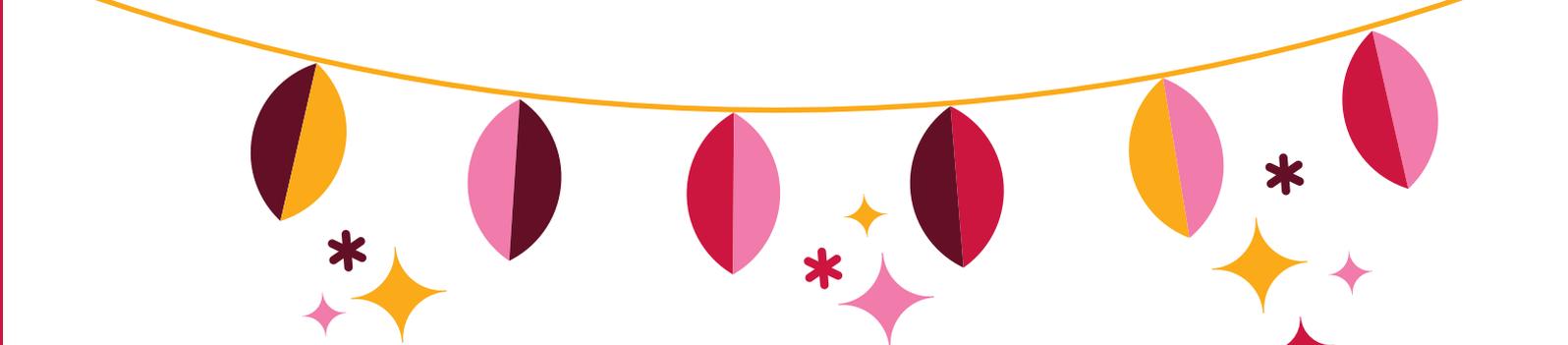


Receituário de Natal 2022







Índice

Avalanche	2
Bûche de Noël	4
Chocolate Quente & Companhia	6
Chuva de Estrelas	8
Coroa Natalícia	10
Doces Tentações	12
Estrela Guia	14
Feliz Ano Novo!	16
Floresta Vermelha	18
Lapónia	20
Luzes na Cidade	22
Natal Tropical	24
Ouro, Incenso, Mirra.. Chocolate!	26
Pinheiro Branco	28
Presente Perfeito	30
Primeira Neve	32



Avalanche



Ingredientes

1. Base Biscuit

Tegral Biscuit 4x4	1000 g
Água	200 g
Ovos	600 g

2. Cake de Amêndoa

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

Modo de Operar

Base Biscuit

Bater todos os ingredientes, 10 minutos, em velocidade rápida. Reservar.

Cake de Amêndoa

Misturar muito bem todos os ingredientes. Envolver com a *Base Biscuit*, até obter uma mistura homogênea. Colocar ±400g por cada forma ø16cm, previamente untada com **Puralix**.
Temperatura do forno: ±180°C.
Tempo de cozedura: ±30 minutos.

Montagem / Decoração

Abrir o *Cake de Amêndoa* em 3 partes. Recheiar o primeiro disco com ±100g de **Pralicroc**.
O segundo disco com ±100g de **Deli Yema**.
Barrar o bolo com ±100g de **Decolux**.
Cobrir com ±90g de **Decorcrem White** fundido.
Decorar como a foto, com pinheiros feitos em **Belcolade Selection Blanc CT** "verde" (±40g).
Peso da peça: ±830g.



Bûche de Noël



Ingredientes

1. Biscuit de Chocolate

Tegral Biscuit 4x4 Chocolate	1000 g
Água	500 g
Ovos	750 g

2. Mousse de Chocolate e Avelã

Ambiente	1000 g
Nutolade	300 g

Modo de Operar

Biscuit de Chocolate

Bater os ingredientes com 50% de água, durante 10 minutos em velocidade 14. Adicionar a restante água e bater mais 2 minutos na mesma velocidade. Colocar $\pm 1000\text{g}$ por cada tabuleiro previamente forrado com papel forno. Temperatura do forno: $\pm 220^\circ\text{C}$. Tempo de cozedura: ± 8 minutos.

Mousse de Chocolate e Avelã

Bater os dois ingredientes até obter um creme montado.

Montagem / Decoração

Enrolar a pasta com $\pm 500\text{g}$ de *Mousse de Chocolate e Avelã*. Barrar a torta com $\pm 200\text{g}$ da mesma *Mousse*. Fazer o rendado por cima do tronco com a mesma *Mousse* ($\pm 180\text{g}$). Decorar com na foto, com filigranas em **Belcolade Selection Noir CT** ($\pm 50\text{g}$). Esta receita dá para 3 troncos. Peso da peça: $\pm 700\text{g}$.



Chocolate Quente & Companhia



Ingredientes

1. Cookie Americana de Chocolate

Tegral Satin Brownie CT	1000 g
Belcolade Noir Selection CT	600 g
Margarina Aristo Bolo Rei	250 g
Ovos	360 g
Belcolade Grains CT	600 g

Modo de Operar

Cookie Americana de Chocolate

Misturar **Tegral Satin Brownie CT** com os ovos e bater com raquete durante 3 minutos.

Adicionar **Margarina Aristo Bolo Rei** e o **Belcolade Noir Selection CT** (derretidos) e bater mais 2 minutos. Por fim, incorporar o **Belcolade Grains CT**.

Montagem / Decoração

Formatizar peças de ± 50 gramas e fornecer.

Temperatura: 190°C.

Tempo: ± 12 minutos.

Depois de frias, decorar como na foto, com 20g de **Decorcrem White** ou filigranas em chocolate.

Peso da peça: ± 70 g.



Chuva de Estrelas



Ingredientes

1. Cake de Amêndoa

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

2. Rock Glaze Caramelo Salgado

Belcolade Selection Lait CT	500 g
Pralicrac Caramelo Salgado	125 g
Óleo	25 g
Amêndoa Triturada	100 g

Modo de Operar

Cake de Amêndoa

Misturar muito bem todos os ingredientes.
Colocar ± 400 g por cada forma rectangular 10x20cm, previamente untada com **Puralix**.
Temperatura do forno: $\pm 160^{\circ}\text{C}$.
Tempo de cozedura: ± 45 minutos.

Rock Glaze Caramelo Salgado

Derreter o **Belcolade Selection Lait CT**, misturar o óleo, o **Pralicrac Caramelo Salgado** e envolver a **Amêndoa Triturada**.

Montagem / Decoração

Com uma boquilha lisa larga, colocar ± 250 g de **Deli Caramelo Salgado** por cima da peça e congelar.
Banhar toda a peça com ± 100 g de **Rock Glaze Caramelo Salgado**.
Decorar como a foto.
Peso da peça: ± 750 g.



Coroa Natalícia



Ingredientes

1. Cake Red Velvet

Tegral Satin Cake Red Velvet	600 g
Água	140 g
Ovos	250 g
Óleo	190 g
Leite	140 g

2. Mousse de Frutos Vermelhos

Starfruit Frutos Vermelhos	150 g
Belcolade Selection Blanc CT	150 g
Leite	100 g
Massa de gelatina	90 g
Chantypak	500 g

Modo de Operar

Cake Red Velvet

Misturar muito bem todos os ingredientes.
Colocar o batido num tabuleiro de 75x45 cm previamente forrado com placas de Silpat ou papel de forno.
Temperatura do forno: $\pm 250^{\circ}\text{C}$.
Tempo de cozedura: ± 5 minutos

Mousse de Frutos Vermelhos

Colocar o **Starfruit Frutos Vermelhos** a ferver com o leite, verter sobre o **Belcolade Selection Blanc CT** e mexer até ficar cremoso.
Juntar a gelatina derretida.
Seguidamente, deixar arrefecer e adicionar o **Chantypak** ligeiramente batido.

Montagem / Decoração

Colocar ± 250 g de *Mousse de Frutos Vermelhos* no aro com o formato de anel.
Colocar um disco de ± 45 g de *Cake Red Velvet* por cima e sobrepor ± 100 g de **Topfil Framboesa**.
Encher o restante molde com ± 250 g de *Mousse de Frutos Vermelhos* e finalizar com outro disco de ± 45 g de *Cake Red Velvet*.
Levar a congelar.
Depois de bem congelado, desenformar e cobrir com ± 80 g de **Miroir Glassage Chocolat Blanc CT "vermelho"** a 33°C .
Decorar como na foto.
Peso da peça: ± 770 g.



Doces Tentações



Ingredientes

1. Massa Donut

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

Modo de Operar

Massa

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

Tempo de estanca em bloco: ±10 minutos. Dividir unidades de ±50g e enrolar.

Espalmar a bola e cortar o centro com o cortante 20.

Arrumar os donuts num tabuleiro untado com **Spraylix** e deixar fermentar durante 45 minutos.

Fritar em óleo a 170°C durante 1m30s de cada lado. Deixar arrefecer.

Montagem / Decoração

Cobrir a superfície com ±20g de **Decorcrem White** ou **Decorcrem Dark**.

Decorar como na foto.

Peso da peça: ±70 g.



Estrela
Guia



Ingredientes

1. Trufa Âmbar

Chantypak	250 g
Trimoline	25 g
Belcolade Selection Âmbar CT	850 g

2. Trufa Negra 73%

Chantypak	250 g
Trimoline	25 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% CT	500 g

Modo de Operar

Trufa Âmbar

Ferver o **Chantypak** com o **Trimoline**.
Verter sobre o **Belcolade Selection Âmbar CT** e mexer até ficar homogéneo.
Passar pela varinha mágica até ficar homogéneo.
Depois de estabilizada a ganache, fazer bolas do tamanho desejado.
Deixar secar em ambiente fresco e seco.
Cobrir as trufas com **Belcolade Selection Âmbar CT** previamente temperado. Deixar cristalizar.

Trufa Negra 73%

Ferver o **Chantypak** com o **Trimoline** e verter sobre o **Belcolade Origins Noir Vietnam 73% CT**.
Passar pela varinha mágica até ficar homogéneo.
Depois de estabilizada a ganache, fazer bolas do tamanho desejado.
Deixar secar em ambiente fresco e seco.
Cobrir as trufas com **Belcolade Origins Noir Vietnam 73% CT** previamente temperado. Deixar cristalizar.

Montagem / Decoração

Fazer 4 triângulos do mesmo tamanho com **Belcolade Selection Noir CT** "temperado" (± 50 g cada), e uma base quadrada de 12x12cm (± 150 g).
Colar os triângulos.
Encher com ± 300 g de trufas, virar e colar a base.
Decorar com frutos secos (± 40 g), como na imagem.
Peso da peça: ± 700 g.



Feliz Ano
Novo!



Ingredientes

1. Base Brownie

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

2. Mousse de Caramelo

Chantypak (1)	150 g
Belcolade Selection Âmbar CT	300 g
Massa de gelatina	90 g
Chantypak (2)	500 g

Modo de Operar

Base Brownie

Misturar **Tegral Satin Brownie CT** com os ovos e bater com raquete durante 3 minutos em 2ª velocidade.

Adicionar **Margarina Aristo Bolo Rei** e o **Belcolade Noir Selection CT**, derretidos, e bater mais 2 minutos.

Colocar ±300 g de massa numa forma de Ø16 cm, com ±100 g de frutos secos por cima.

Temperatura do forno: ±200°C-teto, 190°C-lar.

Tempo de cozedura: ±25 minutos.

Mousse de Caramelo

Colocar o **Chantypak (1)** a ferver, verter sobre o **Belcolade Selection Âmbar CT** e mexer até ficar cremoso. Juntar a massa de gelatina derretida.

Seguidamente deixar arrefecer e adicionar o **Chantypak (2)** ligeiramente batido.

Montagem / Decoração

Deixar arrefecer a *Base Brownie*.

Com um saco pasteleiro em espiral, colocar ±150 g de **Deli Caramelo Salgado** por cima do brownie e colocar dentro de um aro Ø18 cm, com 5 cm de altura.

Encher o aro com ±350 g de *Mousse de Caramelo* e congelar.

Glacear a peça com ±80g de **Miroir Glassage Chocolat Blanc CT** a 32°C.

Decorar como na foto.

Peso da peça: ±980 g.



Floresta Vermelha



Ingredientes

1. Cake Red Velvet

Tegral Satin Cake Red Velvet	1000 g
Óleo	300 g
Ovos	350 g
Água	225 g

2. Recheio de Morango

Topfil Origens Morango	100 g
Deli Cheesecake	100 g
Ambiente	100 g

Modo de Operar

Cake Red Velvet

Bater todos os ingredientes, em velocidade média, durante ±4 minutos.

Colocar ±350g em cada forma de Ø14 cm, previamente untadas com **Puralix**.

Temperatura do forno: ±160°C.

Tempo de cozedura: ±45 minutos.

Recheio de Morango

Bater todos os ingredientes, até obter um creme firme.

Montagem / Decoração

Abrir o *Cake Red Velvet* em 2 partes e rechear cada disco com ±50g de *Recheio de Morango*.

Barrar todo o bolo com ±150g de **Ambiente** "vermelha" previamente batida.

Colocar por cima ±100g de **Decorcrem White** e deixar escorrer.

Decorar como na foto.

Peso da peça: ±1010g.



Lapónia



Ingredientes

1. Biscuit

Tegral Biscuit Tortas	1000 g
Água	600 g
Ovos	750 g

2. Biscuit Café

Tegral Biscuit Tortas	1000 g
Água	600 g
Ovos	750 g
Classic Coffee	100 g

3. Mousse de Café

Chantypak (1)	300 g
Belcolade Selection Lait CT	400 g
Classic Coffee	50 g
Massa de gelatina	170 g
Chantypak (2)	1000 g

Modo de Operar

Biscuit

Bater os ingredientes com 50% da água, 10 minutos em velocidade 14. Adicionar a restante água e bater mais 2 minutos na mesma velocidade. Colocar ±1000g por cada tabuleiro previamente forrados com papel forno.
Temperatura do forno: ±220°C.
Tempo de cozedura: ±8 minutos.

Biscuit Café

Bater os ingredientes com 50% de água, 10 minutos em velocidade 14. Adicionar a restante água e bater mais 2 minutos mesma velocidade. Colocar ±1000g por cada tabuleiro previamente forrados com papel forno.
Temperatura do forno: ±220°C.
Tempo de cozedura: ±8 minutos.

Mousse de Café

Colocar o **Chantypak (1)** a ferver com o **Classic Coffee**, verter sobre o **Belcolade Selection Lait CT**, mexer até ficar cremoso, e juntar a massa de gelatina derretida.
Deixar arrefecer e adicionar o **Chantypak (2)** ligeiramente batido.

Montagem / Decoração

Enrolar uma pasta de *Biscuit Café* com ±200g de **Supercrem Nutty White** e reservar.

Forrar uma forma meia cana com ½ pasta de ±350 g de *Biscuit*. Encher a forma com 50% de *Mousse de Café* (±225 g) e colocar no interior a torta reservada. Colocar no frio para estabilizar.

Decorar como na foto, com filigranas feitas com ±50 g de **Belcolade**.

Peso de cada peça: ±700 g com decoração de ±100 g de **Brownie** por cima.



Luzes na Cidade



Ingredientes

1. Cake de Noz

Tegral Satin Cake Noz	2500 g
Água	500 g
Ovos	800 g
Óleo	500 g

2. Creme Francês

Creme francês	1000 g
Água	1000 g

3. Base Bolacha

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

Modo de Operar

Cake de Noz

Misturar muito bem todos os ingredientes.
Colocar ± 1400 g por cada tabuleiro (x3) previamente forrados com placas de Silpat.
Temperatura do forno: $\pm 250^{\circ}\text{C}$.
Tempo de cozedura: ± 6 minutos.

Creme Francês

Bater os dois ingredientes até obter um creme montado.

Base Bolacha

Bater com uma raquete todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.
Laminar a massa a 2mm de espessura, cortar as peças em formato de triângulo ($\pm 100\text{g}$) cada. Cortar círculos dentro da peça. Fornear
Temperatura do forno: $\pm 180^{\circ}\text{C}$.
Tempo de cozedura: ± 12 minutos.

Montagem / Decoração

Colocar uma pasta de *Cake de Noz* e barrar com ± 1000 g de **Pralicrac Caramelo Salgado**.
Sobrepor nova pasta de *Cake de Noz*. Barrar com ± 600 g de Creme Francês.
Colocar um tabuleiro por cima desta montagem e fazer pressão para ficar nivelada.
Aplicar ± 1000 g de **Fruitfil Abóbora** por toda a superfície.
Cortar peças do tamanho do triângulo com ± 750 g cada.
Sobrepor a bolacha com ± 90 g e decorar como na foto.
Peso da peça: ± 840 g.



Natal Tropical



Ingredientes

1. Cake de Lima-Limão

Tegral Satin Muffin Lima-Limão	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	200 g
Leite	200 g
Corante Gel Verde	2 g

2. Gelatinado de Maracujá

Fruitfil Maracujá	3000 g
Starfruit Maracujá	1500 g
Massa de Gelatina	560 g

3. Mousse de Caramelo

Chantypak (1)	450 g
Belcolade Selection Âmbar CT	600 g
Massa de gelatina	270 g
Chantypak (2)	1500



Modo de Operar

Cake Lima-Limão

Bater todos os ingredientes em velocidade média, durante 2 minutos com a raquete.

Colocar ± 1300 g por cada tabuleiro (x4) previamente forrados com placas de Silpat.

Temperatura do forno: $\pm 250^{\circ}\text{C}$.

Tempo de cozedura: ± 5 minutos.

Gelatinado de Maracujá

Ferver o **Starfruit Maracujá**, e juntar a massa de gelatina.

Juntar o **Fruitfil Maracujá**, e mexer bem.

Verter sobre um plástico (x3) tabuleiros de 75x45cm e congelar.

Mousse de Caramelo

Colocar o **Chantypak (1)** a ferver, verter sobre o **Belcolade**

Selection Âmbar CT e mexer até ficar cremoso. Juntar a massa de gelatina derretida.

Deixar arrefecer e adicionar o **Chantypak (2)** ligeiramente batido.

Montagem / Decoração

Colocar uma pasta de *Cake de Lima-Limão* e sobrepor uma pasta com ± 1686 g de *Gelatinado de Maracujá*.

Barrar com 1/3 da *Mousse de Caramelo*.

Repetir o processo anterior mais duas vezes. Finalizar com uma pasta de *Cake de Lima-Limão*.

Cortar com os tamanhos desejados.

Decorar com na foto.

Peso da peça: ± 400 g.

~~Ouro, Incenso,~~
~~Mirra...~~
Chocolate!



Ingredientes

1. Cake de Chocolate

Tegral Satin Cake Chocolate	1900 g
Leite	450 g
Água	450 g
Ovos	800 g
Óleo	600 g

2. Creme Doce Leite

Ambiente	1000 g
Deli Doce de Leite	300 g
Bavarois Neutre	50 g

Modo de Operar

Cake de Chocolate

Misturar muito bem todos os ingredientes.
Colocar ± 1200 g por cada tabuleiro (x3) previamente forrados com placas de Silpat.
Temperatura do forno: $\pm 250^{\circ}\text{C}$.
Tempo de cozedura: ± 5 minutos.

Creme Doce Leite

Bater todos os ingredientes até obter um creme montado.

Montagem / Decoração

Colocar uma pasta de *Cake de Chocolate* e barrar com ± 700 g de *Creme Doce Leite*.
Repetir o processo anterior mais uma vez.
Cortar 8 peças.
Barrar cada peça com ± 100 g de **Trufex**.
Cobrir com ± 80 g de **Miroir Glassage Chocolat Noir CT** a 35°C .
Decorar com na foto, com a filigrana feita com ± 70 g de **Belcolade Selection Noir CT**.
Peso da peça: ± 600 g.



Pinheiro Branco



Ingredientes

1. Cake de Maçã

Tegral Satin Cake Maçã de Alcobaça	2000 g
Água	450 g
Ovos	900 g
Óleo	600 g
Belcolade Origin Vietnam 73% CT	600 g

2. Creme Francês

Creme francês	1000 g
Água	1000 g

Modo de Operar

Cake de Maçã

Bater todos os ingredientes, excepto o **Belcolade**.

Envolver o **Belcolade** partido em pedaços.

Colocar a massa num tabuleiro 75x45cm, previamente forrado com placas de Silpat.

Temperatura do forno: $\pm 200^{\circ}\text{C}$.

Tempo de cozedura: ± 20 minutos.

Creme Francês

Bater os dois ingredientes até obter um creme montado.

Montagem / Decoração

Barrar a pasta com ± 750 g de **Fruitfil Maçã & Canela**.

Cortar peças em triângulo com ± 360 g cada.

Com uma boquilha lisa, fazer pequenas bolas com o *Creme Francês* por cima da peça (± 130 g por peça).

Sobrepor uma peça feita com ± 50 g de **Belcolade Selection Blanc CT** "verde" e decorar como na foto.

Peso da peça: ± 540 g.



Presente
Perfeito



Ingredientes

1. Cake Vegan

Tegral Satin Cake Vegan	1000 g
Água	470 g
Óleo	200 g

2. Base Crumble

Tegral Satin Cake Vegan	800 g
Mimetic	600 g
Farinha	400 g
Farinha de Amêndoa	100 g
Sal	5 g
Canela em Pó	2 g

3. Creme de Frutos Secos

Ambiente	500 g
Praliné à L'ancienne	100 g

Modo de Operar

Cake Vegan

Juntar todos os ingredientes e bater em velocidade média durante 3 minutos.

Colocar $\pm 350\text{g}$ de batido numa forma $\varnothing 14\text{cm}$, previamente untada com **Puralix**.

Temperatura do forno: $\pm 160^\circ\text{C}$.

Tempo de cozedura: ± 50 minutos.

Base Crumble

Com uma raquete, bater todos os ingredientes sem deixar criar liga. Dispor num tabuleiro e fornear.

Temperatura: 180°C

Tempo: ± 16 minutos

Depois de cozido, moer.

Creme de Frutos Secos

Bater até obter um creme montado.

Montagem / Decoração

Abrir dois entremeios em 2 partes e rechear cada disco com $\pm 100\text{g}$ de *Creme de Frutos Secos*.

Barrar todo o bolo com $\pm 100\text{g}$ de *Creme de Frutos Secos*.

Colocar por cima $\pm 150\text{g}$ de *Crumble* moído.

Decorar como na foto.

Peso da peça: $\pm 1000\text{g}$



Primeira Neve



Ingredientes

1. Base Bolacha

Tegral Satin Cake Chocolate	625 g
Mimetic	500 g
Farinha	625 g
Ovos	100 g

2. Cheese Frutos Vermelhos

Deli Cheesecake	1000 g
Starfruit Frutos Vermelhos	200 g

3. Gelatinado Frutos Vermelhos

Topfil Framboesa 60%	500 g
Starfruit Frutos Vermelhos	250 g
Massa de Gelatina	100 g



Modo de Operar

Base Bolacha

Bater com uma raquete todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.

Laminar a massa a 2mm de espessura, e fazer placas. Fornear.

Temperatura: 180°C. Tempo: ±12 minutos

Depois de fria, moer a bolacha e colocar 30% de **Mimetic** derretida. Misturar e reservar.

Cheese Frutos Vermelhos

Misturar os dois ingredientes.

Gelatinado Frutos Vermelhos

Ferver o **Starfruit Frutos Vermelhos**, e juntar a massa de gelatina.

Juntar o **Topfil Framboesa** e mexer bem.

Montagem / Decoração

Colocar ±200 g de *Base Bolacha* num aro retangular de 20x30 cm, com 4 cm de altura, previamente untado com **Puralix** e prensar.

Colocar ±800 g de **Deli Cheesecake** por cima e riscar com ±150 g de **Topfil Framboesa 60%**.

Sobrepor delicadamente ±800 g de *Cheese Frutos Vermelhos*.

Tempo de cozedura: ±60 minutos. Temperatura do forno: ±150°C.

Depois de frio, colocar ±850 g de *Gelatinado de Frutos Vermelhos* na superfície e deixar estabilizar.

Decorar como na foto.

Esta receita dá para duas peças.

Peso da peça: ±1400 g.

Descubra os nossos materiais de Ponto de Venda

faça o download
dos materiais aqui



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