

Receituário de Páscoa 2023





Índice

Breton de Pera Rocha	2
Coelho da Páscoa	4
Folar	6
Folar Camponês	8
Folar Chocolate	10
Quinta dos Coelhoinhos	12
Pão de Ló Merengado	14
Pão Doce Páscoa.....	16



Breton de Pera Rocha



Ingredientes

Base Breton

Tegral Satin Cake Amêndoa	800 g
Farinha	200 g
Manteiga	500 g
Gemas	100 g

Ganache Montada

Chantypak (1)	225 g
Glucose	50 g
Gelatina Folha	5 g
Chantypak (2)	750 g
Belcolade Selection Amber CT	650 g

Rock Glaze

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

Modo de Operar

Base Biscuit

Bater com uma raquete, todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.

Laminar com a ajuda de duas folhas a massa com 1,5 cm de espessura, reservar no frio durante \pm 60 min.

Forrar os aros previamente untados com **Spraylix**.

Colocar uma camada de **Topfil Pera Rocha** 100 g em espiral no topo do *Breton*.

Levar ao forno a 170° lar e teto durante \pm 30 min.

Ganache Montada

Aqueça a **Chantypak (1)** com a **Glucose**.

Adicione a **folha de gelatina** previamente hidratada.

Acrescente lentamente a mistura quente ao **Belcolade Selection Amber CT** previamente derretido. Finalize com a **Chantypak (2)**, líquida e bem fresca.

Guarde no frio e deixe descansar cerca de 8 horas.

Rock Glaze

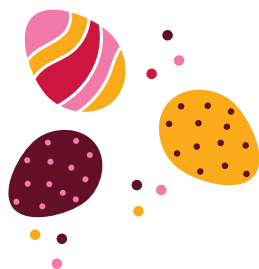
Derreter o **Belcolade Selection Lait CT**, misturar o óleo, o **Pralicrac Caramelo Salgado** e envolver a **amêndoa triturada**.

Montagem / Decoração

Depois da base fria, cobrir com o **Rock Glaze**.

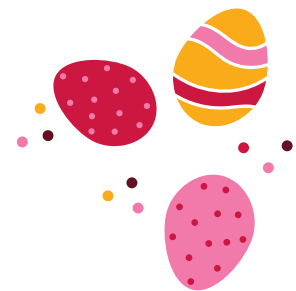
Fazer com a ganache montada o efeito de ninho com a boquilha.

Decorar o centro com ovos feitos em **Belcolade Selection Blanc CT**.



Coelho da Páscoa





Ingredientes

O-tentic Tutto Pugliese	1000 g
Água	800 g

Modo de Operar

Amassar todos os ingredientes, até obter uma massa homogénea.
Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 6 minutos.
Dividir a massa em diferentes peças para dar forma de um coelho, tal como na foto.
Tempo de fermentação: ± 40 minutos.
Peneirar com farinha.
Colocar os olhos (**Sultanas**) e dentes (**Amêndoa Inteira sem Pele**).
Temperatura do forno: ± 180°C-lar / 190°C-teto.
Tempo de cozedura: ± 28 minutos.
Adicionar vapor no início da cozedura.

Folar



Ingredientes

Tegral Camponês	1000 g
Ovo	150 g
Azeite	150 g
Água	250 g
Levedura fresca	30 gr

Ingredientes extra

Chouriço (cubos)	
Bacon fumado (cubos)	
Carne gorda fumada (cubos)	
Presunto (cubos)	
Azeite	
Total de carnes + azeite	1000 g
Ovo cozido	250 g

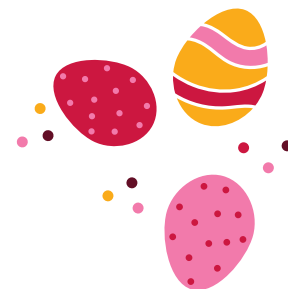
Modo de Operar

Amassar todos os ingredientes, até obter uma massa homogénea.
Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.
Dividir em discos de ± 250 g.
No centro do disco, colocar o ovo cozido e as carnes.
Fechar e colocar em uma forma de madeira.
Tempo de fermentação: ± 35 minutos.
Pincelar com ovo e decorar com carnes.
Temperatura do forno: ± 200°C-lar / 210°C-teto.
Tempo de cozedura: ± 20 minutos.
Pincelar com azeite e decorar com ovo cozido.



Folar Camponês





Ingredientes

Tegral Camponês	1000 g
Ovo	150 g
Azeite	150 g
Água	250 g
Levedura fresca	30gr

Ingredientes extra

Chouriço (cubos)	
Bacon fumado (cubos)	
Carne gorda fumada cubos)	
Presunto (cubos)	
Azeite	
Total de carnes + azeite	1000 g
Ovo cozido	100 g

Modo de Operar

Amassar todos os ingredientes, até obter uma massa homogénea.
Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.
Dividir em discos de ± 200 g.
Formar o foliar alternando um disco de massa, carnes, um disco de massa, carnes, um disco de massa.
Fechar bem as pontas.
Colocar dentro de um aro redondo.
Tempo de fermentação: ± 45 minutos.
Pincelar com ovo e colocar um ovo no centro da peça.
Temperatura do forno: ± 190°C-lar / 200°C-teto.
Tempo de cozedura: ± 35 minutos.
Pincelar com azeite e decorar com ovo cozido.

Folar Chocolate



Ingredientes

Massa

Tegral Brioché Cacau CT	2000 g
Água	760 g
Levedura Okedo Ouro	40 g

Base Crumble

Tegral Satin Cake chocolate	500 g
Mimetic	250 g
Açúcar	100 g

Modo de Operar

Massa

Amassar todos os ingredientes, até obter uma massa homogénea e lisa.

Base crumble

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

Montagem / Decoração

Dividir em peças com ± 250 g.

Enrolar e dispor num aro de $\varnothing 18$ cm previamente untado com **Puralix**.

Tempo de levedação em câmara de fermentação: ± 90 minutos.

Fazer uma cavidade no centro,

Colocar **Cremfil Classic Cocoa** congelado no centro da Massa.

Tempo de levedação: ± 30 minutos.

Pincelar a massa com ovo.

Sobrepor ± 40 g de **Base Crumble**.

Temperatura do forno: $\pm 180^{\circ}\text{C}$.

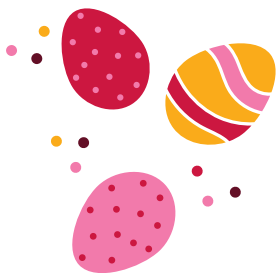
Tempo de cozedura: ± 15 minutos.

Polvilhar com **Surfin**.



Quinta dos Coelhinhos





Ingredientes

Cake logurte

Tegral Satin Cake iogurte	1800 g
Água	420 g
Ovos	700 g
Óleo	560 g
Leite	420 g

Mousse de Pistachio

Whippak (1)	300 g
Supercrem Pistachio	500 g
Bavaois Neutre	300 g
Whippak (2)	1500 g

Gelatinado

Topfil Origens Frutos Vermelhos	1500 g
Sumo limão	60 g
Massa de gelatina	360 g

Creme

Chantypak (1)	250 g
Nutolade	400 g
Praliné à l'Ancienne	100 g
Folha de gelatina	7 g
Chantypak (2)	400 g

Modo de Operar

Cake logurte

Misturar muito bem todos os ingredientes.
Colocar 1300 g por cada tabuleiro x3 previamente forrados com placas de Silpat.
Temperatura do forno: $\pm 250^{\circ}\text{C}$.
Tempo de cozedura: ± 5 minutos.

Mousse de Pistachio

Colocar o **Whippak** (1) a ferver.
Verter sobre o **Supercrem Pistachio** e mexer.
Misturar o **Bavaois Neutre**.
Deixar arrefecer e adicionar o **Whippak** (2) ligeiramente batido.

Gelatinado

Aquecer o **Topfil Origens Frutos Silvestres**.
Derreter a massa de gelatina, misturar com o **Topfil Origens Frutos Silvestres** e adicionar o sumo de limão. Mexer tudo.
Colocar num tabuleiro de 75 x 45 cm forrado com plástico e congelar.

Creme

Colocar o **Chantypak** (1) a ferver.
Verter sobre o **Nutolade** e mexer até ficar cremoso.
Juntar a gelatina derretida e o **Praliné À L'Ancienne**.
Deixar arrefecer e adicionar o **Chantypak** (2) ligeiramente batido.
Fazer pompons dentro de um aro de 10 x 30 cm.
Colocar um plástico por cima e congelar.

Montagem / Decoração

Barrar uma pasta de **Cake logurte** com 50% da **Mousse de Pistachio** e sobrepor nova pasta de **Cake logurte**.
Colocar por cima o **Gelatinado** e, de seguida, outra pasta de **Cake logurte**.
Finalizar com a restante **Mousse de Pistachio**.
Colocar um tabuleiro por cima desta montagem e fazer pressão para ficar nivelada.
Cortar peças com 12 x 20 cm e ± 750 g.
Cortar o **Creme** reservado em peças de 10 x 15 cm, ± 120 g e colocar por cima.
Decorar como na foto.

Pão de Ló Merengue



Ingredientes

Batido Pão de Ló

Tegral Real Pão de Ló	1000 g
Ovos	550 g
Água	120 g

Merengue

Açúcar	500 g
Claras	500 g
Sumo limão, e raspa	5 g
Sal	2 g
Surfin	100 g
Amido Milho	20 g

Modo de Operar

Batido Pão de Ló

Bater durante 15 minutos velocidade 13.

Merengue

Colocar a amornar em banho-maria, o açúcar com as claras, mexendo sempre.

Bater em velocidade rápida com o sal e o sumo de limão.

Quando o merengue estiver quase montado, adicionar o **Surfin** peneirado e o **Amido Milho**.

Bater durante \pm 1 minuto.

Montagem / Decoração

Colocar \pm 250 g de **Batido Pão de Ló** em formas de \varnothing 18 cm previamente forradas em papel.

De seguida sobrepor \pm 100 g de **Merengue**.

Temperatura do forno: \pm 180°C-teto / 190°C-lar.

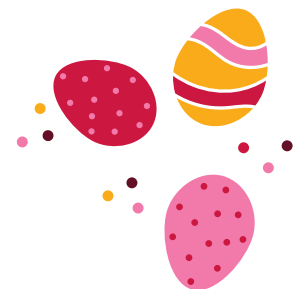
Tempo de cozedura: \pm 25 minutos.

À saída do forno, polvilhar com \pm 20 g de **Surfin** misturado com canela em pó.



Pão Doce Páscoa





Ingredientes

Farinha Trigo T65	1000 g
Sapote Boheme Atelier	150 g
Gemas	60 g
Açúcar	75 g
Surfin	50 g
Leite	150 g
Manteiga sem sal	40 g
Levedura Fresca	120 g
Sultanas	50 g
Brandy / Rhun	

Acabamento

Miroir Neutre

Açúcar Pérola

Modo de Operar

Levar ao lume o Brandy com as sultanas, até ferver;

Deixar arrefecer;

Amassar todos os ingredientes, exceto a manteiga sem sal e as **Sultanas**, até obter uma massa bem amassada, (\pm 3 minutos em 1ª velocidade e \pm 8 minutos em 2ª velocidade);

A meio da amassadura, adicionar a manteiga sem sal, aos poucos;

Adicionar as **Sultanas** a dois minutos do final da amassadura;

Deixar fermentar a massa, em bloco, cerca de 60 minutos, em estufa;

Dividir em unidades de 800 g e enrolar;

Colocar em papel "almoço" e colocar dentro de uma forma redonda;

Deixar fermentar cerca de 120 minutos;

Pincelar com ovo;

Cozer 190°C lar e 195°C teto, cerca de 30 minutos;

Pincelar com **Miroir Neutre** e decorar com açúcar "pérola".



Para mais informações, consulte-nos:



site



youtube



facebook



instagram

Puratos SA • Av. Dr. Luis Sá, 24 • Abrunheira • 2714-509 Sintra – Portugal
Tif.: (+351) 219 158 300 (chamada para a rede fixa nacional) • portugal@puratos.com