



# Especial Hotelaria e Catering



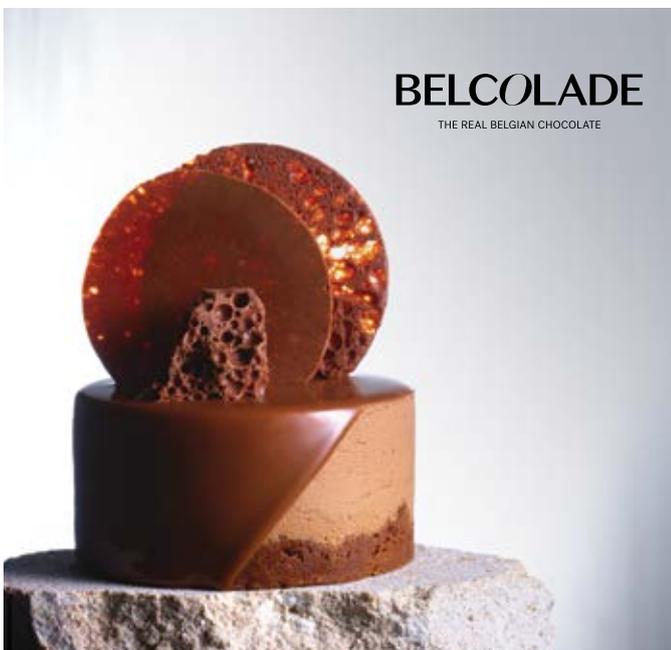
# ESPECIALISTAS EM SOBREMESAS, PANIFICAÇÃO E PASTELARIA.

Na **Puratos** temos mais de 100 anos de experiência na criação de sobremesas e especialidades de pastelaria, panificação e chocolate. Por isso, sabemos que cada ingrediente, cada sabor, cada textura e cada decoração são importantes e fazem parte de um momento único.

Apoiá-lo no sucesso do seu negócio está no centro de tudo o que fazemos. Estamos ao lado dos chefs, oferecendo ingredientes de alta qualidade, soluções e receitas inovadoras. Com uma herança rica e compromisso com a excelência, a **Puratos** fornece produtos premium que melhoram o sabor, a textura e a aparência das especialidades acompanhando o processo de criação da sua carta. Partilhamos com os nossos clientes importantes insights sobre as últimas tendências dos consumidores, técnicas e tecnologias culinárias de ponta, permitindo-lhes permanecer à frente num mercado tão competitivo. Além disso, temos um vasto repositório de receitas que responde às mais variadas exigências dos consumidores. Seja para restauração premium, serviços de catering e eventos ou outros conceitos, as soluções da **Puratos** são concebidas para elevar a experiência culinária.



# AS NOSSAS MARCAS





# BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

---

**Belcolade** é a marca de chocolate belga premium dedicada aos profissionais. O seu nome liga os termos holandeses “**België**” (Bélgica) e “**chocolade**” (chocolate). Desde 1988, que os clientes podem confiar na nossa experiência em chocolate Belga e na qualidade mundialmente reconhecida do mesmo para tornarem os seus negócios mais bem sucedidos.

A nossa equipa de especialistas em chocolate fornece apoio técnico, a partir do nosso Centro de Inovação em Portugal ou diretamente junto dos nossos clientes.

---



## BELCOLADE ORIGINS

Os chocolates **Belcolade Origins** são um convite para voltar às raízes do sabor. Com estes chocolates *Single Origin*, embarque numa viagem aos terroirs das diferentes regiões onde os grãos do cacau são cultivados. Com os chocolates **Belcolade Origins**, ofereça uma experiência de degustação característica e de especialista às suas aplicações de chocolate.



## BELCOLADE SELECTION

Os chocolates **Belcolade Selection** são desenvolvidos para inspirar todos os profissionais que utilizam chocolate nas suas receitas ao mesmo tempo que oferecem esta garantia de qualidade belga. A gama **Belcolade Selection** é constituída por chocolates perfeitamente equilibrados, reconhecidos pela sua versatilidade e pela garantia de um excelente sabor e performance.



## BELCOLADE EXPRESSION

Com a nova linha de chocolates **Belcolade Expression**, levamos a experiência do sabor ao próximo nível de inovação em chocolate. Com *So'Choc*, graças à junção de trigo sarraceno fermentado e cacau fermentado, obtemos um chocolate fresco e mineral, muito frutado e com um toque de cereais. Use **Belcolade Expression** e expresse suas fontes de inspiração pessoais e únicas.





# GREAT TASTE DOING GOOD



**Cacao-Trace** é o programa de fornecimento sustentável de cacau da Puratos. **Great Taste. Doing Good** é o nosso lema e, por isso, no programa **Cacao-Trace** dominamos o processo de fermentação para garantir que o nosso chocolate tem um sabor de excelência ao mesmo tempo que asseguramos que os produtores de cacau **Cacao-Trace** beneficiam do valor que criam.

Tudo começa com a seleção de uma comunidade agrícola e com o compromisso de comprar 100% dos seus grãos de cacau a um preço premium. Treinamos produtores e trabalhamos lado a lado com eles para ajudá-los a fornecer grãos da mais alta qualidade. Também investimos em Centros Pós-Colheita locais equipados com equipamentos profissionais de fermentação e secagem. Aí, os grãos de cacau são fermentados num processo otimizado por mestres de fermentação treinados para fornecer grãos de qualidade superior – e em última análise, para permitir que nossos clientes recebam chocolate de excelente sabor.

## Os 4 passos do processo de fermentação



### Passo 1

As vagens de cacau colhidas são abertas. As sementes, rodeadas por uma polpa branca, são retiradas. Nesta fase, os grãos são roxos ou brancos, consoante a variedade.



### Passo 2

Os grãos são depois colocados em caixas de madeira para fermentação e tapados. Os microrganismos naturalmente presentes podem começar então a fermentar o cacau.



### Passo 3

Durante a fase alcoólica da fermentação, as leveduras começam a fermentar a polpa branca que se vai liquefazer e escorrer. Esta reação produz álcool e aromas frescos que vão impregnar os grãos de cacau.



### Passo 4

Durante a fase acética da fermentação, os grãos são virados para adicionar ar ao processo e distribuir a temperatura, que atingirá gradualmente os 45 a 50 °C. O álcool é transformado em ácido (vinagre) e penetrará lentamente nos grãos. As reacções enzimáticas resultantes modificam a cor dos grãos de cacau e geram precursores de aroma, que são a base do sabor do chocolate.





Ao escolher **Cacao-Trace**, pode oferecer aos seus clientes um chocolate excepcional e de ótimo sabor que pode ser vendido a um preço premium, ao mesmo tempo em que faz o bem para os agricultores locais, garantindo que eles desfrutem de um padrão de vida mais elevado e tenham um futuro garantido.

O **Cacao-Trace** oferece ativos e recursos valiosos, incluindo materiais de comunicação direcionados para o consumidor que irão destacar a sua contribuição e ajudá-lo a expandir seus negócios.



### Melhores Receitas

Oferecemos aos produtores **Cacao-Trace** um Prêmio de Qualidade para recompensá-los pelos grãos de alta qualidade que entregam. O **Cacao-Trace** também paga um bônus de 10 centavos por cada kg de chocolate **Cacao-Trace** vendido e que é devolvido 100% aos agricultores. Estamos empenhados em melhorar a vida dos nossos agricultores **Cacao-Trace**. Juntos, o Prêmio de Qualidade e o Bônus de Chocolate resultam em 2 a 5 meses de receita adicional.



### Melhor Educação

Melhoramos o ambiente e as condições de vida das nossas comunidades agrícolas. Na área da educação, construímos escolas e salas de aulas (5 escolas e 12 salas de aulas já construídas) e oferecemos kits de materiais escolares (6500 crianças impactadas).



### Melhor Saúde

Apoiamos as comunidades em que estamos presentes com a construção de maternidades (2 maternidades já construídas) e com a criação de pontos de acesso a água potável (65 instalações de água).

DOING  
GOOD



**PATISFRANCE**<sup>®</sup>  
*SOURCE DE SÉDUCTION*

---

Com mais de 75 de história, **PatisFrance** é a marca parceira dos melhores chefs de pastelaria. Oferece produtos e soluções para potenciar a sua paixão pela pastelaria para que possa encantar os sentidos, transmitir emoções e surpreender os consumidores com sabores únicos e texturas surpreendentes.

Na **PatisFrance** desenvolvemos, fabricamos e distribuimos matérias primas da mais alta qualidade para encorajar a sua criatividade e para que possa chegar às suas melhores receitas.

---





# RECEITUÁRIO

## WELCOME AMENITIES

---

Bombom Caramelo e Flor de Sal _____	12	Cookie Noz _____	15
Bombom Caramelo e Maracujá _____	12	Lollipops _____	16
Bombom Praliné e Lima _____	13	Madalenas Recheadas _____	16
Bombom Universo _____	13	Pastel de Nata Frutado _____	17
Cookie Red Velvet _____	15	Tarte Tomorrow _____	17
Cookie Gianduja _____	15		

## PEQUENO ALMOÇO

---

Bolas Frutadas _____	20	Cubo Folhado _____	23
Pão de Forma Rústico _____	20	Muffins Sortidos _____	25
Croissant Abóbora _____	21	Tranche de Iogurte e Pistachio _____	26
Croissant Beterraba _____	21	Cake de Maçã de Alcobaça _____	26
Croissant Alfarroba _____	21	Madalena Surpresa de Pistachio _____	27
Trança de Pera Rocha e Nozes _____	23	Madalena Surpresa de Limão _____	27

## FINGER FOOD

---

Salada Crocante _____	30	Éclair criativo _____	36
Pão de Hambúrguer de Peixe _____	30	Floresta Negra _____	37
Pão de Hambúrguer Folhado _____	31	Suspiro Crocante Framboesa _____	37
Pão de Cachorro "Italiano" _____	31	Pastel de Nata Invertido _____	38
Sandes de Pasta de Abacate e Atum _____	32	Verrine Maçã e Lima _____	38
Sandwich Club Serrana com Sementes de Abóbora _____	32	A Panacotta _____	39
Sandwich Nordic Bread com Couve Roxa Carne _____	33	Crocante de Amêndoa _____	40
Salames Coloridos _____	34	Cremoso Red Velvet _____	41
Sorbet de Alcobaça _____	35	Cheese de Frutos Vermelhos _____	41

## SOBREMESAS

---

Semifrio de Gianduja _____	45	Esfera Mágica _____	51
Sandwich de Gelado _____	46	Zeste _____	53
Jesuíta Criativo _____	47	Sunflower _____	55
Tarte de Queijo de Cabra _____	49	La Mauresque _____	57
Tarte Cheesecake, Noz e Abóbora _____	50		





# Welcome Amenities



# Bombom Caramelo e Flor de Sal

## INGREDIENTES

### BASE

Chantypak	425 g
Trimoline	40 g
Belcolade Selection Leite CT	600 g
Pralicrac Caramelo Salgado	425 g

### DECORAÇÃO

Belcolade Selection Leite CT	495 g
------------------------------	-------

## MODO DE OPERAR

### BASE

- Ferver o **Chantypak** com o **Trimoline**.
- Verter sobre o **Belcolade Selection Leite** e mexer até ficar homogêneo.
- Adicionar o **Pralicrac Caramelo Salgado** e mexer até ficar homogêneo.

## MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Verter o preparado para dentro de uma régua larga e uma fina.
- Deixar estabilizar.
- Depois do preparado estar estabilizado, cortar com o corte médio com o auxílio da guitarra.
- Banhar os bombons com **Belcolade Selection Leite** previamente temperado.
- Colocar um pouco de flor de sal por cima antes do chocolate cristalizar.



# Bombom Caramelo e Maracujá

## INGREDIENTES

### CARAMELO SECO

Açúcar	300 g
Glucose	30 g

### DECORAÇÃO

Belcolade Selection Leite CT	550 g
Deli Caramelo	150 g

### GANACHE MARACUJÁ E CARAMELO

Starfruit Maracujá	150 g
Glucose	15 g
Açúcar	125 g
Água	40 g
Belcolade Selection Leite CT	300 g
Manteiga	40 g
Caramelo Seco	50 g
Pralicrac Caramelo Salgado	100 g

## MODO DE OPERAR

### CARAMELO SECO

- Levar o açúcar e a **Glucose** ao lume até atingir o ponto caramelo.
- Verter sobre um tapete flexipan e deixar cristalizar.

### GANACHE MARACUJÁ E CARAMELO

- Ferver o **Starfruit Maracujá** com a **Glucose**.
- Fazer um caramelo com o açúcar e com a água. Juntar os dois.
- Verter o preparado quente sobre o **Belcolade Selection Leite**
- Deixar baixar até aos 35°C e adicionar a manteiga. Passar a varinha.
- Incorporar o caramelo seco picado finamente e o **Pralicrac Caramelo Salgado**.
- Deixar estabilizar.

## MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Depois da **Ganache** estabilizada durante 24h, barrar com uma camada muito fina o topo com **Belcolade Selection Leite** "temperado"
- Cortar em peças pequenas com a guitarra.
- Com ajuda de um saco de pasteleiro com boquilha lisa, fazer um risco com **Deli Caramelo** e deixar estabilizar.
- Banhar com **Belcolade Selection Leite** "temperado"



## Bombom Praliné e Lima

### INGREDIENTES

#### BASE

<b>Belcolade Selection Leite CT</b>	500 g
<b>Praliné à l'Ancienne</b>	750 g
<b>Amêndoa triturada</b>	150 g
<b>Raspa de lima</b>	4 un

#### DECORAÇÃO

<b>Belcolade Selection Leite CT</b>	700 g
-------------------------------------	-------

### MODO DE OPERAR

#### BASE

- Torrar ligeiramente a amêndoa juntamente com a raspa de lima.
- Fundir o **Belcolade Selection Leite**, juntar o **Praliné à l'Ancienne** e a amêndoa com a lima.
- Mexer até ficar homogéneo.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Verter o preparado para dentro de uma régua larga e uma fina. Deixar estabilizar.
- Depois do preparado estar estabilizado, cortar com o corte largo de um lado e fino do outro, com o auxílio da guitarra.
- Colocar uma amêndoa inteira previamente torrada, por cima de cada bombom.
- Banhar os bombons com **Belcolade Selection Leite** previamente temperado.

### Chocolates para uma recepção luxuosa

Mergulhe no mundo de indulgência do chocolate e desfrute da nossa ampla seleção de chocolates e pralinés para criar pequenos momentos de boas-vindas que irão deliciar todos os sentidos.



## Bombom Universo

### INGREDIENTES

#### CROCANTE FRAMBOESA

<b>Belcolade Selection Branco CT</b>	100 g
<b>Pralicrac Framboesa</b>	100 g

#### DECORAÇÃO

<b>Belcolade Selection Leite CT</b>	250 g
<b>Manteiga de cacau</b>	75 g

### GANACHE FRUTOS VERMELHOS

<b>Starfruit Frutos Vermelhos</b>	250 g
<b>Chantypak</b>	50 g
<b>Trimoline</b>	45 g
<b>Belcolade Selection Negro CT</b>	300 g
<b>Manteiga</b>	50 g
<b>Manteiga de Cacau</b>	40 g

### MODO DE OPERAR

#### CROCANTE FRAMBOESA

- Aquecer o **Pralicrac Framboesa** a 28°C e adicionar o **Belcolade Selection Branco** previamente temperado.
- Verter sobre dois plásticos, esticar fino e cortar.
- Deixar estabilizar e reservar.

### GANACHE FRUTOS VERMELHOS

- Ferver o **Starfruit Frutos Vermelhos** com o **Chantypak** e o **Trimoline**.
- Verter sobre o **Belcolade Selection Negro** e a **Manteiga de Cacau**.
- Mexer até ficar homogéneo, juntar a manteiga a 35°C e passar a varinha mágica.
- Deixar estabilizar.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Pintar com **Manteiga de Cacau**, com pincel em espiral, começar por cima até ao centro.
- Pintar com as seguintes cores: branco, roxo, turquesa (verde + azul), rosa metálico (rosa + purpurina metálica), azul e finalizar com branco (este só se pinta metade do molde de fora para dentro).
- Encamisar o molde com **Belcolade Selection Branco**, deixar cristalizar.
- Colocar a **Ganache de Frutos Vermelhos**.
- Introduzir o mini disco de **Crocante de Framboesa**, deixar estabilizar.
- Finalizar, fechando o molde com **Belcolade Selection Branco** "temperado".



# Cookie Noz

## INGREDIENTES

### BASE DE NOZ

Tegral Satin Cake Noz	1000 g
Mimetic	300 g
Ovos	100 g

### DECORAÇÃO

Topfil Maçã Mini Cubos	460 g
Noz Miolo Metades	276 g

## MODO DE OPERAR

### BASE DE NOZ

- Com o auxílio de uma raquete, bater todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Fazer bolas de **Base de Noz**.
- Formar as bolachas e, a meio da cozedura, colocar por cima umas bolas de **Topfil Maçã Mini Cubos** e **Noz Miolo Metades**.
- Temperatura do forno:  $\pm 190^{\circ}\text{C}$ .
- Tempo de cozedura:  $\pm 12$  minutos.

# Cookie Red Velvet

## INGREDIENTES

### BASE RED VELVET

Tegral Satin Cake Red Velvet	1000 g
Mimetic	300 g
Ovos	100 g

### DECORAÇÃO

Topfil Framboesa	230 g
Belcolade Chunks Negro	184 g

## MODO DE OPERAR

### BASE COOKIE

- Com o auxílio de uma raquete, bater todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Fazer bolas com  $\pm 30$  g de **Base Red Velvet**.
- A meio da cozedura, colocar por cima umas bolas de **Topfil Framboesa**.
- Temperatura do forno:  $\pm 190^{\circ}\text{C}$ .
- Tempo de cozedura:  $\pm 12$  minutos.
- À saída do forno, colocar **Belcolade Chunks Negro** por cima de cada bolacha.

# Cookie Gianduja

## INGREDIENTES

### BASE GIANDUJA

Tegral Satin Cake Gianduja	1000 g
Mimetic	300 g
Ovos	100 g

### DECORAÇÃO

Praliné À L'Ancienne	276 g
Belcolade Chunks Negro	184 g
Miolo de avelã com pele	46 g

## MODO DE OPERAR

### BASE GIANDUJA

- Com o auxílio de uma raquete, bater todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Fazer bolas de **Base Gianduja**.
- Formar as bolachas e, a meio da cozedura, colocar por cima umas bolas de **Praliné À L'Ancienne** e **Belcolade Chunks Negro**.
- Temperatura do forno:  $\pm 190^{\circ}\text{C}$ .
- Tempo de cozedura:  $\pm 12$  minutos.
- Decorar com avelãs torradas.



## Lollipops

### INGREDIENTES

#### GANACHE À L'ANCIENNE

Belcolade Selection	585 g
Leite CT	
Praliné à l'Ancienne	250 g
Chantypak	320 g
Manteiga de Cacau	80 g
Trimoline	35 g
Manteiga	80 g

#### ROCK GLAZE DE CARAMELO

Pralicrac Caramelo	500 g
Salgado	
Óleo	50 g
Belcolade Selection	150 g
Negro CT	

### MODO DE OPERAR

#### GANACHE À L'ANCIENNE

- Ferver o **Chantypak** com o **Trimoline**.
- Verter sobre a **Manteiga de Cacau** e mexer.
- Juntar o **Belcolade Selection Leite** e voltar a mexer.
- Adicionar o **Praliné à l'Ancienne** e passar a varinha mágica.
- Deixar arrefecer até aos 35°C.
- Juntar a manteiga e envolver até ficar homogéneo.

#### ROCK GLAZE DE CARAMELO

- Derreter o **Belcolade Selection Negro** até 45°C.
- Aquecer ligeiramente o **Pralicrac Caramelo Salgado** com o óleo, juntar ao chocolate e envolver. Reservar.

#### ROCK GLAZE DE FRAMBOESA

- Derreter o **Belcolade Selection Branco** até 45°C.
- Aquecer ligeiramente o **Pralicrac Framboesa** com o óleo.
- Juntar ao chocolate e envolver. Reservar.

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Encamizar o molde em esfera, com **Belcolade Selection Leite** previamente temperado.
- Deixar o chocolate cristalizar.
- Seguidamente, colocar uma avelã torrada no molde e rechear com a **Ganache** a 25°C.
- Unir duas meias esferas, e cobrir com **Belcolade Selection Leite** previamente temperado. Banhar a gosto.



## Madalenas Recheadas

### INGREDIENTES

#### BASE MADALENA

Tegral Satin Cake Neutro	1000 g
Água	225 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g

#### DECORAÇÃO

Carat Nutolade	300 g
Carat Cakau Milk	1000 g

### MODO DE OPERAR

#### BASE MADALENA

- Com o auxílio de uma raquete, bater todos os ingredientes durante 5 minutos em velocidade média..
- Colocar ± 30g do preparado em moldes de madalena.
- Temperatura do forno: ± 220° C.
- Tempo de cozedura: ± 13 minutos.

#### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Fazer um buraco na lateral da madalena e rechear com ± 10 g de **Carat Nutolade**.
- Aquecer o **Carat Cakau Milk** a 40°C.
- Mergulhar o lado plano da madalena no **Carat Cakau Milk** e colocar novamente no molde utilizado previamente na cozedura.
- Para um efeito brilhante, aplique um choque térmico.

Para os mais novos

## Sabores portugueses reinventados



# Pastel de Nata Frutado

### INGREDIENTES

#### MASSA FOLHADA

Farinha	2000 g
Sal	20 g
Água	1000 g

#### VOLTAS

Mimetic	1500 g
---------	--------

#### RECHEIO

Creme Pastel de Nata	1000 g
Leite	2000 g

#### DECORAÇÃO

Topfil Framboesa	1500 g
------------------	--------

### MODO DE OPERAR

#### MASSA

- Amassar todos os ingredientes, até obter uma massa homogénea.

#### VOLTAS

- Dar duas voltas simples.
- Reservar.

#### RECHEIO

- Mexer bem com as varas o leite e o **Creme Pastel de Nata** e deixar repousar 15 minutos.

#### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Laminar a massa a 3 mm e cortar peças redondas com o auxílio de um cortante nº7. Forrar a forma.
- Encher as formas com o **Recheio** (aprox. 35 g) e com o **Topfil Framboesa** (20 g).
- Levar ao forno a 320°C durante 8/9 minutos.
- Decorar com framboesas frescas.



# Tarte Tomorrow

### INGREDIENTES

#### MASSA

Tegral Croissant	2000 g
Levedura Okedo Ouro	10 g
Água	1000 g

#### VOLTAS

Mimetic	1000 g
---------	--------

#### RECHEIO

Tegral Amêndoa Integral	500 g
Creme Pastel de Nata	500 g
Ovos	200 g
Leite	500 g

### MODO DE OPERAR

#### MASSA

- Amassar todos os ingredientes, até obter uma massa homogénea.

#### VOLTAS

- Dividir em pelos de **Massa** com  $\pm 3000$  g de cada.
- Colocar 1000 g de **Mimetic** e dar uma volta simples e uma em livro.
- Laminar a massa a 4 mm de espessura.
- Colocar a massa no frio durante  $\pm 1$  hora.
- Cortar à medida da forma e forrar a mesma com a massa.

#### RECHEIO

- Colocar todos os ingredientes numa taça e misturar com umas varas.

#### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Colocar o recheio nas formas previamente forradas.
- Temperatura do forno:  $\pm 220^\circ$  C.
- Tempo de cozedura:  $\pm 18$  a 25 minutos dependendo do peso.





# Pequeno Almoço



## Bolas Frutadas

### INGREDIENTES

Tegral Puravita Breakfast	1000 g
Água	430 g
Levedura Okedo Vermelha	20 g

### MODO DE OPERAR

- Tempo de amassadura: ± 3 minutos em 1ª velocidade e ± 7 minutos em 2ª velocidade.
- Temperatura da massa: ± 25 a 27°C.
- Tempo de repouso: ± 10 minutos
- Dar o formato de Bola (100g).
- Tempo de fermentação: ± 45 a 60 minutos.
- Ao meio da fermentação dar os vincos em forma de cruz por exemplo com um raspa.
- Temperatura do forno: entre ± 215°C a 220°C durante 10 a 15 minutos.

#### Sugestão de sementes de cobertura:

**Puravita Decor Multi Seeds & Multi Flakes** (flocos de trigo, sésamo, flocos de aveia, sementes de linho, milho painço, sementes de girassol).



## Pão de Forma Rústico

### INGREDIENTES

#### MASSA

Farinha de centeio	560 g
Farinha forte	440 g
Água	750 g
Massa Mãe pré-fermentada	200 g

#### **Praliné Graindesign** 150 g

Sal 20 g

**O-tentic Durum** 40 g

**Sapore Carmen 50** 25 g

**Sapore Traviata** 20 g

#### MASSA PRÉ-FERMENTADA

Farinha de trigo 1000 g

Água 600 g

Sal 20 g

**O-tentic Durum** 20 g

#### PRALINÉ GRAINDESIGN

Açúcar 500 g

**Graindesign** 500 g

**Black & White**

### MODO DE OPERAR

#### MASSA

- Misturar 6 min lento e 5 min rápido e depois dar uma fermentação de 90 min a 30° C e 85% de humidade.

#### PRALINÉ GRAINDESIGN

- Fazer um caramelo ligeiro com o açúcar, derretendo-o parte a parte. Deite o **Graindesign**. Misturar até incorporar e deixar arrefecer num tabuleiro com silpat. Moer com o "Robo coupe" e manter a humidade baixa

### MONTAGEM

- Misturar 8 min lento e 3 min rápido mantendo 10% de água para fazer uma bassinage. Adicionar o **Praliné Graindesign** durante o último minuto de mistura.
- Temperatura da massa: 28°C
- Fermentação a granel: 15' a 25°C e 80% de humidade. Dividir a massa em pedaços de 250 g e prémoldar a forma redonda.
- Fermentação intermédia 30 min à temperatura ambiente coberto com plástico.
- Dar forma a um retângulo, enrolar no **Sunset Glaze Easy Plus** e no **Graindesign Black&White**.
- Colocar nas formas rectangulares previamente untadas (l=6cm L=18cm H=6cm) com a tampa quase fechada para poder verificar a fermentação.
- Fermentação final: 60 min a 30°C e 85% de humidade.
- Forno a 240 a 250°C com o vapor no início durante 25 min, retirar o pão das formas e cozer novamente 5 min com a comporta aberta nos últimos 2 min.

# Croissants de Abóbora, Beterraba e Alfarroba

## INGREDIENTES

### Croissant de Abóbora

Tegral Puravita Abóbora	1000 g
Levedura Okedo Vermelha	10 g
Água	550 g

### Croissant de Beterraba

Tegral Puravita Beterraba	1000 g
Levedura Okedo Vermelha	10 g
Água	550 g

### Croissant de Alfarroba

Tegral Puravita Alfarroba	1000 g
Levedura Okedo Vermelha	10 g
Água	550 g

## MODO DE OPERAR

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 7 minutos.
- Tempo de descanso: ± 10 minutos.
- Laminar a massa a 3 mm e barrar com ± 50 g de **Mimetic**.
- Dar uma volta simples e laminar novamente a 3 mm.
- Cortar em triângulos de ± 80 g.
- Enrolar em forma de croissants.
- Pincelar com uma mistura de ovo com água a 50%.
- Dividir em peças de ± 100 g.
- Tempo de levedação: ± 45 minutos.
- Colocar em estufa a 35°C de temperatura e 70% de humidade.
- Temperatura do forno: Lar: ± 200°C  
Teto: ± 220°C
- Tempo de cozedura: ± 12 minutos.







## Trança de Pera Rocha e Nozes

### INGREDIENTES

#### MASSA FOLHADA

<b>Tegral Croissant</b>	2000 g
Água	1000 g
<b>Levedura Okedo Ouro</b>	40 g
<b>Mimetic</b>	1000

### DECORAÇÃO

<b>Topfil Origens Pera Rocha</b>	1100 g
<b>Surfin</b>	100 g

### MODO DE OPERAR

#### MASSA FOLHADA

- Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Deixar repousar a massa em bloco, no frio, durante 10 minutos.
- Abrir o patão, colocar 1000 g de **Mimetic** e fechar o patão.
- Dar 1 volta em livro e uma simples.
- Repousar a massa durante 30 minutos no frio.
- Laminar a 2 mm de espessura.
- Cortar as extremidades em tiras com cortante extensível.

#### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Colocar **Topfil Origens Pera Rocha** no centro da peça e adicionar nozes.
- Colocar as extremidades da massa (uma tira de cada vez) para o centro, formando um entrançado.
- Levedar durante 45 minutos, na câmara de fermentação.
- Temperatura do forno:  $\pm 200^{\circ}\text{C}$ .
- Tempo de cozedura:  $\pm 25$  minutos.
- Quando sair do forno, polvilhar com **Surfin**.



## Cubo Folhado

### INGREDIENTES

#### MASSA

Farinha	1000 g
Água	450 g
Açúcar	80 g
Levedura	50 g
Sal	20 g
<b>Mimetic</b>	500 g
<b>S500 CL</b>	10 g

### DECORAÇÃO

<b>Ambiente</b>	300 g
<b>Topfil Origens Morango</b>	350 g

### MODO DE OPERAR

#### MASSA

- Para a mistura: guardar 45% da **Mimetic** para a laminação.
- Utilizar água fria para obter uma temperatura de massa de cerca  $20^{\circ}\text{C}$ .
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade:  $\pm 4$  minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade:  $\pm 4$  minutos.
- Tempo de descanso:  $\pm 5$  minutos.
- Fazer com a massa um retângulo laminado em 6 mm. Coloque a massa no congelador.
- Laminar a massa a 6 mm e barrar com restante **Mimetic**.
- Dar uma volta simples e laminar novamente a 6 mm.
- Cortar em triângulos de  $\pm 80$  g.
- Enrolar e dar forma de croissants.
- Pincelar com **Sunset Glaze**.
- Dividir em peças de  $\pm 100$  g.
- Tempo de levedação:  $\pm 45$  minutos.
- Temperatura de levedação em estufa:  $35^{\circ}\text{C}$  de temperatura e 70% de humidade.
- Temperatura do forno: - Lar:  $\pm 200^{\circ}\text{C}$  / - Teto:  $\pm 220^{\circ}\text{C}$
- Tempo de cozedura:  $\pm 12$  minutos.

#### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Após arrefecer, rechear os cubos com  $\pm 20$  g de **Topfil Origens Morango**.
- Decorar a gosto com morango e nata **Ambiente**.



# Muffins Sortidos

## Muffin Chocolate

### INGREDIENTES

<b>Tegral Satin Cake Chocolate</b>	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	200 g
<b>Belcolade Chunks Negro</b>	260 g

### MODO DE OPERAR

- Mistura o **Satin Cake Chocolate** com a água, óleo e os ovos.
- Bater com raquete durante 3 minutos em velocidade média.
- Adicionar o **Belcolade Chunks Negro**.
- Verter o batido nas formas desejadas (forma americana leva cerca de 100 g).
- Temperatura do forno: ± 200°C.
- Tempo de cozedura: ± 35 minutos.

## Muffin Banana

### INGREDIENTES

<b>Tegral Satin Cake Banana</b>	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	200 g

### MODO DE OPERAR

- Mistura o **Satin Cake Banana** com a água, óleo e os ovos.
- Bater com raquete durante 3 minutos em velocidade média.
- Verter o batido nas formas desejadas (forma americana leva cerca de 100 g).
- Temperatura do forno: ± 200°C.
- Tempo de cozedura: ± 35 minutos.

## Muffin Red Velvet

### INGREDIENTES

<b>Tegral Satin Cake Red Velvet</b>	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	200 g
<b>Belcolade Chunks Branco</b>	260 g

### MODO DE OPERAR

- Misturar o **Satin Cake Red Velvet** com a água, óleo e os ovos.
- Bater com raquete durante 3 minutos em velocidade média.
- Adicionar o **Belcolade Chunks Branco**.
- Verter o batido nas formas desejadas (forma americana leva cerca de 100 g).
- Temperatura do forno: ± 200°C.
- Tempo de cozedura: ± 35 minutos.

## Muffin Gianduja

### INGREDIENTES

<b>Tegral Satin Cake Gianduja</b>	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	200 g

### MODO DE OPERAR

- Misturar o **Satin Cake Gianduja** com a água, óleo e os ovos.
- Bater com raquete durante 3 minutos em velocidade média.
- Adicionar mix de frutos secos.
- Verter o batido nas formas desejadas (forma americana leva cerca de 100 g).
- Temperatura do forno: ± 200°C.
- Tempo de cozedura: ± 35 minutos.

## Muffin Cenoura

### INGREDIENTES

<b>Tegral Satin Cake Cenoura</b>	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	200 g
<b>Belcolade Grains Negro</b>	260 g

### MODO DE OPERAR

- Misturar o **Satin Cake Cenoura** com a água, óleo e os ovos.
- Bater com raquete durante 3 minutos em velocidade média.
- Adicionar o **Belcolade Grains Negro**.
- Verter o batido nas formas desejadas (forma americana leva cerca de 100 g).
- Temperatura do forno: ± 200°C.
- Tempo de cozedura: ± 35 minutos.



## Tranche de logurte e Pistachio

### INGREDIENTES

#### CAKE DE IOGURTE

<b>Tegral Satin Cake logurte</b>	1000 g
Água	250 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g

#### ROCK GLAZE DE PISTACHIO

<b>Belcolade Selection Branco (pastilha)</b>	100 g
<b>Supercrem Pistachio</b>	400 g
Óleo	25 g
Pistachio	100 g

#### DECORAÇÃO

<b>Belcolade Selection Branco CT</b>	42 g
--------------------------------------	------

### MODO DE OPERAR

#### CAKE DE IOGURTE

- Com o auxílio de uma raquete, bater todos os ingredientes, durante 4 minutos, em velocidade média.
- Colocar ± 500 g por cada forma rectangular de 6x30 cm.
- Temperatura do forno: ± 170°C.
- Tempo de cozedura: ± 40 minutos.

#### ROCK GLAZE DE PISTACHIO

- Fundir o **Belcolade Selection Branco**.
- Juntar o **Supercrem Pistachio** fundido.
- Adicionar os restantes ingredientes e mexer.

#### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Cortar o **Cake de logurte** em duas peças.
- Com a peça fria, banhar com **Rock Glaze de Pistachio**.
- Decorar com uma filigrana feita em **Belcolade Selection Branco**.



## Cake de Maçã de Alcobaça

### INGREDIENTES

#### CAKE DE MAÇÃ DE ALCOBAÇA

<b>Tegral Satin Cake Maçã de Alcobaça</b>	1000 g
Ovos	350 g
Água	225 g
Óleo	300 g

### MODO DE OPERAR

#### CAKE DE MAÇÃ DE ALCOBAÇA

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

#### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Colocar uma tira de papel siliconizado no fundo de uma forma de bolo mármore.
- Colocar um pouco de **Satin Cake Maçã de Alcobaça** no fundo da forma.
- Dispor maçã fatiada por cima. Repetir a operação até encher a forma.
- Dispor maçã por cima.
- Temperatura do forno: ± 180°C.
- Tempo de cozedura: ± 45 minutos.



## Madalena Surpresa de Pistachio

### INGREDIENTES

#### BASE MADALENA

Tegral Satin Cake Neutro	1000 g
Água	225 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g

#### DECORAÇÃO

Carat Supercrem Pistachio	200 g
Carat Coverflex Pistachio	1000 g

### MODO DE OPERAR

#### BASE MADALENA

- Com o auxílio de uma raquete, bater todos os ingredientes durante 5 minutos em velocidade média.
- Colocar ± 30 g do preparado em moldes de madalena.
- Temperatura do forno: ± 220°C.
- Tempo de cozedura: ± 13 minutos.

#### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Fazer um buraco na lateral da madalena e rechear com ± 10 g de **Carat Supercrem Pistachio**.
- Aquecer o **Carat Coverflex Pistachio** a 45°C.
- Mergulhar o lado plano da madalena no **Carat Coverflex Pistachio** e colocar novamente no molde utilizado previamente na cozedura.
- Para um efeito brilhante, aplique um choque térmico.



## Madalena Surpresa de Limão

### INGREDIENTES

#### BASE MADALENA

Tegral Satin Cake Lima Limão	1000 g
Água	200 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g

#### DECORAÇÃO

Carat Coverflex Limão	1000 g
Smoobees Limão	500 g

### MODO DE OPERAR

#### BASE MADALENA

- Com o auxílio de uma raquete, bater todos os ingredientes, à exceção dos smoobees durante 5 minutos em velocidade média.
- Adicionar os **Smoobees Limão** à massa e envolver até ter uma distribuição uniforme na massa.
- Colocar ± 30 g do preparado em moldes de madalena.
- Temperatura do forno: ± 220° C.
- Tempo de cozedura: ± 13 minutos.

#### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Aquecer o **Carat Coverflex Limão** a 45°C.
- Mergulhar o lado plano da madalena no **Carat Coverflex Limão** e colocar novamente no molde utilizado previamente na cozedura.
- Para um efeito brilhante, aplique um choque térmico.





# Finger Food



## Salada Crocante

### INGREDIENTES

Tegral Puravita Espelta	1000 g
Água	580 g
Levedura Okedo Vermelha	10 g

### DECORAÇÃO

Puravita Decor Flocos de Centeio	150 g
----------------------------------	-------

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

Puravita Espelta (cubos)	150 g
Alface Iceberg	80 g
Alecrim	qb
Queijo ralado	10 g
Atum braseado (cubos)	100 g
Flor de sal	qb
Tomate cherry	40 g
Molho de iogurte grego	30 g
Azeitona preta (rodela)	5 g

### MODO DE OPERAR

- Amassar 3 minutos em primeira velocidade 6 minutos em segunda velocidade.
- Deixar descansar a massa durante ± 5 minutos.
- Pesar a massa em peças de 500g para formas.
- Decorar com **Puravita Decor Flocos de Centeio**, colocar na forma e deixar fermentar durante cerca de 35 minutos.
- Dar um corte no meio.
- Cozer a 205°C lar e 215°C teto, durante cerca de 25 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Num recipiente, juntar a alface, os cubos de atum, os cubos de **Puravita Espelta**, o tomate cherry e misturar bem.
- Colocar numa taça e temperar com um pouco de flor de sal.
- Finalizar com queijo ralado, molho de iogurte grego e alecrim.



## Pão de Hambúrguer de Peixe

### INGREDIENTES

Tegral Puravita Grains	1000 g
Água	650 g
Levedura Okedo Vermelha	20 g

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

Hambúrguer de Peixe
Rúcula
Tomate
Ovo Escalfado
Iogurte Grego

### MODO DE OPERAR

- Amassadura indicativa (amassadeira de espiral): 5 minutos em velocidade lenta + 6 minutos em velocidade rápida.
- Temperatura da massa: ± 26°C.
- Tempo de estanca: 15 minutos. Dividir e pesar: 480 g.
- Repouso em bolas: 20 minutos.
- Tender e decorar as peças, rolando-as sobre a decoração **Puravita Grains Decor**.
- Fermentação final: 60 minutos, 28°C, 75% HR.
- Temperatura de cozedura: ± 230°C, com vapor inicial.
- Tempo de cozedura: ± 35 minutos.

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Escalfar o ovo e reservar;
- Colocar uma rodela de tomate e o hambúrguer no **Pão**;
- Barrar o hambúrguer com iogurte grego;
- Sobrepor a rúcula e empratrar como na fotografia.



## Pão de Hambúrguer Folhado

### INGREDIENTES

<b>Easy Croissant</b>	500 g
Farinha T65	500 g
<b>Levedura Okedo Ouro</b>	15 g
Água (gelada)	480 g

### VOLTAS

<b>Mimetic</b>	375 g
----------------	-------

### RECHEIO

Folhas de agrião
Tomate
Queijo
Hamburguer de carne de vaca
Molhos a gosto

### MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes durante 4 minutos em 1ª velocidade de seguida passar para 2 velocidade durante mais 5 minutos.
- Em cada patton de 1000 g de massa juntar 250 g de **Mimetic** e dar 1 volta em livro e 2as voltas simples, dando descanso entre as voltas simples.
- Esticar com espessura de 4,5 mm e enrolar em forma de caracol.
- Levar a congelação cerca de 1 hora.
- Cortar em unidades com 90gr em massa e colocar dentro de um aro redondo (11x3)
- Colocar na câmara de fermentação durante ± 40 minutos com 35°C com 80% de humidade.
- Cozer a uma temperatura de 180°C lar e 190°C teto, durante ± 23 minutos.

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Abrir o pão de hambúrguer folhado ao meio e recheiar com folhas de agrião, rodela de tomate.
- Colocar o hambúrguer feito previamente, colocar o queijo e os molhos a gosto.



## Pão de Cachorro "Italiano"

### INGREDIENTES

<b>Easy Forma</b>	500 g
Farinha T65	500 g
<b>O-tentic Durum</b>	40 g
Água	500 g
<b>Mimetic</b>	10 g

### VOLTA

<b>Mimetic</b>	50 g
----------------	------

### DECORAÇÃO

<b>SunSet Glaze</b>	50 g
---------------------	------

### RECHEIO

Salsicha
Molhos a gosto
Batata frita palha

### MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes, até obtermos uma massa com pouca "liga" (cerca de 5 minutos em 1ª vel. e 2 minutos em 2ª vel.).
- Passar a massa no sobador, e deixar a massa com mais ou menos 4 mm.
- Esticar a mesma na mesa (em retângulo) e pincelar com **Mimetic** derretida.
- Cortar triângulos de massa com cerca de 100g, enrolar tipo croissant e colocar num tabuleiro canelado.
- Deixar fermentar cerca de 50 minutos.
- Pincelar com **SunSet Glaze** e dar um corte, sobre o comprimento.
- Cozer a 190°C lar e 220°C teto, cerca de 12 minutos.

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Colocar a salsicha no pão. Colocar molhos a gosto e decorar com batata frita palha.



## Sandes de Pasta de Abacate e Atum

### INGREDIENTES

Tegral Puravita Beterraba	1000 g
Água	600 g
Levedura Okedo Vermelha	10 g

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

Puravita Beterraba	1/2 pão
Abacate	1 uni
Atum ao natural	1 lata
Sumo de limão	qb
Sal e pimenta	qb
Espinafres	qb
Tomate fatiado	qb

### MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogénea, elástica e com liga.
- Temperatura final da massa 24°C.
- Repousar massa durante 5 minutos e tender no formato desejado.
- Fermentação durante ± 60 minutos a 33°C e com 80% de H.R.
- Cozedura indicativa: peças com 80g em massa, cozer a 220°C durante 15 minutos com vapor inicial; peças com 400g, cozer a teto 200°C durante 25 minutos com vapor inicial.

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Cortar 1/2 pão **Puravita Beterraba** e fatiar e torrar levemente.
- Retirar o recheio do abacate para uma taça e juntar sumo de limão, sal e pimenta e esmague bem até obter uma pasta.
- Juntar o atum escorrido e envolver bem.
- Preparar a sandes: primeiro uma fatia de pão **Puravita**, barrar com a pasta de abacate e atum, dispôr as rodela de tomate e por último algumas folhas de espinafres.
- Repetir e terminar com uma fatia de pão **Puravita**. Se necessário prenda a sandes com um palito.
- Cortar em triângulo e servir de imediato.



## Sandwich Club Serrana com Sementes de Abóbora

### INGREDIENTES

Farinha Trigo T65	1000 g
Sapore Serrana	180 g
Levedura Fresca	25 g
Água	700 g
Sementes de Abóbora	100 g

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

Carne assada
Alface iceberg
Cenoura
Cebola picada
Molhos à escolha

### 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 a 8 minutos.
- Colocar em um estancador e deixar no frio, cerca de 16 horas;
- Dividir em peças de ± 600 g e enrolar.
- Deixar descansar ± 10 minutos.
- Enrolar ou alongar e colocar em "cestos", previamente peneirados com farinha.
- Deixar fermentar ± 30 minutos.
- Colocar as "peças" na tela e dar "cortes".
- Temperatura do forno: ± 215°C lar, 225°C teto.
- Tempo de cozedura: ± 25 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.
- Peso da peça: ± 600 g.

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Cortar 2 fatias e rechear com: alface iceberg, cebola picada, cenoura ralada e carne assada.
- Colocar molhos a gosto.



## Sandwich Nordic Bread com Couve Roxa Carne

### INGREDIENTES

Farinha Trigo T65	1000 g
Sapora Serrana	180 g
Levedura Fresca	25 g
Água	700 g
Puravita Decor 4 Grãos	100 g

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

Queijo mozzarella ralado	qb
Couve roxa ralada	qb
Pickles	qb
Carne assada	qb
Rebentos de soja	qb
Manteiga	qb

### MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 6 a 8 minutos.
- Deixar repousar a massa ± 25 minutos.
- Dividir em peças de ± 800 g.
- Enrolar mal e colocar na tela.
- Deixar levedar ± 30 minutos;
- “Virar” as peças e peneirar com farinha.
- Temperatura do forno: ± 210°C lar, 220°C teto.
- Tempo de cozedura: ± 35 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.
- Peso da peça: ± 800 g.

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Cortar duas fatias de pão. Barrar uma das fatias com manteiga.
- Dispor a carne assada cortada em fatias muito finas.
- Colocar os pickles, rebentos de soja e a couve roxa ralada.
- Por fim colocar o queijo mozzarella.



## Salames Coloridos

### INGREDIENTES

#### SALAME DE FRAMBOESA

<b>Carat Coverflex Framboesa</b>	1000 g
Gemas	560 g
<b>Mimetic</b>	560 g
Bolachas	800 g
Açúcar	1000 g
<b>Belcolade Grains Negro</b>	200 g

#### SALAME DE PISTACHIO

<b>Carat Coverflex Pistachio</b>	1000 g
Gemas	560 g
<b>Mimetic</b>	560 g
Bolachas	800 g
Açúcar	1000 g
<b>Miolo de Pistachio</b>	200 g

#### SALAME DE LIMÃO

<b>Carat Coverflex Limão</b>	1000 g
Gemas	560 g
<b>Mimetic</b>	560 g
Bolachas	800 g
Açúcar	1000 g
Amêndoa Palitada	200 g

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

<b>Carat Coverflex Framboesa</b>	1020 g
<b>Carat Coverflex Limão</b>	1020 g
<b>Carat Coverflex Pistachio</b>	1020 g

### MODO DE OPERAR

#### SALAME DE FRAMBOESA

- Bater o açúcar com a **Mimetic**.
- Incorporar as gemas.
- Introduzir o **Carat Coverflex Framboesa** previamente derretido, as bolachas e os **Belcolade Grains**.

#### SALAME DE PISTACHIO

- Bater o açúcar com a **Mimetic**.
- Incorporar as gemas.
- Introduzir o **Carat Coverflex Pistachio** previamente derretido, as bolachas e os pistachios.

#### SALAME DE LIMÃO

- Bater o açúcar com a **Mimetic**.
- Incorporar as gemas.
- Introduzir o **Carat Coverflex Limão** previamente derretido, as bolachas e a amêndoa palitada.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Fundir os **Carat Coverflex** a 45°C, homogeneizar e aplicar sobre o produto a cerca de 40-42°C.
- Decorar a peça como na imagem.

## Carat Coverflex

Dê mais cor e sabor às suas receitas com Carat Coverflex, coberturas sólidas de sucedâneo com cor e sabor para produtos de pastelaria e massas leves. Disponíveis em 3 sabores: Framboesa, Limão e Pistachio.



## Sorbet de Alcobaça

### INGREDIENTES

#### CAKE DE MAÇÃ DE ALCOBAÇA

Tegral Satin Cake Maçã Alcobaça	1250 g
Água	280 g
Ovos	440 g
Óleo	370 g

#### NOUGATINE

Açúcar	100 g
Glucose	100 g
Mimetic	20 g
Nibs de Cacao Cantoneses	25 g
Amêndoa Triturada	75 g
Noz Miolo Pedacos	75 g

#### DECORAÇÃO

Deli Caramelo	500 g
Carat Cakau Dark	1505 g

### MODO DE OPERAR

#### CAKE DE MAÇÃ DE ALCOBAÇA

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar ± 2340 g por tabuleiro de 75x45 cm.
- Temperatura do forno: ± 220°C.
- Tempo de cozedura: ± 8 minutos.

#### NOUGATINE

- Ferver a **Glucose** com o açúcar.
- Verter os **Frutos Secos** e a **Mimetic**.
- Laminar ± 75 g de pasta entre dois tapetes, com Ø 16 cm.
- Temperatura do forno: ± 160°C.
- Tempo de cozedura: ± 15 minutos.

#### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Cortar a pasta de **Cake de Maçã de Alcobaça** ao meio.
- Recheiar meia pasta com **Deli Caramelo**.
- Sobrepor a outra metade da pasta.
- Cortar triângulos com ± 11 cm de altura e a base com ± 7 cm cada.
- Colocar um pau de gelado.
- Banhar cada peça com **Carat Cakau Dark** e decorar com **Nougatine** partido em pedaços.

## Sabia que...

69%

dos consumidores portugueses gosta de experimentar alimentos em novos formatos

Para além dos clássicos bolos d'avó redondos e das tranches, formatos de partilha, a gama Satin Cake permite-lhe reinventar os seus cakes em novos formatos de consumo individual que são cada vez mais procurados.



# Éclair Criativo

## INGREDIENTES

### MASSA CHOUX

<b>Tegral Chou</b>	500 g
Água (40°C)	250 g
<b>Mimetic</b>	100 g

### MERENGUE

<b>Ovablanca</b>	300 g
Água	150 g
Sumo de lima	5 g
Corante amarelo	2 g

### GELATINADO DE MARACUJÁ

<b>Starfruit maracujá</b>	500 g
<b>Fruitfil maracujá</b>	100 g
Folha de gelatina	10 g

## MODO DE OPERAR

### MASSA 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. Reserve.

### MERENGUE

- Bater em velocidade alta a **Ovablanca** com a água, até atingir um merengue firme.
- Adicione o corante amarelo, e deixe envolver.
- Junte a **Massa Choux** e o **Merengue** lentamente.
- Espalhe 1000 gramas de massa sobre um tabuleiro 60x40cm previamente forrado com tapete silpat. Coza a 165°C cerca de 10 minutos.
- À saída do forno cubra com película alimentar e reserve no frio.

### GELATINADO DE MARACUJÁ

- Hidratar a folha de gelatina.
- Ferver o **Starfruit Maracujá** juntamente com o **Fruitfil Maracujá** e juntar a gelatina hidratada. Reservar em moldes mini meia esfera.

### GANACHE MONTADA BRANCA

<b>Chantypak (1)</b>	225 g
<b>Glucose</b>	25 g
<b>Trimoline</b>	25 g
Folha de gelatina	5 g
<b>Chantypak (2)</b>	750 g
<b>Belcolade Selection Branco CT</b>	650 g

### GEL MARACUJÁ

<b>Fruitfil Maracujá</b>	200 g
<b>Miroir Neutre</b>	400 g

### GANACHE MONTADA BRANCA

- Aqueça a **Chantypak (1)** com a **Glucose** e o **Trimoline**.
- Adicione a folha de gelatina previamente hidratada.
- Acrescente lentamente a mistura quente ao **Belcolade Selection Branco**, previamente derretido.
- Finalize com o **Chantypak (2)**, líquido e bem fresco.
- Guarde no frio e deixe descansar cerca de 8 horas.

### GEL MARACUJÁ

- Misturar ambos. Reservar.

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Num aro de 7 cm de diâmetro e 3 cm de altura, coloque uma cinta de acetato.
- Corte a montagem **Massa Choux + Merengue** em tiras de 19 cm de comprimento por 3 cm de altura.
- Bata a **Ganache Montada branca** e encha ¼ do molde, introduza o **Gel de Maracujá**, encha com mais **Ganache** até ao cimo. Faça um contorno em volta da peça com boquilha frisada e finalize com o **Gel de Maracujá**.



## Floresta Negra

### INGREDIENTES

#### PANACOTTA DE BAUNILHA

Leite	120 g
<b>Glucose</b>	15 g
Gelatina folha	5 g
Vagem Baunilha	1 g
<b>Belcolade Selection Branco CT</b>	250 g
<b>Chantypak</b>	250 g

#### GELATINADO DE FRUTOS VERMELHOS

<b>Topfil Origens Frutos Vermelhos</b>	600 g
Folha gelatina	10 g
Sumo de lima	5 g

### MODO DE OPERAR

#### PANACOTTA DE BAUNILHA

- Ferver o leite e vagem de baunilha com a **Glucose**. Adicionar a gelatina em folha previamente hidratada.
- Verter sobre o **Belcolade Selection Branco**. Passar a varinha mágica.
- Adicionar o **Chantypak** líquido.

#### GELATINADO DE FRUTOS VERMELHOS

- Hidratar a folha de gelatina.
- Ferver o **Topfil Origens Frutos Silvestres** e juntar a gelatina hidratada. Acrescentar o sumo de lima. Envolver bem.

#### ROCK GLAZE NEGRO

- Derreter o **Belcolade Origins Vietnam 73** e a **Manteiga de Cacau** a 45°C, e adicionar a amêndoa. Reservar.

#### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Verter sobre o molde 50 g de **Panacotta de Baunilha**, e levar a estabilizar na congelação. Verter 30g de **Gelatinado de Frutos Vermelhos**, e levar a estabilizar novamente.
- Mergulhe a montagem sobre o **Rock Glaze Negro**.
- Finalizar com uma roseta de **Ambiente** e decorar com as filigranas de **Belcolade Selection Negro**.



## Suspiro Crocante Framboesa

### INGREDIENTES

#### PASTAS FINAS DE CHOCOLATE

<b>Tegral Satin Cake Chocolate</b>	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Leite	225 g
Água	225 g

#### MOUSSE DE FRAMBOESA

<b>Cremyvit Classic</b>	100 g
<b>Starfruit Frutos Vermelhos</b>	150 g
Leite	500 g
Massa de gelatina	120 g
<b>Chantypak</b>	500 g
<b>Topfil Framboesa</b>	200 g

### MODO DE OPERAR

#### PASTAS FINAS DE CHOCOLATE

- Misturar todos os ingredientes.
- Colocar 50 g de massa no tapete Silpat meia esfera.
- Temperatura do forno: ± 200°C.
- Tempo de cozedura: ± 15 minutos.
- Reservar no frio.

#### MOUSSE DE FRAMBOESA

- Misturar o **Starfruit Frutos Vermelhos** com o **Topfil Framboesa**.
- Juntar o leite, adicionar o **Cremyvit Classic** e a massa de gelatina. Mexer.
- Envolver o **Chantypak** previamente batido em ponto de chantily mole.
- Colocar no tapete Silpat.

#### ROCK GLAZE

- Derreter o **Belcolade Selection Branco** até 45°C.
- Aquecer ligeiramente o **Pralicrac Framboesa** com o óleo.
- Juntar ao chocolate e envolver. Reservar.

#### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Banhar o cake no **Rock Glaze**.
- Banhar no **Semifrio de Framboesa** com **Miroir Glassage Chocolate Noir** e sobrepor no cake.
- Tender uma roseta de **Mousse de Framboesa** no topo com boquilha frisada.



## Pastel de Nata Invertido

### INGREDIENTES

#### CREME

Cremyvit Classic	300 g
Leite	1000 g
Raspa Limão	1 g
Gelatina (folhas)	5 g

### MODO DE OPERAR

#### CREME

- Ferver o leite com a raspa de limão, e adicionar as folhas de gelatina previamente demolidas em água fria.
- Juntar o **Cremyvit Classic** e mexer.

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Verta o **Creme** sobre um copo.
- Cubra o cimo do copo com massa filó previamente cozida e ligeiramente caramelizada, e por fim polvilhe com **Canela** em pó.

## Verrine Maçã e Lima

### INGREDIENTES

#### MAÇÃ LIMA

Topfil Maçã Mini Cubos	500 g
Raspas de lima	120 g

#### PANACOTA

Chantypak	900 g
Massa de gelatina	120 g
Iogurte natural	200 g

#### GELATINADO DE ANANÁS

Starfruit Ananás	500
Folha de gelatina	10

#### MAÇÃ LIMA

- Misturar todos os ingredientes.

#### PANACOTA

- Ferver o **Chantypak**.
- Adicionar a massa de gelatina e mexer.
- Adicionar o iogurte natural e mexer.

#### GELATINADO DE ANANÁS

- Colocar as folhas de gelatina dentro de água fria.
- Ferver o **Starfruit Ananás**. Adicionar as folhas de gelatina e mexer até derreter a mesma.

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Fazer a montagem como na foto.



# A Panacota

## INGREDIENTES

### BASE PANACOTA BAUNILHA

<b>Chantypak</b>	1000 g
Açúcar	200 g
Pasta de gelatina	20 g
Vagem de baunilha	0,5 g
<b>Belcolade Selection Branco CT</b>	150 g

### COLI MARACUJÁ

<b>Starfruit Maracujá</b>	250 g
<b>Fruitfil Maracujá</b>	750 g
<b>Trimoline</b>	100 g
Gelatina em folha	5 g
Hortelã	1 g

## MODO DE OPERAR

### BASE PANACOTA BAUNILHA

- Ferver o **Chantypak** com a vagem de baunilha e o açúcar.
- Colocar a gelatina previamente demolhada em água fria.
- Verter sobre o **Belcolade Selection Branco** e mexer até obtenção de creme homogêneo
- Verter sobre um copo inclinado.
- Deixar estabilizar.

### COLI MARACUJÁ

- Ferver o **Starfruit Maracujá** com o **Fruitfil Maracujá** e o **Trimoline**.
- Juntar a gelatina previamente demolhada em água fria.
- Envolver bem e juntar a hortelã bem picada mexendo tudo.
- Verter sobre a panacota já estabilizada com o copo na mesma posição e deixar estabilizar. Finalizar com panacota.

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Decorar com massa filó caramelizada como na foto.



# Crocante de Amêndoa

## INGREDIENTES

### CAKE DE AMÊNDOA

<b>Tegral Satin Cake Amêndoa</b>	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	60 g
Água	225 g

### MOUSSE DE ANCIENNE

<b>Chantypak</b> (batido)	1000 g
<b>Praliné À L'Ancienne</b>	500 g
<b>Cremyvit Classic</b>	100 g
Leite	100 g
Leite condensado	100 g
Massa de gelatina	170 g

### ROCK GLAZE

<b>Pralicrac Caramelo Salgado</b>	500 g
Óleo	50 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73 CT</b>	150 g

### GLAÇAGEM CHOCOLATE LEITE E CARAMELO

Leite	300 g
<b>Trimoline</b>	500 g
<b>Belcolade Selection Leite CT</b>	1000 g
<b>Miroir Caramelo</b>	1000 g
Gelatina em folha	30 g
Purpurina Dourada	3 g

## MODO DE OPERAR

### CAKE DE AMÊNDOA

- Misturar todos os ingredientes e bater com a raquete durante 4 minutos em velocidade média.
- Colocar 30 g de batido no tapete Silpat e levar ao forno a cozer.
- Temperatura do forno:  $\pm 220^{\circ}\text{C}$ .
- Tempo de cozedura: 8 minutos.

### MOUSSE DE ANCIENNE

- Juntar o leite, o leite condensado com o **Praliné À L'Ancienne** e o **Cremyvit Classic** e mexer.
- Derreter a massa de gelatina e juntar ao preparado anterior.
- Adicionar o **Chantypak** previamente batido em ponto chantilly mole.
- Verter para o tapete Silpat com o mesmo formato do cake de amêndoa e levar a estabilizar.

### ROCK GLAZE

- Derreter o **Belcolade Origins Vietnam 73** até  $45^{\circ}\text{C}$ .
- Aquecer ligeiramente o **Pralicrac Caramelo Salgado** com o óleo.
- Juntar ao chocolate e envolver. Reservar.

### GLAÇAGEM CHOCOLATE LEITE E CARAMELO

- Colocar a gelatina em água fria.
- Colocar a ferver o leite e o **Trimoline**.
- Juntar a gelatina previamente escorrida da água e mexer até derreter. Adicionar o **Belcolade Selection Leite** e por fim o **Miroir de Caramelo**.
- Mexer tudo muito bem. Passar com varinha mágica para uma melhor mistura.

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Após a **Mousse de Ancienne** estar estável, colar o **Cake de Amêndoa** na base. Aplicar a **Glaçagem de Chocolate e Caramelo**. Por fim, banhar a parte inferior do cake no **Rock Glaze**.
- Decorar como na imagem.



## Cremoso Red Velvet

### INGREDIENTES

#### BOLACHA

Tegral Cookie	1000 g
Mimetic	300 g
Ovos	100 g

#### CAKE RED VELVET

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

#### CREMOSO DE CARAMELO

Chantypak	750 g
Gemas	360 g
Belcolade Selection Âmbar CT	400 g
Bavarois Neutre	300 g

### MODO DE OPERAR

#### BOLACHA

- Amassar os ingredientes até obter uma massa homogénea.
- Laminar a massa a  $\pm 2$  mm.
- Colocar dentro de um aro de 30 x 10 cm. Reservar.

#### CAKE RED VELVET

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar massa por cada aro reservado com a **Bolacha**.
- Temperatura do forno:  $\pm 180^{\circ}\text{C}$ .
- Tempo de cozedura:  $\pm 20$  minutos.

#### CREMOSO DE CARAMELO

- Ferver o **Chantypak**.
- Verter sobre as gemas e mexer no lume até  $80^{\circ}\text{C}$ .
- Adicionar o **Belcolade Selection Âmbar** e envolver.
- Por fim, colocar o **Bavarois Neutre**. Reservar.

#### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Depois do **Cake Red Velvet** ter arrefecido, verter o **Cremoso de Caramelo**.
- Levar a estabilizar em frio.
- Cortar fatias com  $\pm 3,5 \times 10$  cm (dá  $\pm 8$  fatias).
- Decorar como a foto



## Cheese de Frutos Vermelhos

### INGREDIENTES

#### BASE BOLACHA

Tegral Satin Cake Chocolate	250 g
Mimetic	250 g
Farinha	250 g
Topfil Origens Frutos Silvestres	100 g
Amêndoa moída sem pele	125 g

#### CHEESE FRUTOS VERMELHOS

Deli Cheesecake	1000 g
Topfil Origens Frutos Silvestres	500 g
Corante vermelho pasta	2 g

### MODO DE OPERAR

#### BASE BOLACHA

- Bater todos os ingredientes com uma raquete, até obter uma massa homogénea.
- Laminar a massa a  $\pm 3$  mm de espessura.
- Colocar  $\pm 120$  g num aro de 15 x 15 cm.

#### CHEESE FRUTOS VERMELHOS

- Misturar os ingredientes.

#### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Colocar **Cheese Frutos Vermelhos** por cima da **Base Bolacha**.
- Riscar com **Topfil Origens Frutos Silvestres**.
- Sobrepor delicadamente  $\pm 200$  g de **Cheese Frutos Vermelhos**.
- Tempo de cozedura:  $\pm 60$  minutos.
- Temperatura do forno:  $\pm 150^{\circ}\text{C}$ .
- Deixar estabilizar em frio 24h.
- Decorar como na foto.





# Sobremesas



# Semifrio de Gianduja

## INGREDIENTES

### CAKE DE GIANDUJA

Tegral Satin Cake Gianduja	1000 g
Água	225 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Leite	225 g

### CREME BAUNILHA

Leite	250 g
Chantypak	250 g
Gemas	120 g
Baunilha vagem	0,5 g
Belcolade Selection Branco CT	200 g
Bavarois Neutre	150 g

### MOUSSE

Belcolade Selection Branco CT	250 g
Chantypak	500 g
Água	50 g
Gelatina em Pó	10 g
Praline À L'Ancienne	100 g

### GLAZE

Glucose	250 g
Leite	150 g
Belcolade Selection Leite CT	500 g
Água	100 g
Gelatina folhas	20 g
Miroir Neutre	500 g

### Decoração

Pralicroc	400 g
Belcolade Selection Negro CT	100 g
Belcolade Selection Branco CT	75 g

## MODO DE OPERAR

### CAKE DE GIANDUJA

- Misturar muito bem todos os ingredientes. Colocar ± 1300 g por cada tabuleiro com tapete de flexipan.
- Temperatura do forno: ± 250°C.
- Tempo de cozedura: ± 5 minutos.

### CREME BAUNILHA

- Ferver o leite com o **Chantypak** e a vagem de baunilha.
- Verter sobre as gemas e mexer.
- Adicionar o **Belcolade Selection Branco** e envolver. Colocar o **Bavarois Neutre** e mexer.
- Colocar ± 300 g por cada tapete de flexipan de Ø 16 cm.
- Levar à congelação para estabilizar.

### MOUSSE

- Misturar a água com a gelatina em pó.
- Bater 250 g de **Chantypak** e reservar.
- Levar a ferver as restantes 250 g de **Chantypak** e verter sobre o **Belcolade Selection Branco**. Adicionar o **Praline À L'Ancienne** e mexer.
- Juntar a gelatina derretida.
- Envolver o **Chantypak** que estava reservado.

### GLAZE

- Ferver a **Glucose** com o leite.
- Juntar as folhas de gelatina previamente demolidas na água.
- Verter sobre o **Belcolade Selection Leite**.
- Adicionar o **Miroir Neutre** e passar com a varinha mágica.
- Reservar.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Forrar um aro de Ø 18 cm com película aderente.
- Aplicar um pouco de **Mousse** no aro. Seguidamente, aplicar um disco de **Crema Baunilha** e um disco de **Cake de Gianduja**.
- Aplicar mais um pouco de **Mousse** e fechar o semifrio com um disco de **Cake Gianduja** barrado com **Pralicroc**.
- Levar a congelar.
- Cobrir com **Glaze** a 33°C.
- Decorar com peças feitas em **Belcolade Selection Negro** e **Belcolade Selection Branco**.



# Sandwich de Gelado

## INGREDIENTES

### MASSA

Farinha	1000 g
Água	450 g
Açúcar	80 g
Levedura	50 g
Sal	20 g
<b>Mimetic</b>	500 g
<b>S500 CL</b>	10 g

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

<b>Deli Caramelo Salgado</b>	500 g
Gelado stracciatella	1000 g

## MODO DE OPERAR

### MASSA

- Para a mistura: guardar 45% da **Mimetic** para a laminação.
- Utilizar água fria para obter uma temperatura de massa de cerca 20° C.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: 4 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: 4 minutos.
- Tempo de descanso: 5 minutos.
- Fazer com a massa um rectângulo laminado em 6 mm.
- Colocar a massa no congelador.
- Laminar a massa a 6 mm e barrar com restante **Mimetic**
- Dar uma volta simples e laminar novamente a 6 mm.
- Pincelar com **Sunset Glaze**.
- Dividir em peças de 100 g.
- Tempo de levedação: 45 minutos.
- Temperatura de levedação em estufa: 35°C de temperatura e 70% de humidade.
- Temperatura do forno: Lar: 200°C / Teto: 220°C
- Tempo de cozedura: 12 minutos.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Cortar as peças cozidas ao meio e barrar com **Deli Caramelo Salgado**.
- Colocar o gelado de stracciatella.



# Jesuíta Criativo

## INGREDIENTES

### MASSA FOLHADA

Farinha Tipo 55	1000 g
Água	500 g
Sal	20 g
Mimetic	50% g

### CREME

Deli Yema	500 g
Ambiente	500 g

### MERENGUE

Ovablanca	250 g
Surfin	250 g
Água	125 g
Sumo de limão	5 g
Canela	2 g

**Reinventamos a pastelaria de forma criativa fazendo uma fusão de dois clássicos.**

Combinamos a essência do sabor e principais componentes do Jesuíta e o formato do indulgente Paris Brest.

## MODO DE OPERAR

### MASSA FOLHADA

- Amassar todos os ingredientes, aproximadamente durante 2 minutos em 1ª velocidade e 7 minutos em 2ª velocidade.
- Laminar com 50% **Mimetic** sobre o peso da massa, laminar com 3 voltas em livro, deixar repousar e dar mais uma, voltar a deixar repousar durante 1 hora.
- Laminar a massa a 1,5cm e cortar com cortantes conforme a imagem.
- Deixar repousar bem e levar a cozer a 200 °C durante 10 minutos, polvilhar com **Surfin** e caramelizar durante 3 minutos.

### CREME

- Juntar os dois ingredientes e levar a bater até ficar com uma textura cremosa.

### MERENGUE

- Colocar todos os ingredientes a bater com auxílio de umas varas até ficar bem consistente.

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Colocar o creme dentro de um saco de pasteleiro com uma boquilha lisa, repetir o processo com o merengue.
- Iniciar a montagem com o disco maior na base.
- Tender o merengue e queimar com o maçarico. Seguidamente tender o creme.
- Sobrepor o disco mais pequeno e repetir o mesmo processo.
- Decorar com flores naturais e raspa de **Belcolade Selection Negro**.



# Tarte de Queijo de Cabra

## INGREDIENTES

### BOLACHA SABLÉ

Tegral Satin Cake Red Velvet	500 g
Mimetic	250 g
Farinha de amêndoa	250 g
Farinha de trigo	500 g
Manteiga	250 g
Ovos	100 g

### CHEESE DE QUEIJO DE CABRA

Deli Cheesecake	500 g
Chantypak	250 g
Queijo de cabra (meia cura)	150 g
Açúcar	200 g
Farinha de trigo	50 g
Ovos	250 g

### BOLO ESPONJA

Impulsor	10 g
Farinha de amêndoa	15 g
Farinha Tipo 65	30 g
Açúcar	75 g
Ovos	100 g
Corante Vermelho	1 g

### GELATINADO FRUTOS VERMELHOS

Starfruit Frutos Vermelhos	500 g
Topfil Framboesa	300 g
Folhas de gelatina	20 g
Água	100 g

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Miroir Glassage Fruits Rouges	500 g
-------------------------------	-------

## MODO DE OPERAR

### BOLACHA SABLÉ

- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade média até obter uma massa homogênea.
- Reservar em frio.
- Laminar a 3 mm e cortar 10x3 cm.

### CHEESE DE QUEIJO DE CABRA

- Misturar o **Deli Cheesecake** com o açúcar e farinha.
- Adicionar os ovos e o **Chantypak** e mexer.
- Envolver o queijo de cabra aos cubos no batido.
- Colocar 1000 g de batido em forma de alumínio 18x27 cm previamente untada com **Puralix**. Cozer em banho maria.
- Temperatura do forno: 180°C
- Tempo de cozedura: 40 minutos.
- Reservar em frio durante 12 horas. Cortar uma tira 10x3cm.

### BOLO ESPONJA

- Passar com a varinha mágica todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
- Colocar 30 g de batido num copo de plástico e levar ao micro ondas durante 1 minuto .

### GELATINADO FRUTOS VERMELHOS

- Ferver o **Starfruit Frutos Vermelhos**, adicionar as folhas de gelatina previamente desidratadas e mexer bem.
- Juntar o **Topfil Framboesa** e mexer.
- Colocar num tapete silpat 26x36 cm.
- Reservar em congelação. Cortar uma tira 15x1 cm.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Cobrir o cheese de queijo de cabra com **Miroir Glassage Fruits Rouges**.
- Sobrepor sobre a base de bolacha.
- Aplicar em paralelo com a montagem anterior o **Gelatinado de Frutos Vermelhos** e decorar com bolo esponja e fruta fresca.



# Tarte Cheesecake, Noz e Abóbora

## INGREDIENTES

### BASE BOLACHA

Tegral Cookie	1000 g
Mimetic	150 g
Manteiga	150 g
Ovos	100 g

### CREME

Deli Cheesecake	250 g
-----------------	-------

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

Fruitfil Abóbora	150 g
------------------	-------

## MODO DE OPERAR

### BASE BOLACHA

- Com uma raquete, bater o **Tegral Cookie** e a **Mimetic** até obter uma farófia.
- Juntas os ovos e envolver.
- Laminar a massa a 2 mm de espessura.
- Temperatura do forno:  $\pm 180^{\circ}\text{C}$ .
- Tempo de cozedura:  $\pm 15$  minutos.

### CREME

- Aplicar direto.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Depois da bse de tarte forrada, aplicar nozes no fundo da tarte e acabar de encher com o **Creme**.
- Cozer a  $210^{\circ}\text{C}$  durante  $\pm 20$  minutos.
- Por fim, sobrepor com a ajuda de um saco de pasteleiro, o **Fruitfil Abóbora**, em forma de espiral.



# Esfera Mágica

## INGREDIENTES

### BASE TORTAS

Tegral Biscuit Tortas	700 g
Água	420 g
Ovos	525 g

### MOUSSE DE FRUTOS VERMELHOS

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

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

Belcolade Selection Branco CT	3000 g
Smoobees Morango	1500 g

## MODO DE OPERAR

### BASE TORTAS

- Bater todos os ingredientes com as varas em velocidade alta durante  $\pm$  8 minutos.
- Num tabuleiro de 60x40 cm, colocar  $\pm$  700 g do batido.
- Temperatura do forno:  $\pm$  220° C.
- Tempo cozedura:  $\pm$  7 minutos

### MOUSSE DE FRUTOS VERMELHOS

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

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Encamisar a meia esfera com **Belcolade Selection Branco**.
- Cortar discos de **Base Tortas** de  $\varnothing$  4 cm com  $\pm$  4 g.
- Encher com  $\pm$  20g de **Mousse de Frutos Vermelhos**.
- Colocar mais um disco de **Base Tortas**.
- Decorar com **Smoobees Morango** como na fotografia.



# Zeste

## INGREDIENTES

### BASE BOLACHA AMÊNDOA

<b>Tegral Satin Cake Amêndoa</b>	313 g
Farinha T55	313 g
<b>Mimetic</b>	250 g
Ovos	50 g

### COMPOTA DE LIMÃO E YUZU

<b>Starfruit Limão</b>	224 g
Sumo de Yuzu	60 g
Açúcar	90 g
Pectina NH	3,5 g

### BASE PASTA DE AMÊNDOA

<b>Tegral Satin Cake Amêndoa</b>	500 g
Ovos	175 g
Óleo	30 g
Água	125 g
Leite	125 g

### CREME SO' CHOC 66%

Leite gordo	80 g
Vagem de baunilha	1 g
Gema de ovo	160 g
Açúcar	80 g
<b>Glucose</b>	100 g
<b>Belcolade Expression So'Choc CT</b>	500 g

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

<b>Belcolade Selection Negro CT</b>	35 g
-------------------------------------	------

## MODO DE OPERAR

### BASE BOLACHA AMÊNDOA

- Amassar os ingredientes até obter uma massa homogénea.
- Laminar a massa a  $\pm 2$  mm por cada aro de tartelete de  $\varnothing 8$  cm (40 g).
- Temperatura forno: 160°C.
- Tempo cozedura:  $\pm 15$  min.

### COMPOTA DE LIMÃO E YUZU

- Ferver o **Starfruit Limão** e o Sumo de Yuzo.
- Adicionar o açúcar e a pectina e mexer.
- Ferver até atingir os 48 brix.
- Colocar o preparado numa tigela e cobrir com película aderente em contacto.
- Reservar.

### BASE PASTA DE AMÊNDOA

- Bater todos os ingredientes.
- Verter sobre um tabuleiro 60x40cm, previamente forrado com um tapete de silpat.
- Temperatura forno: 240°C.
- Tempo cozedura: 6 minutos.
- Deixar arrefecer.
- Cortar discos de  $\varnothing 6$  cm (10 g).

### CREME SO' CHOC 66%

- Derreter o **Belcolade Expression So'Choc**.
- Ferver o leite gordo com a vagem de baunilha e a **Glucose**.
- Verter sobre as gemas e o açúcar previamente misturados.
- Deixar arrefecer o preparado à temperatura do chocolate.
- Envolver os dois preparados.
- Passar a varinha mágica.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar 50 g de **Compota Limão & Yuzo** em cada tarte.
- Colocar por cima um disco com  $\pm 10$  g de **Base Pasta Amêndoa** de  $\varnothing 6$ cm.
- Verter  $\pm 120$  g de **Creme So'Choc 66%**, até à zona limítrofe da tarte.
- Deixar cristalizar a 4°C durante pelo menos 4 horas.
- Decorar com um disco bem fino de **Belcolade Selection Negro** com  $\pm 5$  g.



# Sunflower

## INGREDIENTES

### MOUSSE À L'ANCIENNE

<b>Chantypak (1)</b>	200 g
Miolo de Avelã s/Pele	50 g
<b>Belcolade Selection Leite CT</b>	100 g
<b>Belcolade Expression So'Choc CT</b>	80 g
<b>Praliné À L'Ancienne</b>	160 g
Massa de Gelatina	10 g
<b>Chantypak (2)</b>	150 g

### SORBET FRUTOS VERMELHOS

<b>Starfruit Frutos Vermelhos</b>	200 g
<b>Belcolade Selection Branco CT</b>	280 g
<b>Chantypak</b>	150 g
Framboesas	100g

### CRUMBLE À L'ANCIENNE

Farinha de Trigo Tipo 55	200 g
<b>Amêndoa moída s/ pele</b>	120 g
<b>Mimetic</b>	100 g
Sal	15 g
Açúcar	4 g
<b>Praliné À L'Ancienne</b>	150 g

### FLOWER

<b>Starfruit Frutos Vermelhos</b>	200 g
Mel	120 g
Sal	4 g
Isomalt	100 g
<b>Amido Milho</b>	15 g

## MODO DE OPERAR

### MOUSSE À L'ANCIENNE

- Ferver o **Chantypak (1)** com o miolo de avelã.
- Verter sobre o **Belcolade Selection Leite** e o **Belcolade Expression So' Choc**.
- Mexer até derreter.
- Adicionar o **Praliné À L'Ancienne 67%** e mexer.
- Adicionar a massa de gelatina derretida e envolver o **Chantypak (2)**, previamente batido.
- Encher o molde de ring.
- Congelar.

### SORBET FRUTOS VERMELHOS

- Ferver o **Starfruit Frutos Vermelhos** juntamente com as framboesas.
- Verter sobre o **Belcolade Selection Branco** e mexer até derreter na totalidade.
- Envolver o **Chantypak** em ponto médio batido, até obter um preparado homogéneo.
- Colocar o preparado no mold quenelle e levar ao abatedor a estabilizar.

### CRUMBLE À L'ANCIENNE

- Bater todos os ingredientes na batedeira em velocidade média.
- Bater até obter um preparado aerificado.
- Envolver o **Praliné À L'Ancienne** em 1ª velocidade.
- Colocar o preparado num tabuleiro com uma tela e levar ao forno.
- Temperatura forno:  $\pm 200^{\circ}\text{C}$ .
- Tempo de cozedura:  $\pm 20$  min.

### FLOWER

- Colocar todos os ingredientes numa panela e levar lume até levantar fervura.
- Colocar o preparado numa tigela e reservar no frio com película em contacto.
- Após espalhar no stencil, levar a desidratar.
- Temperatura:  $100^{\circ}\text{C}$ .
- Tempo cozedura: 60 min.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar o anel de **Mousse À L'Ancienne** (35 g) no prato. Ao centro do anel colocar o **Crumble À L'Ancienne** (20 g).
- Seguidamente, colocar por cima, a quenelle de **Sorbet Frutos Vermelhos** (50 g).
- Colocar a **Flower** por cima ( $\pm 15$  g).
- Decorar a peça com flores comestíveis (6 g).



# La Mauresque

## INGREDIENTES

### CRUMBLE DE AMÊNDOA E LIMÃO

Manteiga	135 g
Açúcar	150 g
Amêndoa	150 g
Farinha	180 g
Sal	6 g
Raspa de Limão	1 g

### COMPOTA DE FUNCHO, LIMÃO, BAUNILHA E ANIS

Funcho	450 g
Sumo de limão	40 g
Açúcar	150 g
Folha de gelatina	1/2 g
Corante verde	6 g
Licor de anis	5 g

### RAMINHOS DE FUNCHO SEMI CONFITADOS

Ramos de funcho	4 ou 5 g
Água	500 g
Açúcar	300 g
Sumo de limão	1/2 g
Licor de anis	50 g
Corante verde	6 g

### MANJAR DE AMÊNDOA

Chantypak	600 g
Bebida de amêndoa	150 g
Folha de gelatina	6 g

### CREME DE CHOCOLATE SO'CHOC

Leite	400 g
Gemas	80 g
Açúcar	40 g
Glucose	50 g
Belcolade Expression So'Choc CT	250 g

## MODO DE OPERAR

### CRUMBLE DE AMÊNDOA E LIMÃO

- Misturar muito bem todos os ingredientes numa batedeira até obter uma massa homogênea.
- Laminar a massa a 4 mm sobre duas folhas de papel vegetal e, usando um cortador, corte pequenos discos de 2,5 cm.
- Temperatura do forno:  $\pm 160^{\circ}\text{C}$ .
- Deixar arrefecer antes de emprar.

### COMPOTA DE FUNCHO, LIMÃO, BAUNILHA E ANIS

- Cortar o funcho e reservar os raminhos para confitar.
- Misturar 450 g de funcho picado com o sumo de limão, o açúcar e meia vagem de baunilha.
- Triturar até obter um pó fino e cozinhar a  $85^{\circ}\text{C}$ .
- Após cozedura, juntar num recipiente a compota, a gelatina previamente derretida, o corante verde e o licor de anis.
- Colocar a mistura em formas de silicone de 2,5 cm de diâmetro, guardando-as no congelador antes de emprar.

### RAMINHOS DE FUNCHO SEMI CONFITADOS

- Cortar os ramos de funcho em tiras finas e escaldar  $\pm 2$  minutos.
- Fazer a calda com água, açúcar, sumo de limão e corante verde.
- Assim que a calda começar ferver, adicionar as tiras de funcho escaldadas e cozinhar em lume brando durante 10-15 minutos.
- Deixar arrefecer e adicionar o licor de anis.
- Cobrir com película aderente e reservar a  $4^{\circ}\text{C}$ .

### MANJAR DE AMÊNDOA

- Misturar metade do **Chantypak** com a bebida de amêndoa e aquecer a  $40^{\circ}\text{C}$ .
- Adicionar a gelatina previamente derretida.
- Adicionar o restante **Chantypak**, peneirar, cobrir com película aderente e reservar a  $4^{\circ}\text{C}$  durante pelo menos 6 horas.
- Antes de emprar, bater ligeiramente a mistura até obter uma textura cremosa.
- Emprar com o auxílio de um saco pasteleiro.

### CREME DE CHOCOLATE SO'CHOC

- Aquecer o leite com a glucose e acrescentar o açúcar e as gemas até  $83^{\circ}\text{C}$  e verter diretamente sobre o chocolate **Belcolade Expression So'Choc**.
- Bater até ficar homogêneo.
- Manter o creme a  $4^{\circ}\text{C}$ , coberto com película aderente, idealmente 12 horas antes de usar para facilitar a utilização, com saco de pasteleiro.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Decorar como na fotografia.

# Os nossos produtos



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



# ÍNDICE

<b>BASES</b>	<b>60</b>
Satin Cake	62
Outras especialidades	67
Basevits	69
Massas mãe	71
Mimetic	73
Puravita	75

## RECHEIOS E INCLUSÕES 76

Crems pasteleiros	79
Recheios prontos a usar	81
Recheio de fruta	84
Recheio de cacau	87
Pralinés e pastas de frutos secos	89
Smoobees	91



## COBERTURAS E DECORAÇÕES 104

Coberturas para bater	95
Sunset Glaze	97
Brilhos	98
Frutos secos e fruta confitada	101
Grãos e sementes	103
Chocolate	
Belcolade Selection	107
Belcolade Origins	109
Belcolade Expression	111
Carat Cakau	113
Carat Coverflex	115
Decorações de chocolate	117

## PRODUTOS COMPLEMENTARES 119

# Bases





# Satin Cake

**Satin Cake** é garantia de máxima **qualidade e frescura**. A linha **Satin Cake** oferece mais de **15 variedades**, cada uma pensada para responder às mais diversas preferências dos consumidores. Do clássico chocolate aos sabores inovadores como Funfetti e Gianduja, há um **Satin Cake para cada ocasião e menu**.

Com a sua facilidade de utilização, o **Satin Cake** é perfeito para cozinhas movimentadas onde cada minuto conta. Basta adicionar líquidos como óleo, água e ovos para criar um bolo húmido e suave que delicia a cada fatia. **Graças à avançada tecnologia Acti-Fresh Puratos**, estes bolos mantêm a sua frescura e qualidade, garantindo que cada fatia servida seja tão deliciosa como a primeira.

Mantém a **frescura**

Melhora a **performance** do produto



**Características:** suavidade, humidade, coesividade da miga e resiliência



**Gianduja**



**Banana**



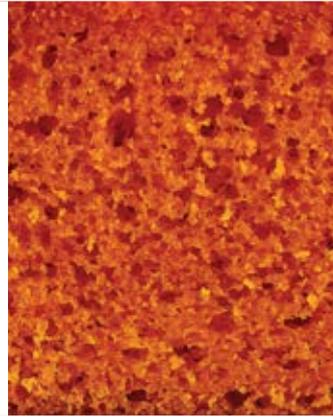
**Funfetti**



**Amêndoa**



**Caramelo**



**Cenoura**



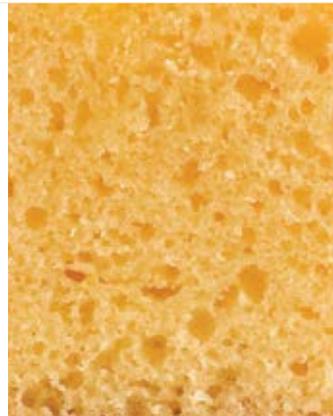
**Vegan**



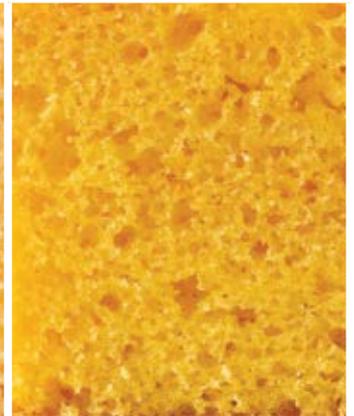
**Chocolate**



**Coco**



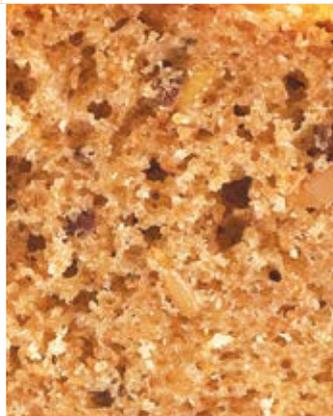
**logurte**



**Laranja**



**Wholegrain**



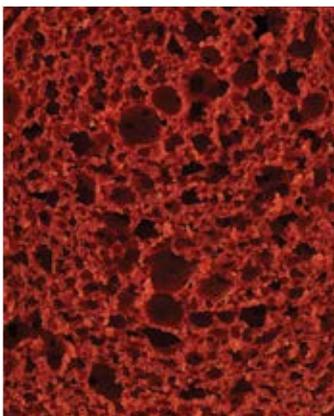
**Maçã Alcobaça**



**Neutro**



**Noz**



**Red Velvet**



**Brownie**



**Lima-Limão**

PARA ELABORAÇÃO DE CAKES, ENTREMEIOS, MUFFINS E MUITO MAIS  
PERMITEM A INCORPORAÇÃO DE CHOCOLATE, FRUTOS SECOS E OUTROS RECHEIOS



**Satin Brownie** 4019223  
EAN: 5604093014897

Preparado para o fabrico de brownie e bolacha tipo americana com cacau sustentável **Cacao-Trace**.

	<b>Satin Brownie</b> .....	1000 g
	Ovos .....	450 g
	Margarina .....	450 g
	<b>Belcolade Selection Negro CT</b> .....	200 g



Saco 10 kg

**Satin Cake Maçã de Alcobaça** 4016795  
EAN: 5604093014651

Preparado para o fabrico de bolos, entremeios e queques com pedaços de maçã de **Alcobaça**.

	<b>Satin Cake Maçã de Alcobaça</b> .	1000 g
	Ovos .....	350 g
	Óleo.....	300 g
	Água .....	225 g



Saco 10 kg

**Satin Cake Vegan** 4014146  
EAN: 5604093014248

Preparado para o fabrico de bolos, entremeios e queques **aptos para vegans**.

	<b>Satin Cake Vegan</b> .....	1000 g
	Óleo.....	200 g
	Água .....	470 g



Saco 10 kg

5 kg: 4113458  
EAN: 5604093002443  
15 kg: 4113459

**Satin Cake** EAN: 5604093003594

Preparado para o fabrico de bolos, entremeios e queques.

	<b>Satin Cake</b> .....	1000 g
	Ovos .....	350 g
	Óleo.....	300 g
	Água .....	225 g



Saco 5 e 15 kg

5 kg: 4113464  
EAN: 5604093002450  
15 kg: 4113465

**Satin Cake Chocolate** EAN: 5604093003600

Preparado para o fabrico de bolos, entremeios e queques com cacau em pó e sabor a chocolate.

	<b>Satin Cake Chocolate</b> .....	1000 g
	Ovos .....	350 g
	Óleo.....	300 g
	Água .....	225 g



Saco 5 e 15 kg

**Satin Cake Caramelo** 4113494  
EAN: 5604093002481

Preparado para o fabrico de bolos, entremeios e queques com pepitas de caramelo.

	<b>Satin Cake Caramelo</b> .....	1000 g
	Ovos .....	350 g
	Óleo.....	300 g
	Água .....	225 g



Saco 5 kg

**Satin Cake Noz** 5kg: 4113412  
EAN: 5604093001460  
15kg: 4113413  
EAN: 5604093001453

Preparado para o fabrico de bolos, entremeios e queques com noz triturada.

	<b>Satin Cake Noz</b> .....	1000 g
	Ovos .....	300 g
	Óleo.....	200 g
	Água .....	200 g



Saco 5 e 15 kg

**Satin Cake Cenoura** 4113519  
EAN: 5604093012503

Preparado para o fabrico de bolos, entremeios e queques com sabor a cenoura.

	<b>Satin Cake Cenoura</b> .....	1000 g
	Ovos .....	350 g
	Óleo.....	300 g
	Água .....	225 g



Saco 10 kg

**Satin Cake Amêndoa** 4113525  
EAN: 5604093012398

Preparado para o fabrico de bolos, entremeios e queques com pedaços de amêndoa.

	<b>Satin Cake Amêndoa</b> .....	1000 g
	Ovos .....	350 g
	Óleo.....	60 g
	Água .....	225 g



Saco 10 kg

**Satin Cake Iogurte** 4113527  
EAN: 5604093004287

Preparado para o fabrico de bolos, entremeios e queques com com sabor a iogurte.

	<b>Satin Cake Iogurte</b> .....	1000 g
	Ovos .....	350 g
	Óleo.....	300 g
	Água .....	250 g



Saco 5 kg

5 kg: 4113522  
 EAN: 5604093009299  
 15 kg: 4113523  
 EAN: 5604093009138

### Satin Cake Laranja

Preparado para o fabrico de bolos, entremeios e queques com sabor a laranja.

 **Satin Cake Laranja** ..... 1000 g  
 Ovos ..... 350 g  
 Óleo..... 300 g  
 Água ..... 225 g

 Saco 5 e 15 kg



4113460

### Satin Cake Wholegrain

EAN: 5604093010288

Preparado para o fabrico de bolos, entremeios e queques com flocos, sementes e farinha integral.

 **Satin Cake Wholegrain** ..... 1000 g  
 Ovos ..... 350 g  
 Óleo..... 300 g  
 Água ..... 225 g

 Saco 5 kg



5 kg: 4017343

EAN: 5604093014774

15 kg: 4020820

### Satin Cake Red Velvet

EAN: 5604093015122

Preparado para o fabrico de bolos, entremeios e queques e bolacha tipo americana com beterraba em pó.

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

 Saco 5 e 15 kg



4009810

### Satin Cake Coco

EAN: 5604093011759

Preparado para o fabrico de bolos, entremeios e queques com coco ralado.

 **Satin Cake Coco** ..... 1000 g  
 Ovos ..... 450 g  
 Óleo..... 150 g  
 Água ..... 250 g

 Saco 5 kg

4113491

### Satin Cake Lima-Limão

EAN: 5604093012428

Preparado para o fabrico de bolos, entremeios e queques com pedaços de casca de limão e granulado de sumo de lima.

 **Satin Cake Lima-Limão** ..... 1000 g  
 Ovos ..... 350 g  
 Óleo..... 300 g  
 Água ..... 200 g

 Saco 5 kg



4025097

### Satin Cake Gianduja

EAN: 5604093015672

Preparado para o fabrico de bolos, entremeios e queques com sabor a chocolate e avelã.

 **Satin Cake Gianduja** ..... 1000 g  
 Ovos ..... 350 g  
 Óleo..... 300 g  
 Água ..... 225 g

 Saco 5 kg



4025098

### Satin Cake Banana

EAN: 5604093015689

Preparado para o fabrico de bolos, entremeios, banana bread e queques com sabor a banana e açúcar demerara.

 **Satin Cake Banana** ..... 1000 g  
 Ovos ..... 350 g  
 Óleo..... 300 g  
 Água ..... 225 g

 Saco 5 kg



4025365

### Satin Cake Funfetti

EAN: 5604093015702

Preparado para o fabrico de bolos, entremeios e queques com sabor a morango e granulado colorido incorporado.

 **Satin Cake Funfetti** ..... 1000 g  
 Ovos ..... 350 g  
 Óleo..... 300 g  
 Água ..... 225 g

 Saco 5 kg



## Conheça também a nossa linha Cake:

Código	Descrição	Embalagem	Código EAN 13
4113414	Tegral Cake Noz	Saco 15kg	5604093011094
4113469	Tegral Cake Chocolate	Saco 15kg	5604093010080
4113461	Tegral Cake Neutro	Saco 15kg	5604093010073
4025140	Tegral Cake Ananás	Saco 15kg	5604093015696

# Outras especialidades

## BASES



### Tegral Pão de Ló

Produto completo em pó para o fabrico de pão de ló, tortas e entremeios.  
Excelente sabor e textura.

 <b>Entremeios e pão de ló</b>	
Tegral Pão de Ló .....	1000 g
Ovos .....	750 g
Água .....	200 g

 Saco 15 kg

 <b>Tortas</b>	
Tegral Pão de Ló .....	1000 g
Ovos .....	750 g
Água .....	600 g

4113387

EAN: 5604093001880

  
**Miga fechada, húmida  
e bastante regular.**



### Tegral Chou

4113500  
EAN: 5604093002702

Para elaboração de massa de choux e sonhos.

 Tegral Chou .....	1000 g
Água (40° C) .....	2000 g
Óleo.....	200 g

 Saco 10 kg

  
Com ovo  
incorporado



### Tegral Scone

4113427  
EAN: 5604093000999

Para elaboração de scones.

 Tegral Scone.....	1000 g
Água .....	420 g
Sultanas.....	150 g

 Saco 15 kg

### Tegral Patis Macaron Extra

4003265  
EAN: 3660407066084

Ideal para a elaboração de macarons.

 Tegral Patis Mararon Extra .....	1000 g
Água (>45° C) .....	200 g

 Saco 5 kg

  
Contém 26,8%  
de amêndoa.



# Basevits

BASES



### Mini Tartelete Salgada

4017352  
EAN: 5410687144495

Mini caixas redondas, em massa quebrada, com bordo decorado. Prontas a rechear.



∅ 50 mm

Caixa de 216 un.

### Tartelete Doce

4018300  
EAN: 5410687145621

Caixas redondas, com bordo canelado, em massa areada. Prontas a rechear.



∅ 85 mm

Caixa de 135 un.

### Pasta Brisa Doce

6100073  
EAN: 3178007100126

Caixas redondas, em massa areada, com bordo canelado. Prontas a rechear.



∅ 210 mm

Caixa de 12 un.

### Macaron Sortido

4110139  
EAN: 5410687085279

Macarons de várias cores e sabores típicos. Prontos a rechear.



Caixa de 384 un.

## com manteiga

### Mini Vol au Vent

4017227  
EAN: 5410687140688

Elaborados em massa folhada. Prontos a rechear.



∅ 36 mm

Caixa de 240 un.

### Mini Tartelete Doce

4017353  
EAN: 5410687144501

Caixas redondas, em massa areada. Prontas a rechear.



∅ 50 mm

Caixa de 216 un.

### Eclair

6100076  
EAN: 3017760322416

Éclairs, elaborados em massa de choux. Prontos a rechear e decorar.



∅ 160 mm

Caixa de 90 un.

### Mini Lionesa

6100074  
EAN: 5410687100057

Profiteroles, elaborados em massa de choux. Prontos a rechear.



∅ 43 mm

Caixa de 200 un.

# Massas Mãe

BASES



### O-Tentic Durum

4100276  
EAN: 5410687019946

Perfil de Sabor: cremoso, torrado  
Antes abertura armazenar em temperatura ambiente  
Após abertura: máx. uma semana em frio e bem fechado.  
Basta adicionar farinha, água e sal. Não adicionar levedura.

☞ Dosagem: 4% sobre o peso da farinha

📦 Caixa 10 x 1 kg

### O-Tentic Origin

4100275  
EAN: 5410687019939

Perfil de Sabor: frutado  
Antes da abertura armazenar em temperatura ambiente  
Após abertura: máx. uma semana em frio e bem fechado

☞ Dosagem: 4% sobre o peso da farinha

📦 Caixa 10 x 1 kg

### Sapores Bohème Atelier

4006761  
EAN: 5410687107766

Massa Mãe estabilizada em sal.  
Perfil de Sabor: aromático lácteo  
Armazenar em local seco (H.R. máx. 65%) entre 15-25 °C  
É totalmente essencial reduzir 1% de sal na farinha da receita final. No caso de usar uma dose diferente, ajustar o sal, reduzindo ou aumentando.

☞ Dosagem: 10% a 20% sobre o peso da farinha

📦 BIB 10 kg

### Sapores Serrana

4022601  
EAN: 5410687156894

Massa Mãe estabilizada em sal.  
Perfil de Sabor: acidez frutada  
Armazenar em local seco (H.R. máx. 65%) entre 15-25 °C  
É totalmente essencial reduzir 1% de sal na farinha da receita final. No caso de usar uma dose diferente, ajustar o sal, reduzindo ou aumentando.

☞ Dosagem: 10% a 20% sobre o peso da farinha

📦 BIB 10 kg

### Purasauer

4024637  
EAN: 5604093015603

Aromatizante líquido com massa mãe.  
Perfil de Sabor: acidez intermédia e ligeiramente maltado.  
Armazenar em local seco (H.R. máx. 65%) entre 15-25 °C .

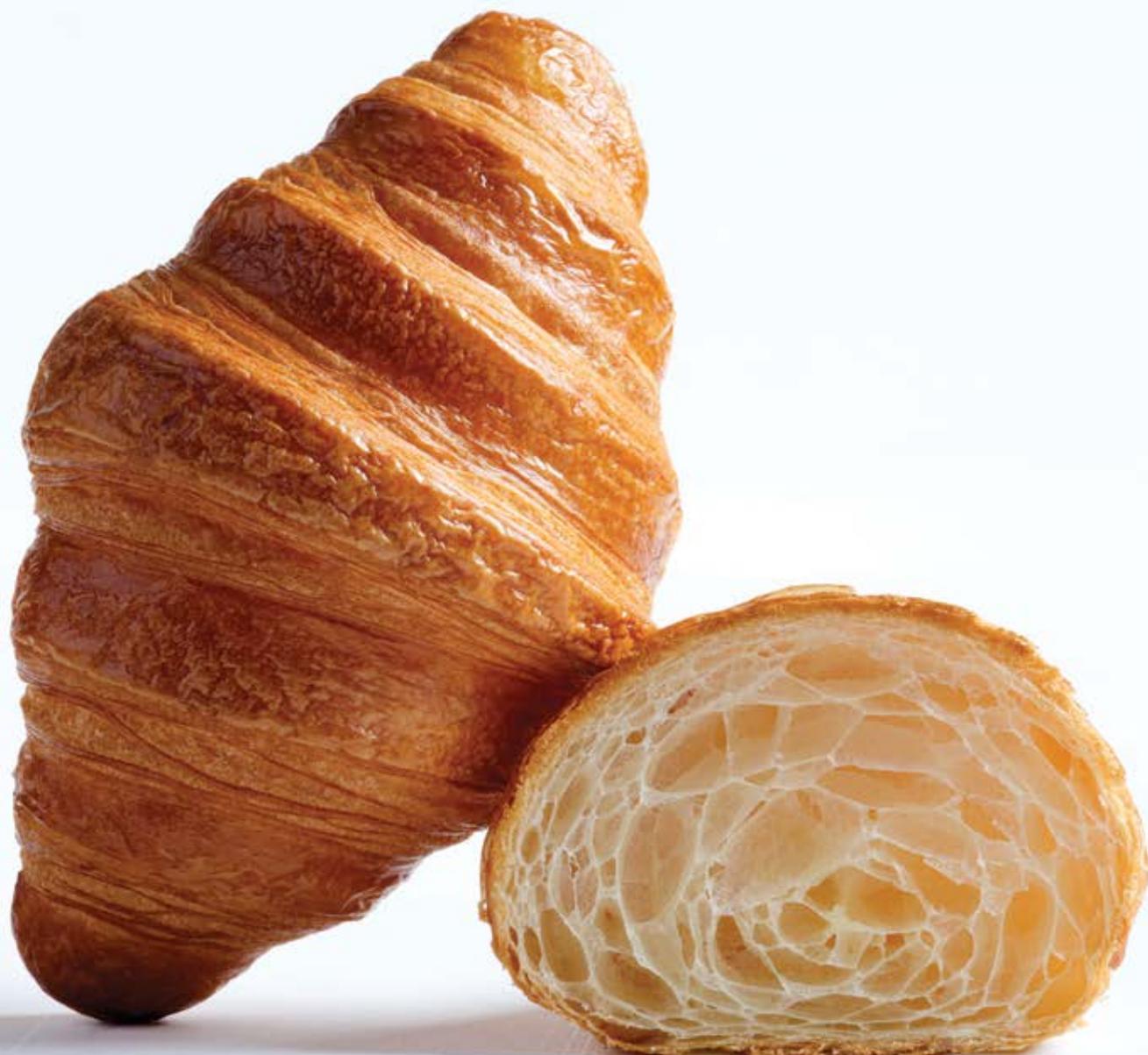
☞ Dosagem: 1% a 3% sobre o peso da farinha.

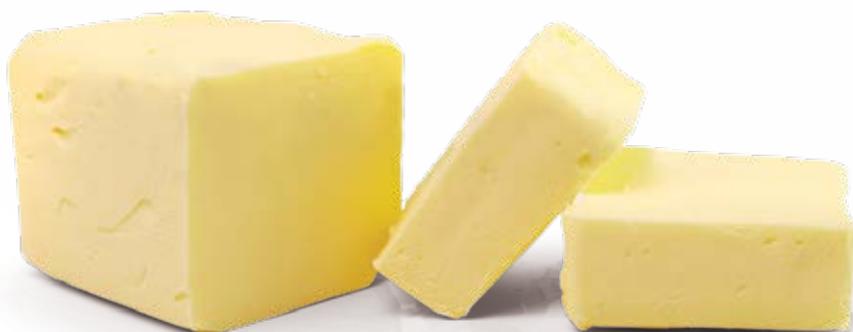
📦 Jer 5 kg



# Gordura Especial

BASES





# MIMETIC

## A nova geração em gordura

A **Mimetic** trata-se de uma seleção cuidadosa de gorduras que, combinada com massa mãe, proporciona às peças finais um sabor e aroma agradáveis e únicos a manteiga sem necessidade de utilizar este ingrediente. Além disso, é muito mais fácil de trabalhar que a manteiga, apresentando-se também como uma solução mais barata dada a variabilidade dos custos da manteiga.

É muito versátil aplica-se a massas de Brioche, Massas Folhadas e Sortido Seco.

### PRINCIPAIS VANTAGENS:

- Ótima **plasticidade**
- **Fácil adaptação** ao processo de trabalho
- **Sabor único** em linha com as tendências de mercado
- **Solução global única** mimetic

#### **Mimetic**

4109769  
EAN: 5410687088515

É uma seleção cuidadosa de gorduras vegetais que combina massa mãe e por isso conseguimos obter um sabor e aroma a manteiga.

Perfil de Sabor: aroma a manteiga

Armazenar em local seco (H.R. máx. 65%) entre 4 - 20 °C.

 Caixa 10 kg



# Puravita

BASES



# Puravita



**MAIS SABOR. MAIS VIDA.**

Com o intuito de satisfazer o desejo do consumidor por pães saudáveis com grãos e sementes sem comprometer o sabor, **Puravita** oferece os **melhores pães da categoria com grãos integrais** e de base vegetal com um **sabor fantástico e todos os benefícios para a saúde**, de uma forma conveniente. Descubra como a **Puravita** garante sempre os melhores pães integrais, preferidos pelos consumidores.

Todos os pães **Puravita** são únicos e contêm o **melhor dos ingredientes exclusivos da Puratos**, como farinhas especiais, nossos próprios grãos integrais e germinados, além das mais recentes tecnologias de enzimas clean(r) label, massa fermentada e maltes. Todos os pães **Puravita** são clean label.

As misturas **Puravita** selecionadas permitem obter pães com benefícios nutricionais e alegações de saúde, como alto teor de fibras, proteínas e mais saúde intestinal.

**Puravita Espelta** 4113306  
EAN: 5604093011216

A Espelta é considerado um cereal ancestral que mantém as suas propriedades inalteradas ao longo dos anos. Fonte de Fibra. Fonte de Proteína. Baixo teor de açúcar.

 Saco 15 Kg

**Puravita Fibras +** 4113301  
EAN: 5604093003877

É um produto completo para a elaboração de pão rico em cereais, fibras e vitaminas. Alto teor em fibra, vitaminas B1, B6, E e Ácido Fólico. Fonte de proteína, vitaminas A, B12. Baixo teor de açúcares. Fornece energia e vitalidade ao longo do dia.

 Saco 15 Kg

**Puravita Grains** 4113297  
EAN: 5604093009664

Com o aumento das doenças cardiovasculares existe a necessidade de fazer uma alimentação mais equilibrada, nomeadamente com menos sal. Pão com reduzido teor de sal\* (em relação a um pão com 1% de sal). Alto teor em fibras.

 Saco 15 Kg

**Puravita 12 Grãos** 4113304  
EAN: 5604093011193

Pão muito rico nutricionalmente sendo composto por: soja triturada, sementes de girassol, trigo-sarraceno, flocos de milho, sementes de papoila, sementes de chia, sementes de abóbora, linhaça castanha, flocos de aveia, flocos de centeio, sementes de quinoa, sementes de sésamo. Fonte de proteína. Alto teor em fibra. Baixo teor de açúcares. Baixo teor de gorduras saturadas.

 Saco 15 Kg

**Puravita Beterraba** 4014024  
EAN: 5604093014200

De base vegetal, Puravita Beterraba para além das suas propriedades nutricionais tem um sabor inconfundível. A farinha de Beterraba confere um sabor adocicado e ligeiramente terroso, proporcionando uma verdadeira surpresa quando se prova. Sem corantes. Fonte de proteína. Fonte de fibra.

 Saco 10 Kg

**Puravita Alfarroba** 4113307  
EAN: 5604093011568

A Alfarroba tornou-se muito popular na alimentação mediterrânica devido ao seu sabor adocicado e às suas propriedades nutricionais. Delicie-se com este pão que o vai surpreender! Alto teor em fibra. Fonte de proteína. Teor de sal reduzido

 Saco 15 Kg

**Puravita Abóbora** 4014019  
EAN: 5604093014170

Produto para a elaboração de pão de abóbora. Basta adicionar água e levedura. Não adicionar sal. É o pão perfeito para combinar com nozes ou outra tipologia de frutos secos permitindo criar uma oferta de pães completamente diferenciadora. Fonte fibra . Fonte de proteína. Teor de sal reduzido.

 Saco 10 Kg



# Recheios e inclusões





# Creμες Pasteleiros

RECHEIOS E INCLUSÕES



O **Creme Pasteleiro** é um verdadeiro “must have” no mundo da pastelaria e, por isso, oferecemos-lhe uma seleção de **cremes pasteleiros adaptados a todas as suas necessidades**: pronto a usar, estável ao forno, estável à congelação, sabor tradicional.



Estabilidade  
ao forno



Estabilidade  
à refrigeração



Receita



Cor



Sabor



Embalagem

### MIXES DE PREPARAÇÃO A FRIO

							Código	EAN
<b>Cremyvit Classic</b>	•••	•••	1kg mix, 2,5l de água	Amarelo	Lácteo	Saco 5kg	4015798	5604093014583
<b>Creme Tradição</b>	••	••	1kg mix, 2,5l de água	Amarelo claro	Baunilha	Saco 15kg	4113506	5604093003310

# Recheios Prontos a Usar

RECHEIOS E INCLUSÕES





Estável ao forno



Estável à congelação



Espatulável



Apto para saco pasteleiro

### Deli Citron (Limão)

4013435

EAN: 5410687127993

Recheio cremoso de limão pronto a utilizar.

 Balde 5 kg



4016416

EAN: 5410687138265

### Deli Caramelo

Recheio cremoso de caramelo. Com base numa receita tradicional em que mistura cuidadosamente o leite e o açúcar, obtendo um recheio de sabor autêntico.

 Balde 5 kg



4019657

EAN: 3660407093387

### Deli Caramelo Salgado

Recheio cremoso de caramelo e manteiga com um toque de sal inspirado na receita tradicional francesa.

 Balde 5 kg



4018979

EAN: 5410687148318

### Deli Doce de Leite

Recheio cremoso de Doce de Leite inspirado na receita tradicional da América do Sul.

 Balde 5 kg



### Deli Yema

5 kg: 4009856

EAN: 5410687118359

13 kg: 4009855

EAN: 5410687118342

Recheio de ovo com excelente plasticidade e cor natural da gema. Conteúdo de ovo superior a 30%.

 Balde 5 e 13 kg



4101039

EAN: 5410687507405

### Deli Cheesecake

Base pronta a usar para preparação de cheesecakes, tartes de queijo e outras aplicações de pastelaria. Receita inspirada pelo New York Cheesecake elaborada com verdadeiro queijo creme e ovos.

 Balde 5 kg



4024600

EAN: 5604093015559

### Cremfil Manga

Recheio cremoso de sabor suave e lácteo de manga, inspirado na popular sobremesa mousse de manga.

 Balde 5 kg



4024589

EAN: 5604093015566

### Cremfil Banoffee

Recheio cremoso de banana e caramelo, inspirado na receita de Tarte Banoffee. Contém 20% de leite condensado.

 Balde 5 kg



DELI CITRON



DELI CARAMELO



DELI CARAMELO SALGADO



DELI DOCE DE LEITE

# Recheios de Fruta

RECHEIOS E INCLUSÕES





# AS NOSSAS SOLUÇÕES DE FRUTA

A preocupação com a **saúde e bem-estar continua a ser uma das principais tendências na alimentação!** No mundo da pastelaria, os **recheios de fruta** são percebidos como um dos **principais ingredientes** que alia sabor a uma **alimentação equilibrada**.

Oferecemos-lhe toda uma **gama de soluções de fruta**: purés, recheios e pastas aromatizantes para **satisfazer todos os seus desejos e responder à sazonalidade das frutas**.

## Purés de Frutas Starfruit

**Purés de frutas naturais com verdadeiro sabor a frutas** para receitas mais autênticas. São elaborado com **90% de frutas**, selecionadas e colhidas em plena maturação e depois pasteurizadas para **preservar o seu sabor e cor naturais**. Podem ser usados para fazer mousses, gelados, coberturas, ganaches, geleias de frutas ou coulis.



Estável à congelação



Tetra 1L



**Manga**

4014515

EAN: 3660407054777



**Ananás**

4014522

EAN: 3660407054708



**Morango**

4014513

EAN: 3660407054791



**Frutos Vermelhos**

4014516

EAN: 3660407054760



**Maracujá**

4014514

EAN: 3660407054784

## Aromas Classic

Preparados de frutas à base de concentrados, **sem corantes, conservantes, aditivos e aromas artificiais**. Basta utilizar 3 a 10% do peso da massa para fornecer um **verdadeiro sabor a fruta à receita**. Os **Classic** são ideais para aromatizar qualquer preparação ou realçar o sabor de mousses e gelados, ao mesmo tempo que oferece **conveniência e versatilidade**.



Estável ao forno



Estável à congelação



30 a 100g por kg de massa



Frasco



**Morango**

4017057

EAN: 5410687140053



**Manga**

4019707

EAN: 5410687150533



**Café**

4019706

EAN: 5410687150519



**Ananás**

4019725

EAN: 5410687150632



**Limão**

4017059

EAN: 5410687140107



**Laranja**

4019796

EAN: 5410687150779

# Recheios de Fruta Origens

Com a nossa **Gama Origens**, trazemos até si o verdadeiro sabor da **Fruta Nacional!**

**O que torna a Gama Origens tão especial?** É uma gama de deliciosos recheios de fruta prontos a usar, feitos a partir de fruta 100% nacional que potenciam o **sabor, a textura e o aspeto visual** das suas especialidades.



Estável ao forno



Estável à congelação



Balde 3,5 kg



**TOPFIL ORIGENS MORANGO 50%**

4019431

EAN: 5600322004189



**TOPFIL ORIGENS PERA ROCHA 60%**

4016820

EAN: 5600322004035



**TOPFIL ORIGENS FRUTOS SILVESTRES 40%**

4021621

EAN: 5600322004356



**TOPFIL ORIGENS TOMATE 50%**

4024606

EAN: 5604093015528

## Conheça os nossos restantes recheios de fruta

### GAMA TOPFIL – COM PEDAÇOS DE FRUTA

<b>Topfil Maçã Mini Cubos 90%</b>	90% de fruta	Balde 5kg	4101879	EAN: 5410687076840
<b>Topfil Framboesa 60%</b>	60% de fruta	Balde 5kg	4102779	EAN: 5410687507696
<b>Topfil Mirtilos 60%</b>	60% de fruta	Balde 5kg	4000832	EAN: 5410687507726
<b>Topfil Ananás 60%</b>	60% de fruta	Balde 5kg	4102776	EAN: 5410687507658

### GAMA FRUITFIL – COM PURÉ DE FRUTA

<b>Fruitfil Maçã &amp; Canela</b>	52% de fruta	Balde 5kg	4011366	EAN: 5604093013616
<b>Fruitfil Frutos Vermelhos</b>	35% de fruta	Balde 5kg	4011569	EAN: 5604093013784
<b>Fruitfil Morango</b>	36% de fruta	Balde 5kg	4011507	EAN: 5604093013746
<b>Fruitfil Abóbora</b>	32% de fruta	Balde 5kg	4011508	EAN: 5604093013708
<b>Fruitfil Maracujá</b>	20% de fruta	Balde 5kg	4011506	EAN: 5604093013753

# Recheios de Cacau

RECHEIOS E INCLUSÕES



Os recheios de cacau, **Carat Supercrem**, oferecem um **sabor intenso e indulgente**.

Fáceis de usar, adaptam-se a **qualquer aplicação**, fresca ou congelada, com ou sem frutos secos, garantindo sempre um sabor de excelência.



CARAT SUPERCREM  
**NUTTY WHITE**



CARAT SUPERCREM  
**PISTACHIO**



CARAT SUPERCREM  
**NUTOLADE**



CARAT SUPERCREM  
**CROCONUT WHITE**



CARAT SUPERCREM  
**COOKIES & CREAM**



CARAT SUPERCREM  
**CRUNCHY SPECULOOS**



Recheio de bombons



Recheio de produtos de pastelaria



Decoração



Banhos e coberturas

		 textura	 código	EAN
<b>Carat Nutolade</b>	Recheio de cacau com avelãs. Contém 13% de avelã.	• Espessa e lisa	Balde 5 kg 4013568	5410687128259
<b>Carat Supercrem Nutty White</b>	Recheio branco com avelãs. Contém 9% de avelã.	• Espessa e lisa	Balde 5 kg 4010992	5410687121878
<b>Carat Supercrem Pistachio</b>	Recheio de pistachio. Contém 13% de pistachio	• Espessa e lisa	Balde 5 kg 4004366	5410687096237
<b>Carat Supercrem Croconut White</b>	Recheio crocante de chocolate branco e coco com pedaços de bolacha crocante. Contém 10% de bolacha.	• Crocante	Balde 3,5 kg 4024676	5604093015542
<b>Carat Supercrem Cookies &amp; Cream</b>	Recheio branco crocante de bolacha negra. Contém 10% de bolacha negra.	• Crocante	Balde 3,5 kg 4026101	5604093015825
<b>Carat Supercrem Crunchy Speculoos</b>	Recheio crocante de bolacha caramelizada tipo Speculoos.	• Crocante	Balde 3 kg 4026885	5604093015986

# Pralinés e Pastas de Frutos Secos

RECHEIOS E INCLUSÕES



### Hazelnut Praliné (avelã)

4109901  
EAN: 5410687011636



Praliné de avelã para recheios de produtos de pasteleria e bombons. Com 28% de avelã. Textura semi-sólida.



Balde 5 kg

### Almond Praliné (Amêndoa)

4109900  
EAN: 5410687011629



Praliné de amêndoa para recheios de produtos de pasteleria e bombons. Com 29% de amêndoa. Textura semi-sólida.



Balde 5 kg

### Praliné À L'Ancienne

4100622  
EAN: 3660407046703



Praliné tradicional, feito a partir de avelãs, amêndoas e açúcar caramelizado com cubos de avelã torrada. Com 67% de avelã e amêndoa. Textura semi-sólida.



Balde 5 kg

### Pralicroc

4105296  
EAN: 5604093005949



Praliné crocante de amêndoa e avelã para recheios de pasteleria. Com 34% de avelã e amêndoa. Textura semi-sólida e crocante.

Balde 4 kg

### Pralicrac Caramel Au Beurre Salé (Caramelo Salgado)

4003235  
EAN: 3660407047045



Praliné crocante com frutos secos e chocolate. Contém flocos de caramelo Isigny (12%) e sal marinho Guérande. Com 16,5% de avelã e amêndoa. Textura semi-sólida e crocante.



Balde 4,5 kg

### Pralicrac Framboesa

4007123  
EAN: 3660407047151



Praliné crocante com frutos secos e framboesa seca. Com 22% de amêndoa. Textura crocante.

Balde 2 kg

### Pralicrac Limão

4012150  
EAN: 3660407047243



Praliné crocante com frutos secos e pedaços de limão. Com 22% de amêndoa. Textura crocante.

Balde 2 kg

### Pralipop

4014446  
EAN: 3660407047397



Praliné de amêndoa e milho com um toque de sal. Com 52% de amêndoa. Textura crocante.

Balde 2 kg

# Smookees

RECHEIOS E INCLUSÕES



# Pequenas **pérolas de recheio suaves**

## VANTAGENS

- Sabor mais intenso
- Distribuição uniforme do recheio nas peças
- Visualmente atrativo e diferenciador
- Prontas a usar
- Com verdadeira fruta
- Plant-Based



Pronto a usar



Estáveis à mistura



Estáveis ao forno



Estáveis à congelação



Corte limpo

### **Smoobees Morango**

4022871

EAN: 5410687161560

Pérolas suaves de recheio com sabor a morango. Sem corantes nem aromas artificiais. Com 35% de fruta.



 Caixa 5x1kg



### **Smoobees Limão**

4022873

EAN: 5410687161584

Pérolas suaves de recheio com sabor a limão. Sem corantes nem aromas artificiais. Com 35% de fruta.



 Caixa 5x1kg

### **Smoobees Caramelo**

4022866

EAN: 5410687161522

Pérolas suaves de recheio com sabor a caramelo. Sem corantes nem aromas artificiais.



 Caixa 5x1kg



# Coberturas e Decorações





# Coberturas para bater

Alternativas às natas

COBERTURAS E DECORAÇÕES



## Chantypak

4101670

EAN: 5410687005826

Preparado vegetal para montar pronto a usar.  
Com açúcar incorporado.  
Estável à congelação.  
Emulsão: mais de 3 vezes o seu volume



 12 x 1L



## Whippak

4101687

EAN: 5410687007301

Preparado vegetal para montar pronto a usar.  
Com açúcar incorporado..  
Estável à congelação.  
Emulsão: mais de 3 vezes o seu volume



 12 x 1L



## Ambiente

4100282

EAN: 5410687017744

Preparado vegetal para montar pronto a usar.  
Indicado especialmente para decorações.  
Com açúcar incorporado.  
Estável à congelação.  
Emulsão: mais de 4 vezes o seu volume



 12 x 1L



# Sunset Glaze

COBERTURAS E DECORAÇÕES



O **Sunset Glaze** é muito **versátil**.

É aplicável a produto fresco, congelado e de longa validade. É o substituto ideal da pintura de ovo.

## APLICAÇÕES



Croissants e massas folhadas



Várias especialidades de brioche



Pães fofos



Pães de hambúrguer e especialidades salgadas

## VANTAGENS

### Segurança

Redução do número de alérgenos na área de produção e dos riscos para a saúde devido a contaminação microbiológica

### Substituto da pintura de ovo tradicional

Menos dependência da disponibilidade e do preço dos ovos frescos

### Redução de custos Sunset Glaze vs pintura de ovo

Até -35%

Aplicação diluída a 50%

### Performance

Pronto a usar e de fácil utilização, pode também ser aplicado ao pincel

### Aparência

Produto final com aparência mais fresca e indulgente

## UTILIZAÇÃO



### Antes da cozedura

Esta é a melhor aplicação onde se consegue ter melhor aparência e brilho



### Após cozedura

Aplicar no produto ainda quente



### Em aplicações congeladas

Pode ser aplicado antes ou após a congelação



### Direto ou Diluído

Pode ser utilizado direto ou diluído até 50% (adicionando água) para se adaptar à aparência que o cliente pretende para as suas especialidades.



### Sunset Glaze

Substituto da pintura de ovo.

12 x 1L

4005719

5410687131372

# Brilhos

## COBERTURAS E DECORAÇÕES



Trincha/  
Espátula



Aplicação  
a frio



Aplicação  
a quente



Sabor



Receita



Embalagem

				Coberturas entremeios/ tartes de fruta	Coberturas de massas lêvedas	Mousses, semi-frios e bavaoís	
<b>Miroir Glassage Chocolat Noir</b>	E	•		••		•••	chocolate negro
<b>Miroir Glassage Chocolat Blanc</b>	E	•		••		•••	chocolate branco
<b>Miroir Glassage Fruits Rouges</b>	E	•		••		•••	frutos vermelhos
<b>Miroir Neutre</b>	E		•	••		•••	neutro doce
<b>Miroir Chocolat</b>	E		•	•••		•••	chocolate
<b>Miroir Caramel</b>	E		•	•••		•••	caramelo
<b>Harmony Sublimo Glaze&amp;Go</b>	T		•	••	•••		neutro doce



	Outras características		Código	EAN
Pronto a usar. Aquecer a 35-40°C e aplicar	Contém 21% de chocolate Belcolade negro. Efeito espelhado.	Balde 5 kg	4018160	5410687145201
Pronto a usar. Aquecer a 35-40°C e aplicar	Contém 20% de chocolate Belcolade branco. Efeito espelhado.	Balde 5 kg	4017627	5410687142194
Pronto a usar. Aquecer a 35-40°C e aplicar	Efeito espelhado.	Balde 5 kg	4018220	5410687145188
Pronto a usar.	Não escorre nas aplicações. Permite excelente conservação da fruta. Não gelifica.	Balde 5 kg	4100950	5410687000173
Pronto a usar.	Excelente cor e sabor a chocolate. Não escorre nas aplicações, mantendo um brilho perfeito mesmo após a congelação.	Balde 5 kg	4100175	5410687002382
Pronto a usar.	Excelente cor e sabor a caramelo. Não escorre nas aplicações mantendo um brilho perfeito mesmo depois da congelação.	Balde 5 kg	4102443	5410687003969
Pronto a usar.	Pronto a usar, de aplicação a frio, para cobertura de peças de pastelaria e produtos de brioche. Toque seco após estabilizar.	BiB 12 lt	4109319	5410687018024

# Frutos Secos e Fruta Confitada

COBERTURAS E DECORAÇÕES



**Amêndoa Miolo com Pele** 6001467  
EAN: 8436541952119

 Caixa de 5 kg

**Amêndoa Triturada** 6102601  
EAN: 8436541950108

 Caixa de 5 kg

**Amêndoa palitada** 6102609  
EAN: 8436541950160

 Caixa de 5 kg

**Amêndoa Laminada** 6102608  
EAN: 8436541950184

 Caixa de 5 kg

**Amêndoa Moída sem Pele** 6102603  
EAN: 8436541952140

 Caixa de 5 kg

**Amêndoa Moída com Pele** 6001468  
EAN: 8436541951198

 Caixa de 5 kg

**Amêndoa Miolo sem Pele** 6102606  
EAN: 8436541951181

 Caixa de 5 kg

**Noz Miolo Metades** 6103414  
EAN: 8436541951488

 Caixa de 10 kg

**Noz Miolo Pedacos** 6103413  
EAN: 8436541951471

 Caixa de 10 kg

**Sultanas** 1101612  
EAN: 8436541950429

 Caixa de 10 e 12,5 kg

**Coco Ralado** 10 kg: 4113566  
EAN: 5604093002870  
25 kg: 6103415  
EAN: 8436541951495

 Saco de 10 e 25 kg

**Cereja Vermelha** 4113573  
EAN: 5604093009565

Cerejas confeitadas, para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria.

 Caixa 5 kg

**Casca de Laranja** 4113583  
EAN: 5604093010233

Casca de laranja confeitada para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria. Sem corantes.

 Caixa 10 kg

**Pêra Metades** 4113581  
EAN: 5604093002603

Pêra confeitada para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria. Sem corantes.

 Caixa 10 kg

**Figo** 4113582  
EAN: 5604093002641

Figo confeitado para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria. Sem corantes.

 Caixa 10 kg

**Abóbora Verde Laminada** 4113585  
EAN: 5604093002689

Abóbora verde confeitada para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria.

 Caixa 10 kg

**Abóbora Vermelha Laminada** 4113586  
EAN: 5604093002696

Abóbora vermelha confeitada para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria.

 Caixa 10 kg

**Abóbora Branca Laminada** 4113587  
EAN: 5604093002719

Abóbora confeitada para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria. Sem corantes.

 Caixa 10 kg

**Gila** 4113588  
EAN: 5604093004454

Gila confeitada em fios, para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria. Pronto a usar.

 Caixa 10 kg

**Abóbora Gila Confitada** 4113589  
EAN: 5604093002825

Recheio à base de abóbora gila para aplicação em produtos de pastelaria. Sem corantes.

 Balde 14 kg

**Sortido Picado Nacional 6 mm** 4113574  
EAN: 5604093010226

Sortido de fruta confeitada colorida (abóbora, casca de laranja), em cubos, para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria.

 Caixa 10 kg

**Fruta Sort. Picada Profissional** 4113584  
EAN: 5604093002665

Sortido de fruta confeitada colorida (abóbora, casca de laranja) para incorporação e/ou decoração em produtos de pastelaria.

 Caixa 10 kg

# Grãos e Sementes

COBERTURAS E DECORAÇÕES



### Graindesign Black and White

4021026  
EAN: 8718053465616

Decoração de grãos e sementes que dão um aspecto especial aos pães, oferece um sabor adicional e proporciona uma ótima experiência de textura. Mistura de flocos de arroz tostado, sementes de sésamo preto revestidas com sal e sementes de nigela.

 Saco 5 Kg

### Decoração M.Seeds & M.Flakes

4113322  
EAN: 5604093009596

Mistura de Sementes e Flocos:  
Flocos de trigo, sementes de sésamo, flocos de aveia, sementes de linho, sementes de milho, sementes de girassol.

 Saco 5 Kg

### Puravita Decor 4 Grãos

4113314  
EAN: 5604093011230

Mistura de sementes e cereais para decoração de pão.  
Com sementes de linhaça castanha, sementes de sésamo, sementes de girassol e flocos de aveia.

 Saco 5 Kg

### Puravita Decor Milho & Girassol

4113316  
EAN: 5604093011247

Mistura de sementes de milho painço e sementes de girassol para decoração de pão.

 Saco 5 Kg

### Puravita Grains Decor

4113323  
EAN: 5604093009732

Grãos de trigo sarraceno triturados para decoração de pão.

 Saco 2,4 Kg

### G&S Decor Flax & Sesame Seeds

4022094  
EAN: 8718053467931

Mistura de sementes de linho, sementes de linho claro e sementes de sésamo para decoração de pão.

 Saco 15 Kg

### Decor Multicereais

4113319  
EAN: 5604093003938

Flocos de aveia, sementes de linho e sementes de sésamo.

 Saco 5 Kg

### Softgrain Ancient

4019417  
EAN: 5410687150113

Os grãos ancestrais, por serem plantados e colhidos da mesma forma há milhares de anos, mantêm as mesmas propriedades nutricionais desde épocas milenares. São grãos geralmente riquíssimos em proteínas e alto valor biológico, fibras, vitaminas e antioxidantes. Contém grãos de quinoa preta, quinoa vermelha, trigo, centeio e espelta

 Caixa 5 Kg

### Softgrain Multigrain

4019418  
EAN: 5410687150120

Grãos e sementes inteiras humedecidas em massa mãe, que permitem elaborar de forma fácil e rápida um pão ou um brioche para completar um sortido de saúde. Contém grãos de sésamo, grãos de centeio, sementes de Girassol, sementes de papoila, grãos de trigo, linhaça dourada e linhaça castanha.

 Caixa 5 Kg

### Softgrain Quinoa

4019409  
EAN: 5410687150137

A quinoa é um cereal ancestral com alto teor de proteína completa que contém todos os aminoácidos que o ser humano não consegue sintetizar. Contém grãos de quinoa preta, quinoa vermelha, trigo, centeio e espelta

 Caixa 5 Kg



# Chocolate

COBERTURAS E DECORAÇÕES





# SELECTION





% Cacao



Fluidez



Embalagem



Cacao-trace

## SELECTION NEGRO

				Formato		Código	EAN
<b>Belcolade Selection Negro Pastilha C501</b> Chocolate negro equilibrado, ligeiramente amargo, com notas frutadas frescas e de cacau levemente torrado.	•	<b>55%</b>	J	Pastilha	Caixa 2x5kg	4006947	5414477062112 (saco) 5414477062105 (caixa)
					Saco 15kg	4006948	5414477062129 (saco)
<b>Belcolade Selection Negro Barra C501</b> Chocolate negro equilibrado, ligeiramente amargo, com notas frutadas frescas.		<b>55%</b>	J	Barra	Caixa 4x2,5kg	4102104	5414477000268 (caixa)
<b>Belcolade Selection Negro Chunks C501</b> Chocolate negro equilibrado, ligeiramente amargo, com notas frutadas frescas.		<b>50,5%</b>	U	Chunks C	Saco 15kg	4001586	5414477055886 (saco)
<b>Belcolade Selection Negro Pepitas C501</b> Chocolate negro equilibrado, ligeiramente amargo, com notas frutadas frescas e de cacau levemente torrado.	•	<b>50,5%</b>	U	Pepitas K10	Caixa 2x5kg	4018288	5414477067223 (saco) 5414477067230 (caixa)
<b>Belcolade Chococurls</b> Raspas de chocolate preto para decoração de produtos de confeitaria.		<b>42%</b>	N/A	Raspas	Caixa 5kg	4109903	5410687011872 (caixa)

## SELECTION LEITE

<b>Belcolade Selection Leite Pastilha O3X5</b> Um chocolate de leite cremoso e equilibrado, com notas frutadas frescas e sabor a cacau levemente torrado.	•	<b>35,5%</b>	G	Pastilha	Caixa 2x5kg	4010119	5414477063768 (saco) 5414477063751 (caixa)
					Saco 15kg	4010118	5414477063744 (saco)
<b>Belcolade Selection Leite Barra O3X5</b> Um chocolate de leite com o equilíbrio perfeito entre um sabor doce, lácteo e de cacau.		<b>35,5%</b>	G	Barra	Caixa 4x2,5kg	4102228	5414477055503 (caixa)

## SELECTION BRANCO

<b>Belcolade Selection Branco Pastilha X605</b> Um chocolate branco equilibrado, com sabor a baunilha e notas de leite cozido.	•	<b>31%*</b>	G	Pastilha	Caixa 2x5kg	4015765	5414477066097 (saco) 5414477066080 (caixa)
					Saco 15kg	4019582	5414477067650 (saco)
<b>Belcolade Selection Branco Barra X605</b> Um chocolate branco equilibrado, com sabor a baunilha e notas de leite cozido.		<b>31%*</b>	G	Barra	Caixa 4x2,5kg	4102176	5414477000961 (caixa)

## SELECTION ÂMBAR

<b>Belcolade Selection Âmbar Pastilha</b> Um chocolate branco equilibrado, com sabor a caramelo salgado, leite cozido e notas de baunilha.	•	<b>33%*</b>	G	Pastilha	Saco 1 kg	4018217	5414477067148 (saco) 541447706155 (caixa)
---	---	-------------	---	----------	-----------	---------	--

\*Proveniente apenas da manteiga de cacau

# ORIGINS



# De volta às raízes do sabor.

Os chocolates **Belcolade Origins** são um convite para voltar às raízes do sabor. Com estes chocolates **Single-Origin**, embarque numa viagem aos terroirs das diferentes regiões onde os grãos do cacau são cultivados.

Com os chocolates **Belcolade Origins**, ofereça uma experiência de degustação característica e de especialista às suas aplicações de chocolate. Deixe os consumidores embarcarem nesta jornada até as raízes do sabor consigo.



% Cacau



Fluidez



Embalagem



Cacao-trace

## ORIGINS NEGRO



Formato



Código

EAN

### Belcolade Origins Negro Vietnam

Um chocolate negro que domina os sentidos com o pronunciado sabor ácido do grão de cacau Trinitario, notas cítricas picantes, moka e tons quentes de madeira.

• **73%**

N

Pastilha

Saco 1kg

4006063

5414477062051 (saco)  
5414477061351 (caixa)

### Belcolade Origins Negro Peru

Um chocolate negro que combina deliciosamente os sabores atraentes da rica herança agrícola do cacau do Peru e da natureza selvagem da Amazônia. Ao misturar grãos de cacau Criollo e Trinitario criamos um chocolate com sabor de cacau levemente ácido realçado por notas de passas e figos secos.

**64%**

N

Pastilha

Saco 1kg

4006061

5414477062037 (saco)  
5414477061337 (caixa)

# EXPRESSION



# Imagine um novo sabor.

Com **Belcolade Expression**, oferecemos uma jornada de sabor completa e inovadora. Um chocolate negro inovador, conseguido através do nosso know-how de fermentação. Com **So'Choc**, **Belcolade** vira o processo tradicional de fabricação de chocolate de cabeça para baixo: definindo primeiro uma viagem de sabor inspiradora e depois usando o seu conhecimento único para trazê-la à vida.

Graças à nossa experiência em fermentação, criamos uma combinação inovadora de cacau fermentado, obtido através do nosso programa sustentável **Cacao-Trace**, e trigo sarraceno fermentado.

Com esta combinação única de ingredientes fermentados, um conceito revolucionário e um processo de fabrico patenteado, So'Choc consegue uma experiência sensorial inigualável no mercado.



% Cacau



Fluidez



Embalagem



Cacao-trace

## EXPRESSION NEGRO



Formato



Código

EAN

### Belcolade Expression So'Choc Negro Pastilha

Uma viagem única de sabor de chocolate negro com subtis notas de cabeça de cereais, seguidas por poderosas notas frutadas com um toque de acidez e terminando suavemente com agradáveis notas de base de cacau.

•	66%	J	Pastilha	Saco 2,5kg	4020487	5414477068664 (saco) 5414477068671 (caixa)
---	-----	---	----------	------------	---------	---

### INSPIRADO POR STÉPHANE LEROUX

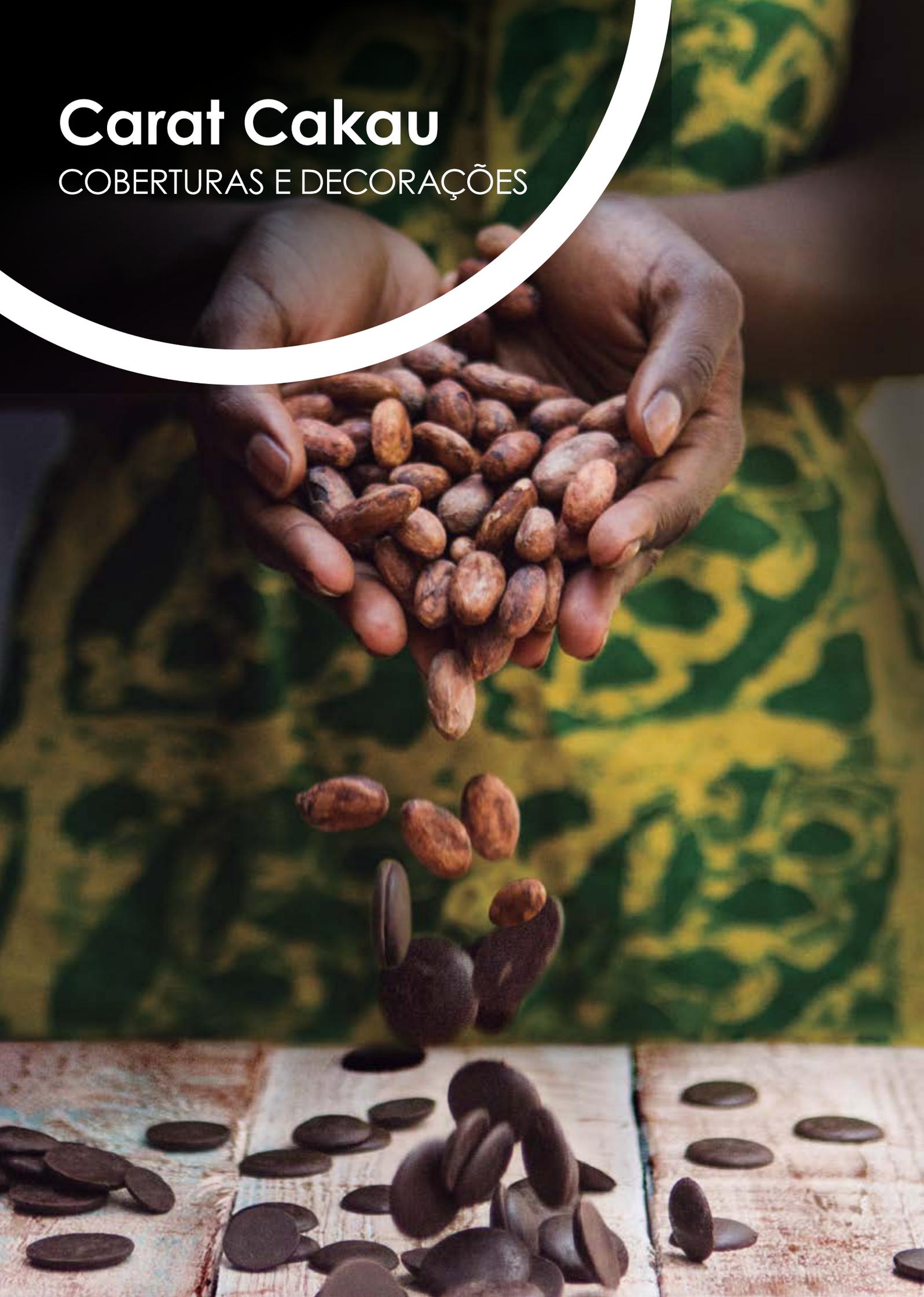
#### EXPRESSION SO'CHOC

Uma jornada de sabor única: Fresco e mineral com um toque de cereais e malte mas muito frutado e com um pronunciado sabor a cacau.

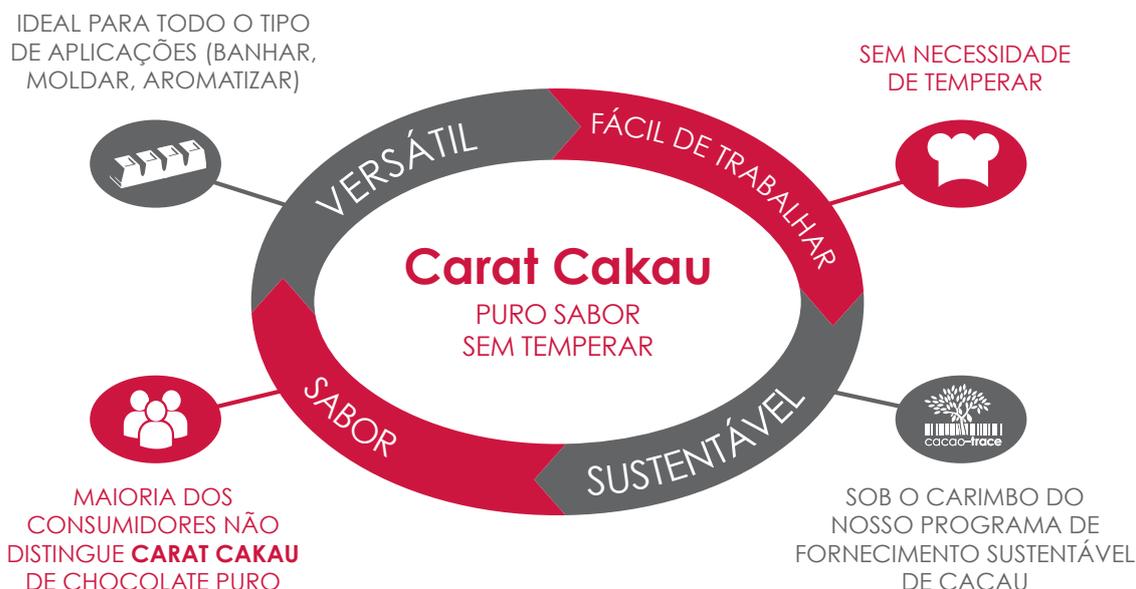


# Carat Cakau

COBERTURAS E DECORAÇÕES



Para obter **Carat Cakau** controlamos a fermentação do cacau nos nossos centros de pós-colheita para obter **um dos melhores cacaos ao nível de sabor e aroma**. Além disso, ao controlar cada etapa do processo produtivo, conseguimos um produto com uma  **fusão incomparável na boca e um excelente brilho**. Um verdadeiro chocolate sucedâneo premium.



### Carat Cakau Bitter (Negro)

4010164  
EAN: 5410687119363

Sucedâneo de chocolate negro para várias aplicações de pastelaria, moldes e bombons, filigranas decorativas. Ideal para banhar, decorar e aromatizar. Cobertura fina. Com 22% de cacau e 34-37% de gordura. Cacau de origem certificada Cacao-Trace. Formato pastilhas.



Caixa 10 kg

### Carat Cakau Milk (Leite)

4010163  
EAN: 5410687119356

Sucedâneo de chocolate de leite para várias aplicações de pastelaria, moldes e bombons, filigranas decorativas. Ideal para banhar, decorar e aromatizar. Cobertura fina. Com 5,5% de cacau e 36-39% de gordura. Cacau de origem certificada Cacao-Trace. Formato pastilhas.



Caixa 10 kg

### Carat Cakau Dark (Negro)

4010165  
EAN: 5410687119370

Sucedâneo de chocolate negro para várias aplicações de pastelaria, moldes e bombons, filigranas decorativas. Ideal para banhar, decorar e aromatizar. Cobertura fina. Com 18% de cacau e 37-40% de gordura. Cacau de origem certificada Cacao-Trace. Formato pastilhas.



Caixa 10 kg

# Carat Coverflex

COBERTURAS E DECORAÇÕES



**Carat Coverflex** é uma **gama de coberturas sólidas de sucedâneo com cor e sabor** para produtos de pastelaria e massas lêvedas.

Uma **forma fácil e prática de reinventar as suas especialidades** dando-lhes mais cor e sabor de forma natural, sem corantes nem aromas artificiais.

## CORES E SABORES DISPONÍVEIS



**Carat Coverflex Framboesa**  
(cor rosa e sabor a framboesa)



**Carat Coverflex Pistachio**  
(cor verde e sabor a pistachio)



**Carat Coverflex Limão**  
(cor amarelo e sabor a limão)

## VANTAGENS

### Flexibilidade

Excelente aderência às peças e não parte quando cortada / trincada.

### Fácil de usar

Basta aquecer e aplicar.  
Não é necessário temperar.

### Viscosidade

Não é necessário adicionar óleo para atingir a consistência para utilizar como topping de decoração.

### Estabilidade

Estável à congelação



### Saúde e Bem Estar

Sem gorduras hidrogenadas nem corantes e aromas artificiais.

### Sustentabilidade

Produto com certificação RSPO (palmiste)

### Inovação e Qualidade

Novos sabores e cores com uma qualidade constante



### Carat Coverflex Framboesa

Sacos de 2,5 e 15 kg

2,5 kg: 4026404  
EAN: 5604093015887  
15 kg: 4023794  
EAN: 5410687163632

### Carat Coverflex Pistachio

Sacos de 2,5 e 15 kg

2,5 kg: 4026403  
EAN: 5604093015870  
15 kg: 4023791  
EAN: 5410687163618

### Carat Coverflex Limão

Sacos de 2,5 e 15 kg

2,5 kg: 4026402  
EAN: 5604093015863  
15 kg: 4023793  
EAN: 5410687163625

# Decorações de Chocolate

COBERTURAS E DECORAÇÕES



**Belcolade Chococurls** 4109903  
EAN: 5410687011872



Finas placas de chocolate puro para decoração.

Caixa 5 kg



**Chocolanté Cocoa Powder** 4109302  
EAN: 5410687014903



Cacau em pó (10-12%) para aplicação em diversas receitas de pastelaria.

Caixa 3 kg



**Chocolanté Micro Shavings Dark (Negro)** 6103371  
EAN: 8710822411282



Mini virutas de chocolate puro negro.

Caixa 4 kg



**Chocolanté Micro Shavings White (Branco)** 6103372  
EAN: 8710822431143



Mini virutas de chocolate puro branco.

Caixa 4 kg



**Chocolanté Shavings White** 4110116  
EAN: 5410687070503



Virutas de chocolate puro branco.

Caixa 2,5 kg



**Chocolanté October Dark** 6103368  
EAN: 8710822771379



Folhas de chocolate puro negro.

Caixa 160 un.



**Chocolanté October White** 6103369  
EAN: 8710822771829



Folhas de chocolate puro branco.

Caixa 160 un.



**Chocolanté Cigarette Assortment Box** 6103370  
EAN: 8710822915186



Sortido de sticks de chocolate puro negro, leite e branco.

Caixa 108 un.



**Chocolanté Curve Green** 6103372  
EAN: 871082277845



Twist de chocolate puro negro com decoração verde.

Caixa 80 un.



**Chocolanté Deco Dark** 6103373 |  
EAN: 8710822777678



Quadrados decorados de chocolate puro negro.

Caixa 288 un.



**Chocolanté Esfera Oca de Chocolate Negro** 6001490  
EAN: 8710822770136



Esferas ocas de chocolate negro, ideais para trufas e bombons.

Caixa 504 un.



**Chocolanté Esfera Oca de Chocolate Leite** 6001492  
EAN: 8710822770112



Esferas ocas de chocolate negro, ideais para trufas e bombons.

Caixa 504 un.



**Chocolanté Esfera Oca de Chocolate Branco** 6001493  
EAN: 8710822770129



Esferas ocas de chocolate branco, ideais para trufas e bombons.

Caixa 504 un.



**Carat Bars Dark** 4109889  
EAN: 5410687011858



Pequenas barras de sucedâneo de chocolate para recheio de produtos de pastelaria. Resistente à congelação e cozedura.

Caixa 5 kg



**Carat Vermicelli Dark (Negro)** 4003781  
EAN: 5410687088867



Granulado de chocolate sucedâneo para decoração.

Caixa 1 kg



**Carat Vermicelli Rainbow (Cores)** 4110143  
EAN: 5410687088904



Granulado colorido para decoração de produtos de pastelaria. Aspecto brilhante e textura crocante.

Caixa 1 kg

**Barra Cobertura Nacional** 4110143  
EAN: 5604093002313



Barra de chocolate sucedâneo ideal para elaboração de raspas.

Barra 5 kg

# Produtos Complementares



**Surfin** 4016657  
EAN: 5600602483468

Açúcar extra branco em pó para polvilhar e decorar.  
Aplicar diretamente nas peças depois de cozidas.

 Saco 5 kg

**Surfin Insolúvel** 4011517  
EAN: 5410687123230

Açúcar em pó para polvilhar e decorar.  
Resistente à humidade. Aplicar diretamente  
nas peças depois de cozidas.

 Saco 15 kg

**Fondant Soft** 4113400  
EAN: 5604093009978

Fondant para decoração de bolos e donuts.  
Pastas de açúcar para cobertura e decoração  
de produtos de pastelaria. Textura mais líquida  
do que o fondant standard.

 Balde 15 kg

**Impulsor** 4113396  
EAN: 5604093000685

Fermento em pó para pastelaria.

 Saco 5 kg

**Canela em Pó** 4113578  
EAN: 5604093002535

Canela em pó.

 Saco 1 kg

**Glucose** 4113568  
EAN: 5604093005895

Xarope de glucose.

 Balde 5 kg

**Gelatina em Pó** 4113567  
EAN: 5604093002979

Gelatina em pó, de origem animal.

 Saco 5 kg

**Amido de Milho** 4113569  
EAN: 5604093009831

Amido de milho em pó.

 Saco 5 kg e 10 kg

**Aroma de Baunilha** 4006829  
EAN: 5410687110216

Aroma de baunilha.

 Frasco de 0,85 kg

**Ovablanca** 4002553  
EAN: 5410687088706

Produto completo para preparação de merengue.

 Caixa 5kg

**Trufex** 4000491  
EAN: 5410687011643

Creme de cacau aerificado.

 Balde 5 kg

**Trimoline** 1101311  
EAN: 3071900010458

Açúcar invertido parcialmente cristalizado.

 Balde 11 kg

**Pizzatop** 4102707  
EAN: 5410687100828

Produto completo em pó para a preparação  
de molho para pizza.

 Caixa 4 x 1 kg

**Manteiga de Cacau** 4016963  
EAN: 5414477066622

Proveniente de cacau certificado Cacao-Trace.

 Saco 4 kg

**S500 Clean Label** 4022323  
EAN: 5604093015320

Melhorante Clean Label que permite fazer um pão 100%  
natural sem aditivos e sem números E. Adequado a processo  
direto e a pequenas fermentações controladas e retardadas,  
confere um excelente volume, boa abertura do pão e um  
crescimento regular no forno.  
Aplicação: 1% em relação ao peso da farinha.

 Saco 10 kg

**Frialux Controller** 4113426  
EAN: 5604093000937

Melhorante em pasta para massas lêvedas de pastelaria. Ideal  
para o fabrico de massas de Brioche com açúcar e gordura.  
Ideal para personalizar a sua receita de Brioche dando-lhe um  
toque premium.  
Aplicação entre 25% a 30% em relação ao peso da farinha

 Balde 19 kg

**Spraylix** 4102705  
EAN: 5410687046713

Um desmoldante universal em formato spray pronto a usar  
fácil, que poderá usar tanto em panificação como em paste-  
laria. Ajuda a "desmoldar" os seus produtos dos seus moldes.

 Spray de 600 ml

**Bifri G MB** 4105515  
EAN: 5410687012244

Gordura para fritar em formato sólido, permite frituras sem que  
a peça fique com o sabor a gordura especial para frituras a  
altas temperaturas.

 Caixa papelão 20 kg

# MyPuratos



Entre em [www.puratos.pt](http://www.puratos.pt)  
e encomende os seus  
produtos Puratos online.  
Se ainda não criou a sua  
conta MyPuratos contacte  
o seu comercial Puratos.



## Canais Digitais Puratos



[www.puratos.pt](http://www.puratos.pt)



Puratos Portugal



@puratosportugal

**SIGA-NOS**  
nas nossas redes  
sociais e acompanhe  
todas as nossas  
novidades  
e muito mais!







Para mais informações,  
**consulte-nos:**



site



youtube



facebook



instagram

**[www.puratos.pt](http://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](mailto:portugal@puratos.com)