

RECEITUÁRIO  
*Páscoa*

• 2021 •





*É nos tempos mais difíceis que mais precisamos de nos reinventar e transformar todos os obstáculos em novas oportunidades para sobressair, diferenciar a nossa oferta, fidelizar e conquistar novos clientes.*

*Ao longo deste receituário damos-lhe a conhecer várias sugestões para que possa tornar a Páscoa dos seus clientes, num momento verdadeiramente especial.*

*Feliz Páscoa!*

# Índice



## Especialidades Salgadas

- 5 Muffins Salgados
- 6 Terrina Salgada
- 7 Forma Salgada
- 8 Bolachas Salgadas
- 9 Don Cake

## Pão de Ló

- 25 Pão de Ló tipo Margaride
- 26 Pão de Ló Âmbar
- 27 Pão de Ló Húmido Âmbar

## Folares de Páscoa

- 13 Folar Ninho
- 14 Folar de Ovos
- 15 Folar de Folhas

## Ninhos de Páscoa

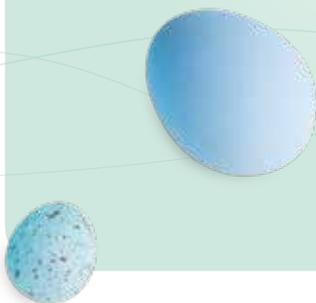
- 31 Ninho de Páscoa

## Outras Especialidades de Brioche

- 19 Folar de Canela
- 20 Trança de Chocolate e Avelãs
- 21 Torcido de Coco

## Ovos da Páscoa

- 35 Ovo Surpresa
- 36 Coelho da Páscoa
- 37 Coelho das Trufas
- 38 Ovo de Frutos Secos
- 39 Ovo de Chocolate Colorido







---

ESPECIALIDADES  
*salgadas*

---

*pausa  
matinal*

**SACO  
10Kg**

**Satin Savoury**

A qualquer hora,  
*em qualquer lugar!*

O CAKE SALGADO QUE VEM REVOLUCIONAR O MERCADO

*aperitivo*



*almoço*

*jantar*

*saiba mais*



# Muffins *Salgados*

## Massa

### INGREDIENTES

Tegral Satin Savoury	1000 g
Óleo	400 g
Água	400 g
Ovos	400 g

### MODO DE OPERAR

- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade média, durante aproximadamente 4 minutos.

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Colocar nas formas 70g de batido.
- Temperatura do forno: 200°C
- Tempo de cozedura: 13 minutos

## Recheio

### INGREDIENTES

Chouriço	200 g
Bacon	150 g
Fiambre	150 g
Azeitonas	100 g

### MODO DE OPERAR

- Cortar todos os ingredientes em cubos.
- Envolver no preparado anterior.





# Forma *Salgada*

## Massa

### INGREDIENTES

Tegral Satin Savoury	1000 g
Óleo	400 g
Água	400 g
Ovos	400 g

### MODO DE OPERAR

- Bater os ingredientes com a raquete em velocidade média, aprox 4 minutos.

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Colocar nas formas 400g de batido
- Temperatura do forno: 190°C
- Tempo de cozedura: 20 minutos

## Recheio

### INGREDIENTES

Chourição	400 g
Bacon	250 g
Fiambre	250 g
Azeitonas	100 g

### MODO DE OPERAR

- Cortar todos os ingredientes em cubos.
- Envolver no preparado anterior.





# Bolachas *Salgadas*

## INGREDIENTES

### Opção 1

Tegral Satin Savoury	1000 g
Margarina Aristo Bolo Rei	500 g
Ovos	100 g

### MODO DE OPERAR

- Bater os ingredientes com a raquete em velocidade lenta até formar uma massa homogénea.
- Laminar a massa a 3mm, pintar com ovo e salpicar com flor de sal.
- Cortar em quadrados de 5x5cm.

### Opção 2

Tegral Satin Savoury	1000 g
Margarina Aristo Bolo Rei	500 g
Ovos	100 g
Sementes de Chia	10 g
Sementes de Papoila	10 g

### MODO DE OPERAR

- Bater os ingredientes com a raquete em velocidade lenta até formar uma massa homogénea.
- Laminar a massa a 3mm, pintar com ovo e salpicar com flor de sal.
- Cortar em quadrados de 2x10cm.

### Opção 3

Tegral Satin Savoury	1000 g
Margarina Aristo Bolo Rei	500 g
Ovos	100 g
Alecrim Fresco Picado	10 g

### MODO DE OPERAR

- Bater os ingredientes com a raquete em velocidade lenta até formar uma massa homogénea.
- Laminar a massa a 3mm, pintar com ovo e salpicar com flor de sal.
- Cortar com o cortante Nº50.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Levar a cozer.
- Temperatura do forno:  $\pm 190^{\circ}\text{C}$ .
- Tempo de cozedura:  $\pm 15$  minutos.

# Don *Cake*

## Base

### INGREDIENTES

Tegral Satin Savoury	1000 g
Ovos	700 g
Óleo	500 g
Azeite	150 g
Água	100 g

### MODO DE OPERAR

- Pesar todos os ingredientes individualmente. Reservar.

## Massa de Brioche

### INGREDIENTES

Tegral Brioche Sapore	300 g
Levedura Okedo Ouro	6 g
Água	105 g

### MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes até obter uma rede de glúten excelente.
- Temperatura da massa: 25 / 26°C.
- Reservar.

## Recheio

Fiambre em cubos	500 g
Bacon em cubos	500 g
Chourição em cubos	500 g
Coentros	100 g

### MODO DE OPERAR

- Assegurar que as carnes se encontram cortadas em cubos pequenos.
- Picar os coentros e envolver nas carnes.
- Reservar.

## Crumble

### INGREDIENTES

Tegral Satin Savoury	500 g
Manteiga	50 g

### MODO DE OPERAR

- Misturar os dois ingredientes. Reservar.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Selecionar a *Massa de Brioche* e adicionar aos poucos os ovos dos *Ingredientes Base*.
- Adicionar o óleo e o azeite (*Ingredientes Base*).
- Deixar envolver bem.
- Envolver o *Tegral Satin Savoury* (*Ingredientes Base*).
- Juntar a água (*Ingredientes Base*) e o *Recheio*.
- Colocar 1200 g deste batido em formas redondas de cano.
- Temperatura do forno:  $\pm$  180°C.
- Tempo de cozedura:  $\pm$  60 minutos.







---

FOLARES DE

# *Páscoa*

---

# Tegral Folar

- ✓ Um produto especialmente pensado e desenvolvido para elaboração de folares de Páscoa
- ✓ Contém canela em pó e erva doce no próprio mix

SACO  
15Kg

Miga fofa, excelente  
volume e textura

Apenas juntar  
levedura e água

Saiba mais em:





## Folar *Ninho*

### INGREDIENTES

Tegral Folar	1000 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água	460 g

### MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes até formar uma massa homogênea.
- 4 minutos em 1ª velocidade e 5 minutos em 2ª velocidade.

### MONTAGEM

- Dividir a massa em unidades de 500g.
- Colocar nas formas previamente untadas com Puralix.
- Cobrir com 100g de Fondant e decorar com Belcolade Selection Noir, como na foto
- Fermentação: aproximadamente 70 minutos. Cozer.
- Temperatura do forno: 170°C/180°C
- Tempo de cozedura: 45/50 minutos

# Folar de *Ovos*

## INGREDIENTES

Tegral Folar	1000 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água	360 g

## MODO DE OPERAR

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 2 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.

## MONTAGEM

- Dividir em unidades de 100 g, e enrolar.
- Dar o formato de bico de pato, com 20 cm de comprimento.
- Dividir a parte mais fina em dois.
- Na parte mais larga, colocar um ovo cozido em corante da cor desejada.
- Tempo de fermentação: ± 70 minutos.
- Pintar com ovo.
- Temperatura do forno: ± 180°C.
- Tempo de cozedura: ± 12 minutos.
- Pintar cada peça com ± 20 g de **Harmony Sublimo** ou ± 2 g de **Surfin**.





## Folar de *Folhas*

### Massa

#### INGREDIENTES

Tegral Folar	2500 g
Levedura Okedo Ouro	50 g
Água	900 g

#### MODO DE OPERAR

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 2 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.

#### MONTAGEM

- Laminar a massa a 5 mm de espessura.
- Barrar 2/3 da mesma com a *Pasta de Canela*.
- Dar uma volta simples e uma volta em livro.
- Laminar a massa a 5 mm de espessura e estender sobre a mesa.
- Cortar tiras de 5 cm por 130 cm e dar o formato ondulado.
- Colocar as peças com ± 600 g cada, em formas retangulares de 20 cm x 10 cm, previamente untadas com **Puralix**.

### Pasta de Canela

#### INGREDIENTES

Margarina Aristo Bolo Rei	340 g
Açúcar Amarelo	340 g
Canela Pó	3 g

#### MODO DE OPERAR

- Amolecer a **Margarina Aristo Bolo Rei** no micro-ondas.
- Misturar todos os ingredientes, formando uma pasta.
- Aplicar 200 g de *Pasta de Canela* por kg de massa.
- Tempo de fermentação: ± 70 minutos.
- Temperatura do forno: ± 180°C.
- Tempo de cozedura: ± 45 minutos.
- Depois de frio, abrir um buraco entre as duas extremidades e rechear com ± 150 g de **Supercrem Nutty White** ou **Carat Nutolade**.





---

OUTRAS  
ESPECIALIDADES DE  
*brioche*

---

# GAMA DE BRIOCHES *diferenciadora*

Uma gama completa para todo o tipo de necessidades.  
Vamos para além do "óbvio"!

## TEGRAL *Brioche de Leite*

- ✓ Contém leite em pó
- ✓ Sem palma



## TEGRAL *Brioche Manteiga*

- ✓ Excelente sabor a manteiga
- ✓ Com 8% de manteiga
- ✓ Com tecnologia Soft'r, que confere mais frescura

## TEGRAL *Brioche Sapore*

- ✓ Contém Massa Mãe, que oferece mais frescura, fofura e poder de crescimento.
- ✓ Com tecnologia Puraslim (-30% de gordura vs um brioche standard).
- ✓ Com tecnologia Soft'r, que confere mais frescura



# Folar de *Canela*

## Massa

### INGREDIENTES

Tegral Brioche de Leite	1000 g
Levedura Okedo Ouro	420 g
Água	+/- 460 g

### MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes até formar uma massa homogênea.
- 4 minutos em 1ª velocidade e 5 minutos em 2ª velocidade.

### MONTAGEM

- Dividir em unidades de 60g.
- Achatar ligeiramente as bolinhas com 60g, passar por **Margarina Aristo Bolo Rei** e em seguida panar com a *Mistura de Açúcar c/ Canela*.

## Mistura de Açúcar com Canela

### INGREDIENTES

Açúcar Amarelo	1000 g
Canela em Pó	10 g

### MODO DE OPERAR

- Envolver os dois ingredientes.

- Colocar numa forma de bolo inglês – exemplo: para uma forma com 35cm, colocar 9 bolinhas.
- Fermentação: aproximadamente 70 minutos. Levar a cozer.
- Temperatura do forno: +/- 170°C/180°C
- Tempo de cozedura: +/- 45/50 minutos

# Trança de *Chocolate e Avelãs*

## Massa

### INGREDIENTES

Tegral Brioche Sapore	1000 g
Levedura Okedo Ouro	10 g
Água	+/- 420 g

### MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes até formar uma massa homogênea.
- 4 minutos em 1ª velocidade e 5 minutos em 2ª velocidade.

### MONTAGEM

- Laminar a massa a 3mm, barrar com o Cremfil Classic Cocola, espalhar avelãs trituradas e Belcolade Grains Noir.
- Enrolar em caracol, cortar no comprimento desejado, abrir o rolo ao meio e entrançar. Colocar dentro de uma forma tipo bolo inglês.
- Fermentação: aproximadamente 70 minutos. Levar a cozer.
- Temperatura do forno: +/- 170°C/180°C
- Tempo de cozedura: +/- 40/45 minutos





## Torcido de *Coco*

### Massa

#### INGREDIENTES

Tegral Brioché Manteiga	1000 g
Levedura Okedo Ouro	10 g
Água	350 g

- Amassar todos os ingredientes até formar uma massa homogénea.
- 4 minutos em 1ª velocidade e 5 minutos em 2ª velocidade.

### Creme Pasteleiro

#### INGREDIENTES

Cremyvit Classic	400 g
Água	1000 g

#### MODO DE OPERAR

- Bater os dois ingredientes com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos

#### MONTAGEM

- Laminar a massa a 3mm, com a ajuda de um saco de pasteleiro, colocar uma tira de **Creme Pasteleiro**, sobrepor **Belcolade Grains Noir**, fechar a massa até ao meio, e fazer novamente o mesmo processo.
- Cortar com o comprimento desejado, e torcer.

### Cobertura de Coco

#### INGREDIENTES

Margarina Aristo Bolo Rei	300 g
Água	500 g
Coco Ralado	1000 gr
Açúcar	1000 gr
Cremyvit Classic	200 g
Ovos	300 g

#### MODO DE OPERAR

- Ferver a **Margarina Aristo Bolo Rei** com a água, juntar ao **Coco Ralado** e mexer.
- Juntar o açúcar e o **Cremyvit Classic**, e amassar com os ovos até ficar com a textura desejada.

- Fermentação: aproximadamente 70 minutos. Decorar com a **Cobertura de Coco**. Levar a cozer.
- Temperatura do forno: 170°C/180°C
- Tempo de cozedura: 40/45 minutos





PÃO  
*de Ló*

# TEGRAL REAL

## *Pão de Ló*

Um produto pensado e desenvolvido para elaborar o verdadeiro Pão-de-Ló Tradicional, em formas de barro.

- ✓ *Excelente frescura, humidade e fofura*
- ✓ *Excelente desenvolvimento no forno*
- ✓ *Boa Caramelização*
- ✓ *Saco de 15Kg*

*Saiba mais*



# Pão de Ló tipo *Margaride*

## Massa

### INGREDIENTES

Tegral Real Pão de Ló	1000 g
Ovos	500 g
Água	240 g

### MODO DE OPERAR

- Bater todos os ingredientes durante 15 minutos em velocidade 13. Colocar  $\pm$  600 g de batido por cada forma de barro, previamente forrada com papel.
- Temperatura do forno:  $\pm$  250°C.
- Tempo de cozedura:  $\pm$  30 minutos.
- Peso da peça:  $\pm$  600 g.



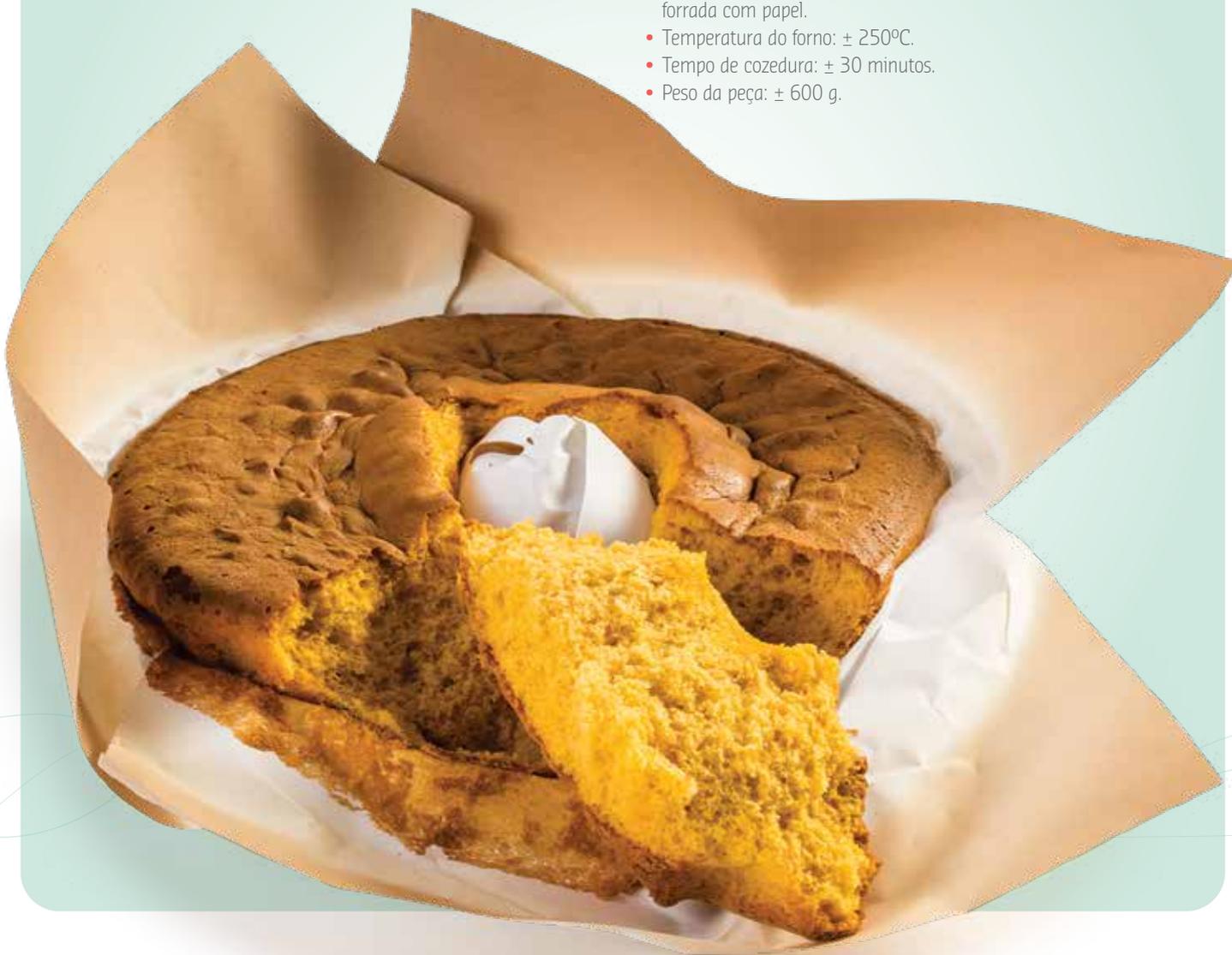
# Pão de Ló *Âmbar*

## INGREDIENTES

Tegral Real Pão de ló	1000 g
Ovos	500 g
Água	240 g
Belcolade Selection Âmbar	250 g

## MODO DE OPERAR

- Bater todos os ingredientes (exceto o Belcolade Selection Âmbar) durante 15 minutos em velocidade 13.
- Adicionar o Belcolade Selection Âmbar previamente derretido.
- Envolver durante 1 minuto em velocidade lenta.
- Colocar ± 600 g de batido por cada forma de barro, previamente forrada com papel.
- Temperatura do forno: ± 250°C.
- Tempo de cozedura: ± 30 minutos.
- Peso da peça: ± 600 g.





# Pão de Ló *Húmido Âmbar*

## Massa

### INGREDIENTES

Tegral Real Pão de Ló	1000 g
Ovos	500 g
Água	120 g
Belcolade Selection Âmbar	250 g

### MODO DE OPERAR

- Bater todos os ingredientes (exceto o **Belcolade Âmbar Selection**) durante 15 minutos em velocidade 13.
- Adicionar o **Belcolade Âmbar Selection** previamente derretido.
- Envolver durante 1 minuto em velocidade lenta.
- Colocar ± 450 g de batido por cada forma Ø 18 cm, previamente forrada com papel.
- Temperatura do forno: ± 200°C.
- Tempo de cozedura: ± 20 minutos.

## Ganache Âmbar

### INGREDIENTES

Chantypak	500 g
Trimoline	50 g
Belcolade Selection Âmbar	850 g

### MODO DE OPERAR

- Ferver o **Chantypak** com o **Trimoline** e, de seguida, verter sobre as pastilhas do **Belcolade Selection Âmbar**. Mexer até ficar homogéneo.
- Deixar estabilizar.
- Temperatura do forno: ± 200°C.
- Tempo de cozedura: ± 20 minutos.

### MONTAGEM

- Deixar arrefecer o pão de ló.
- Colocar ± 100 g de **Ganache Âmbar** por cima do mesmo.
- Peso da peça: ± 550 g.





---

NINHOS DE  
*Páscoa*

---

# SATIN CAKE

## POSSIBILIDADES INFINITAS

- ✓ *Uma gama premium para elaboração de cakes e entremeses*
- ✓ *Com tecnologia ActiFresh para maior frescura e longevidade*



- ✓ *Vários sabores disponíveis!*

*Saiba mais em:*



*maçã Alcobaça*

**NOVO**



*laranja*



*red velvet*



*chocolate*



*caramelo*



*amêndoa*



*neutro*



*iogurte*



*wholegrain*



*cenoura*



*noz*



# Ninho de *Páscoa*

## *Cake Red Velvet*

### INGREDIENTES

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

### MODO DE OPERAR

- Misturar muito bem todos os ingredientes com raquete.
- Colocar ± 300 g de massa dentro de formas Ø 14 cm.
- Temperatura do forno: ± 160°C.
- Tempo de cozedura: ± 35 minutos

## *Cake Chocolate*

### INGREDIENTES

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

### MODO DE OPERAR

- Misturar muito bem todos os ingredientes com raquete.
- Colocar ± 300 g de massa dentro de formas Ø 14 cm.
- Temperatura do forno: ± 160°C.
- Tempo de cozedura: ± 35 minutos.

## *Creme de Queijo*

### INGREDIENTES

Chantypak	125 g
Deli Cheesecake	125 g

### MODO DE OPERAR

- Bater os dois ingredientes até obter um creme suave.



### MONTAGEM

- Abrir dois bolos, um de cada sabor, ao meio.
- Recheiar o primeiro disco com ± 50 g de *Creme de Queijo* e, por cima, colocar ± 50 g de *Topfil Origens Ginja d'Óbidos*.
- Repetir as últimas duas operações até formar um bolo com os 4 discos dos dois cakes, cruzando os sabores.
- Barrar o bolo com ± 100 g de *Creme de Queijo*.
- Numa pedra gelada, fazer uma filigrana com ± 20 g de *Belcolade Selection Noir* e ± 20 g de *Belcolade Selection Blanc*.
- Decorar com ± 40 g de amêndoas de açúcar e um pinto feito em *Pasta de Açúcar* (± 30 g).
- Decorar como na foto.
- Peso da peça: ± 960 g.





---

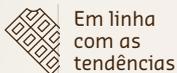
OVOS DA

# *Páscoa*

---

# Belcolade Selection Âmbar Cacao-Trace

*Um chocolate branco equilibrado, com sabor a caramelo salgado, leite cozido e notas de baunilha.*



Em linha com as tendências



100% natural



Certificado Cacao-Trace



Chocolate Puro Belga



Criatividade ilimitada



Versatilidade



## DETALHES DO PRODUTO

Embalagem:	Saco de 4Kg
% de Cacau:	30%
Validade:	12 meses

saiba mais em



## Com o Cacao-Trace vamos para além da sustentabilidade

Na BELCOLADE, personificamos o programa Cacao-Trace na nossa forma de trabalhar. Completamente. O nosso foco no sabor mais puro possível tem uma missão: queremos garantir o futuro do chocolate. Porque amamos e estimamos o chocolate. É por isso que trabalhamos juntamente com todos os que partilham desta devoção. Em todo o Mundo. Falamos e ouvimos, preocupamo-nos e co-criamos. Redefinimos a sustentabilidade.

É por isso que nós, como especialistas em fermentação, somos os únicos que até hoje conseguiram criar uma rede mundial de centros de pós-colheita de cacau. É por isso que concedemos um bônus (de 0,10€) por cada quilo de chocolate de qualidade premium vendido, além de um preço premium que também oferecemos aos produtores pela sua matéria prima. O programa Cacao-Trace é a combinação perfeita entre a procura pelo verdadeiro sabor e o compromisso para com os produtores de cacau, com impacto direto nas suas vidas.

Vamos para além da sustentabilidade. Porque nós sabemos fazê-lo. Nada sabe tão bem como o chocolate verdadeiramente puro. Nada.

Junte-se a nós, no universo do chocolate de excelência.





# Ovo *Surpresa*

## *Cake de Maçã*

### INGREDIENTES

Satin Cake Maçã de Alcobaça	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g

### MODO DE OPERAR

- Misturar muito bem todos os ingredientes com raquete.
- Colocar todo o batido num tabuleiro de 75 x 45 cm.
- Temperatura do forno:  $\pm 220^{\circ}\text{C}$ .
- Tempo de cozedura:  $\pm 10$  minutos.

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Encher um molde de ovo com  $\pm 100$  g de **Carat Cakau Dark** previamente derretido.
- Deixar cristalizar um pouco, retirar o excesso e reservar.
- Cortar 3 discos de **Cake de Maçã** (num total de 120 g), com o formato igual ao molde utilizado no ovo mas com um tamanho inferior.
- Rechear o primeiro disco com  $\pm 35$  g de **Pralicrac Caramelo Salgado**.

## *Ganache Âmbar*

### INGREDIENTES

Chantypak	500 g
Trimoline	50 g
Belcolade Selection Âmbar	850 g

### MODO DE OPERAR

- Ferver o **Chantypak** com o **Trimoline** e, de seguida, verter sobre as pastilhas do **Belcolade Selection Âmbar**.
- Mexer até ficar homogêneo.
- Deixar estabilizar.

- Sobrepor outro disco e rechear com  $\pm 35$  g de **Topfil Origens Pera Rocha**.
- Finalizar com o último disco e reservar a montagem.
- Colocar  $\pm 185$  g de **Ganache Âmbar** dentro do ovo de chocolate reservado e, de seguida, sobrepor a montagem reservada.
- Virar ao contrário e decorar com peças feitas com  $\pm 25$  g de **Belcolade Selection Blanc**, com corante lipossolúvel das cores desejadas.

# Coelho *da Páscoa*

## Base de Bolacha

### INGREDIENTES

Tegral Cookie	500 g
Farinha Tipo 55	500 g
Margarina Aristo Bolo Rei	250 g
Manteiga	250 g
Miolo de Amêndoa Moído	250 g
Ovo	100 g

### MODO DE OPERAR

- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade lenta, até obter uma mistura homogênea.
- Laminar a massa e cortar com o cortante desejado.

## Cake

### INGREDIENTES

Tegral Satin Cake Noz	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	200 g
Água	200 g
Leite	200 g

### MODO DE OPERAR

- Bater todos os ingredientes com a raquete durante 3 minutos em velocidade média.
- Colocar 1300g de batido por tabuleiro de 75x45. Cozer.
- Temperatura: 250°C
- Tempo de cozedura: ± 5 minutos.
- Reservar

## Cremoso Ancienne

### INGREDIENTES

Chantypak	500 g
Praliné l'Ancienne	500 g
Gemas	200 g
Massa de Gelatina	120 g

### MODO DE OPERAR

- Ferver o Chantypak com o Praliné l'Ancienne, verter sobre as gemas, aquecer até aos 85°C e adicionar a massa de gelatina.



## Mousse de Baunilha

### INGREDIENTES

Chantypak (batido)	500 g
Vagem de baunilha	1 und
Gemas	250 g
Massa de gelatina	125 g
Chantypak	500 g

### MODO DE OPERAR

- Ferver o Chantypak com a vagem de baunilha, verter sobre as gemas, aquecer até aos 85°C e adicionar a massa de gelatina.
- Por fim, envolver o Chantypak previamente batido.

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Numa forma de meia esfera, colocar o Cremoso Ancienne até três quartos e finalizar com uma montagem de Cake de Noz com recheio de Pralirac Caramelo Salgado. Reservar na congelação.
- Numa forma de meia esfera ligeiramente maior do que a anterior, encher com Mousse de Baunilha até três quartos da forma, e finalizar com a meia esfera da montagem anterior. Reservar na congelação.
- Acabamento com Miroir Glassage Chocolat Blanc. Decoração com filigranas.

# Coelhinho *das Trufas*

## *Copo de Chocolate*

### INGREDIENTES

Belcolade Selection Blanc 1050 g

### MODO DE OPERAR

- Temperar o chocolate.
- De seguida, encher um copo de plástico do tamanho desejado.
- Deixar cristalizar um pouco e despejar o excesso.
- Deixar cristalizar.

## *Trufas 1*

### INGREDIENTES

Chantypak 200 g

Trimoline 20 g

Belcolade Selection Lait 450 g

Carat Nutolade 225 g

### MODO DE OPERAR

- Ferver o Chantypak com o Trimoline.
- Verter sobre o Belcolade Selection Lait e mexer até ficar homogéneo.
- Adicionar o Carat Nutolade e passar pela varinha mágica até ficar homogéneo.
- Depois de a ganache estar estabilizada, fazer bolas do tamanho desejado.
- Deixar secar em ambiente fresco e seco.
- Cobrir as trufas com  $\pm 2$  g de Belcolade Selection Lait previamente temperado.
- Deixar cristalizar.
- Peso por trufa:  $\pm 10$  g.

### MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Desenformar o *Copo de Chocolate* (com  $\pm 70$  g).
- Fazer as orelhas e as patas com  $\pm 12$  g de Belcolade Selection Blanc previamente temperado.
- Colar as peças e encher com  $\pm 160$  g de trufas.
- Peso da peça:  $\pm 250$  g



## *Trufas 2*

### INGREDIENTES

Chantypak 250 g

Trimoline 25 g

Belcolade Selection Âmbar 450 g

Supercrem Nutty White 225 g

### MODO DE OPERAR

- Ferver o Chantypak com o Trimoline.
- Verter sobre o Belcolade Selection Âmbar e mexer até ficar homogéneo.
- Adicionar o Supercrem Nutty White e passar pela varinha mágica até ficar homogéneo.
- Depois de a ganache estar estabilizada, fazer bolas do tamanho desejado.
- Deixar secar em ambiente fresco e seco.
- Cobrir as trufas com  $\pm 2$  g de Belcolade Selection Blanc, previamente temperado, misturado com Corante Lipossolúvel das cores desejadas.
- Deixar cristalizar.
- Peso por trufa:  $\pm 10$  g.

# Ovo de *Frutos Secos*

## MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar  $\pm 60$  g de mistura de frutos secos dentro de um molde de ovo, de modo a que não fiquem sobrepostos.
- Riscar por cima dos frutos secos com  $\pm 80$  g de **Belcolade Selection Noir** e  $\pm 80$  g de **Belcolade Selection Blanc**, previamente temperados.
- Deixar cristalizar.
- Dentro de um copo descartável, fazer a base do ovo com  $\pm 50$  g de **Belcolade Selection Noir**.
- Deixar cristalizar.
- Desenformar os ovos, passar a extremidade por uma placa quente, e unir duas metades.
- Colocar em cima da base, unindo com um pouco de chocolate.
- Peso da peça:  $\pm 500$  g.





## Ovo de *Chocolate Colorido*

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Diluir  $\pm 1$  g de **Corante em Pó Efeito Purpurina Bronze** em álcool.
- Com a ajuda de um pincel, pintar um molde de ovo, fazendo movimentos na vertical.
- Encher o molde com **Belcolade Selection Noir**.
- Deixar cristalizar um pouco e retirar o excesso (cada metade fica com  $\pm 125$  g de chocolate).
- Num plástico redondo com bolhas, fazer uma filigrana com  $\pm 100$  g de **Belcolade Noir Selection** para servir de base.
- Deixar cristalizar.
- Desenformar os ovos, passar a extremidade por uma placa quente e unir duas metades.
- Colocar em cima da base, unindo com um pouco de chocolate.
- Peso da peça:  $\pm 352$  g.

PONTO DE  
*venda*

Cartaz forrado  
redondo para montra

cartaz autocolante A3



Aceda e faça download destes materiais  
no nosso site [www.puratos.pt](http://www.puratos.pt)



Ou informe-se com o  
seu comercial Puratos





*Para mais informações,  
consulte-nos:*

SITE

CANAL 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 | Fax: (+351) 21 9259405 | [portugal@puratos.com](mailto:portugal@puratos.com)

