

*pausa
matinal*

Satin Savoury

A qualquer hora,
em qualquer lugar!

aperitivo



almoço

jantar



Índice



SNACKS & APERITIVOS

Bocaditos de bacon	6
Canapés de salmão	6
Canapés de espinafres	7
Mini tarte salgada	8
Vaul-au-vant de sardinha	8



FORMATOS FAMILIARES

Forma salgada	24
Bolo surpresa	25
Focaccia cake	26
Dom cake	27



ON THE GO

Muffins de espargos	12
Muffins salgados	12
Bolachas salgadas	13
Empada de atum	14
Empada de carne	15



REFEIÇÕES

Pataniscas	18
Croquete de alheira	19
Pizza fofa	20
Crepe salgado	20
Quiche de farinha e espargos	21

Sabor

80% dos consumidores diz que gosta de sabores tradicionais bem como de sabores mais exóticos.

Com a versatilidade de Satin Savoury, criamos desde receitas típicas portuguesas até receitas disruptivas e diferenciadoras



Textura

64% dos consumidores portugueses gosta de experimentar comida com diferentes texturas.

Adicione ingredientes frescos, quer no topo como decoração quer como recheio, na própria massa, e crie texturas surpreendentes!



Conveniência

18% dos portugueses diz que consome "on the go" pelo menos 1x por semana.

Com Satin Savoury potencie os formatos individuais para consumo "on the go" ou take away.



Experiência

78% dos consumidores em Portugal concordam que desfrutar da comida é muito mais do que o ato de comer, é toda a experiência envolvente.

Os olhos também comem! Crie peças atrativas visualmente e receitas originais que vão fazer da experiência dos seus consumidores um momento inesquecível.



Fonte: Estudo Taste Tomorrow, Puratos S.A.

Satin Savoury

Um único produto,
infinitas possibilidades

Produto completo
(adicionar apenas os líquidos)



SACO
10Kg

Versátil

Estável à
congelação





SNACKS &
APERITIVOS



Canapés de Salmão

INGREDIENTES

Batido

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

Massa de gelatina

Gelatina em pó	50g
Água	500g

MODO DE OPERAR

Batido

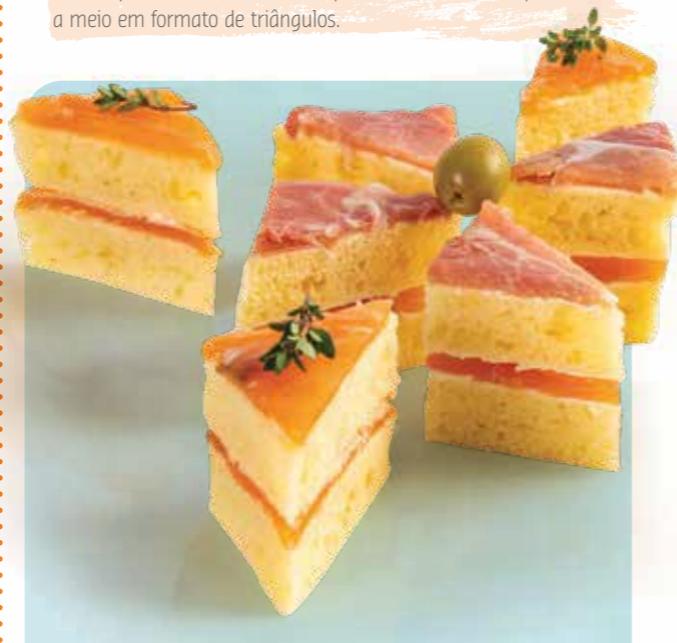
- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade alta durante 5 minutos.
- Colocar 1500g de batido em tabuleiro 60x40.
- Temperatura do forno: 230C°
- Tempo de cozedura: 6 minutos

Massa de gelatina

- Envolver os dois ingredientes.
- Reservar no frio.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Barrar uma pasta de **Satin Savoury** com queijo creme de salmão, sobrepor salmão fumado e finalizar com outra pasta de **Satin Savoury**.
- Finalizar com camada de salmão fumado e pintar com massa de gelatina previamente derretida.
- Cortar quadrados 5x5, cortando posteriormente esses quadrados a meio em formato de triângulos.



Bocaditos de Bacon

INGREDIENTES

Batido

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

Recheio

Bacon	200g
Pimentos Vermelhos	50g
Cogumelos Frescos	50g

MODO DE OPERAR

Batido

- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade alta durante 5 minutos.
- Colocar 1500 g deste batido num tabuleiro de 60x40 cm.
- Temperatura do forno: ± 230C°.
- Tempo de cozedura: ± 6 minutos.

Recheio

- Refogar todos os ingredientes.
- Envolver no batido anterior.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar 30g de preparado numa forma oval 5x7.
- Decorar com bacon, pimentos e cogumelos frescos.
- Temperatura do forno: 220C°
- Tempo de Cozedura: 8 minutos



Canapés de Cenoura

INGREDIENTES

Puré de cenoura

Cenoura	300g
Água	300g
Sal	5g

Batido

Tegral Satin Savoury	1000g
Ovos	400g
Óleo	400g
Puré de cenoura	400g

Massa de Gelatina

Gelatina em pó	50g
Água	500g

MODO DE OPERAR

Puré de cenoura

- Ferver a cenoura com a água e o sal durante 7 minutos.
- Passar a varinha mágica e reservar.

Batido

- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade alta durante 5 minutos.
- Colocar 1500g de batido em tabuleiro 60x40.
- Temperatura do forno: 230C°
- Tempo de cozedura: 6 minutos

Massa de Gelatina

- Ferver a água, juntar a gelatina e mexer.
- Retirar a espuma da superfície com uma colher e reservar.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Barrar uma pasta de **Satin Savoury** com paté de bruxelas com cogumelos e sobrepor nova pasta de **Satin Savoury**.
- Finalizar com paté de bruxelas e pintar com massa de gelatina derretida.
- Cortar com cortante redondo nº40.
- Decorar com anchovas em rolo.



Canapés de Espinafres

INGREDIENTES

Puré de espinafres

Espinafres	300g
Água	200g
Sal	5g

Cake

Tegral Satin Savoury	1000g
Ovos	400g
Óleo	400g
Puré de espinafres	400g

Massa de Gelatina

Gelatina em pó	50g
Água	500g

MODO DE OPERAR

Puré de espinafres

- Ferver os espinafres com a água e o sal durante 2 minutos.
- Passar a varinha mágica e reservar.

Cake

- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade alta durante 5 minutos.
- Colocar 1500g de batido em tabuleiro 60x40.
- Temperatura do forno: 230°C
- Tempo de cozedura: 6 minutos

Massa de Gelatina

- Misturar os dois ingredientes e reservar em frio.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Barrar uma pasta de **Savoury** com paté de frango.
- Sobrepor uma camada de fiambre de frango, outra camada de pasta **Savoury**.
- Finalizar com paté de frango, outra camada de fiambre de frango e uma azeitona recheada.
- Pintar com *Massa de Gelatina* previamente derretida no micro-ondas.

8



Mini Tarte Salgada

INGREDIENTES

Massa

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

Recheio

Bacon	200g
Pimentos Vermelhos	50g
Cogumelos Frescos	50g

MODO DE OPERAR

Massa

- Juntar todos os ingredientes.
- Tempo de amassadura com raquete em velocidade alta: ± 5 minutos.
- Temperatura do forno: ± 230°C.
- Tempo de cozedura: ± 6 minutos.

Recheio

- Refogar todos os ingredientes.
- Envolver no batido anterior.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar 6g de preparado em **Tartelete Salgada** 49mm.
- Decorar com bacon, pimentos e cogumelos frescos.
- Temperatura do forno: 220°C
- Tempo de cozedura: 8 minutos



Custo
0,15€/uni
Peça com
17g

Vol-Au-Vant de Sardinha

INGREDIENTES

Massa

Tegral Satin Savoury	500g
Ovos	200g
Óleo	200g
Água	200g

Refogado

Sardinha em posta enlatada	250g
Cebola	100g
Azeite	100g
Alho	20g
Salsa	qb
Pimenta preta	qb
Sal	qb
Manjeriço	qb
Ovo cozido	100g

MODO DE OPERAR

Massa

- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade média durante 5 minutos.

Refogado

- Refogar a cebola com azeite e alho.
- Envolver o refogado com a sardinha em posta enlatada e o ovo cozido cortado aos cubos, temperar com salsa, pimenta, sal e manjeriço.
- Envolver tudo no batido anterior.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Encher os **Vol-au-Vant** com 5g de batido.
- Colocar a cozer.
- Temperatura do forno: 180°C
- Tempo de cozedura: 10 minutos
- Deixar arrefecer. Barrar com paté de sardinha e cobrir com ovo cozido ralado.

9





— ON THE GO —

Muffins de Espargos

INGREDIENTES

Massa

Tegral Satin Savoury	1000 g
Óleo	400 g
Puré de Espargos	400 g
Ovos	400 g

MODO DE OPERAR

- Juntar todos os ingredientes.
- Tempo de amassadura com raquete em velocidade média: ± 4 minutos.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

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



Muffins Salgados

INGREDIENTES

Massa

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

Recheio

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

MODO DE OPERAR

Massa

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

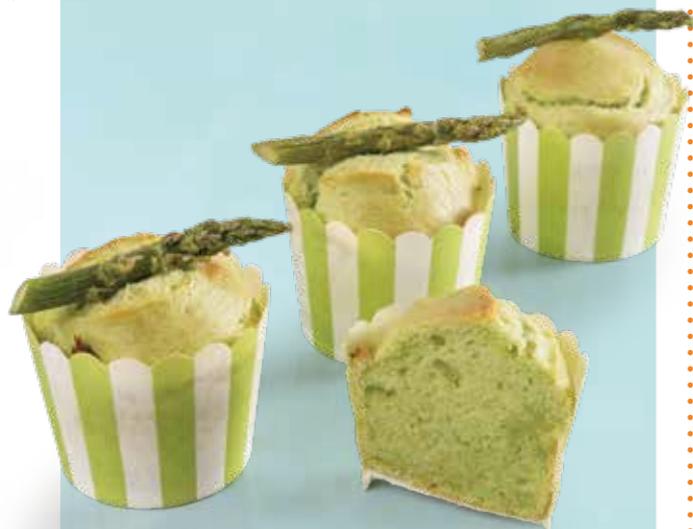
Recheio

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

MONTAGEM / DECORAÇÃO

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

12



Bolachas Salgadas

INGREDIENTES

Opção 1

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

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

Opção 3

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

MODO DE OPERAR

Opção 1

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

Opção 2

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

Opção 3

- Bater os ingredientes com a raquete em velocidade lenta até formar uma massa homogênea.
- 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: ± 190°C.
- Tempo de cozedura: ± 15 minutos.

13

Empanada de Atum

INGREDIENTES

Massa

Tegral Satin Savoury	250 g
Farinha Tipo 55	250 g
Ovos	50 g
Margarina Aristo Bolo Rei	100 g
Água (40°C)	150 g

Recheio

Atum em lata escorrido	300 g
Cebola	200 g
Azeite	100 g
Alho	10 g
Tomate	100 g
Pimento vermelho	100 g
Pimenta preta	1 g
Sal	2 g

MODO DE OPERAR

Massa

- Amassar todos os ingredientes até ficar uma massa lisa e homogênea.
- Deixar repousar em frio durante 60 minutos.

Recheio

- Refogar a cebola com azeite e alho.
- Adicionar o pimento em cubos e o tomate em cubos, e refogar mais 2 minutos.
- Envolver o refogado com o atum.
- Temperar com pimenta e sal.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Laminar a massa a 2mm de espessura, cortar retângulos do tamanho desejado, rechear, pintar as laterais e tapar com outro retângulo igual.
- Pintar com ovo. Levar a cozer.
- **Temperatura do forno:** 220°C
- **Tempo de cozedura:** 10 minutos



Empanada de Carne

INGREDIENTES

Massa

Tegral Satin Savoury	250 g
Farinha Tipo 55	250 g
Ovos	50 g
Margarina Aristo Bolo Rei	100 g
Água (40°C)	150 g

Recheio

Carne de vaca picada 2 vezes	500 g
Cebola	200 g
Azeite	100 g
Alho	10 g
Tomate	100 g
Pimento vermelho	100 g
Pimenta preta	1 g
Sal	2 g

MODO DE OPERAR

Massa

- Amassar todos os ingredientes até ficar uma massa lisa e homogênea.
- Deixar repousar em frio durante 60 minutos.

Recheio

- Refogar a cebola com azeite e alho.
- Adicionar o pimento e o tomate (ambos em cubos) e deixar refogar durante mais 2 minutos.
- Envolver o refogado com a carne e deixar cozinhar.
- Temperar com pimenta e sal.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Laminar a massa a 2mm de espessura, cortar aros de 10cm, rechear, pintar as laterais e tapar com outro aro de massa igual.
- Pintar com ovo. Levar a cozer.
- **Temperatura do forno:** 210°C
- **Tempo de cozedura:** 15 minutos





— REFEIÇÕES —

Pataniscas de Bacalhau

INGREDIENTES

Recheio

Cebola	1 und
Dente Alho	2 und
Folha Ouro	1 und
Azeite	80 g
Bacalhau Posta	800 g

Massa

Tegral Satin Savoury	500 g
Água "Bacalhau Cozido"	250 g
Oleo	200 g
Azeite	50 g
Gemas	40 g
Claros	60 g

MODO DE OPERAR

Recheio

- Cozer o bacalhau, desfiar. Reservar a água
- Colocar num tacho o azeite, a cebola, folha de louro, o alho, fazer um refogado, juntar o bacalhau e deixar refogar.
- Reservar.

Massa

- Bater as claras em castelo. Reservar.
- Mexer os restantes ingredientes, com a raquete durante 3 minutos.
- Por fim envolver as claras em castelo.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Envolver a massa com o recheio e juntar 20g de salsa picada.
- Com a ajuda de um saco pasteleiro, colocar porções na fritadeira (ver foto).
- Temperatura do óleo: : 170°C
- Tempo: aprox 10 minutos



Croquete de Alheira

INGREDIENTES

Refogado

Cebola	200 g
Azeite	100 g
Alho	10 g
Tomate	100 g
Pimento vermelho	100 g
Pimenta preta	1 g
Sal	2 g

Creme

Líquido reservado	300 g
Margarina Aristo Bolo Rei	50 g
Tegral Satin Savoury	250 g
Alheiras	4 und

MODO DE OPERAR

Recheio

- Refogar a cebola com azeite e alho.
- Adicionar o pimento e o tomate (ambos em cubos) e deixar refogar durante mais 2 minutos..
- Temperar com pimenta e sal.
- Escorrer e reservar o líquido.

Creme

- Ferver o líquido reservado com a **Margarina Aristo Bolo Rei**.
- Juntar o **Tegral Satin Savoury** e deixar cozer.
- Envolver os pedaços de alheira, e adicionar ao refogado.
- Reservar 24h em frio

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Formar rolos do tamanho desejado.
- Passar por ovo e pão ralado, duas vezes.
- Congelar.
- Fritar a 180°C.



Pizza *Fofo*

INGREDIENTES

Massa Base

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

Molho de Tomate

Pizzatop	500 g
Água	100 g

MODO DE OPERAR

Massa Base

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

Molho de Tomate

- Misturar todos os ingredientes até obter uma mistura homogénea.
- Reservar.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar 300g de *Massa Base* dentro de uma base de tarte Ø30cm.
- Colocar 100g de *Molho de Tomate* por cima, e espalhar bem.
- Recheiar com os ingredientes desejados, e cobrir com queijo ralado.
- Cozer.
- Temperatura do forno: 210C°
- Tempo de cozedura: 16 minutos



Crepe *Salgado*

INGREDIENTES

Tegral Satin Savoury	250g
Água	200g
Leite	200g
Ovo	50g
Pimenta	qb

MODO DE OPERAR

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

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar 20g de batido na crepeira e cozer durante 30 segundos de cada lado.



Quiche *de Farinheira e Espargos*

INGREDIENTES

Massa Base da Quiche

Tegral Satin Savoury	250 g
Farinha Tipo 55	250 g
Ovos	50 g
Margarina Aristo Bolo Rei	100 g
Água (40°C)	150 g

Recheio da Quiche

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

Creme da Quiche

Natas para Culinária (Festypak)	500 g
Ovo	500 g
Sal	2 g
Pimenta	1 g
Noz Moscada	1 g

MODO DE OPERAR

Massa Base

- Amassar todos os ingredientes até ficar uma massa lisa e homogénea.
- Deixar repousar em frio durante 60 minutos.

Recheio da Quiche

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

Creme da Quiche

- Bater todos os ingredientes até ficar uma mistura homogénea.
- Reservar.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar 250g de *de Recheio* por cima da *Massa Base*.
- Colocar a pedaços de *farinheira* e *espargos* (quantidade a gosto) cozidos por cima.
- Finalizar com o *Creme*.
- Levar a cozer.
- Temperatura do forno: 200C°
- Tempo de cozedura: 40 minutos





FORMATOS
FAMILIARES

Forma *Salgada*

INGREDIENTES

Massa

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

Recheio

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

MODO DE OPERAR

Massa Base

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

Recheio

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

MONTAGEM / DECORAÇÃO

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



Bolo *Surpresa*

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

- Com a ajuda de um saco pasteleiro preencher o fundo da forma com a *Massa*.
- Sobrepor curgete laminada e queijo ralado.
- Repetir este processo, alternando *Massa* com a curgete e o queijo, até a forma ficar completa.
- Finalizar com queijo ralado e tomate cherry.
- Temperatura do forno: ± 190°C.
- Tempo de cozedura: ± 45 minutos.

FocacciaCake

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 ± 2200 g de *Massa* num tabuleiro de 60x40 cm.
- Decorar com tomate, orégãos e queijo. (ver foto)
- Temperatura do forno: ± 190°C.
- Tempo de cozedura: ± 18 minutos.
- Pincelar com azeite à saída do forno.

DomCake

INGREDIENTES

Base

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

Massa de Brioche

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

Recheio

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

Crumble

Tegral Satin Savoury	500 g
Manteiga	50 g

MODO DE OPERAR

Base

- Pesar todos os ingredientes individualmente. Reservar.

Massa de Brioche

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

Recheio

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

Crumble

- 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: ± 180°C.
- Tempo de cozedura: ± 60 minutos.

26



27





Puratos
Parceiros de confiança na inovação

**MAIS DO QUE
NUNCA**

#ConfieEmNós



*Para mais informações,
consulte-nos:*

SITE

CANAL YOUTUBE

FACEBOOK



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