

Mais Saudável  
mais

feliz

CATÁLOGO DE SAÚDE E BEM ESTAR



  
**Puratós**  
Parceiros de confiança na inovação

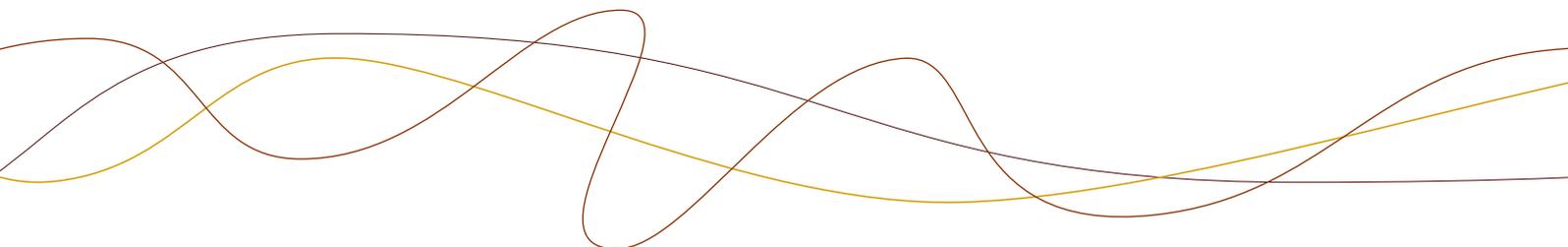


**Carlos Ribeiro**  
33 anos  
*Demonstrador Técnico para o canal  
Semi-Industrial*  
*Na Puratos desde 2014*



**Sérgio Cruz Ribeiro**  
43 anos  
*Demonstrador Técnico para o canal  
Semi-Industrial*  
*Na Puratos desde 2016*

*“Desenvolvemos várias sugestões de receitas seguindo a estratégia de saúde e bem estar. Podemos ter receitas saudáveis e ao mesmo tempo inovadoras e deliciosas”*



# Índice



PANIFICAÇÃO página 7

---



PASTELARIA página 13

---



SUGESTÕES DE RECEITAS página 19



# Saúde & Bem Estar

O consumidor está cada vez mais focado numa alimentação saudável, mas sem abdicar da textura e sabor dos alimentos.

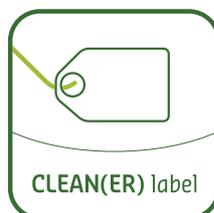
66% dos consumidores Portugueses concordam com a afirmação “eu sou o que como, por isso seleciono a minha alimentação com cuidado”.

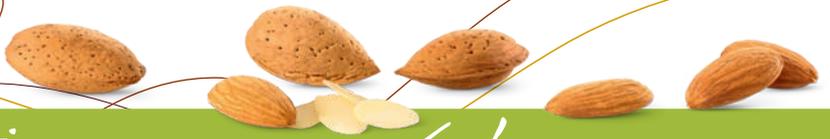
A PURATOS apresenta uma gama de produtos que vão de encontro com as mais recentes tendências quer de saúde quer de bem estar:

## SAÚDE



## BEM-ESTAR





# EVOLUÇÃO DAS *expectativas* QUANTO À *saúde* NOS ALIMENTOS

## Europa

**33%**

temem que os alimentos vão ser menos saudáveis no futuro.



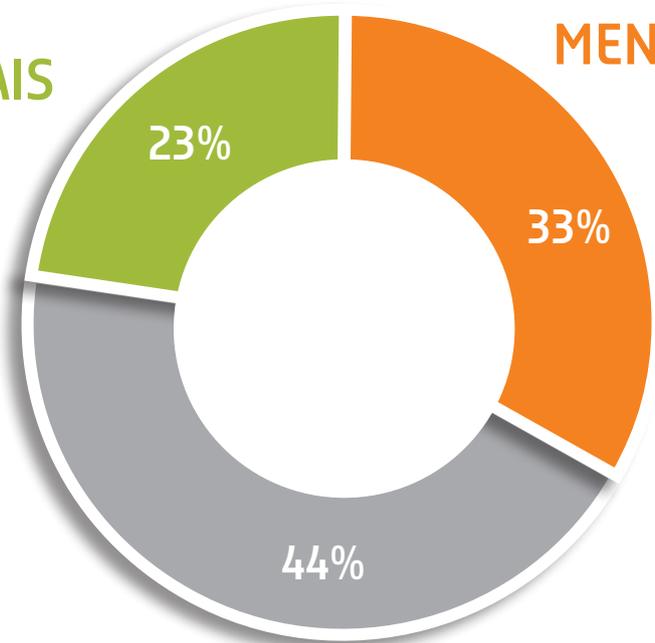
## Portugal

**45%**

dos consumidores temem que os alimentos vão ser menos saudáveis no futuro.



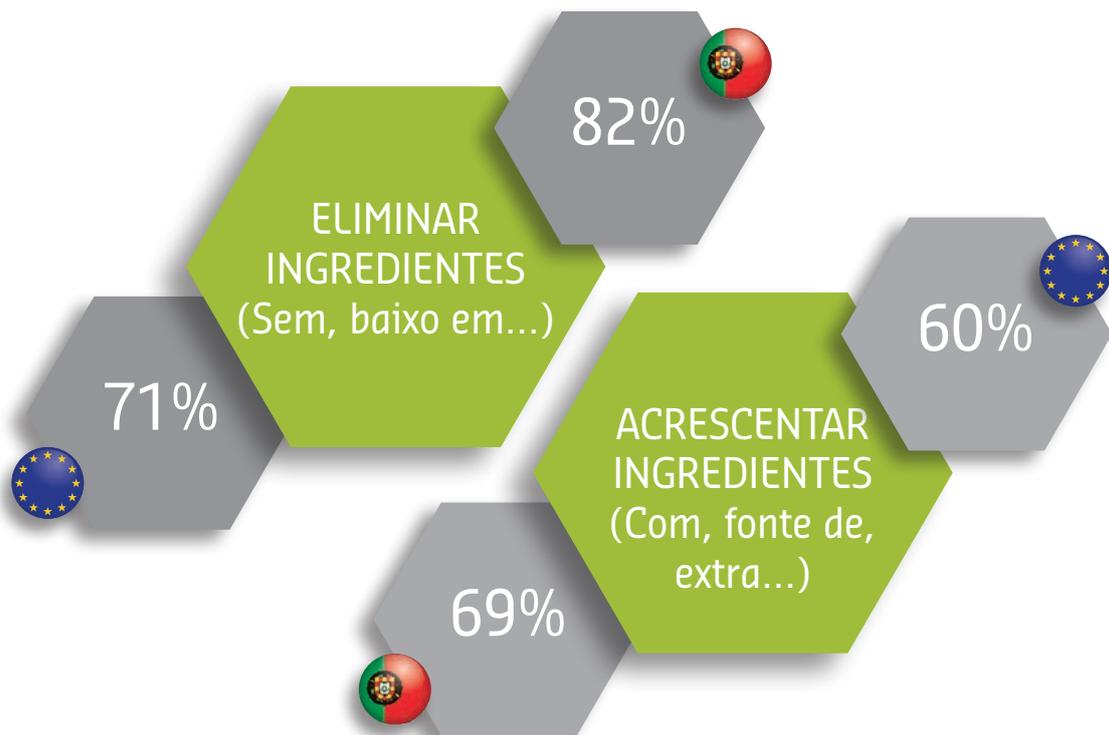
MAIS



MENOS

IGUAL

## MAIS SAÚDE SIGNIFICA *eliminar* OU *acrescentar* INGREDIENTES?







# Panificação

## MELHORANTE

## CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

<b>S500 WHOLEMEAL</b>	Melhorante para processo direto, adaptado a pães com incorporação de grãos e sementes, farinha integral e farinha de centeio. De aplicação entre 2% a 4% em relação ao peso da farinha.
<b>S500 DOUBLE BAKE COLOUR</b>	Melhorante para pré cozido congelado, adaptado a pães crocantes. Aplicação de 1% em relação ao peso da farinha.

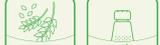
## PURAVITA

<b>PURAVITA GRAINS BIO</b>	Produto completo para a elaboração de pão de Grãos & Sementes Bio que contém uma mistura de grãos ancestrais e sementes: amaranto, quinoa preta, linhaça e sementes de Girassol.
<b>PURAVITA MOLIDO A LA PIEDRA BIO</b>	Produto completo para a elaboração de um pão que contém 100% de farinha moída em mó de pedra. Este processo mói cuidadosamente cada cereal sem pressa e com pouca pressão, mantendo as propriedades mais nobres do cereal, sendo geralmente uma farinha mais rica em vitaminas, minerais e fibra contendo 100% do germen.
<b>TEGRAL PURAVITA ABÓBORA</b>	Produto completo para a elaboração de um pão especial com Abóbora em pó.
<b>TEGRAL PURAVITA BETERRABA</b>	Produto completo para a elaboração de um pão especial com Beterraba em pó.
<b>TEGRAL PURAVITA ALFARROBA</b>	Produto Completo para a elaboração de pão especial com farinha de Alfarroba.
<b>TEGRAL PURAVITA RÚSTICO ANCESTRAL</b>	Produto completo para a elaboração de pão rústico com uma cêdea crocante. Com Cereais Ancestrais (Trigo Espelta, Milho Painço, Trigo Sarraceno, Sorgo, Sementes de Quinoa e Chia) e Grãos de Centeio Germinado.
<b>TEGRAL PURAVITA 12 GRÃOS</b>	Produto Completo para a elaboração de um pão com 12 Grãos: Trigo Sarraceno, Sésamo, Quinoa, Soja, Flocos de Milho, Papoila, Chia, Linhaça, Girassol, Flocos de Aveia, Centeio em Flocos e Sementes de Abóbora.
<b>TEGRAL PURAVITA MILHO &amp; GIRASSOL</b>	Produto completo para a elaboração de pão com sementes de Girassol, Milho Painço e Flocos de Milho.
<b>TEGRAL PURAVITA ESPELTA</b>	Produto Completo para a elaboração de pão com farinha de Espelta e Farinha de Centeio.
<b>TEGRAL PURAVITA GRAINS</b>	Produto Completo para a elaboração de pão com Sementes de Girassol, Soja Triturada, Flocos de Milho, Linhaça Dourada, Linhaça Castanha e sementes de Milho.
<b>TEGRAL PURAVITA FIBRAS +</b>	Produto Completo para elaboração de um pão que contém fibras Solúveis e Insolúveis dando um importante contributo de saciedade e redução do aporte calórico. Contém Flocos de Trigo, Flocos de Aveia, Sésamo, Sementes de Linhaça, Sementes de Girassol e Milho Painço.
<b>TEGRAL PURAVITA ÔMEGA 3</b>	Produto Completo para elaboração de um pão fonte de Ômega 3 de origem Vegetal, obtida a partir de sementes de linho e de um ingrediente único extraído do óleo de linhaça. O Ômega 3 (ALA*) contribuí para manutenção dos níveis normais de colesterol no sangue. Cada 100g (cerca de 3 fatias) corresponde a 99% da dose diária recomendada.
<b>TEGRAL PURAVITA BREAKFAST</b>	Produto completo para a elaboração de um Snack ideal para manter afastada a sensação de fome, para uma pausa a meio da manhã ou a meio da tarde. Uma combinação perfeita de sabor e uma textura suave e fofa com apenas 257 Kcal (sem açúcar adicionado, o açúcar proveniente advém da fruta). Multicereais: Trigo, Aveia e Espelta. Multifrutas: Alperces, Sultanas, Figos e Ameixas.



## SEM GLÚTEN

<b>EASY CELÍACOS</b>	Produto de aplicação a 10% para elaboração de pão sem glúten
----------------------	--

VANTAGENS	EMBALAGEM	PROPRIEDADES NUTRICIONAIS
Melhorante cleaner label para a elaboração de pães especiais. Contém solução de frescura.	 10 kg	
Melhorante cleaner label com tecnologia inovadora Double Bake Colour que permite uma caramelização mais rápida, permitindo reduzir em cerca de 60% o tempo de cozedura. Melhora a frescura do pão e reduz o risco de descascamento.	 10 kg	
Certificação Bio, Clean label: não contém números E.	 14 kg	
 Certificação Bio, com 100% de farinha moída em mó de Pedra, Clean label: não contém números E.	 14 kg	
Fonte fibra, Fonte em proteína e Baixo teor de sal (em relação a um pão com 1,4g de sal/100g). Clean Label.	 10 kg	
Fonte Fibra, Fonte em proteína e Baixo teor de sal (em relação a um pão com 1,4g de sal/100g). Clean Label.	 10 kg	
Alto Teor em Fibra, Fonte de Proteína, Baixo Teor de Açúcares.	 15 kg	
Fonte de proteína Vegetal, Fonte de Fibra e Redução de Sal (em relação a um pão com 1.3g de sal/100g).	 15 kg	
Alto Teor em Fibra, Fonte de Proteína, Baixo Teor de Açúcares, Baixo Teor de Gorduras Saturadas.	 15 kg	
Fonte de Fibra, Fonte de Proteína e Baixo Teor de Açúcares.	 15 kg	
Fonte de Fibra, Fonte de Proteína e Baixo Teor de Açúcares.	 15 kg	
Baixo teor de Gordura Saturada, Alto Teor em Cálcio e Fibra, Fonte de Magnésio, Fósforo e Proteína. Reduzido em sal (em relação a um pão com 1% de sal).	 15 kg	
Alto Teor em Fibra, Vitamina A, Vitamina B1, Vitamina B12, Vitamina B6, Vitamina E e Ácido Fólico. Baixo teor de Açúcares e Fonte de Proteína e Fósforo.	 15 kg	
Fonte de Fibra, Fonte de Proteína e Alto Teor de Ácidos Gordos Ômega 3 de fonte vegetal.	 15 kg	
 Alto Teor em Proteína e Fibra.	 15kg (caixa composta por 1 saco de Puravita breakfast s/ frutas 10.5kg + 1 saco 4.5kg de frutas breakfast)	
Sem glúten	 25 kg	

## CREARTE, SAPORE BOHEME ATELIER

## CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

<b>CREARTE TRADIÇÃO</b>	Produto semi completo de panificação especialmente desenvolvido para toda a tipologia de pães rústicos e pães do dia-a-dia. Aplicação a 10% em relação ao peso da farinha.
<b>CREARTE MISTURA</b>	Produto semi completo de panificação especialmente desenvolvido para toda a tipologia de pães rústicos de mistura e pães do dia-a-dia de mistura. Aplicação a 10% em relação ao peso da farinha.
<b>SAPORE BOHEME ATELIER</b>	Massa mãe estabilizada em sal. Apresenta todos os benefícios de uma massa mãe artesanal. Confere maior crocância e sabor ao pão. Aplica-se entre 10-20% de aplicação em relação ao peso da farinha. Por cada 10% de aplicação está-se a colocar na receita 1% de sal que compõe o produto. Se aumentar a aplicação deve-se reduzir ou retirar o sal da receita.

## O-TENTIC

<b>O-TENTIC ORIGIN</b>	Componente Ativo para o fabrico de pão. É o equivalente à utilização de uma massa mãe ativa. Aplica-se 4% em relação ao peso da farinha. Não adicionar água gelada. Não adicionar levedura. Tem que se acrescentar sal na receita
<b>O-TENTIC DURUM</b>	Componente Ativo para o fabrico de pão. É o equivalente à utilização de uma massa mãe ativa. Aplica-se 4% em relação ao peso da farinha. Não adicionar água gelada. Não adicionar levedura. Tem que se acrescentar sal na receita.
<b>O-TENTIC TUTTO PUGLIESE</b>	Componente Ativo para o fabrico de pão. É o equivalente à utilização de uma massa mãe ativa. Aplica-se 100% (produto completo). Basta adicionar água na receita. Não adicionar água gelada. Não adicionar levedura.

## SOFTGRAIN

<b>SOFTGRAIN GRANOS GERMINADOS</b>	Grãos Germinados de trigo e centeio humedecidos em massa mãe de Centeio. Ideal para aplicar numa massa de pão (crocante ou fofo) ou numa massa de brioche. Sugestão de aplicação: 25% a 50% em relação ao peso da farinha.
<b>SOFTGRAIN MULTIGRAIN</b>	Grãos humedecidos em massa mãe de Centeio. Grãos de Centeio, Sementes de Sésamo, Sementes de Girassol, Sementes de Papoila, Sementes de Linhaça Castanha e Dourada, Grãos de Trigo e Grãos de Espelta. Excelente para incorporar numa massa de pão (crocante ou fofo) ou numa massa de Brioche tornando as especialidades mais saborosas e saudáveis. Indo de encontro com as mais recentes novidades e tendências de mercado de consumo de especialidades com grãos e sementes. Consoante a aplicação o pão poderá ficar com umas notas suaves de maior acidez. Sugestão de aplicação: 10% a 30% em relação ao peso da farinha.
<b>SOFTGRAIN ANCIENT</b>	Grãos humedecidos em massa mãe de Centeio e trigo. Com Trigo Sarraceno, Quinoa, Sorgo, Amaranho, Espelta, Teff, Trigo Caramelizado, Cevada Caramelizada, Centeio e Aveia. Excelente para incorporar numa massa de pão (crocante ou fofo) ou numa massa de Brioche tornando as especialidades mais saborosas e saudáveis. Indo de encontro com as mais recentes novidades e tendências de mercado de consumo de especialidades com grãos e sementes. Como tem Cereais Caramelizados confere uma cor maltada à miga do pão. Com notas a mel. Sugestão de aplicação: 25% a 50% em relação ao peso da farinha.
<b>SOFTGRAIN QUINOA</b>	Grãos humedecidos em massa mãe de Centeio e trigo. Com Quinoa Preta, Quinoa Vermelha, Trigo, centeio e espelta. Excelente para incorporar numa massa de pão (crocante ou fofo) ou numa massa de Brioche tornando as especialidades mais saborosas e saudáveis. Indo de encontro com as mais recentes novidades e tendências de mercado de consumo de especialidades com grãos e sementes. Com notas mel. Sugestão de aplicação: 25% a 50% em relação ao peso da farinha.



## BRIOCHE

<b>TEGRAL BRIOCHE SAPORE</b>	Ideal para massas de Brioche com um excelente aroma, frescura, resiliência e fofura devido incororação de Massa Mãe e devido à tecnologia Soft'r. A tecnologia Puraslim permite reduzir a gordura sem afetar a textura do produto.
------------------------------	--

## GORDURAS ESPECIAIS

<b>MIMETIC</b>	Seleção cuidadosa de gorduras de origem vegetal. A Mimetic pode ser aplicada a massas folhadas, massas de Brioche e sortido seco. A Mimetic apresenta a certificação de RSPO Mass Balance.
----------------	--



## LEVEDURA

<b>LEVEDURA DE PANIFICAÇÃO BIO</b>	Levedura de Panificação Bio.
------------------------------------	------------------------------

VANTAGENS	EMBALAGEM	PROPRIEDADES NUTRICIONAIS
Com um sabor levemente ácido é adequado para obter pães crocantes, com uma cõdea muito estaladiça, uma miga muito elástica e húmida. A miga fica com uma cor branca.	 10 kg	
Com um sabor a centeio é adequado para obter pães crocantes tipo mistura, com uma cõdea muito estaladiça, uma miga muito elástica e húmida. A miga fica com uma cor dourada devido à massa mãe de centeio que compõe o produto	 10 Kg	
Confere ao pão um perfil levemente lácteo adequado a várias tipologias de pães. Pode ser utilizado só por si na receita ou então combinado com melhorante ou com a gama O-tentic Origin ou O-tentic Durum.	 10 Kg	
A cõdea é muito crocante e estaladiça. Permite obter uma cõdea com uma cor acastanhada mais suave. A miga também é muito húmida. Permite obter o sabor das longas fermentações.	 10 x 1 Kg	
A cõdea é muito crocante e estaladiça. Permite obter uma cõdea com uma cor avermelhada bastante caramelizada. A miga também é muito húmida. Permite obter o sabor das longas fermentações. O sabor remete para notas maltadas e tostadas.	 10 x 1 Kg	
Permite obter um pão diferenciador rústico de cõdea crocante e estaladiça. Miga húmida de tonalidade amarelada devido à farinha de trigo Duro que compõe o produto. Sabor diferenciador devido à farinha de trigo duro.	 10 Kg	
Combinação de cereais germinados. Geralmente os cereais ancestrais são mais ricos do ponto de vista nutricional e de mais fácil digestão. Confere sabor adocicado único.	 10 Kg	
Combinação de cereais inteiros que são importantes em termos de vitaminas e minerais.	 10 Kg	
Composto por Cereal Ancestrais que são plantados e colhidos da mesma forma há milhares de anos. Mantêm as mesmas propriedades nutricionais desde épocas milenares. São geralmente grãos riquíssimos em proteínas de alto valor biológico, fibras, vitaminas e antioxidantes.	 10 Kg	
Quinoa é um cereal ancestral que apresenta um alto teor de proteína e em aminoácidos que os humanos não podem sintetizar.	 10 Kg	
Excelente volume e teor de gordura reduzido -30% face uma referência standard de mercado.	 15 Kg	
A Mimetic apresenta uma ótima plasticidade assim como uma excelente fusão em boca. Devido à presença de massa mãe fica com um sabor e aroma inconfundível, a manteiga. Atribuí uma textura macia às massas de Brioche e uma ótima textura estaladiça às especialidades folhadas. É muito fácil trabalhar com Mimetic adapta-se perfeitamente às condições de trabalho. Conservar entre os 4°C e 20°C.	 10 Kg	
Certificação bio.	 1 Kg	



The image features a top-down view of almonds scattered on a white, vertically-grained wooden surface. On the left side, a portion of a white ceramic plate with a blue floral pattern is visible, containing several almonds. The almonds are in various orientations, some showing their characteristic ridged texture. In the center, an orange horizontal bar contains the word "Pastelaria" in a white, elegant cursive font. At the bottom of the image, there are two thin, wavy lines in a light brown color that sweep across the width of the page.

# Pastelaria

## Cakes

SATIN CAKE REDUÇÃO DE AÇÚCAR

SATIN CAKE CHOCOLATE REDUÇÃO DE AÇÚCAR

SATIN CAKE FRUTA & FIBRA

SATIN CAKE BIO

SATIN CAKE CHOCOLATE BIO

SATIN CAKE SEM GLÚTEN

SATIN CAKE VEGAN



### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ideal para o fabrico de bolos, entremeios e muffins.

## Cookies

TEGRAL DIGESTIVE

### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ideal para o fabrico de bolachas digestivas.

## Creme Pasteleiro

CREMYVIT CLASSIC REDUÇÃO DE AÇÚCAR

### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Produto completo ideal para rechear e cobrir todo o tipo de especialidades com redução de açúcar.

## Recheios chocolate

GANACHE BRIGADEIRO REDUÇÃO DE AÇÚCAR

### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ganache de chocolate para múltiplas aplicações em especialidades com redução de açúcar. Pronto a usar.

CREMFIL CHOCOLATE

Creme de chocolate base água para múltiplas aplicações em especialidades de Pastelaria e Massas Lêvedas. Pronto a usar.

CREMYVIT CHOCOLATE

Creme de chocolate base água para múltiplas aplicações em especialidades de Pastelaria e Massas Lêvedas. Produto completo em pó.



VANTAGENS	EMBALAGEM	PROPRIEDADES NUTRICIONAIS
30% redução de açúcar. Excelente frescura e sabor.	 10 Kg	
30% redução de açúcar. Excelente frescura e sabor.	 10 Kg	
Rico em fruta e fibra. Excelente Frescura e Sabor a limão com pedaços de Groselha.	 10 Kg	  
Produzido com ingredientes de origem orgânica. Excelente frescura e sabor a Baunilha.	 7 Kg	
Produzido com ingredientes de origem orgânica. Excelente frescura e sabor a Chocolate.	 7 Kg	
Próprio para celíacos. Excelente frescura e sabor a Baunilha.	 20 Kg	
Alto Teor em Fibra, Fonte de Proteína, Baixo Teor de Açúcares, Baixo Teor de Gorduras Saturadas. Apto para vegans.	 10 Kg	

VANTAGENS	EMBALAGEM	PROPRIEDADES NUTRICIONAIS
Alto teor de Fibra. 35% de flocos de aveia.	 10 Kg	 

VANTAGENS	EMBALAGEM	PROPRIEDADES NUTRICIONAIS
 Cor amarela clara, textura cremosa e excelente sabor.	 10 Kg	

VANTAGENS	EMBALAGEM	PROPRIEDADES NUTRICIONAIS
Excelente sabor - brigadeiro tradicional. Estável à congelação.	 5 Kg	
Estável à congelação e ao forno.	 12 Kg	
Excelente sabor a chocolate. Estável à congelação e ao forno.	 14 Kg	 



## Recheios de Fruta

### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

TOPFIL MAÇÃ MINI CUBOS 90%

TOPFIL FRAMBOESA 60%

TOPFIL MORANGO 60%

TOPFIL ANANÁS 60%

TOPFIL MIRTILOS 60%

FRUITFIL ABÓBORA 32%

FRUITFIL MARACUJÁ 20%

FRUITFIL MAÇÃ & CANELA 52%

FRUITFIL FRUTOS VERMELHOS 48%

FRUITFIL MORANGO 44%

Recheio de fruta Pronto a Usar



## Creμες Vegetais

### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

FESTIPAK

Emulsiona mais de 3,5x o seu volume

AMBIANTE

Emulsiona mais de 4x o seu volume





**VANTAGENS**

**EMBALAGEM**

**PROPRIEDADES NUTRICIONAIS**

90% de mini cubos de Maçã. Estável ao forno e à congelação	5kg	elevado teor de FRUTA
60% de pedaços de Framboesa. Estável ao forno e à congelação	5kg	elevado teor de FRUTA
60% de pedaços de Morango. Estável ao forno e à congelação	5kg	elevado teor de FRUTA
60% de pedaços de Ananás. Estável ao forno e à congelação	5kg	elevado teor de FRUTA
60% de pedaços de Mirtilo. Estável ao forno e à congelação	5kg	elevado teor de FRUTA
32% de Abóbora. Estável ao forno e à congelação	5kg	elevado teor de FRUTA
20% de Maracujá. Estável ao forno e à congelação	5kg	elevado teor de FRUTA
52% de Maçã. Estável ao forno e à congelação	5kg	elevado teor de FRUTA
48% de Frutos Vermelhos. Estável ao forno e à congelação	5kg	elevado teor de FRUTA
44% de Morango. Estável ao forno e à congelação	5kg	elevado teor de FRUTA

**VANTAGENS**

**EMBALAGEM**

**PROPRIEDADES NUTRICIONAIS**

Sem açúcar incorporado. Contém entre 26% e 29% de gordura.	12x11	reduzido em AÇÚCARES
Com açúcar incorporado. Contém entre 23% e 25% de gordura. Apto para vegans.	12x11	à base de PLANTAS







*Sugestões  
de Receitas*



## Bolachas Digestivas

### SIMPLES

#### INGREDIENTES

Tegral Cookie Digestive .....	500 g
Ovos .....	60 g
Óleo .....	100 g

#### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade lenta, durante 4 minutos, até formar uma pasta homogênea.

### CHOCOLATE

#### INGREDIENTES

Tegral Cookie Digestive .....	500 g
Ovos .....	60 g
Óleo .....	100 g
Belcolade Noir Grains .....	100 g

#### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade lenta, durante 4 minutos, até formar uma pasta homogênea.

### ARANDOS

#### INGREDIENTES

Tegral Cookie Digestive .....	500 g
Ovos .....	60 g
Óleo .....	100 g
Arandos .....	100 g

#### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade lenta, durante 4 minutos, até formar uma pasta homogênea.

#### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Laminar a massa de bolacha a 4mm, e cortar a 2x6.

**Forno:** 210°C.

**Tempo:** 10 minutos.



## Bolachas Fruta e Fibra

### INGREDIENTES

Tegral Satin Cake Fruta & Fibra .....	500 g
Ovos .....	50 g
Margarina Aristo Bolo Rei .....	125 g

### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade lenta, durante 4 minutos, até formar uma pasta homogênea.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Laminar a massa de bolacha a 4mm, e cortar com o cortante 40.

**Forno:** 210°C.

**Tempo:** 10 minutos.







# Donuts de Frutas

## BASE COOKIE

### INGREDIENTES

Tegral Cookie Digestive .....	500 g
Ovos .....	60 g
Óleo .....	100 g
Arandos .....	100 g

### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade lenta, durante 4 minutos, até formar uma pasta homogênea.

Laminar a massa de bolacha a 4mm, contar em formato donuts.

**Forno:** 210°C

**Tempo:** 10 minutos

## MONTAGEM / DECORAÇÃO

### MAÇÃ

#### INGREDIENTES

Topfil Maçã .....	450 g
Água .....	50 g
Folhas Gelatina .....	10 g

#### MODO DE OPERAR

Aquecer ligeiramente o Topfil Maçã e a água. Juntar as folhas de gelatina previamente demolhadas e diluídas no micro-ondas.

Colocar a estabilizar numa forma silpat com formato de donut.

### ANANÁS

#### INGREDIENTES

Topfil Ananás .....	450 g
Água .....	50 g
Folhas Gelatina .....	10 g

#### MODO DE OPERAR

Aquecer ligeiramente o Topfil Ananás e a água. Juntar as folhas de gelatina previamente demolhadas e diluídas no micro-ondas.

Colocar a estabilizar numa forma silpat com formato de donut.

### FRAMBOESA

#### INGREDIENTES

Topfil Framboesa .....	450 g
Água .....	50 g
Folhas Gelatina .....	10 g

#### MODO DE OPERAR

Aquecer ligeiramente o Topfil Framboesa e a água.

Juntar as folhas de gelatina previamente demolhadas e diluídas no micro-ondas.

Colocar a estabilizar numa forma silpat com formato de donut.

### FRUTOS VERMELHOS

#### INGREDIENTES

Fruitfil Frutos Vermelhos.....	400 g
Água .....	100 g
Folhas Gelatina .....	10 g

#### MODO DE OPERAR

Aquecer ligeiramente o Topfil Frutos Vermelhos e a água. Juntar as folhas de gelatina previamente demolhadas e diluídas no micro-ondas.

Colocar a estabilizar numa forma silpat com formato de donut.

### MAÇÃ & CANELA

#### INGREDIENTES

Fruitfil Maçã & Canela.....	400 g
Água .....	100 g
Folhas Gelatina .....	10 g

#### MODO DE OPERAR

Aquecer ligeiramente o Topfil Maçã & Canela e a água.

Juntar as folhas de gelatina previamente demolhadas e diluídas no micro-ondas.

Colocar a estabilizar numa forma silpat com formato de donut.

## MONTAGEM / DECORAÇÃO

Depois de frio sobrepor os gelatinados de frutas.



## Bolo da Avó Fruta & Fibra

### INGREDIENTES

Tegral Satin Cake Fruta & Fibra .....	1000 g
Ovos .....	400 g
Óleo .....	200 g
Água .....	125 g

### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos, até formar uma massa homogênea

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Numa forma de cano, previamente untada com **Puralix**, colocar 400g de massa.

**Forno:** 180°C.

**Tempo:** 30 minutos.



## Donuts Fruta & Fibra

### INGREDIENTES

Tegral Satin Cake Fruta & Fibra .....	1000 g
Ovos .....	400 g
Óleo .....	200 g
Água .....	125 g

### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos, até formar uma massa homogénea.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Numa forma de formato donuts, previamente untada com **Puralix**, barrar a forma com uma mistura de 500g Sêmola de Milho com 500g de Sementes de Chia.

Colocar 350g de massa nas formas grandes e 50g nas formas pequenas.

#### Formas grandes

**Forno:** 180°C.

**Tempo:** 28 minutos.

#### Formas pequenas

**Forno:** 200°C

**Tempo:** 12 minutos





## Tarte de Fruta e Fibra

### MASSA BOLACHA

#### INGREDIENTES

Tegral Satin Cake Fruta & Fibra .....	500 g
Ovos .....	50 g
Margarina Aristo Bolo Rei .....	125 g

#### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade lenta, durante 4 minutos, até formar uma pasta homogênea.

### MASSA

#### INGREDIENTES

Tegral Satin Cake Fruta & Fibra .....	1000 g
Ovos .....	400 g
Óleo .....	200 g
Água .....	125 g

#### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Bater com a raquete em velocidade lenta, durante 4 minutos, até formar uma pasta homogênea.

### PICADO DE ABELHA

#### INGREDIENTES

Mel .....	500 g
Água .....	50 g
Manteiga .....	50 g

#### MODO DE OPERAR

Ferver o mel e a água, até atingir o ponto de caramelo. Por fim, adicionar a Manteiga lentamente e envolver a Amêndoa Palitada.

#### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Laminar a massa de bolacha a 6mm. Colocar num aro, e sobrepor a massa de cake de Fruta & Fibra.

**Forno:** 180°C

**Tempo:** 20 minutos

Finalizar com o picado de abelha.





## Bolo da Avó c/ Redução de Açúcar

### INGREDIENTES

Tegral Satin Cake Redução Açúcar .....	1000 g
Ovos .....	400 g
Óleo .....	200 g
Água .....	250 g

### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos, até formar uma massa homogênea.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Numa forma de cano, previamente untada com Puralix, colocar 400g de massa.

**Forno:** 180°C.

**Tempo:** 30 minutos.



## Bolo da Avó de Chocolate c/ Redução de Açúcar

### INGREDIENTES

Tegral Satin Cake Chocolate	
Redução Açúcar .....	1000 g
Ovos .....	400 g
Óleo .....	200 g
Água .....	250 g

### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos, até formar uma massa homogênea.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Numa forma de cano, previamente untada com Puralix, colocar 400g de massa.

**Forno:** 180°C.

**Tempo:** 30 minutos.





## *Bolo de Ananás c/ Redução de Açúcar*

### INGREDIENTES

Tegral Satin Cake Redução Açúcar .....	1000 g
Ovos .....	400 g
Óleo .....	200 g
Água .....	250 g

### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos, até formar uma massa homogênea.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Numa forma de formato donuts, previamente untada com Puralix, colocar rodela de ananás fresco.

Colocar 300g de massa nas formas grandes e 80g de massa nas formas pequenas.

### Formas grandes

**Forno:** 190°C

**Tempo:** 25 minutos

**Forno:** 200°C

**Tempo:** 15 minutos



## Bolo Brigadeiro c/ Redução de Açúcar

### INGREDIENTES

Tegral Satin Cake Chocolate	
Redução Açúcar .....	1000 g
Ovos .....	400 g
Óleo .....	200 g
Água .....	250 g

### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos, até formar uma massa homogênea.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Num tabuleiro de 60x40 previamente forrado com papel siliconizado, colocar 1250g de massa.

**Forno:** 240°C.

**Tempo:** 10 minutos.

Fazer uma montagem com três pastas de chocolate com recheio e cobertura de **Ganache Brigadeiro Redução de Açúcar**, previamente aquecida no micro-ondas.

**Decoração:** riscar com Ganache Brigadeiro Redução de Açúcar.





## Bolo de Chocolate Nibs

### INGREDIENTES

Tegral Satin Cake Redução Açúcar .....	1000 g
Ovos .....	400 g
Óleo .....	200 g
Água .....	200 g
Softgrain Chocolate Nibs.....	900 g

### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos, até formar uma massa homogênea.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Num tapete silpat, colocar 80g de massa decorar com Puravita Decor Quinoa.

**Forno:** 200°C.

**Tempo:** 12 minutos.



## Bolo de Grãos Germinados

### INGREDIENTES

Tegral Satin Cake Redução Açúcar .....	1000 g
Ovos .....	400 g
Óleo .....	200 g
Água .....	250 g
Softgrain Grãos Germinados .....	900 g

### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos, até formar uma massa homogênea.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Num tapete silpat, colocar 80g de massa e decorar com Decor 7 Grãos.

**Forno:** 200°C.

**Tempo:** 12 minutos.





## Espelho Branco

### INGREDIENTES

Tegral Satin Cake Redução Açúcar .....	1000 g
Ovos .....	400 g
Óleo .....	200 g
Água .....	250 g

### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos, até formar uma massa homogênea.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Num tabuleiro de 60x40, previamente forrado com papel siliconizado, colocar 1250g de massa.

**Forno:** 240°C

**Tempo:** 10 minutos

### CREME REDUÇÃO AÇÚCAR

#### INGREDIENTES

Cremyvit Redução Açúcar .....	400 g
Água .....	1000 g

### MODO DE OPERAR

Bater com as varas em velocidade média, durante 5 minutos.

### MOUSSE REDUÇÃO AÇÚCAR

#### INGREDIENTES

Festipak .....	500 g
Água .....	250 g
Cremyvit Redução Açúcar .....	100 g
Massa de Gelatina .....	85 g

### MODO DE OPERAR

Mexer a água com o **Cremyvit Redução Açúcar**, e juntar a massa de gelatina previamente derretida no micro-ondas. Por fim, envolver o **Festipak** ligeiramente batido.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Fazer uma montagem, com pasta de cake, recheio de creme redução de açúcar, nova pasta de cake, recheio de mousse redução de açúcar, nova pasta cake e finalizar com mousse redução de açúcar.

Reservar na congelação.

Fatiar um quadrado 13x13.

Acabamento com **Festipak**.

### MASSA DE GELATINA

#### INGREDIENTES

Água .....	500g
Gelatina em Pó .....	100g

### MODO DE OPERAR

Mexer ambos os ingredientes com as varas e reservar no frio.





## Muffins de Chocolate c/ Redução de Açúcar

### INGREDIENTES

Tegral Satin Cake Chocolate	
Redução Açúcar .....	1000 g
Ovos .....	400 g
Óleo .....	200 g
Água .....	250 g

### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos, até formar uma massa homogénea.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Colocar 100g de massa numa forma tulipa.

**Forno:** 220°C

**Tempo:** 15/18 minutos.



## Trufas c/ Redução de Açúcar

### INGREDIENTES

Ganache Brigadeiro Redução Açúcar

### MODO DE OPERAR

Aplicação directa.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Formas pequenas bolas, e passar por Cacau Magro em Pó.





## Semi-Frio de Chocolate c/ Redução de Açúcar

### INGREDIENTES

Tegral Satin Cake Chocolate Redução Açúcar .....	1000 g
Ovos .....	400 g
Óleo .....	200 g
Água .....	250 g

### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos, até formar uma massa homogênea.

Num tabuleiro de 60x40, previamente forrado com papel siliconizado, colocar 1250g de massa.

Forno: 240°C

Tempo: 10 minutos

### CREME CHOCOLATE “BATIDO”

#### INGREDIENTES

Cremyvit Chocolate .....	500 g
Água 80°C .....	750 g
Festipak .....	150 g

#### MODO DE OPERAR

Aquecer a água a 80°C, colocar na batedeira com as varas e juntar o **Cremyvit Chocolate**. Bater em velocidade média durante 4 minutos, juntar o **Festipak** e bater mais 1 minuto. Reservar.

### MOUSSE DE CHOCOLATE

#### INGREDIENTES

Cremyvit Redução de Açúcar .....	100 g
Água .....	200 g
Massa de Gelatina .....	155 g
Cremyvit Chocolate “batido” .....	750 g
Festipak .....	500 g

### MODO DE OPERAR

Aquecer a água, verter sobre o **Cremyvit Redução de Açúcar**, e juntar a massa de gelatina previamente diluída.

Adicionar o **Cremyvit Chocolate** “batido”.

Por fim, envolver o **Festipak** ligeiramente batido.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Num aro previamente forrado com película, encher com mousse de chocolate até 3 partes do aro, e finalizar com um disco de uma montagem de pastas cake de chocolate com recheio de **Ganache Brigadeiro Redução de Açúcar**, mais pequeno que o aro anterior.

Reservar na congelação.

Acabamento com **Cacau Magro em Pó**.

### MASSA DE GELATINA

#### INGREDIENTES

Água .....	500g
Gelatina em Pó .....	100g

#### MODO DE OPERAR

Mexer ambos os ingredientes com as varas e reservar no frio.





## Cremes c/ Redução de Açúcar

### INGREDIENTES

Tegral Satin Cake Redução Açúcar .....	1000 g
Ovos .....	400 g
Óleo .....	200 g
Água .....	250 g

### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade média, 4 minutos. Até formar uma massa homogênea.

Num tabuleiro 60x40 previamente forrado com papel siliconizado, colocar 1250g de massa.

**Forno:** 240°C

**Tempo:** 10 minutos

### CREME BAUNILHA

#### INGREDIENTES

Cremyvit Redução Açúcar .....	400 g
Água .....	1000 g

### MODO DE OPERAR

Bater com as varas em velocidade média, 5 minutos.

### CREME CHOCOLATE

#### INGREDIENTES

Cremyvit Chocolate .....	500 g
Água 80°C .....	750 g
Festypak .....	150 g

### MODO DE OPERAR

Aquecer a água a 80°C, colocar na batedeira com as varas juntar o **Cremyvit Chocolate**, bater em velocidade média 4 minutos juntar o **Festypak** e bater mais 1 minuto.

### NATA

#### INGREDIENTES

Festypak .....	1000 g
----------------	--------

### MODO DE OPERAR

Bater com as varas em velocidade média, 5 minutos.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Numa fatia de pasta cake redução de açúcar, aplicar com a ajuda do saco pasteleiro os 3 cremes redução de açúcar.

Decoração ex foto.





## Bolo da Avó BIO

### INGREDIENTES

Tegral Satin Cake BIO.....	1000 g
Ovos BIO.....	400 g
Óleo BIO .....	350 g
Água .....	100 g

### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos, até formar uma massa homogênea.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Numa forma de cano, previamente untada com Puralix, colocar 400g de massa.

**Forno:** 180°C

**Tempo:** 30 minutos



## Bolo Avó Choco BIO

### INGREDIENTES

Satin Cake Chocolate BIO.....	1000 g
Ovos BIO.....	350 g
Óleo BIO .....	350 g
Água .....	225 g

### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos, até formar uma massa homogênea.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Numa forma de cano, previamente untada com Puralix, colocar 400g de massa.

**Forno:** 180°C.

**Tempo:** 30 minutos.





## Tranche de Maçã Bio

### INGREDIENTES

Tegral Satin Cake BIO.....	1000 g
Ovos BIO .....	400 g
Óleo BIO .....	350 g
Água .....	100 g

### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos, até formar uma massa homogênea.

### CARAMELO BIO

#### INGREDIENTES

Mel BIO .....	500 g
Água .....	50 g
Manteiga BIO .....	50 g

### MODO DE OPERAR

Ferver o mel BIO e a água, até atingir o ponto de caramelo. Por fim, adicionar a Manteiga BIO lentamente.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Numa forma tipo bolo inglês, previamente untada com Puralix, colocar 150g de massa, sobrepor maçã BIO fatiada.

**Forno:** 200°C

**Tempo:** 15 minutos

**Acabamento:** Pintar com o Caramelo BIO.





## Tranche de Chocolate e Pêra Bio

### INGREDIENTES

Tegral Satin Cake Chocolate BIO.....	1000 g
Ovos BIO.....	350 g
Óleo BIO .....	350 g
Água .....	225 g

### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos, até formar uma massa homogênea.

### CALDA

#### INGREDIENTES

Vinho do Porto BIO.....	500 g
Estrela de Anis BIO.....	1 und
Pêras BIO.....	3 und

### MODO DE OPERAR

Colocar a cozer as pêras BIO no vinho do porto BIO aromatizado com a estrela de anis BIO.

Reservar.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Numa forma tipo bolo inglês, previamente untada com Puralix, colocar 250g de massa, e colocar ao centro 3 pêras previamente cozidas.

**Forno:** 180°C.

**Tempo:** 30 minutos.





## Bolo da Avó s/ Glúten

### INGREDIENTES

Tegral Satin Cake sem Glúten.....	1000 g
Ovos .....	400 g
Óleo .....	400 g
Água .....	200 g

### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos, até formar uma massa homogénea.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Numa forma de cano, previamente untada com **Spraylix**, colocar 400g de massa.

**Forno:** 180°C.

**Tempo:** 30 minutos.



## Bolo da Avó Choco s/ Glúten

### INGREDIENTES

Tegral Satin Cake sem Glúten.....	1000 g
Ovos .....	400 g
Óleo .....	400 g
Água .....	200 g

### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos, até formar uma massa homogénea.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Numa forma de cano, previamente untada com **Spraylix**, colocar 400g de massa.

**Forno:** 180°C.

**Tempo:** 30 minutos.





## Bolo Mármore s/ Glúten

### INGREDIENTES

Tegral Satin Cake sem Glúten.....	900 g
Cacau em Pó sem Glúten.....	100 g
Ovos .....	400 g
Óleo .....	400 g
Água .....	200 g

### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos, até formar uma massa homogênea.

Tegral Satin Cake sem Glúten.....	1000 g
Ovos .....	400 g
Óleo .....	400 g
Água .....	200 g

### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos, até formar uma massa homogênea.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Numa forma tipo bolo inglês, previamente untada com **Spraylix**, colocar alternadamente a massa neutra com a massa de chocolate, até ficar com 500g.

**Forno:** 180°C.

**Tempo:** 30 minutos.





## Muffins s/ Glúten

### CHOCOLATE

#### INGREDIENTES

Tegral Satin Cake sem Glúten.....	900 g
Cacau em pó sem Glúten .....	100 g
Ovos .....	400 g
Óleo .....	400 g
Água .....	200 g

#### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos, até formar uma massa homogénea

### SIMPLES

#### INGREDIENTES

Tegral Satin Cake sem Glúten.....	1000 g
Ovos .....	400 g
Óleo .....	400 g
Água .....	200 g

#### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade média, 4 minutos, até formar uma massa homogénea

#### MODO DE OPERAR

Colocar 100g de massa numa forma de muffin.

**Forno:** 220°C.

**Tempo:** 15/18 minutos.





## Torta de Framboesa s/ Glúten

### INGREDIENTES

Tegral Satin Cake sem Glúten.....	1000 g
Ovos .....	400 g
Óleo .....	400 g
Água .....	400 g

### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos, até formar uma massa homogênea.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Num tabuleiro de 60x40 previamente forrado com papel siliconizado, colocar 1000g de massa.

**Forno:** 230°C.

**Tempo:** 7 minutos.

Depois de frio, enrolar com recheio de **Topfil Framboesa**.





## Brioche de Chocolate Nibs c/ Redução de Gordura

### MASSA

#### INGREDIENTES

Tegral Brioche Sapore .....	1000 g
Softgrain Chocolate Nibs.....	500 g
Água .....	400 g
Levedura Okedo Ouro .....	15 g

#### MODO DE OPERAR

Amassar todos os ingredientes, 3 minutos em 1ª velocidade e 8 minutos em 2ª velocidade.

#### OBSERVAÇÕES

##### FORMAS

500g formatizar

**Fermentação:** aprox 90 minutos

**Forno:** 200°C

**Tempo:** 25/30 minutos

### BOLINHAS BRIOCHE

70g, formatizar

**Fermentação:** aprox 70 minutos

**Forno:** 190°C

**Tempo:** 10 minutos

### CROISSANT

Laminar a massa com uma volta simples aplicando 25g de **Margarina Aristo Bolo Rei**.

Formatizar 80g

**Fermentação:** 80 minutos

**Forno:** 210°C

**Tempo:** 12 minutos







## Bolo da Avó Vegan

### INGREDIENTES

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

### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos, até formar uma massa homogênea.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Numa forma de cano, previamente untada com **Spraylix**, colocar 400g de massa.

**Forno:** 180°C.

**Tempo:** 30 minutos.





## Bolo de Framboesa Vegan

### MASSA

#### INGREDIENTES

Tegral Satin Cake Vegan .....	1000 g
Óleo .....	200 g
Água .....	550 g

#### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos, até formar uma massa homogênea.

#### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Num tabuleiro de 60x40 previamente forrado com papel siliconizado, colocar 1000g de massa.

**Forno:** 230°C.

**Tempo:** 8 minutos.

Cortar discos com diâmetro de 16cm, fazer uma montagem com recheio de **Ambiente**, previamente batido, e colocar entre camadas **Topfil Framboesa**.

Decorar como na foto.





## Tranche de Banana e Chocolate Vegan

### INGREDIENTES

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

### MODO DE OPERAR

Bater com a raquete em velocidade média, durante 4 minutos, até formar uma massa homogénea

### RECHEIO

#### INGREDIENTES

Pepitas de Chocolate Vegan .....	300 g
Banana aos Cubos .....	300 g

Envolver no preparado anterior.

### MONTAGEM / DECORAÇÃO

Numa forma tipo bolo inglês, previamente untada com **Spraylix**, colocar 500g de massa.

**Forno:** 180°C.

**Tempo:** 35 minutos.





## Baguete Bio

### INGREDIENTES

Puravita Moído a la Piedra Bio .....	1.000g
Água .....	+/-780g
Levedura de Panificação Bio .....	10g

### MODO DE OPERAR

- Amassar durante +/- 5 minutos em primeira velocidade e +/-6 minutos em 2ª velocidade.
- Temperatura da Massa cerca de 25°C.
- Repouso em bloco de 1 hora
- Bolear e deixar repousar em peças de +/- 500g durante 15 minutos.
- Dar o formato pretendido
- Deixar fermentar entre 45 a 60 minutos
- Antes de colocar no forno dar os cortes consoante imagem
- Cozer com vapor a +/- 220°C durante 25 a 30 minutos



## Pão Grains Bio

### INGREDIENTES

Puravita Grains Bio .....	1.000g
Água .....	+/-650g
Levedura .....	10g

### MODO DE OPERAR

- Amassar durante +/- 5 minutos em primeira velocidade e +/- 6 minutos em 2ª velocidade
- Temperatura da Massa cerca de 25°C
- Bolear e dar repouso em peças de 500g durante 15 minutos.
- Dar o formato desejado
- Fermentar durante 90 minutos
- Antes de colocar no forno realizar corte ao meio
- Colocar no forno com vapor a 220°C durante +/- 25 minutos.





*Para mais informações,  
consulte-nos:*

SITE



CANAL YOUTUBE



FACEBOOK



[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)

  
**Puratos**  
*Parceiros de confiança na inovação*