

NOVO

SATIN CAKE

maçã de Alcobaça

Possibilidades infinitas, o sabor da **NOSSA** terra

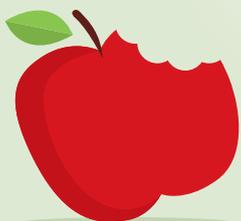
100% Maçã de Alcobaça

sem aromas nem
corantes artificiais

sem palmeira

contém
pedaços de maçã

com tecnologia Acti-Fresh
para maior frescura



PRODUZIDO EM
PORTUGAL



Sabor e frescura



são os fatores mais importantes e influentes na decisão de compra de produtos de pastelaria

81%

dos consumidores portugueses gostam de sabores tradicionais e familiares, com os quais se identificam



A maçã de Alcobaça representa o que o nosso país tem de melhor: é uma bomba de sabor, frescura e benefícios nutricionais!



A **textura** tornou-se um elemento chave e complementar do sabor



63%

dos consumidores em Portugal gostam de experimentar alimentos com texturas diferentes do habitual

No **Satin Cake Maçã de Alcobaça** encontramos pequenos pedaços da própria maçã que, para além de um sabor mais intenso, conferem uma textura diferente e inovadora ao produto final



69%

dos consumidores consideram que podemos tornar a nossa alimentação mais saudável ao incluir ingredientes de valor acrescentado, com benefícios comprovados para a nossa saúde

A **saúde** na alimentação é cada vez mais valorizada pelos consumidores



A fruta é uma excelente opção para complementar a nossa pastelaria. Com sabores tradicionais e de origem local, ainda melhor!





Grande parte dos consumidores procura saber mais sobre a **origem** dos ingredientes

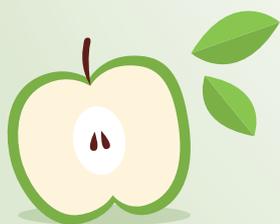


69%

dos consumidores portugueses querem saber que ingredientes compõem um determinado produto



Comunique a origem da **Maçã de Alcobaça** e desperte o interesse e a confiança dos seus clientes!





Sobre a Maçã de Alcobaga

A história agrícola da Região de Alcobaga começa em 1154 com a instalação dos primeiros monges vindos da Abadia de Claraal. Os monges agrónomos procedem à colonização das terras e dedicam-se ao desenvolvimento da agricultura e ao cultivo de fruteiras, em especial de macieiras, que começam logo a ter importante significado. Numa época em que a doçaria estava pouco desenvolvida, a maçã servia de sobremesa depois de faustosas refeições.

A Maçã de Alcobaga é hoje produzida sob um “saber fazer” secular passado entre gerações de fruticultores e segundo as mais modernas e mais racionais tecnologias eco-culturais, que permitem melhorar a qualidade, garantir a segurança alimentar e contribuir para o equilíbrio do meio ambiente.



Características particulares

As maçãs de Alcobaga caracterizam-se pela excelente consistência e crocância e pelas elevadas percentagens de açúcar e acidez, resultando num sabor agridoce muito específico e um aroma bastante intenso e agradável.

rica em antioxidantes naturais

reduz o risco de diabetes tipo 2

reduz o risco de cancro

reduz o colesterol

reduz o risco de doenças cardiovasculares

propriedades anti-inflamatórias

propriedades anti-alérgicas



SATIN CAKE maçã & Alcobaça

Possibilidades infinitas, o sabor da **NOSSA** terra

PRODUTO COMPLETO PARA O FABRICO DE BOLO DE MAÇÃ

Maçã 100%
de Alcobaça

Cum pedaços
de maçã!

Sem aromas
artificiais

Produto completo:
apenas precisa de
juntar os líquidos

Sem palmeia

Qualidade
Satin Cake!

Cum tecnologia Acti-Fresh

Mantém a **frescura**

Melhora a
performance do produto

**ACTI-FRESH
INSIDE**

**ÓTIMA
FRESCURA**

Características:
suavidade, humidade,
coesividade da miga
e resiliência

Cookies de Maçã de Alcobaça e Sultanas



Ingredientes

Tegral Satin Cake Maçã de Alcobaça	1.000 g
Margarina Aloha Massas	300 g
Ovos	100 g
Açúcar	50 g
Sultanas	200 g

Modo de operar

- Bater todos os ingredientes, durante 4 minutos, em velocidade lenta, excepto as sultanas.
- Depois da massa amassada, envolver as sultanas.
- Tender em formato de bola e fonear.
- Cozer a uma temperatura de 200°C durante 11 minutos.



Tarte de Maçã



CAKE DE MAÇÃ DE ALCOBAÇA

Ingredientes

Tegral Satin Cake Maçã de Alcobaça	1.000 g
Ovos	350g
Óleo	300g
Água	225g

Modo de operar

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

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Untar uma forma de Ø18 cm com Margarina Aristo Bolo Rei, e polvilhar com açúcar.
- Dispor maçã fatiada dentro da forma, de seguida colocar 400g de Satin Cake Maçã de Alcobaça por cima e fonear.
- Temperatura: 180°C lar, 180°C teto.
- Tempo: ±30 minutos
- Depois de fria, pintar com Miroir Neutro.





Camadas de Maçã

CAKE DE MAÇÃ DE ALCOBAÇA

Ingredientes

Tegral Satin Cake Maçã de Alcobaça	1.000 g
Ovos	350 g
Água	225 g
Óleo	300 g

Modo de operar

- 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. De seguida dispor maçã fatiada por cima. Repetir a operação até encher a forma.
- Dispor maçã por cima. Fornear.
- Temperatura: 180°C
- Tempo: ±45 minutos
- Depois de fria, polvilhar com *Surfin* nas laterais.

Bolo da Avó de Maçã de Alcobaça

CAKE DE MAÇÃ DE ALCOBAÇA

Ingredientes

Tegral Satin Cake Maçã de Alcobaça	1.000 g
Ovos	350 g
Água	225 g
Óleo	300 g

Modo de operar

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

CRUMBLE DE MAÇÃ DE ALCOBAÇA

Ingredientes

Teg. Satin Cake Maçã de Alcobaça.....	375 g
Margarina Aristo Bolo Rei	150 g
Canela em Pó.....	2 g

Modo de operar

- Misturar muito bem todos os ingredientes. Reservar.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Forrar formas com buraco, com papel, e colocar 400g de massa em cada forma.
- Colocar o crumble de Maçã de Alcobaça por cima. Fornear.
- Temperatura: 180°C lar.
- Tempo: ±35 minutos.





*Para mais informações,
consulte-nos:*

SITE

CANAL YOUTUBE

FACEBOOK

INSTAGRAM



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

