

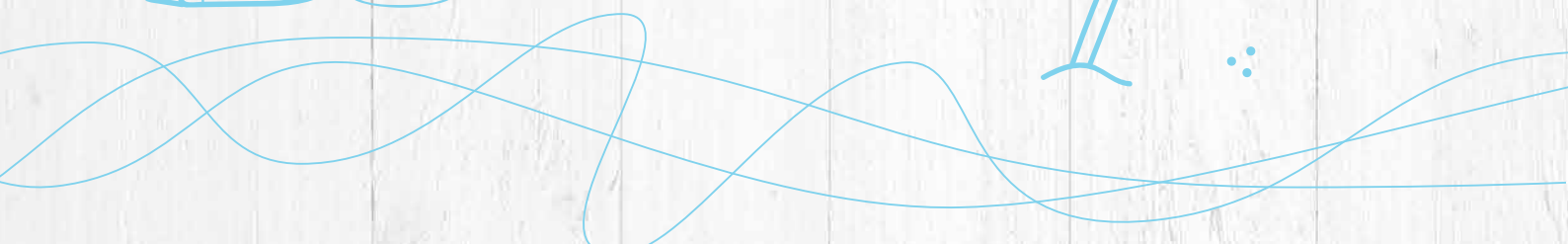
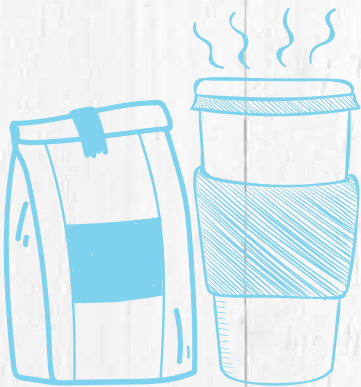
| RECEITUÁRIO DE |

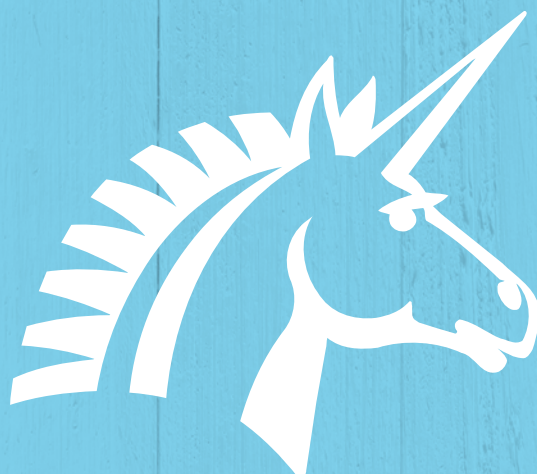
Bolas de Berlim

Celebre o Verão!



Puratos
Parceiros de confiança na inovação





Índice

4 Bola de Berlim Clássica

5 Bola de Berlim Americana

6 Bola de Berlim Mexicana

7 Bola de Berlim Portuguesa

8 Bola de Berlim Mediterrânica

9 Bola de Berlim Tentação



Puratos
Parceiros de confiança na inovação

MAIS DO QUE
NUNCA
#ConfieEmNós



O **Grupo Puratos** festeja este ano o 100º aniversário tendo como missão ajudar os nossos clientes a desenvolver os seus negócios com os melhores produtos de Padaria, Pastelaria e Chocolate. Sempre respondendo às tendências e exigência do consumidor.

Neste período de Pandemia, estamos mais do que nunca ao seu lado para que possa continuar a inovar e a fazer crescer o seu negócio.

Apresentamos neste catálogo um conjunto de receitas baseadas na especialidade mais conhecida e famosa do Verão: **A Bola de Berlim**.

Aproveite estas novas receitas e surpreenda o consumidor com mais sabor e combinações diferenciadoras.

Promova os Menus e o cartaz que desenvolvemos especialmente para si e promova a conveniência.

Dê opções ao consumidor para levar para sua casa, ou para um passeio.

Não se esqueça: **A bola de Berlim está sempre presente no Verão!**





Nestas receitas fomos ao encontro do que procura o consumidor.

✓ ***Não se esqueça que:***

A frescura e o sabor são os fatores mais valorizados pelo consumidor quando compra as especialidades de Brioche.

81%

dos consumidores portugueses procuram sabores tradicionais

81%

dos consumidores portugueses também procuram por sabores exóticos e diferenciadores



Bola de Berlim *Clássica*



Fácil

Massa

INGREDIENTES

Tegral Bola de Berlim	1000 g
Água	270 g
Levedura Okedo Ouro	25 g
Ovos	200 g

MODO DE OPERAR

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.
- Tempo de estanca em bloco: ± 10 minutos.
- Dividir unidades de 70 g.
- Enrolar.
- Colocar os empelos num tabuleiro untado com **Spraylix**.
- Tempo de fermentação: ± 60 minutos.
- Fritar em óleo a 160°C durante 3 minutos de cada lado.
- Deixar arrefecer.
- Passar as bolas por açúcar e rechear com o Creme Classic.

Creme Classic

INGREDIENTES

Cremyvit Classic	400 g
Água	1000 g

MODO DE OPERAR

- Colocar a bater a água e o Cremyvit Classic durante 4 minutos em velocidade média.

menu
ESCOLHER E LEVAR



Bola de Berlim *Americana*



Fácil

Massa

INGREDIENTES

Tegral Bola de Berlim	700 g
Tegral Satin Cake Red Velvet	300 g
Água	180 g
Levedura Okedo Ouro	30 g
Ovos	200 g

MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes com metade da água.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.
- Quando a massa tiver com liga, juntar a restante água.
- Tempo de estanca em bloco: ± 10 minutos.
- Dividir unidades de 80 g.
- Enrolar.
- Colocar os empelos num tabuleiro untado com **Spraylix**.
- Tempo de fermentação: ± 60 minutos.
- Fritar em óleo a 160°C durante 3 minutos de cada lado.
- Deixar arrefecer.
- Passar as bolas por açúcar e rechear com **Creme de Queijo**.

Creme de Queijo

INGREDIENTES

Cremyvit Classic	200 g
Água	500 g
Deli Cheesecake	700 g

MODO DE OPERAR

- Colocar a bater a água e o **Cremyvit Classic** durante 3 minutos em velocidade média.
- Adicionar o **Deli Cheesecake**.
- Envolver durante mais dois minutos.

menu
ESCOLHER E LEVAR



5





Bola de Berlim *Mexicana*



Fácil

Massa

INGREDIENTES

Tegral Puravita Abóbora	1000 g
Água	350 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Ovo	150 g
Margarina Aristo Bolo Rei	100 g
Açúcar	100 g

MODO DE OPERAR

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.
- Tempo de estanca em bloco: ± 10 minutos.
- Dividir em unidades de 80 g.
- Enrolar.
- Colocar os empelos num tabuleiro untado com **Spraylix**.
- Tempo de fermentação: ± 60 minutos.
- Fritar em óleo a 160°C durante 3 minutos de cada lado.
- Deixar arrefecer.
- Passar as bolas por açúcar e rechear com **Fruitfil Abóbora**.

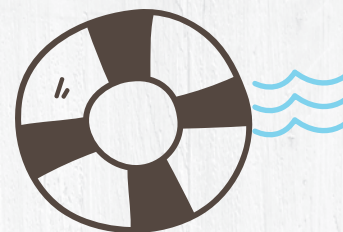


menu
ESCOLHER E LEVAR



Bola de Berlim *Portuguesa*

Fácil



Massa

INGREDIENTES

Tegral Puravita Alfarroba	1000 g
Água	400 g
Levedura Okedo Ouro	10 g
Ovo	150 g
Margarina Aristo Bolo Rei	100 g
Açúcar	100 g

MODO DE OPERAR

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.
- Tempo de repouso: ± 15 minutos.
- Dividir unidades de 80 g.
- Enrolar.
- Colocar os empelos num tabuleiro untado com **Spraylix**.
- Tempo de fermentação: ± 60 minutos.
- Fritar em óleo a 160°C durante 4 minutos de cada lado.
- Passar as bolas por açúcar e rechear com **Cremyvit Chocolate**.



menu
ESCOLHER E LEVAR





Bola de Berlim *Mediterrânica*

Fácil



Massa

INGREDIENTES

Tegral Puravita Beterraba	1000 g
Água	400 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Ovo	150 g
Margarina Aristo Bolo Rei	100 g
Açúcar	100 g

MODO DE OPERAR

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.
- Tempo de estanca em bloco: ± 10 minutos.
- Dividir unidades de 80 g.
- Enrolar.
- Colocar os empelos num tabuleiro untado com Spraylix.
- Tempo de fermentação: ± 60 minutos.
- Fritar em óleo a 160°C durante 3 minutos de cada lado.
- Deixar arrefecer.
- Passar as bolas por açúcar e rechear com Fruitfil Frutos Vermelhos.

menu
ESCOLHER E LEVAR



Bola de Berlim *Tentação*

Fácil

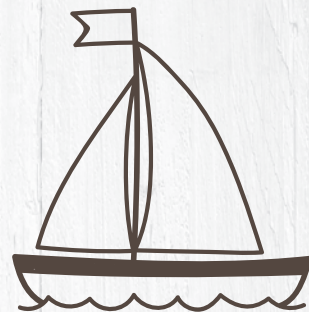
Massa

INGREDIENTES

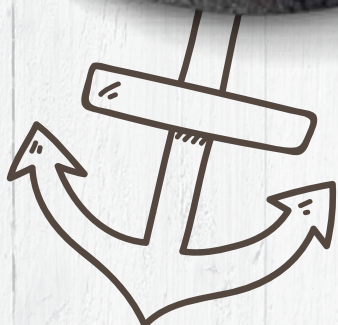
Tegral Bola de Berlim	900 g
Água	370 g
Levedura Okedo Ouro	25 g
Chocolanté Cocoa Powder	100 g
Margarina Aristo Bolo Rei	100 g
Ovos	200 g

MODO DE OPERAR

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.
- Tempo de estanca em bloco: ± 10 minutos.
- Dividir unidades de 80 g.
- Enrolar.
- Colocar os empelos num tabuleiro untado com **Spraylix**.
- Tempo de fermentação: ± 60 minutos.
- Fritar em óleo a 160°C durante 4 minutos de cada lado.
- Deixar arrefecer.
- Passar as bolas por açúcar e rechear com **Fruitfil** Morango



menu
ESCOLHER E LEVAR



Ponto de Venda

Aceda e faça download no
nosso site www.puratos.pt



Ou peça ao seu vendedor Puratos

menu

ESCOLHER E LEVAR



O sabor a Verão!

Leve um toque de Verão para casa!

Sumo + Bola de beringim €8,88

Leve um toque de Verão para casa!

Sumo + Bola de beringim €8,88

Leve a praia para sua casa!

Sumo + Bola de beringim €8,88

Um toque de Verão!!!

Sumo + Bola de beringim €8,88

Leve um toque de Verão para casa!

Sumo + Bola de beringim €8,88

Leve um toque de Verão para casa!

Sumo + Bola de beringim €8,88

O sabor a Verão!

Sumo + Bola de beringim €8,88

Leve a praia para sua casa!

Sumo + Bola de beringim €8,88

Um cheirinho a Verão!!!

Sumo + Bola de beringim €8,88

Um toque de Verão!!!

Sumo + Bola de beringim €8,88

Leve a praia para a sua casa!

Clássica

Portuguesa

Mexicana

Mediterrânica

Americana

Tentação



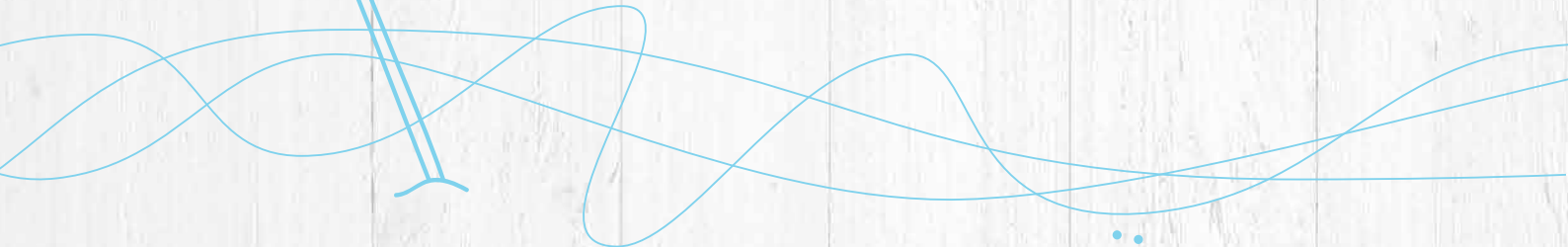
Notas 

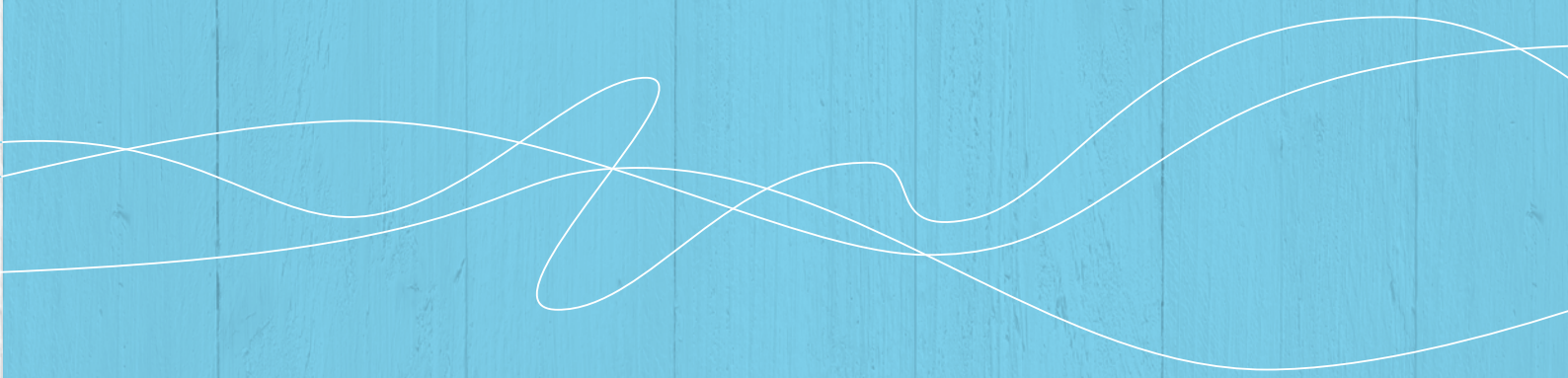
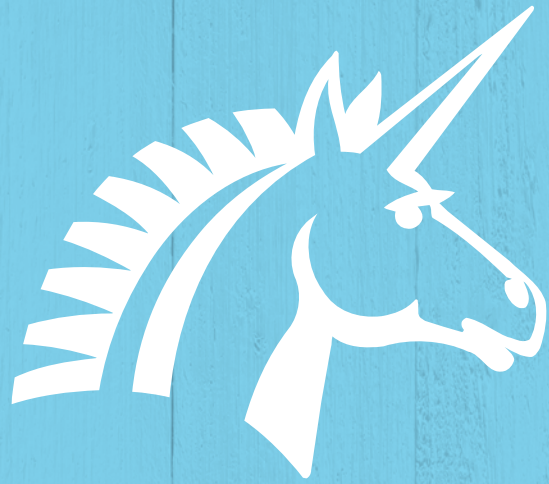


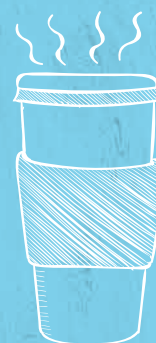
Handwriting practice lines consisting of 15 horizontal blue lines.



Two horizontal blue lines for writing.





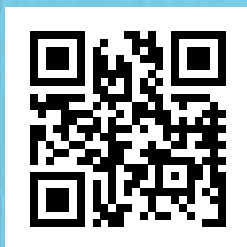


*Para mais informações,
consulte-nos:*

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

