

RECEITUÁRIO DE

gelados

COM

EASY

IceCream




Puratos
Parceiros de confiança na inovação

“Foi com enorme prazer que aceitei o desafio de desenvolver receitas de novos gelados com os produtos da gama Puratos. Acredito que juntos criamos sugestões inovadoras e esteticamente interessantes, aliadas a uma rigorosa informação técnica que garantisse o equilíbrio das receitas”

Nelson
Félix

C H E F



BIOGRAFIA

Professor, consultor e investigador, detentor de vasta experiência, saber e criatividade nas artes da doçaria e com um percurso pautado por sucessos nacionais e internacionais, faz da sua vida uma viagem de aprendizagens e especializações que se traduzem hoje na doce arte que cria, recria e ensina. Autor do livro “Arte dos Gelados” - Esta é uma obra recheada de doces tentações, que conjuga influências da doçaria portuguesa numa abordagem de fusão criativa e profissional, e que expõe, pela primeira vez, os segredos que estão na base de uma receita perfeita. Este é, sem dúvida, um livro que satisfará as necessidades técnicas dos profissionais mais exigentes e fará as delícias dos aficionados dos gelados e dos sorbets.

ÍNDICE

- | | | | |
|----|------------------------------|----|-----------------------------|
| 6 | Bases | 78 | Gelado de Doce de Ovos |
| 8 | Crocantes | 79 | Gelado de Framboesa |
| 10 | Gelado de Ananás | 20 | Gelado de Limão |
| 11 | Gelado de Avelã | 21 | Gelado de Mirtilo |
| 12 | Gelado de Baunilha | 22 | Gelado de Morango do Bosque |
| 13 | Gelado de Caramelo Salgado | 23 | Gelado de Strudel de Maçã |
| 14 | Gelado de Cheesecake | 24 | Gelado Extra Choco |
| 15 | Gelado de Chocolate Branco | 26 | Sorbet de Frutos Vermelhos |
| 16 | Gelado de Chocolate de Leite | 27 | Sorbet de Maracujá |
| 17 | Gelado de Chocolate Negro | | |





PRODUTO SEMI COMPLETO PARA
ELABORAÇÃO DE BASE PARA GELADO

• EASY • IceCream

SABOR NEUTRO

*base de nata
base de ovo*

VANTAGENS:

- ✓ *Menos tempo de elaboração
(juntar apenas natas e leite)*
- ✓ *Longa validade*
- ✓ *Praticidade*
- ✓ *Versatilidade*

DISPONÍVEL

em sacos de 5 KG





BASE DE *nata*

INGREDIENTES

Easy IceCream.....	2385 g
Nata Montar 35%.....	1500 g
Leite Gordo Fresco do Dia.....	5100 g

MODO DE OPERAR

- Colocar ao lume o leite e a **Nata Montar 35%**, até atingir os 35°C.
- Adicionar o **Easy IceCream** e deixar ao lume até aos 85°C.
- De seguida, colocar no abatedor de temperatura até aos 4°C.
- Reservar em refrigeração (mínimo 6 horas; máximo 72 horas), a 4°C.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Base para Gelado de Nata.

BASE DE *ovo*

INGREDIENTES

Easy IceCream.....	2385 g
Nata Montar 35%.....	1500 g
Leite Gordo Fresco do Dia.....	5100 g
Gemas	900 g

MODO DE OPERAR

- Colocar ao lume o leite e a **Nata Montar 35%**, até atingir os 35°C.
- Adicionar o **Easy IceCream** e as Gemas e deixar ao lume até aos 85°C.
- De seguida, colocar no abatedor de temperatura até aos 4°C.
- Reservar em refrigeração (mínimo 6 horas; máximo 72 horas), a 4°C.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Base para Gelado de Ovo.

Crocantes

CROCANTE PRALICROC

INGREDIENTES

Belcolade Selection Laitq.b.
Pralicrocq.b.

MODO DE OPERAR

- Barrar uma camada muito fina de **Belcolade Selection Lait** numa folha de acetato 60x40.
- Após estabilizar, aplicar uma camada fina de **Pralicroc**, e sobrepor nova folha de acetato previamente barrada com **Belcolade Selection Lait**.

CROCANTE CARAMELO SALGADO

INGREDIENTES

Belcolade Selection Noirq.b.
Pralicrac Caramelo Salgadoq.b.

MODO DE OPERAR

- Barrar uma camada muito fina de **Belcolade Selection Noir** numa folha de acetato 60x40.
- Após estabilizar, aplicar uma camada fina de **Pralicrac Caramelo Salgado**, e sobrepor nova folha de acetato previamente barrada com **Belcolade Selection Noir**.

CROCANTE PRALICRAC FRAMBOESA

INGREDIENTES

Belcolade Selection Blancq.b.
Pralicrac Framboesaq.b.

MODO DE OPERAR

- Barrar uma camada muito fina de **Belcolade Selection Blanc** numa folha de acetato 60x40.
- Após estabilizar, aplicar uma camada fina de **Pralicrac Framboesa**, e sobrepor nova folha de acetato previamente barrada com **Belcolade Selection Blanc**.

CROCANTE ANCIENNE

INGREDIENTES

Belcolade Selection Lait 500 g
Praliné à l'Ancienne 250 g
Nestum "5 Cereais" 250 g

MODO DE OPERAR

- Aquecer ligeiramente o **Praliné à l'Ancienne**, juntar o **Belcolade Selection Lait** previamente fundido e por fim envolver o Nestum.
- Colocar entre duas folhas de acetato e esticar bem fino, deixar estabilizar, e cortar em pequenos cubos.





CROCANTE FOLHADO

INGREDIENTES

Farinha Tipo 55.....	1000 g
Sal	18 g
Água	500 g

MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes até ficar até ficar uma mistura homogênea.
- Laminar com **Margarina Aristo Lux**, aplicar a 50% sobre o peso da massa, dar 6 voltas simples, e na última volta laminar com açúcar. Laminar 1,5mm, levar ao forno a 200°C durante aproximadamente 30 minutos.
- Polvilhar com **Surfin Insolúvel**, e caramelizar.
- Cortar em quadrados, voltar a polvilhar com açúcar e levar ao forno para caramelizar novamente.
- Aplicar **Spray Efeito Veludo Castanho**.

CROCANTE DE AMÊNDOA

INGREDIENTES

Surfin.....	200 g
Manteiga.....	200 g
Farinha Tipo 55.....	200 g
Farinha Amêndoa	150 g
Canela em Pó.....	3 g

MODO DE OPERAR

- Colocar na batedeira com a raquete a manteiga e o Surfin, envolver. Juntar a Farinha Tipo 55, **Canela Pó** e a **Farinha de Amêndoa**.
- Forno: 180°C
- Tempo: aproximadamente 20 minutos (ficar bem seco)
- Triturar o crumble e passar por **Spray Efeito Veludo Castanho**.

CRUMBLE EXÓTICO

INGREDIENTES

Surfin	500 g
Manteiga	500 g
Farinha Tipo 55.....	500 g
Farinha de Amêndoa	500 g
Raspa de Lima	20 g
Gengibre Fresco “Suco”	30 g

MODO DE OPERAR

- Colocar a manteiga e o **Surfin** na batedeira com a raquete e envolver. Juntar a Farinha Tipo 55, a raspas de lima, o suco de gengibre e a **Farinha de Amêndoa**. Levar ao forno.
- Temperatura: 180°C.
- Tempo de cozedura: aproximadamente 23 minutos (até ficar bem seco)
- Triturar o crumble e passar por **Spray Efeito Veludo Castanho**.

GELADO DE *ananas*

INGREDIENTES

Base de Nata	1500 g
Topfil Ananás	600 g
Classic Ananás	15 g
Flor de Sal	1 g

MODO DE OPERAR

- Pesar todos os ingredientes, colocar num recipiente e passar a varinha mágica até a mistura ficar bem homogénea.
- Brix: 36

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar na produtora de gelado.
- Envolver o **Topfil Ananás** previamente triturado à saída da produtora.
- Submeter o gelado a um choque térmico de -25°C durante 10 minutos, e conservar a -18°C .



GELADO DE *avelã*

GELADO DE AVELÃ

INGREDIENTES

Base de Ovo	1500 g
Praliné à l'Ancienne.....	300 g
Flor de Sal	1 g
Água	300 g

MODO DE OPERAR

- Pesar todos os ingredientes, colocar num recipiente e passar a varinha mágica até a mistura ficar bem homogénea.
- Brix: 36

CROCANTE ANCIENNE

INGREDIENTES

Belcolade Selection Lait	500 g
Praliné à l'Ancienne.....	250 g
Nestum "5 Cereais".....	250 g

MODO DE OPERAR

- Aquecer ligeiramente o Praliné à l'Ancienne, juntar o Belcolade Selection Lait previamente fundido, e por fim envolver o Nestum.
- Colocar entre duas folhas de acetato e esticar bem fino, deixar estabilizar, e cortar em pequenos cubos.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar na produtora de gelado, envolver cubos de *Crocante Ancienne* à saída da produtora.
- Submeter o gelado a um choque térmico de -25°C durante 10 minutos, e conservar a -18°C .



GELADO DE *baunilha*

INGREDIENTES

Base de Nata1500 g
Vagem de Baunilha1 und

MODO DE OPERAR

- Deixar a vagem de baunilha a aromatizar na Base de Nata durante aproximadamente 12h.
- Passar a varinha mágica até ficar uma mistura bem homogénea.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar na produtora de gelado.
- Colocar na covete.
- Submeter o gelado a um choque térmico de -25°C durante 10 minutos, e conservar a -18°C .



GELADO DE *caramelo salgado*

GELADO DE CARAMELO

INGREDIENTES

Base de Ovo	1500 g
Miroir Caramelo	300 g
Flor de Sal	10 g
Água	300 g

MODO DE OPERAR

- Pesar todos os ingredientes, colocar num recipiente e passar a varinha mágica até a mistura ficar bem homogénea.
- Brix: 36

CROCANTE DE CARAMELO SALGADO

INGREDIENTES

Belcolade Selection Noir	q.b.
Pralicrac Caramelo Salgado	q.b.

MODO DE OPERAR

- Barrar uma camada muito fina de Belcolade Selection Noir numa folha de acetato 60x40.
- Após estabilizar, aplicar uma camada fina de Praliné Caramelo Salgado e sobrepor nova folha de acetato previamente barrada com Belcolade Selection Noir.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar na produtora de gelado.
- Envolver o **Deli Caramelo** e o *Crocante de Caramelo Salgado* à saída da produtora.
- Submeter o gelado a um choque térmico de -25°C durante 10 minutos, e conservar a -18°C.



GELADO DE *cheesecake*

GELADO DE CHEESECAKE

INGREDIENTES

Base de Ovo	1500 g
Deli Cheesecake	500 g
Flor de Sal	1 g

MODO DE OPERAR

- Pesar todos os ingredientes, colocar num recipiente e passar a varinha mágica até a mistura ficar bem homogênea.
- Brix: 38

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar na produtora de gelado.
- Envolver o *Crumble Exótico* à saída da produtora.
- Submeter o gelado a um choque térmico de -25°C durante 10 minutos, e conservar a -18°C.

CRUMBLE EXÓTICO

INGREDIENTES

Surfin	500 g
Manteiga	500 g
Farinha Tipo 55.....	500 g
Farinha de Amêndoa	500 g
Raspa de Lima	20 g
Gengibre Fresco "Suco"	30 g

MODO DE OPERAR

- Colocar a manteiga e o **Surfin** na batedeira com a raquete e envolver. Juntar a Farinha Tipo 55, as raspas de lima, o suco de gengibre e a **Farinha de Amêndoa**. Levar ao forno.
- Temperatura: 180°C
- Tempo de cozedura: aproximadamente 23 minutos (até ficar bem seco)
- Triturar o crumble e passar por **Spray Efeito Veludo Castanho**.



GELADO DE *chocolate branco*

INGREDIENTES

Base de Nata	1500 g
Belcolade Selection Blanc	300 g
Água	200 g
Flor de Sal.....	1 g

MODO DE OPERAR

- Aquecer 500g da **Base de Nata** a 50°C, e verter sobre o **Belcolade Selection Blanc**.
- Mexer até ficar homogéneo, e juntar a flor de sal à restante **Base de Nata**.
- Por fim, passar a varinha mágica até a mistura ficar bem homogénea.
- Brix: 36

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar na produtora de gelado, e com a ajuda do saco de pasteleiro envolver fios de **Chocolate Belcolade Selection Blanc** previamente fundido, à saída da produtora.
- Submeter o gelado a um choque térmico de -25°C durante 10 minutos, e conservar a -18°C.



GELADO DE *chocolate leite*

GELADO CHOCOLATE LEITE

INGREDIENTES

Base de Nata	1500 g
Belcolade Selection Lait	300 g
Água	200 g
Flor de Sal.....	1 g

MODO DE OPERAR

- Aquecer 500g da **Base de Nata** a 50°C, e verter sobre o **Belcolade Selection Lait**.
- Mexer até ficar homogéneo, e juntar a flor de sal e a água à restante **Base de Nata**. Por fim, passar a varinha mágica até a mistura ficar bem homogénea.
- Brix: 38

CROCANTE PRALICROC

INGREDIENTES

Belcolade Selection Lait	q.b
Pralicroc.	q.b

MODO DE OPERAR

- Barrar uma camada muito fina de **Belcolade Selection Lait** numa folha de acetato 60x40. Após estabilizar, aplicar uma camada fina de **Pralicroc**, e sobrepor nova folha de acetato previamente barrada com **Belcolade Selection Lait**.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar na produtora de gelado. À saída da produtora, envolver cubos do *Crocante Pralicroc*.
- Submeter o gelado a um choque térmico de -25°C durante 10 minutos, e conservar a -18°C.
- Decorar como na foto.



GELADO DE *chocolate negro*

GELADO CHOCOLATE NEGRO

INGREDIENTES

Base Nata	1500 g
Belcolade Selection Noir	300 g
Água	100 g
Flor de Sal	1 g

MODO DE OPERAR

- Aquecer 500g da **Base de Nata** a 50°C, e verter sobre o **Belcolade Selection Lait**.
- Mexer até ficar homogéneo, e juntar a flor de sal e a água à restante **Base de Nata**. Por fim, passar a varinha mágica até a mistura ficar bem homogénea.
- Brix: 40

BROWNIE

INGREDIENTES

Coulant Chocolate	2000 g
Óleo	600 g
Água	900 g

MODO DE OPERAR

- Bater todos os ingredientes com a raquete em velocidade média durante 4 minutos.
- Colocar 1750g de batido num tabuleiro. Levar ao forno.
- Temperatura: 215C°
- Tempo de cozedura: 15 minutos

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar na produtora de gelado. À saída da produtora, envolver cubos de *Brownie*.
- Submeter o gelado a um choque térmico de -25°C durante 10 minutos, e conservar a -18°C.
- Decorar como na foto.



GELADO DE *doce de ovos*

INGREDIENTES

Base de Ovo	1500 g
Deli Yema	300 g
Flor de Sal	1 g
Água	150 g

MODO DE OPERAR

- Pesar todos os ingredientes para um recipiente e passar a varinha mágica até a mistura ficar bem homogênea.
- Brix: 38

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar na produtora de gelado. À saída da produtora, envolver o **Deli Yema** e polvilhar com **Canela em Pó**.
- Submeter o gelado a um choque térmico de -25°C durante 10 minutos, e conservar a -18°C .



GELADO DE framboesa

GELADO DE FRAMBOESA

INGREDIENTES

Base de Nata	1500 g
Topfil Framboesa	200 g
Miroir Plus Frutos Vermelhos	100 g
Flor de Sal	1 g

MODO DE OPERAR

- Pesar todos os ingredientes para um recipiente e passar a varinha mágica até a mistura ficar bem homogênea.
- Brix: 38

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar na produtora de gelado. À saída da produtora, envolver cubos de *Crocante Framboesa*.
- Submeter o Gelado a um choque térmico de -25°C durante 10 minutos, e conservar a -18°C.
- Decorar como na foto.

CROCANTE PRALICRAC FRAMBOESA

INGREDIENTES

Belcolade Selection Blanc	q.b.
Pralicrac Framboesa	q.b.

MODO DE OPERAR

- Barrar uma camada muito fina de **Belcolade Selection Blanc** numa folha de acetato 60x40. Após estabilizar, aplicar uma camada fina de **Pralicrac Framboesa**, e sobrepor nova folha de acetato previamente barrada com **Belcolade Selection Blanc**.



GELADO DE *limão*

GELADO DE LIMÃO

INGREDIENTES

Base de Ovo	1500 g
Deli Citron	450 g
Flor de Sal	1 g
Água	330 g

MODO DE OPERAR

- Pesar todos os Ingredientes para um recipiente e passar a varinha mágica até a mistura ficar bem homogênea.
- Brix: 38

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar na produtora de gelado. À saída da produtora, envolver o **Deli Citron** e o *Crumble*.
- Submeter o gelado a um choque térmico de -25°C durante 10 minutos, e conservar a -18°C.
- Decorar como na foto.

CRUMBLE

INGREDIENTES

Surfin	200 g
Manteiga	200 g
Farinha Tipo 55.....	200 g
Farinha de Amêndoa	150 g
Canela em Pó.....	3 g

MODO DE OPERAR

- Colocar a manteiga e o **Surfin** na batedeira e envolver com a raquete. Juntar a Farinha Tipo 55, a **Canela em Pó** e a **Farinha de Amêndoa**.
- Levar a cozer.
- Temperatura: 200°C
- Tempo de cozedura: aproximadamente 20 minutos (ficar bem seco)
- Triturar o crumble e passar por **Spray Efeito Veludo Castanho**.



GELADO DE *mirtilo*

INGREDIENTES

Base de Nata	1500 g
Topfil Mirtilo	600 g
Flor de Sal	1 g

MODO DE OPERAR

- Pesar todos os ingredientes para um recipiente e passar a varinha mágica até a mistura ficar bem homogênea.
- Brix: 35

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar na produtora de gelado. À saída da produtora, envolver o Topfil Mirtilo.
- Submeter o gelado a um choque térmico de -25°C durante 10 minutos, e conservar a -18°C.
- Decorar como na foto.



GELADO DE *morango do bosque*

INGREDIENTES

Base de Nata	100 g
Xarope	1000 g
Topfil Morango	1000 g
Classic Morango.....	100 g
Flor de Sal	1 g

MODO DE OPERAR

- Pesar todos os ingredientes para um recipiente e passar a varinha mágica até a mistura ficar bem homogênea.
- Brix: 36

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar na produtora de gelado. À saída da produtora, envolver o **Fruitfil Morango**.
- Submeter o gelado a um choque térmico de -25°C durante 10 minutos, e conservar a -18°C .
- Decorar como na foto.



GELADO DE *strudel de maçã*

GELADO DE MAÇÃ

INGREDIENTES

Base de Nata	1500 g
Topfil Maçã	600 g
Canela em Pó.....	1 g
Pistacho Paste Preparation.....	200 g
For de Sal.....	1 g

MODO DE OPERAR

- Pesar todos os ingredientes para um recipiente e passar a varinha mágica até a mistura ficar bem homogénea.
- Brix: 37

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar na produtora de gelado. À saída da produtora, envolver o Topfil Maçã, o *Crocante Folhado* e a Canela Pó.
- Submeter o gelado a um choque térmico de -25°C durante 10 minutos, e conservar a -18°C.
- Decorar como na foto.

CROCANTE FOLHADO

INGREDIENTES

Farinha Tipo 55.....	1000 g
Sal	18 g
Água	500 g

MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes até obter uma mistura homogénea. Laminar com **Margarina Aristo Lux**, aplicar 50% sobre o peso da massa, dar 6 voltas simples, e na última volta laminar com açúcar. Laminar 1,5mm, e levar ao forno a 200°C aproximadamente 30 minutos.
- Polvilhar com **Surfin Insolúvel**, e caramelizar.
- Cortar em quadrados, voltar a polvilhar com o açúcar e levar ao forno para caramelizar novamente.
- Aplicar **Spray Efeito Veludo Castanho**.



GELADO DE *extra choco*

GELADO CHOCOLATE NEGRO

INGREDIENTES

Base de Nata	500 g
Belcolade Origin Vietnam 73	300 g
Xarope de Açúcar	1000 g
Flor de Sal	1 g

MODO DE OPERAR

- Aquecer a Base de Nata a 50°C, e verter sobre o Belcolade Origin Vietnam 73.
- Mexer até ficar homogéneo e juntar o xarope de açúcar e a flor de sal.
- Por fim, passar a varinha mágica até a mistura ficar bem homogénea.
- Brix: 40

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar na produtora de gelado. À saída da produtora e com auxílio do saco de pasteleiro, envolver fios de Belcolade Origin Vietnam 73 previamente fundido.
- Submeter o gelado a um choque térmico de -25°C durante 10 minutos, e conservar a -18°C.



The image features two glasses of vibrant red strawberry sorbet. The sorbet is served in clear glass tumblers and is garnished with fresh strawberries and sprigs of green mint. The glasses are placed on a rustic wooden surface. In the foreground, a single strawberry lies on the wood. The background is softly blurred, showing more of the same dessert. The text 'RECEITAS DE | sorbet' is overlaid in the center, with 'sorbet' in a large, white, cursive font and 'RECEITAS DE |' in a smaller, white, sans-serif font.

| RECEITAS DE |
sorbet

SORBET DE *de frutos vermelhos*

SORBET

INGREDIENTES

Xarope Base Sorbet.....	800 g
Starfruit Frutos Vermelhos	1000 g
Flor de Sal.....	1 g

MODO DE OPERAR

- Pesar todos os ingredientes para um recipiente e passar a varinha mágica até a mistura ficar bem homogénea.
- Brix: 27

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar na produtora de gelado. Colocar nas covetes.
- Submeter o sorbet a um choque térmico de -25°C durante 10 minutos, e conservar a -18°C.

XAROPE BASE SORBET

INGREDIENTES

Gelglace	100 g
Glucose	800 g
Água	3000 g
Açúcar.....	1000

MODO DE OPERAR

- Levar ao lume a água e a Glucose, aos 35°C e juntar o Gelglace e o açúcar.
- Reservar em refrigeração no mínimo 6 horas e máximo 72 horas, a 4°C.



SORBET DE *maracujá*

SORBET

INGREDIENTES

Xarope Base Sorbet.....	1500 g
Starfruit Maracujá	1000 g
Flor de Sal.....	1 g

MONTAGEM / DECORAÇÃO

- Colocar na produtora de gelado. À saída da produtora, envolver o **Fruitfil Maracujá**.
- Submeter o sorbet a um choque térmico de -25°C durante 10 minutos, e conservar a -18°C.
- Decorar como na foto.

XAROPE BASE SORBET

INGREDIENTES

Gelglace.....	100 g
Glucose	800 g
Água	3000 g
Açúcar.....	1000

MODO DE OPERAR

- Levar ao lume a água e a **Glucose**, aos 35°C e juntar o **Gelglace** e o açúcar.
- Reservar em refrigeração no mínimo 6 horas e máximo 72 horas, a 4°C.





*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

Puratos
Parceiros de confiança na inovação