



RECEITUÁRIO

# BOLAS DE BERLIM



COLEÇÃO 2021  
as tendências inspiradas  
no SEU Verão



**Puratós**  
Parceiros de confiança na inovação



Com saudades dos longos dias de sol, das idas à praia  
“à antiga”, dos banhos sem restrições nem preocupações?

Não pense mais nisso.

Este ano trazemos até si um pouco do “seu” Verão.

Como?

Inspirámo-nos nas personagens típicas que certamente encontra  
todos os anos na sua praia de eleição, e transformámo-las  
em deliciosas e inovadoras Bolas de Berlim,  
repletas de sabor, carisma e personalidade.

Esperamos que, para além de grandes recordações e boa disposição,  
este receituário lhe traga a inspiração certa para oferecer algo  
inovador e verdadeiramente surpreendente aos seus clientes.

Eles seguramente também sentem saudades do “seu” Verão!





Bola de Berlim de <b>Ginja d'Óbidos</b> .....	3
Bola de Berlim de <b>Abóbora, Pera e Noz</b> .....	4
Bola de Berlim de <b>Alfarroba e Ginja d'Óbidos</b> .....	7
Bola de Berlim de <b>Alfarroba, Avelã e Chocolate Branco</b> .....	8
Bola de Berlim de <b>Abóbora, Avelã e Caramelo Salgado</b> .....	11
Bola de Berlim de <b>Avelã e Chocolate Branco</b> .....	12
Bola de Berlim de <b>Chocolate e Avelã</b> .....	15
Bola de Berlim de <b>Pera Rocha e Chocolate</b> .....	16
Bola <b>Simples</b> .....	19
Bola <b>Tradicional</b> .....	20



A nossa inspiração:

# O SONECA



# Bola de Berlim DE GINJA D'ÓBIDOS

## Massa

### INGREDIENTES

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

### MODO DE OPERAR

- Amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.
- Tempo de estanca em bloco: ± 10 minutos.
- Dividir em unidades de 60 g. Enrolar.
- Colocar os empelos num tabuleiro untado com **Spraylix**.
- Fermentação: ± 60 minutos.
- Fritar em óleo a 170°C durante 2 minutos de cada lado.
- Deixar arrefecer.

## Creme de Queijo

### INGREDIENTES

Deli Cheesecake	500 g
Chantypak	500 g

### MODO DE OPERAR

- Bater os dois ingredientes até obter um creme homogéneo.
- Reservar.

COM DUPLO RECHEIO  
E 8% DE LICOR DE  
GINJA D'ÓBIDOS, VAI  
LEVÁ-LO ÀS NUUVENS



Siga a receita  
passo a passo aqui:



## Montagem/Decoração

- Abrir a bola a meio e rechear com ± 40 g de Topfil Origens Ginja d'Óbidos.
- Com a ajuda de um saco pasteleiro com boquilha frisada, sobrepôr ± 40 g de **Creme de Queijo**.
- Colocar a outra metade da bola e polvilhar com ± 1 g de Surfin.

# Bola de Berlim DE ABÓBORA, PERA E NOZ

Siga a receita  
passo a passo aqui:



BASE DE ORIGEM VEGETAL

RECHEIO COM 60% DE  
FRUTA SEM CORANTES OU  
AROMAS ARTIFICIAIS

INCLUSÃO DE  
FRUTOS SECOS PARA  
ENERGIA EXTRA

## Massa

### INGREDIENTES

Tegral Puravita Abóbora	1000 g
Água	400 g
Levedura Okedo Ouro	15 g
Ovos	150 g
Margarina Aristo Bolo Rei	100 g
Açúcar	100 g

### MODO DE OPERAR

- Amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.
- Estanca em bloco: ± 10 minutos.
- Dividir em unidades de 60 g. Enrolar.
- Colocar os empelos num tabuleiro untado com **Spraylix**.
- Fermentação: ± 60 minutos.
- Fritar em óleo a 170°C durante 2 minutos de cada lado.
- Deixar arrefecer.

## Montagem/Decoração

- Abrir a bola a meio e rechear com ± 30 g de **Topfil Origens Pera Rocha** e ± 5 g de **Noz Metades**.
- Colocar a outra metade da bola e polvilhar a superfície com ± 1 g de **Surfin**.

A nossa inspiração: \_\_\_\_\_

# O SAUDÁVEL



TODOS CONHECEMOS ALGUÉM  
QUE FAZ DA BOLA DE BERLIM  
O SEU SNACK DA MANHÃ



A nossa inspiração:

# O BRONZEADO



TODOS CONHECEMOS ALGUÉM  
QUE SÓ INTERROMPE O  
BRONZE PARA DEGUSTAR  
UMA BELA BOLA DE BERLIM

# Bola de Berlim DE ALFARROBA E GINJA D'ÓBIDOS



## Massa

### INGREDIENTES

Tegral Puravita Alfarroba	1000 g
Água	400 g
Levedura Okedo Ouro	15 g
Ovos	150 g
Margarina Aristo Bolo Rei	100 g
Açúcar	100 g

### MODO DE OPERAR

- Amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Amassadura massadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.
- Estanca em bloco: ± 10 minutos.
- Dividir em unidades de 60 g. Enrolar.
- Colocar os empelos num tabuleiro untado com **Spraylix**.
- Fermentação: ± 60 minutos.
- Fritar em óleo a 170°C durante 2 minutos de cada lado.
- Deixar arrefecer.

## Montagem/Decoração

- Abrir a bola a meio e rechear com ± 40 g de **Crema de Queijo**.
- Com a ajuda de um saco pasteleiro com boquilha frisada, sobrepor ± 40 g de **Topfil Origens Ginja d'Óbidos**.
- Colocar a outra metade da bola e polvilhar com ±1 g de **Surfin**.

Siga a receita  
passo a passo aqui:



A COR OBTIDA DE FORMA  
NATURAL É SEMPRE  
A MAIS IRRESISTÍVEL

## Crema de Queijo

### INGREDIENTES

Deli Cheesecake	500 g
Chantypak	500 g

### MODO DE OPERAR

- Bater os dois ingredientes até obter um creme homogéneo.
- Reservar.

# Bola de Berlim **DE ALFARROBA,** **AVELÃ E CHOCOLATE BRANCO**



Siga a receita  
passo a passo aqui:



UMA BOLA EXTRAVAGANTE  
QUE CHAMA A ATENÇÃO  
DE QUALQUER CÂMERA

## Massa

### INGREDIENTES

Tegral Puravita Alfarroba	1000 g
Água	400 g
Levedura Okedo Ouro	15 g
Ovos	150 g
Margarina Aristo Bolo Rei	100 g
Açúcar	100 g

### MODO DE OPERAR

- Amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.
- Estanca em bloco: ± 10 minutos.
- Dividir em unidades de 60 g. Enrolar.
- Colocar os empelos num tabuleiro untado com **Spraylix**.
- Fermentação: ± 60 minutos.
- Fritar em óleo a 170°C durante 2 minutos de cada lado.
- Deixar arrefecer.

## Montagem/Decoração

- Abrir a bola a meio e rechear com ± 25 g de **Supercrem Nutty White**.
- Cobrir a superfície com ± 12 g de **Decorcrem White**.
- Polvilhar com ± 2 g de **Vermicelli Rainbow**.

A nossa inspiração: \_\_\_\_\_

# O EXIBICIONISTA



---

A nossa inspiração:

# O AVENTUREIRO



# Bola de Berlim de ABÓBORA, AVELÃ E CARAMELO SALGADO

## Massa

### INGREDIENTES

Tegral Puravita Abóbora	1000 g
Água	400 g
Levedura Okedo Ouro	15 g
Ovos	150 g
Margarina Aristo Bolo Rei	100 g
Açúcar	100 g

### MODO DE OPERAR

- Amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.
- Estanca em bloco: ± 10 minutos.
- Dividir em unidades de 60 g. Enrolar.
- Colocar os empelos num tabuleiro untado com Spraylix.
- Fermentação: ± 60 minutos.
- Fritar em óleo a 170°C durante 2 minutos de cada lado.
- Deixar arrefecer.

## Cobertura de Caramelo Salgado

### INGREDIENTES

Pralicrac Caramelo Salgado	500 g
Belcolade Selection Lait	100 g

### MODO DE OPERAR

- Derreter o Belcolade Selection Lait.
- Juntar o Pralicrac Caramelo Salgado e mexer.
- Reservar.

## Montagem/Decoração

- Injetar a bola com ± 25 g de Carat Nutolade.
- Cobrir a superfície com ± 10 g de Cobertura de Caramelo Salgado.

Siga a receita  
passo a passo aqui:



A COBERTURA CROCANTE DE CARAMELO SALGADO PODE INTIMIDAR À PRIMEIRA VISTA, MAS VALE A PENA O RISCO

# Bola de Berlim **DE AVELÃ E CHOCOLATE BRANCO**

COM RECHEIO DE AVELÃ E  
COBERTURA DE CHOCOLATE  
BRANCO, O PALADAR NUNCA  
ESTEVE TÃO BEM PROTEGIDO



Siga a receita  
passo a passo aqui:



## Massa

### INGREDIENTES

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

### MODO DE OPERAR

- Amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.
- Estanca em bloco: ± 10 minutos.
- Dividir em unidades de 60 g. Enrolar.
- Colocar os empelos num tabuleiro untado com **Spraylix**.
- Fermentação: ± 60 minutos.
- Fritar em óleo a 170°C durante 2 minutos de cada lado.
- Deixar arrefecer.

## Montagem/Decoração

- Injetar a bola com ± 25 g de **Supercrem Nutty White**.
- Cobrir a superfície com ± 12 g de **Decorcrem White** e riscar com ± 1 g de **Decorcrem Dark**.

A nossa inspiração: \_\_\_\_\_

# O FACTOR 50+



A nossa inspiração:

# O GULOSO



# Bola de Berlim **DE CHOCOLATE** **E AVELÃ**

Siga a receita  
passo a passo aqui:



## Massa

### INGREDIENTES

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

### MODO DE OPERAR

- Amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.
- Estanca em bloco: ± 10 minutos.
- Dividir em unidades de 60 g. Enrolar.
- Colocar os empelos num tabuleiro untado com **Spraylix**.
- Fermentação: ± 60 minutos.
- Fritar em óleo a 170°C durante 2 minutos de cada lado.
- Deixar arrefecer.

### Montagem/Decoração

- Injetar a bola com ± 20 g de Carat Nutolade.
- Cobrir a superfície com ± 10 g de Decorcrem Dark.



COM RECHEIO DE CHOCOLATE  
E AVELÃ E COBERTURA DE  
CHOCOLATE NEGRO, É IMPOSSÍVEL  
FICAR-SE PELA PRIMEIRA.

# Bola de Berlim **DE PERA ROCHA E CHOCOLATE**

COM RECHEIO DE 60%  
PERA ROCHA E COBERTURA  
DE CHOCOLATE, ESTA BOLA  
OFERECE-NOS O MELHOR  
DE DOIS MUNDOS



Siga a receita  
passo a passo aqui:



## Massa

### INGREDIENTES

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

### MODO DE OPERAR

- Amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.
- Estanca em bloco: ± 10 minutos.
- Dividir em unidades de 60 g. Enrolar.
- Colocar os empelos num tabuleiro untado com **Spraylix**.
- Fermentação: ± 60 minutos.
- Fritar em óleo a 170°C durante 2 minutos de cada lado.
- Deixar arrefecer.

## Montagem/Decoração

- Abrir a bola a meio e rechear com ± 30 g de **Topfil Origens Pera Rocha**.
- Colocar a outra metade e cobrir a superfície com ±10 g de **Decorcrem Dark**.

A nossa inspiração: \_\_\_\_\_

# O ELEGANTE

TODOS CONHECEMOS ALGUÉM  
QUE NÃO DESCURA A LINHA,  
MAS QUE ABRE SEMPRE EXCEÇÃO  
PARA A BOLA FRESQUINHA



A nossa inspiração:

# O NUDISTA



# Bola de Berlim **SIMPLES**

## Massa

### INGREDIENTES

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

NA SUA SIMPLICIDADE,  
TEM TUDO O QUE É PRECISO

### MODO DE OPERAR

- Amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.
- Estanca em bloco: ± 10 minutos.
- Dividir unidades de 70 g. Enrolar.
- Colocar os empelos num tabuleiro untado com Spraylix.
- Fermentação: ± 60 minutos.
- Fritar em óleo a 160°C durante 3 minutos de cada lado.
- Deixar arrefecer.
- Passar as bolas por açúcar.



# Bola de Berlim **TRADICIONAL**

## Massa

### INGREDIENTES

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

### MODO DE OPERAR

- Amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.
- Estanca em bloco: ± 10 minutos.
- Dividir unidades de 70 g. Enrolar.
- Colocar os empelos num tabuleiro untado com **Spraylix**.
- 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 Pasteleiro*.

## Creme Pasteleiro

### INGREDIENTES

Creme Berlim/Sintra	1000 g
Açúcar	1000 g
Água/Leite	3 lt

### MODO DE OPERAR

- Misturar o **Creme Berlim/Sintra** com o açúcar e deitar a mistura sobre a água ou o leite. Incorporar durante alguns instantes na velocidade mais lenta e bater durante 3 a 5 minutos na velocidade mais rápida.

Siga a receita  
passo a passo aqui:



O SABOR DE SEMPRE,  
REPETIDAMENTE DELICIOSO.



A nossa inspiração: \_\_\_\_\_

# O CLÁSSICO





faça o download dos materiais aqui



DINAMIZE O SEU PONTO DE VENDA



Para mais informações, consulte-nos:

WWW.PURATOS.PT

CANAL YOUTUBE

FACEBOOK

INSTAGRAM



Puratos SA | Av. Dr. Luis Sá, 24 | Abrunheira | 2714-509 Sintra | Portugal  
 Tlf.: (+351) 21 9158300 | Fax: (+351) 21 9259405 | portugal@puratos.com

