



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 Ginja d'Óbidos	3
Bola de Berlim de Abóbora, Pera e Noz	4
Bola de Berlim de Alfarroba e Ginja d'Óbidos	7
Bola de Berlim de Alfarroba, Avelã e Chocolate Branco	8
Bola de Berlim de Abóbora, Avelã e Caramelo Salgado	11
Bola de Berlim de Avelã e Chocolate Branco	12
Bola de Berlim de Chocolate e Avelã	15
Bola de Berlim de Pera Rocha e Chocolate	16
Bola Simples	19
Bola Tradicional	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 *Creme 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

Creme 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



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

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.

NA SUA SIMPLICIDADE,
TEM TUDO O QUE É PRECISO



Siga a receita
passo a passo aqui:



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



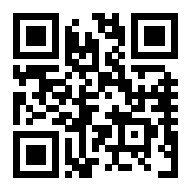
Para mais informações, consulte-nos:

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

