



RECEITUÁRIO DE
NATAL
• 2021 •





SABOREIE
A MAGIA
DO NATAL



ÍNDICE

MOSAICO DE CHOCOLATE	4
LIONESAS	6
FLORESTA BRANCA	8
SURPRESA DE NEVE	10
BOLO DE NATAL VEGAN	12
A CASINHA	14
PRESÉPIO DE NATAL	16
RELÓGIO DA MEIA NOITE	18
TRUFENA	20
SEMIFRIO VELUDO	22
BARRETE DE NATAL	24
TRONCO DE NATAL	26
VELA DE NATAL	28
VERRINE DE FESTA	30



MOSAICO DE CHOCOLATE

Ingredientes

BASE BOLACHA

Tegral Satin Cake Amêndoa	625 g
Farinha	625 g
Mimetic	500 g
Ovos	100 g

BASE CROCANTE

Belcolade Blanc Selection	200 g
Arroz tufado	100 g

Modo de Operar

BASE BOLACHA

Com uma raquete, bater todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.

Laminar a massa a 4 mm de espessura.

Cortar uma árvore em formato de triângulo (\pm 150 g).

Temperatura do forno: \pm 180°C.

Tempo de cozedura: \pm 15 minutos.

BASE CROCANTE

Temperar o Belcolade Blanc Selection e envolver o arroz tufado.

Colocar num aro forrado com acetato.

Deixar cristalizar e reservar.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Deixar arrefecer a árvore de bolacha em formato de triângulo. Em cartão, fazer 8 peças diferentes até obter o tamanho total da árvore.

Fazer duas peças de cada, em chocolate previamente temperado (Belcolade Blanc Selection, Belcolade Lait Selection, Belcolade Selection Âmbar CT, Belcolade Noir Selection - \pm 50 g cada).

Deixar cristalizar.

Colar as peças na árvore com \pm 50 g de Belcolade Blanc Selection.

Colocar na base reservada.

Decorar como na foto.

Peso da peça: \pm 900 g.

LIONESAS

Ingredientes

CONE DE CHOCOLATE

Carat Cakau Bitter 150 g

Modo de Operar

CONE DE CHOCOLATE

Fazer um cone em acetato, do tamanho desejado.
Encher na totalidade com o **Carat Cakau Bitter** previamente derretido.
Deixar cristalizar durante ± 2 minutos.
Virar para sair o excesso e deixar cristalizar.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Após cristalização, colar **Mini Lionesas** previamente recheadas com ± 10 g de **Carat Supercrem Nutty White** ou **Carat Nutolade** e cobertas com ± 5 g de **Decorcrem Dark** ou **Decorcrem White**.
Peso da peça: ± 930 g.





FLORESTA BRANCA

Ingredientes

BASE

Tegral Satin Cake Chocolate	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g

Modo de Operar

BASE

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

Colocar 350 g em cada forma de \varnothing 14 cm, previamente untadas com Puralix.

Temperatura do forno: \pm 160°C.

Tempo de cozedura: \pm 45 minutos.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Abrir dois entremeios Base em 2 partes e rechear cada disco com \pm 50 g de Carat Supercrem Nutty White.

Barrar todo o bolo com \pm 100 g de Ambiente previamente batido.

Colocar por cima \pm 100 g de Decorcrem White e deixar escorrer.

Decorar como na foto, com pinheiros feitos em Belcolade Blanc Selection (\pm 8 x 4 pinheiros), estrelas feitas com \pm 20 g de Pasta Bianca e fruta fresca.

Peso da peça: \pm 1010 g

SURPRESA DE NEVE

Ingredientes

ROCHAS DE MORANGO

Belcolade Blanc Selection	300 g
Morango desidratado	20 g
Arroz branco tufado	130 g

ROCHAS DE CHOCOLATE LEITE

Belcolade Lait Selection	300 g
Arroz tufado de chocolate	150 g

ROCHAS DE CARAMELO E ANANÁS

Belcolade Selection Âmbar CT	300 g
Ananás desidratado	20 g
Cereais de chocolate e caramelo	130 g

ROCHAS NEGRAS

Belcolade Noir Selection	300 g
Trigo Tufado	150 g

Modo de Operar

ROCHAS DE MORANGO

Temperar o chocolate.
Juntar os restantes ingredientes.
Com uma colher fazer pequenas peças com ± 8 g cada.

ROCHAS DE CHOCOLATE LEITE

Temperar o chocolate.
Juntar os restantes ingredientes.
Com uma colher fazer pequenas peças com ± 8 g cada.

ROCHAS DE CARAMELO E ANANÁS

Temperar o chocolate.
Juntar os restantes ingredientes.
Com uma colher fazer pequenas peças com ± 8 g cada.

ROCHAS NEGRAS

Temperar o chocolate.
Juntar os restantes ingredientes.
Com uma colher fazer pequenas peças com ± 8 g cada.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Encher dois balões com ar e mergulhar em ± 170 g de **Belcolade Blanc Selection** previamente temperado. Estender e deixar cristalizar.
Cortar o balão com uma tesoura e, de seguida, derreter a base das peças de chocolate numa superfície quente.
Sobrepor as peças formando um Boneco de Neve.
Encher a base de cada boneco com ± 90 g de bombons/rochas.
Virar para um prato.
Decorar como na foto, com peças feitas com ± 20 g de **Belcolade Noir Selection** para o chapéu, olhos, boca, botões e ± 5 g de **Belcolade Blanc Selection** misturado com **Corante Lipossolúvel** da cor desejada para o nariz e cachecol.
Peso da peça: ± 455 g.





BOLO DE NATAL VEGAN

Ingredientes

CAKE CHOCOLATE

Tegral Satin Cake Vegan	1000 g
Água	470 g
Óleo	200 g
Belcolade Grains Noir	200 g

GANACHE VEGAN

Belcolade Origins Vietnam 73%	300 g
Ambiente	500 g

Modo de Operar

CAKE CHOCOLATE

Juntar todos os ingredientes, exceto o Belcolade Grains Noir e bater em velocidade média durante ± 3 minutos.

Envolver o Belcolade Grains Noir.

Colocar ± 800 g de batido numa forma canelada previamente untada com Puralix.

Temperatura do forno: ± 170°C.

Tempo de cozedura: ± 70 minutos.

GANACHE VEGAN

Derreter o Belcolade Origins Vietnam 73%.

Envolver o Ambiente morno.

Passar com a varinha mágica até ficar homogêneo.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

Deixar arrefecer o *Cake Chocolate*.

Verter ± 100 g de *Ganache Vegan* a 32°C e deixar escorrer.

Decorar como na foto.

Peso da peça: ± 900 g.

receita
100%
vegan

A CASINHA

Ingredientes

BISCUIT CHOCOLATE

Tegral Biscuit 4x4 Choco	1000 g
Água	500 g
Ovos	750 g

TELHADO

Surfin (peneirado)	175 g
Mimetic (em pomada)	300 g
Leite ($\pm 40^{\circ}\text{C}$)	75 g
Farinha T65 (peneirada)	425 g

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Recheiar o *Biscuit Chocolate* com ± 450 g de *Pralicrac Caramelo Salgado* e enrolar.

Colocar no frio para estabilizar.

Barrar a torta com ± 200 g de *Trufex* e cortar com o tamanho desejado.

Colocar o telhado e decorar como na foto.

Peso da peça: ± 800 g.

Modo de Operar

BISCUIT CHOCOLATE

Bater todos os ingredientes com 50% da água, em velocidade máxima, durante ± 10 minutos.

Incorporar a restante água e bater mais 2 minutos.

Colocar ± 1300 g de batido por tabuleiro 75 x 45 cm.

Temperatura do forno: $\pm 220^{\circ}\text{C}$.

Tempo de cozedura: ± 8 minutos.

TELHADO

Bater o *Surfin* com a *Mimetic*.

Adicionar o leite morno aos poucos.

Depois de estar um batido cremoso, envolver a farinha à mão.

Aplicar em zigue zague o formato de telhado.

Temperatura do forno: $\pm 200^{\circ}\text{C}$.

Tempo de cozedura: ± 11 minutos.





PRESÉPIO DE NATAL

Ingredientes

CAKE MAÇÃ DE ALCOBAÇA

Tegral Satin Cake Maçã de Alcobaça	1875 g
Água	420 g
Ovos	825 g
Óleo	560 g
Leite	420 g

BASE BOLACHA

Tegral Cookie	500 g
Mimetic	150 g
Ovos	50 g

Modo de Operar

CAKE MAÇÃ DE ALCOBAÇA

Misturar muito bem todos os ingredientes.
Colocar ± 1300 g por cada tabuleiro de 75 x 45 cm, previamente forrado com placas de **Silpat**, ou papel forno num total de 3 tabuleiros.
Temperatura do forno: $\pm 250^{\circ}\text{C}$.
Tempo de cozedura: ± 5 minutos.

BASE BOLACHA

Com uma raquete, bater todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.
Laminar a massa a 3 mm de espessura.
Formar os aros com ± 20 g.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

Barrar uma pasta fina de *Cake Maçã de Alcobaça* com ± 600 g de **Pralicrac Caramelo Salgado**.
Colar outra pasta fina de *Cake Maçã Alcobaça*.
Barrar com ± 1000 g de **Topfil Origens Pera Rocha** e riscar com ± 300 g de **Deli Caramelo**.
Finalizar a montagem com outra pasta fina de *Cake Maçã de Alcobaça*.
Cortar em retângulos de 16 x 22 cm, com ± 550 g cada.
Barrar com ± 80 g de **Trufex** e de seguida cobrir com ± 100 g de **Decorcrem Dark 520**, a 32°C .
Fazer a peça para decorar com ± 50 g **Belcolade Lait Selection** e ± 50 g **Belcolade Selection Âmbar CT** previamente temperados, criando um padrão marmoreado.
Disponer em cima da montagem como na foto.



RELÓGIO DA MEIA NOITE

Ingredientes

CAKE MAÇÃ DE ALCOBAÇA

Tegral Satin Cake	
Maçã de Alcobaça	1875 g
Água	420 g
Ovos	825 g
Óleo	560 g
Leite	420 g

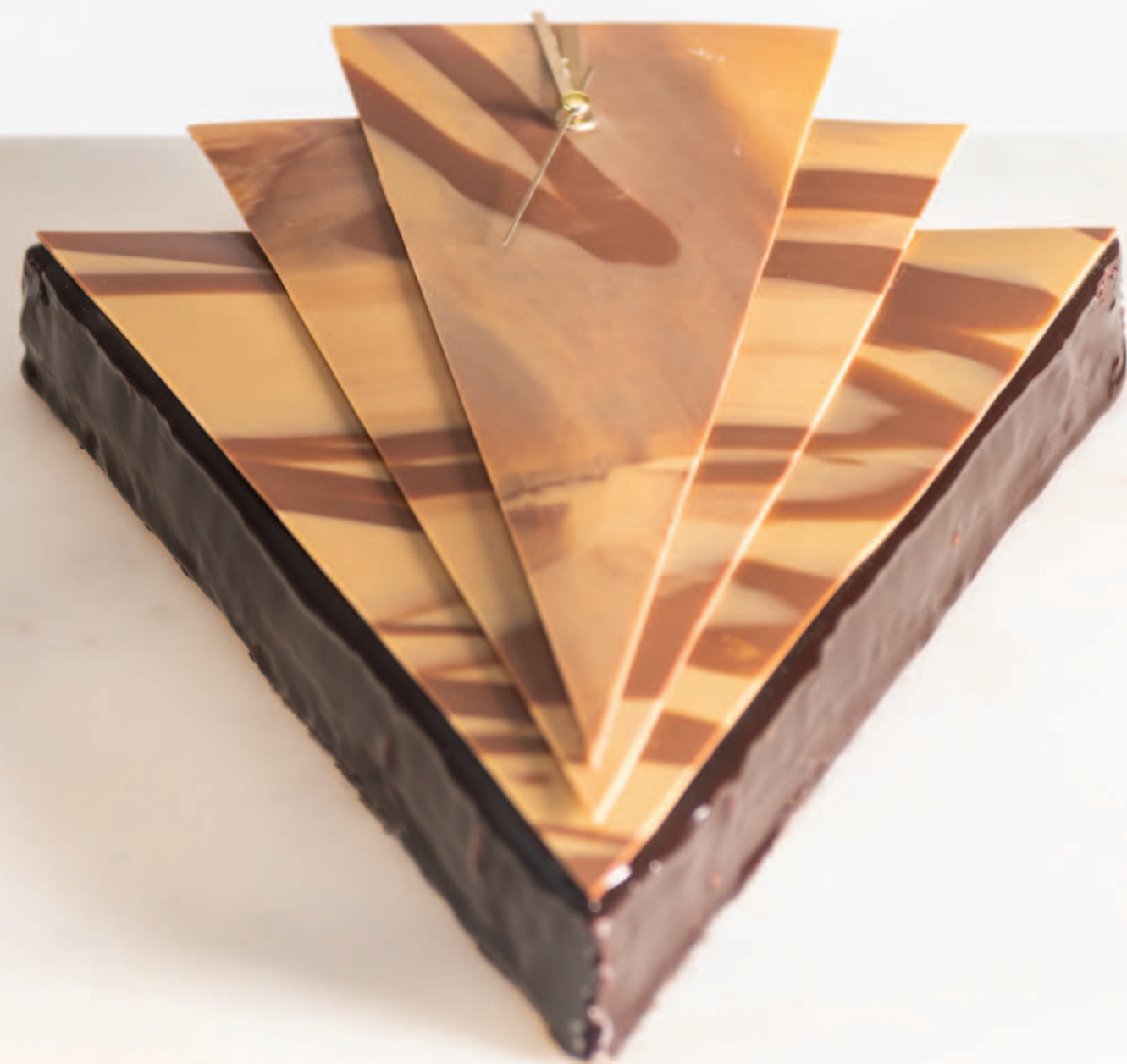
Modo de Operar

CAKE MAÇÃ DE ALCOBAÇA

Misturar muito bem todos os ingredientes.
Distribuir a massa por 3 tabuleiros de 75 x 45 cm (\pm 1300 g/ massa para cada um), previamente forrados com placas de Silpat ou papel forno.
Temperatura do forno: \pm 250°C.
Tempo de cozedura: \pm 5 minutos.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Barrar uma pasta fina com \pm 600 g de Pralirac Caramelo Salgado e colar outra pasta.
Barrar com \pm 1000 g de Topfil Origens Pera Rocha e riscar com \pm 300 g de Deli Caramelo.
Finalizar a montagem com outra pasta fina.
Cortar em triângulos.
Peso de cada base: \pm 500 g.
Barrar com \pm 95 g de Trufex e, de seguida, cobrir com \pm 90 g de Decorrem Dark a 32°C.
Utilizando o Belcolade Lait Selection, o Belcolade Selection Âmbar CT e o Belcolade Blanc Selection previamente temperados, fazer 3 triângulos marmoreados de tamanhos diferentes (peso total das 3 peças: \pm 180 g).
Dispor em cima da montagem e colocar um dispositivo de um relógio por baixo do chocolate (ver foto).
Peso da peça: \pm 900 g.





TRUFENA

Ingredientes

TRUFA ÂMBAR

Chantypak	250 g
Trimoline	25 g
Belcolade Selection Âmbar CT	850 g

TRUFA VIETNAME 73

Chantypak	250 g
Trimoline	25 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73%	500 g

Modo de Operar

TRUFA ÂMBAR

Ferver o Chantypak com o Trimoline.

Verter sobre o Belcolade Selection Âmbar CT e mexer até ficar homogéneo.

Passar pela varinha mágica até ficar homogéneo.

Depois de estabilizada a ganache, fazer bolas do tamanho desejado.

Deixar secar em ambiente fresco e seco.

Cobrir as trufas com Belcolade Selection Âmbar CT previamente temperado.

Deixar cristalizar.

TRUFA VIETNAME 73

Ferver o Chantypak com o Trimoline e verter sobre o Belcolade Origins Noir Vietnam 73%.

Passar pela varinha mágica até ficar homogéneo.

Depois de estabilizada a ganache, fazer bolas do tamanho desejado.

Deixar secar em ambiente fresco e seco.

Cobrir as trufas com Belcolade Origins Noir Vietnam 73% previamente temperado.

Deixar cristalizar.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

Encamisar um molde de plástico do formato de um vaso, devidamente higienizado, com \pm 190 g de Belcolade Selection Âmbar CT previamente temperado.

Deixar cristalizar.

Encher com \pm 500 g de trufas e virar sobre um prato.

Decorar com as orelhas feitas com \pm 10 g de Belcolade Selection Âmbar CT e com os chifres feitos com \pm 5 g de Belcolade Noir Selection.

Peso da peça: \pm 710 g.

SEMIFRIO VELUDO

Ingredientes

CAKE RED VELVET

Tegral Satin Cake Red Velvet	1250 g
Água	280 g
Ovos	550 g
Óleo	375 g
Leite	280 g

MOUSSE BRANCA

Chantypak (ferver)	150 g
Belcolade Blanc Selection	200 g
Massa de gelatina	100 g
Chantypak (batido)	500 g

CHEESECAKE DE GINJA D'ÓBIDOS

Deli Cheesecake	300 g
Topfil Origens Ginja d'Óbidos	100 g

MARSHMALLOWS

Açúcar	140 g
Glucose	120 g
Trimoline	140 g
Massa gelatina	100 g
Claras	240 g

Modo de Operar

CAKE RED VELVET

Misturar muito bem todos os ingredientes.
Colocar 1300 g x 2 por cada tabuleiro de 75 x 45 cm previamente forrado com placas de Silpat ou papel forno.
Temperatura do forno: \pm 250°C.
Tempo de cozedura: \pm 5 minutos.

MOUSSE BRANCA

Colocar o Chantypak a ferver.
Verter sobre o Belcolade Blanc Selection e mexer até ficar cremoso.
Juntar a gelatina previamente derretida e deixar arrefecer.
Adicionar o Chantypak ligeiramente batido.

CHEESECAKE DE GINJA D'ÓBIDOS

Colocar o Deli Cheesecake dentro de um aro previamente untado com Puralix.
Sobrepor umas gotas de Topfil Origens Ginja Óbidos.
Temperatura do forno: \pm 160°C.
Tempo de cozedura: \pm 45 minutos.
Temperatura 160°C, tempo 45 minutos.
Congelar e reservar.

MARSHMALLOWS

Ferver o açúcar, o Trimoline e a Glucose.
Colocar as claras a bater e, quando começarem a esbranquiçar, colocar em fio o xarope de açúcar.
Deixar bater mais um pouco em velocidade máxima e colocar a massa de gelatina previamente derretida.
Bater até arrefecer.
Fazer tiras em cima de coco corado de verde e polvilhar com o mesmo coco.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

Colocar um pouco de \pm 500 g de Mousse Branca num aro redondo de \varnothing 18 cm e 4 cm de altura, previamente forrado com película alimentar.
Sobrepor o disco de \pm 400 g de Cheesecake de Ginja d'Óbidos.
Acabar de encher com \pm 100 g de Mousse Branca e finalizar com um disco de \pm 60 g de Cake Red Velvet.
Levar a congelar.
Depois de bem congelado, desenformar e cobrir com \pm 70 g de Miroir Glassage Chocolat Blanc a 35°C.
Decorar como na foto.
Peso da peça: \pm 1130 g.





BARRETE DE NATAL

Ingredientes

BASE BOLACHA

Tegral Cookie	500 g
Mimetic	150 g
Ovos	50 g

BASE CAKE NEUTRO

Tegral Satin Cake	500 g
Água	110 g
Ovos	175 g
Óleo	150 g

CAKE RED VELVET

Tegral Satin Cake Red Velvet	625 g
Água	140 g
Ovos	275 g
Óleo	187 g
Leite	140 g

GLAÇAGEM VERMELHA

Água	400 g
Açúcar	600 g
Glucose	600 g
Leite Condensado	450 g
Gelatina folhas	55 g
Belcolade Blanc Selection	650 g
Corante Cosmos Vermelho	10 g

Modo de Operar

BASE BOLACHA

Com uma raquete, bater todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.
Laminar a massa a 3 mm de espessura.
Formar os aros com ± 20 g.

BASE CAKE NEUTRO

Misturar muito bem todos os ingredientes.
Colocar ± 30 g de Cake, em espiral, dentro da base da tarte.
Adicionar ± 20 g de **Topfil Origens Ginja d'Óbidos**.
Temperatura do forno: $\pm 200^{\circ}\text{C}$.
Tempo de cozedura: ± 15 minutos.

CAKE RED VELVET

Misturar muito bem todos os ingredientes.
Colocar ± 1300 g por cada tabuleiro de 75 x 45 cm previamente forrado com placas de Silpat ou papel forno.
Temperatura do forno: $\pm 250^{\circ}\text{C}$.
Tempo de cozedura: ± 5 minutos.

GLAÇAGEM VERMELHA

Colocar a gelatina em água fria.
Colocar a ferver a água, o açúcar e a **Glucose**.
Juntar a gelatina previamente escorrida da água e mexer até derreter. Adicionar o leite condensado e envolver.
Por fim adicionar o **Belcolade Blanc Selection** e o corante.
Mexer.
Passar com varinha mágica para uma mistura homogénea.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Cortar 2 discos de $\varnothing 50$ cm, ± 5 g, da pasta do *Cake Red Velvet* e colocar ± 5 g de **Topfil Origens Ginja d'Óbidos** por cima.
Colocar um cortante de $\varnothing 50$ cm num saco pasteleiro com **Ambiente** previamente batido com 10% de **Bavarois Neutre** e tender por cima do disco do *Cake Red Velvet*, formando um chapéu (± 40 g).
Congelar.
Cobrir com ± 125 g a *Glaçagem Vermelha* a 32°C e colocar por cima da tartelete.
Decorar como na foto.
Peso da peça: ± 125 g.

TRONCO DE NATAL

Ingredientes

BISCUIT

Tegral Biscuit 4x4	1000 g
Ovos	750 g
Claras	500 g
Água	350 g

CREME DE QUEIJO

Chantypak	250 g
Deli Cheesecake	250 g

Modo de Operar

BISCUIT

Bater todos os ingredientes, com exceção da água, em velocidade máxima, durante ± 10 minutos.
Incorporar a água e bater mais 2 minutos.
Colocar ± 1100 g de batido por tabuleiro 75 x 45 cm.
Temperatura do forno: ± 200°C.
Tempo de cozedura: ± 8 minutos.

CREME DE QUEIJO

Bater todos os ingredientes, até obter um creme firme.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

Recheiar as pastas com ± 500 g de *Creme de Queijo*.
Sobrepôr riscos com ± 300 g de *Topfil Origens Ginja d'Óbidos* e enrolar.
Barrar a torta com ± 200 g de *Trufex*.
Cortar em 3 peças com ± 19 cm cada.
Engelhar película aderente sobre uma mesa e pintar a mesma com ± 5 g de *Manteiga de Cacau* vermelha temperada.
Deixar cristalizar, cortar ao tamanho e reservar.
Barrar a folha com ± 100 g de *Belcolade Blanc Selection* temperado, enrolar sobre a torta, deixar cristalizar e depois retirar a folha e decorar como na foto.
Peso da peça: ± 805 g.





VELA DE NATAL

Ingredientes

BISCUIT CHOCOLATE

Tegral Biscuit 4x4 Choco	1000 g
Água	500 g
Ovos	750 g

Modo de Operar

BISCUIT CHOCOLATE

Bater todos os ingredientes com 50% da água, em velocidade máxima, durante ± 10 minutos.
Incorporar a restante água e bater mais 2 minutos.
Colocar ± 1400 g de batido por tabuleiro 75 x 45 cm.
Temperatura do forno: $\pm 220^{\circ}\text{C}$.
Tempo de cozedura: ± 8 minutos.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

Recheiar as pastas de *Biscuit Chocolate* com ± 450 g de *Pralicroc* e enrolar.
Colocar no frio para estabilizar.
Barrar a torta com ± 200 g *Trufex*.
Cortar o tamanho desejado (opção: dividir por 4, com ± 512 g cada peça).
Colocar a torta em pé e, em toda a volta, colocar canudos feitos com ± 180 g de *Belcolade Selection Âmbar CT*.
Amarrar os canudos com uma fita natalícia.
Por cima colocar ± 30 g de *Ambiente* previamente batido e colocar uma vela pequena no interior.
Peso da peça: ± 725 g.





VERRINE DE FESTA

Ingredientes

MOUSSE BRANCA

Chantypak (fervido)	150 g
Belcolade Blanc Selection	200 g
Deli Cheesecake	100 g
Chantypak (batido)	500 g

Modo de Operar

BISCUIT CHOCOLATE

Colocar o Chantypak a ferver.

Verter sobre o Belcolade Blanc Selection e mexer até ficar cremoso.

Juntar o Deli Cheesecake.

Deixar arrefecer e adicionar o Chantypak ligeiramente batido.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Colocar \pm 10 g de Muesli de chocolate no fundo do copo.

Colocar um pouco de Mousse Branca, sobrepor \pm 50 g de Topfil

Origens Ginja d'Óbidos e finalizar com a restante Mousse Branca (num total de \pm 100 g de mousse por copo).

Decorar como na foto.

Peso da peça: \pm 160 g.

