

* RECEITUÁRIO DE *

Natal

— 2020 —







Índice

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 4 Árvore Mágica | 11 Pai Natal |
| 5 Bavaroise Aldeia de Natal | 12 Pinheiro Natividade |
| 6 Bolo de Chocolate | 13 Tarte de Natal |
| 7 Cakes Festivos | 14 Tronco de Chocolate |
| 8 Centro de Sonho | 15 Tronco de Café |
| 9 Coroa da Consoada | 16 Tronco Mousse de Estrelas |
| 10 Gallet de Amêndoa | 17 Vela de Neve |

Árvore Mágica

Ingredientes

Cake Lima-Limão

Tegral Satin Muffin Lima-Limão.....	1.250 g
Ovos.....	525 g
Óleo.....	375 g
Água	280 g
Leite	280 g

Modo de Operar

Cake Lima-Limão

- Bater todos os ingredientes com a raquete durante 3 minutos em velocidade moderada.
- Colocar 1.300 g de batido por tabuleiro de 75x45 cm, x 2 tabuleiros.
- Temperatura do forno: $\pm 250^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 5 minutos.
- Reservar.

Cake de Cenoura

Tegral Satin Cake Cenoura.....	625 g
Ovos.....	260 g
Óleo.....	187 g
Água	110 g
Leite	110 g

Cake de Cenoura

- Bater todos os ingredientes com a raquete durante 3 minutos em velocidade moderada.
- Colocar 1.300 g de batido num tabuleiro de 75x45 cm.
- Temperatura do forno: $\pm 250^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 5 minutos.
- Reservar.

Gelatinado de Frutos Vermelhos

Starfruit Frutos Vermelhos.....	1.500 g
Topfil Framboesa	1.500 g
Gelatina em folha.....	60 g

Gelatinado de Frutos Vermelhos

- Demolhar a gelatina em água fria.
- Ferver o Starfruit Frutos Vermelhos.
- Adicionar as folhas de gelatina demolhadas e escorridas.
- Misturar o Topfil Framboesa e mexer.
- Dispor em dois tabuleiros de 75x45 cm forrados com plástico.
- Congelar.

Montagem / Decoração

- Barrar uma pasta de *Cake Lima-Limão* com 250 g de *Topfil Framboesa*.
- Sobrepor o *Gelatinado de Frutos Vermelhos* congelado.
- Barrar o mesmo com 250 g de *Topfil Framboesa* e sobrepor uma pasta de *Cake de Cenoura*.
- Barrar com 250 g de *Topfil Framboesa* e sobrepor outro *Gelatinado de Frutos Vermelhos* congelado.
- Barrar o mesmo com 250 g de *Topfil Framboesa* e finalizar com uma pasta de *Cake Lima-Limão*.
- Cortar em triângulos (± 80 g cada peça).
- Num acetato, fazer triângulos com *Belcolade Blanc Selection* temperado e misturado com *Corante Lipossolúvel Verde* (± 12 g cada peça).
- Colar os triângulos de chocolate com *Belcolade Blanc Selection* e colocar o triângulo em pé.
- Decorar como na fotografia.



Bavaroise Aldeia de Natal

Ingredientes

Cake Lima-Limão

Tégral Satin Muffin Lima-Limão.....	1.000 g
Ovos.....	350 g
Óleo.....	300 g
Água.....	225 g
Leite.....	225 g

Mousse de Chocolate

Chantypak (1).....	250 g
Massa de gelatina.....	25 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73.....	75 g
Deli Cheesecake.....	75 g
Chantypak (batido).....	250 g

Cheesecake Cozido

Deli Cheesecake.....	200 g
----------------------	-------

Modo de Operar

Cake Lima-Limão

- Bater todos os ingredientes com a raquete durante 3 minutos em velocidade moderada.
- Colocar 1.300 g de batido por tabuleiro de 75x45 cm.
- Temperatura do forno: $\pm 250^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 5 minutos.
- Reservar.

Mousse de Chocolate

- Ferver o Chantypak (1).
- Juntar a massa de Gelatina.
- Verter sobre o Belcolade Origins Noir Vietnam 73 e mexer. Adicionar o Deli Cheesecake e mexer bem.
- Envolver o Chantypak (batido).

Cheesecake Cozido

- Colocar 200 g de Deli Cheesecake num aro de $\varnothing 14$ cm, com a ajuda de um saco pasteleiro.
- Temperatura do forno: $\pm 170^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 25 minutos.
- Reservar na congelação.

Montagem / Decoração

- Cortar dois discos de *Cake Lima-Limão* com $\varnothing 14$ cm.
- Barrar um com Deli Citron e sobrepor o disco de *Cheesecake Cozido* congelado.
- Barrar com Deli Citron e sobrepor outro disco de *Cake Lima-Limão*.
- Reservar a montagem.
- Colocar a *Mousse de Chocolate* a 60% do molde de silicone e, seguidamente, colocar a montagem anterior lá dentro.
- Congelar.
- Cobrir o semi-frio com ± 100 g de Miroir Glassage Chocolat Noir a 35°C .
- De seguida, salpicar com Corante Bronze Purpurina misturado com álcool.
- Colocar a filigrana e a cinta previamente elaborados com Belcolade Noir Selection.

Obs: Cada semi-frio leva ± 100 g de *Cake de Lima-Limão* / ± 100 g de Deli Citron / ± 400 g *Mousse de Chocolate* / ± 100 g peça de chocolate com Belcolade Noir Selection.



Bolo de Chocolate

Ingredientes

Cake de Chocolate

Tegral Satin Cake Chocolate	1.000 g
Óleo	300 g
Ovos	350 g
Água	225 g

Modo de Operar

Cake de Chocolate

- Bater todos os ingredientes em velocidade média, durante $\pm$ 4 minutos.
- Colocar 400 g em cada forma de Ø14 cm, previamente untadas com Puralix.
- Temperatura do forno: $\pm$ 160°C.
- Tempo de cozedura: $\pm$ 50 minutos.

Bolachas

Tegral Satin Cake Chocolate	625 g
Farinha	625 g
Margarina Aristo Bolo Rei	500 g
Ovos	100 g

Bolachas

- Amassar até obter uma massa homogênea.
- Laminar a 2 mm de espessura.
- Cortar bolachas com um cortante de Ø 40 mm.
- Temperatura do forno: $\pm$ 180°C.
- Tempo de cozedura: $\pm$ 10 minutos.
- Depois de frias, rechear as bolachas com Deli Caramelo.
- (Cada bolacha leva $\pm$ 6 g de massa e $\pm$ 3 g de recheio. Aplicam-se 4 por bolo).

Cobertura

Decolux	500 g
Coverlux White	50 g
Bolacha ralada	25 g

Cobertura

- Fundir o Coverlux White a 35°C, no micro-ondas.
- Juntar os restantes ingredientes e bater tudo com raquete até obter um creme homogêneo.

Marshmallows

Açúcar	140 g
Glucose	120 g
Trimoline	140 g
Massa de gelatina	100 g
Claros	240 g

Marshmallows

- Ferver o açúcar, o Trimoline e a Glucose.
- Colocar as claras a bater e, quando começar a esbranquiçar, colocar em fio o xarope de açúcar.
- Deixar bater mais um pouco em velocidade máxima.
- Colocar a massa de gelatina previamente derretida.
- Bater até arrefecer.

Montagem / Decoração

- Abrir dois entremeios de Cake em 3 partes.
- Rechear o primeiro disco com 50 g de Pralicroc e o segundo com 50 g de Deli Caramelo.
- Repetir no outro entremeio.
- Sobrepor os dois entremeios, unindo os dois com 50 g de Pralicroc.
- Barrar com 250 g de Cobertura.
- Aplicar no topo 60 g de Decorcrem Dark a 30°C, de forma a escorrer.
- Decorar como na foto ($\pm$ 30 g de Marshmallows e 20 g de Pasta de Açúcar Branca).



Cakes Festivos

Ingredientes

Base 1

Tegral Satin Cake Chocolate	1.000 g
Óleo.....	300 g
Ovos.....	350 g
Água	225 g

Modo de Operar

Base 1

- Bater todos os ingredientes, durante 4 minutos, em velocidade média.
- Colocar 300 g em cada forma, e levar a cozer.
- Tempo de cozedura: ± 30 minutos.
- Temperatura do forno: 180°C.

Base 2

Tegral Satin Muffin Lima Limão	1.000 g
Óleo.....	300 g
Ovos.....	350 g
Água	225 g

Base 2

- Bater todos os ingredientes, durante 4 minutos, em velocidade média.
- Colocar 300 g em cada forma, e levar a cozer.
- Tempo de cozedura: ± 30 minutos.
- Temperatura do forno: 180°C.

Base 3

Tegral Satin Cake Noz.....	1.000 g
Óleo.....	300 g
Ovos.....	200 g
Água	200 g

Base 3

- Bater todos os ingredientes, durante 4 minutos, em velocidade média.
- Colocar 300 g em cada forma, e levar a cozer.
- Tempo de cozedura: ± 30 minutos.
- Temperatura do forno: 180°C.

Base 4

Tegral Satin Savoury.....	1.000 g
Óleo.....	400 g
Água	400 g
Ovos	400 g
Cebola.....	1 uni
Alho	1 dente
Azeite.....	50 g

Base 4

- Refogar a cebola e o dente de alho no azeite.
- Mexer todos os ingredientes com a raquete em velocidade média, durante aproximadamente 4 minutos.
- Envolver 1 kg de carnes fumadas cortadas em cubos.
- Colocar 300 g em cada forma, e levar a cozer.
- Tempo de cozedura: ± 30 minutos.
- Temperatura do forno: 180°C.



Centro de Sonho

Ingredientes

Tegral Sonhos	1.000 g
Água	1.400 g
Ovos	100 g

Modo de Operar

- Pré aquecer a fritadeira a 180°C.
- Colocar a fritar bolas com 20g de massa.
- Tempo de fritura: ±9 minutos.

Montagem / Decoração

- Depois de fritos, passar os sonhos por açúcar e canela e rechear a gosto.
- Sugestões de recheio: Fruitfil Morango, Fruitfil Maçã & Canela, Fruitfil Abóbora, Fruitfil Frutos Vermelhos, Fruitfil Maracujá.
- Dispor os sonhos em círculos, colocando uma fila por cima e decorar como na fotografia.





Coroa da Consoada ★

Ingredientes

Base de Amêndoa

Amêndoa Palitada.....	200 g
Açúcar.....	50 g
Claras.....	20 g

Base

Carat Cakau Milk.....	500 g
Base de Amêndoa.....	125 g
Arroz tufado.....	125 g

Macarons

Pastis' Macaron Extra.....	1.000 g
Água (45 a 50°C).....	195 g
Corante verde em pasta.....	5 g

Modo de Operar

Base de Amêndoa

- Envolver todos os ingredientes.
- Levar ao forno a 200°C até ficar torrada..

Base

- Fundir o Carat Cakau Milk a 40°C, no micro-ondas.
- Juntar os restantes ingredientes ± à mesma temperatura.
- Envolver tudo suavemente.
- Colocar um aro de Ø14 cm dentro de outro com Ø24 cm
- E encher a parte que forma um anel, com a **Base** (± 350 g).
- Deixar cristalizar e reservar.

Macarons

- Colocar a bater com raquete durante 5 minutos em velocidade máxima.
- Tender, com ajuda de um saco pasteleiro, peças com 5 g cada em cima de tapetes de flexipan.
- Cozer em tabuleiro duplo.
- Temperatura do forno: ± 145°C.
- Tempo de cozedura: ± 22 minutos.
- Deixar arrefecer em cima de uma rede.
- (Rentabilidade: ±170 macarrons).

Ganache Negra

Chantypak.....	500 g
Trimoline.....	50 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73%.....	350 g

Macarons

- Colocar a ferver o Chantypak com o Trimoline.
- Verter sobre o Belcolade Origins Vietnam 73%, aos poucos, mexendo sempre.
- Passar a varinha mágica.
- Deixar arrefecer.
- (Aplicação: ± 5 g para cada macarron).
- (Rentabilidade: ±170 macarrons).

Montagem / Decoração ★

- Depois da **Ganache Negra** estabilizada e os **Macarons** frios, rechear e colar.
- Dispor os **Macarons** (± 28) em cima da Base reservada, como está na fotografia.
- Decorar com azevinhos feitos em **Pasta de Açúcar Verde** e umas bolas brancas e vermelhas, também feitas com pasta de açúcar (± 50 g/cada).

Gallet de Amêndoa

Ingredientes

Massa Folhada

Farinha.....	2.000 g
Açúcar.....	100 g
Sal.....	40 g
Ovos.....	100 g
Água.....	750 g
Margarina Aristo Croissant.....	750 g

Modo de Operar

Massa Folhada

- Amassar todos os ingredientes, até obter uma massa homogênea.
- Tempo de repouso em bloco: $\pm$ 10 minutos.
- Abrir o patão.
- Colocar 750 g de Margarina Aristo Croissant e fechar a massa.
- Dar 3 voltas em livro e laminar a massa a 2 mm de espessura.
- Cortar no formato desejado.
- Picar a massa.

Recheio de Amêndoa

Tegral Amêndoa Integral.....	1.000 g
Farinha.....	200 g
Margarina Aristo Bolo Rei.....	450 g
Gemas.....	80 g
Ovos.....	200 g
Canela em Pó.....	5 g

Recheio de Amêndoa

- Bater todos os ingredientes, exceto os ovos.
- Depois de ligar a massa, colocar os ovos aos poucos.
- Deixar uma massa homogênea.

Crumble

Tegral Amêndoa Integral.....	250 g
Farinha.....	125 g
Margarina Aristo Bolo Rei.....	100 g
Canela em Pó.....	3 g

Crumble

- Envolver todos os ingredientes, até ficar em pedaços.

Montagem / Decoração

- Recheiar um disco da **Massa Folhada** com o **Recheio de Amêndoa**.
- Sobrepor o outro disco e pintar com ovo.
- Colocar o **Crumble** por cima ($\pm$ 60 g por peça).
- Temperatura do forno: $\pm$ 200°C lar / $\pm$ 180°C teto.
- Tempo de cozedura: $\pm$ 35 minutos.
- Deixar arrefecer.
- Decorar com peças feitas em **Pasta de Açúcar branca** ou glacê.

Obs: Para cada peça são necessários $\pm$ 300 g de **Massa Folhada** e 200 g de **Recheio de Amêndoa**.





Pai Natal

Ingredientes

Base

Tegral Satin Cake Noz.....	1.000 g
Óleo.....	200 g
Ovos.....	300 g
Água	200 g

Modo de Operar

Base

- Bater todos os ingredientes, durante 4 minutos em velocidade média.
- Colocar 650 g em cada forma de Ø16 cm, previamente untadas com Puralix.
- Temperatura do forno: $\pm 160^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 50 minutos.

Montagem / Decoração

- Abrir um entremeio em 3 partes
- Rechear com Pralicrac Caramelo Salgado (± 120 g no total).
- Barrar com 80 g de Decolux.

- Forrar com Pasta de Açúcar Branca a 2 mm de espessura (± 150 g).
- Cortar e moldar as peças necessárias em Pasta de Açúcar (± 200 g).
- Montar e decorar como na foto.

Pinheiro Natividade

Ingredientes

Base de Amêndoa

Amêndoa Palitada.....	200 g
Açúcar.....	50 g
Claras	20 g

Modo de Operar

Base de Amêndoa

- Envolver todos os ingredientes.
- Levar ao forno a 200°C até ficar torrada.

Base

Carat Cakau Milk	1.000 g
Base de Amêndoa	250 g
Arroz tufado.....	250 g

Base

- Fundir o Carat Cakau Milk a 40°C no micro-ondas.
- Juntar os restantes ingredientes $\pm$ à mesma temperatura.
- Envolver tudo suavemente.
- Cada árvore terá $\pm$ 850 g de Base.

Montagem / Decoração

- Fazer estrelas à mão, com vários tamanhos e duas peças de cada tamanho.
- Deixar cristalizar as peças.
- Começar a colar com Carat Cakau Milk ($\pm$ 100 g/total) derretido, das duas peças maiores até às duas mais pequenas.
- Polvilhar com Surfin ($\pm$ 20 g).





Tarte de Natal

Ingredientes

Base de Bolacha

Tegral Cookie	1.000 g
Margarina Aristo Bolo Rei	300 g
Ovos	100 g

Modo de Operar

Base de Bolacha

- Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Laminar a massa em placas com 3 mm de espessura.
- Forrar uma tarteira (± 300 g/cada) e congelar.
- De seguida levar ao forno.
- Temperatura do forno: $\pm 200^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 10 minutos.

Base Biscuit

Tegral Biscuit 4x4 Chocolate	1.000 g
Ovos	750 g
Claros	250 g
Água	250 g

Base Biscuit

- Bater todos os ingredientes, exceto a água, durante ± 10 minutos em velocidade máxima.
- Colocar a água e bater mais dois minutos à mesma velocidade.
- Colocar 1.200 g em cada tabuleiro de 75x45 cm, previamente forrados com papel siliconizado.
- Temperatura do forno: $\pm 220^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 8 minutos.

Ganache Negra

Chantypak	500 g
Trimoline	50 g
Belcolade Origins Vietnam 73%	400 g

Ganache Negra

- Colocar a ferver o Chantypak com o Trimoline.
- Verter sobre o Belcolade Origins Vietnam 73%, aos poucos, mexendo sempre.
- Passar a varinha mágica.
- Deixar arrefecer

Montagem / Decoração

- Colocar um pouco de **Ganache Negra** no fundo da Base de Bolacha cozida, de modo a cobrir o fundo da mesma (± 70 g).
- Cortar um disco de **Base Biscuit** (± 100 g) e colocar por cima.
- Com a ajuda de um saco pasteleiro, aplicar por cima ± 170 g de Topfil Framboesa.

- Finalizar com ± 300 g de **Ganache Negra**.
- Deixar estabilizar.
- Decorar como na fotografia, com bolachas feitas com a receita da **Base de Bolacha** e com o formato de flocos de neve (± 100 g por tarte).

Tronco de Chocolate

Ingredientes

Base

Tegral Biscuit de Chocolate	1.100 g
Ovos	750 g
Claros	350 g
Água	250 g

Modo de Operar

Base

- Bater todos os ingredientes (exceto a água) durante ± 10 minutos em velocidade máxima.
- Colocar a água e bater mais dois minutos à mesma velocidade.
- Colocar 1.200 g em cada tabuleiro de 75x45 cm, previamente forrados com papel siliconizado.
- Temperatura do forno: $\pm 220^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 8 minutos.

Creme de Chocolate

Trufex	1.000 g
Praliné à L'Ancienne	200 g

Creme de Chocolate

- Envolver os dois ingredientes.

Montagem / Decoração

- Rechear cada pasta de *Base de Chocolate* com ± 700 g de *Creme de Chocolate*.
- Enrolar.
- Cobrir cada rolo com ± 700 g de *Creme de Chocolate*.
- Dividir o rolo em 3 peças com ± 24 cm /cada.
- Decorar o topo do tronco com *Chococurls* (± 100 g para cada tronco).
- Utilizando um saco pasteleiro com uma boquilha frisada, tapar as laterais do tronco com o mesmo creme.
- Decorar como na foto.

Obs: Rentabilidade para 6 troncos.





Tronco de Café

Ingredientes

Base de Café

Tegral Biscuit Café.....	1.050 g
Ovos.....	800 g
Claras.....	300 g
Água.....	250 g

Modo de Operar

Base de Café

- Bater todos os ingredientes, exceto a água, durante ± 10 minutos em velocidade máxima.
- Colocar a água e bater mais dois minutos à mesma velocidade.
- Colocar 1.200 g em cada tabuleiro de 75x45 cm, previamente forrados com papel siliconizado.
- Temperatura do forno: $\pm 220^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 8 minutos.

Base de Bolacha

Tegral Cookie.....	1.000 g
Margarina Aristo Bolo Rei.....	300 g
Ovos.....	100 g

Base de Bolacha

- Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Laminar a massa em placas com 2 mm de espessura.
- Temperatura do forno: $\pm 180^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 12 minutos.
- À saída do forno, cortar em tiras finas e onduladas (ver foto).
- Deixar arrefecer.

Montagem / Decoração

- Recheiar cada pasta de *Base de Café* com ± 700 g de Deli Caramelo.
 - Enrolar.
 - Cobrir cada rolo com ± 600 g de Trufex.
 - Dispor as tiras de *Base de Bolacha* por cima (± 150 g por cada tronco).
 - Fazer umas pinhas em Belcolade Lait Selection (± 25 g para cada tronco).
 - Decorar como na foto.
- Obs: Rentabilidade para 6 troncos.



Tronco Mousse de Estrelas ★

Ingredientes

Cake de Chocolate

Teg Satin Cake Chocolate.....	1.000 g
Ovos.....	350 g
Óleo.....	300 g
Água.....	225 g
Leite.....	225 g

Modo de Operar

Cake de Chocolate

- Bater todos os ingredientes com a raquete durante 3 minutos em velocidade moderada.
- Colocar 1.300 g de batido por tabuleiro 75x45 cm.
- Temperatura do forno: $\pm 250^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 5 minutos.
- Reservar.

Mousse de Chocolate

Leite.....	1.600 g
Gemas.....	800 g
Massa de gelatina.....	320 g
Belcolade Noir Selection.....	2.400 g
Leite condensado.....	800 g
Chantypak (batido).....	2.000 g

Mousse de Chocolate

- Ferver o leite e o leite condensado.
- Verter em fio sobre as gemas.
- Juntar a massa de gelatina.
- Adicionar o Belcolade Noir Selection e mexer.
- Envolver o Chantypak batido.

Montagem / Decoração ★

- Barrar uma pasta de *Cake de Chocolate* com Pralirac Caramelo Salgado e sobrepor outra pasta de *Cake de Chocolate*.
- Barrar com Fruitfil Maracujá e finalizar com outra pasta de *Cake de Chocolate*.
- Cortar peças com um tamanho ligeiramente inferior ao molde a trabalhar, e reservar.
- Encher 60% do molde de silicone do formato oval, com a *Mousse de Chocolate*.

- Colocar a montagem dentro.
 - Congelar.
 - Pintar com Spray Efeito Veludo Vermelho à temperatura ambiente.
 - Decorar com estrelas feitas em Belcolade Noir Selection e Belcolade Blanc Selection (± 25 g total estrelas/tronco).
- Obs: Cada bolo leva ± 150 g de *Cake de Chocolate* / 50 g de Fruitfil Maracujá / 50 g Pralirac Caramelo Salgado / 600 g de *Mousse de Chocolate*.



Vela de Neve

Ingredientes

Base de Bolacha

Tegral Cookie	1.000 g
Margarina Aristo Bolo Rei	300 g
Ovos.....	100 g

Modo de Operar

Base de Bolacha

- Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Laminar a massa em placas com 2 mm de espessura.
- Temperatura do forno: $\pm 180^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 12 minutos.
- Depois de fria, partir em pedaços

Montagem / Decoração

- Fazer rolos com folha de acetato.
- Colocar dentro de formas de bolo de arroz.
- Misturar 1,5 kg de Belcolade Blanc Selection (previamente temperado) com 1.000 g de pedaços de bolacha.
- Colocar a quantidade desejada dentro dos rolos de acetatos.
- Antes de cristalizar o chocolate, colocar uma vela no meio da peça.

- Deixar cristalizar as peças.
- Retirar o acetado.
- Pintar as laterais com uma mistura de Corante em pó efeito purpurina ouro com álcool.
- Dispor como na fotografia.

Obs: Cada conjunto de velas pesa ± 1000 g.







*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