



Receitas

- *Trufa coco*
- *Trufa alperce e sultanas*
- *Bombom caramelo e maracujá*
- *Bombom Ancienne*
- *Bombom Universo*
- *Bombom Baileys*
- *Barra Belcolade*
- *Bombom limão*
- *Bombom Caramelo e Café*
- *Bolo Dourado*
- *Bolo Éden*
- *Jardim de Chocolate*
- *Semifrio de Baunilha*

Trufa Coco



Ganache

Coco Ralado	500g
Água (1)	200g
Açúcar	500g
Água (2)	150g
Glucose	50g

Modo de operar:

Ferver a água (1) e esquentar o coco.
Ferver a água (2) com o açúcar. Quando levantar fervura aplicar a **Glucose** e deixar atingir os 120°C.
De seguida juntar ao primeiro preparado.

Montagem / Decoração:

Bolear unidades de 8 a 10 gramas, deixar estabilizar.

Introduzir um palito na trufa, banhar em **Carat Cakau Bitter** fundido a 30°C e deixar estatizar virado ao contrário.

Passar o meio exterior da trufa em **Carat Cakau Bitter** e de seguida passar em **Coco Ralado**.

Retirar o palito.

Trufa Alperce e Sultana



Ganache

Nata 35%	180g
Mel	80g
Belcolade Selection Noir	620g
Rum	80g
Alperce Seco	140g
Sultanas	140g
Manteiga	100g

Modo de operar:

Ferver a **Nata 35%** juntamente com o mel. Após ferver, adicionar o rum.
Verter sobre o **Belcolade Selection Noir**, mexer até ficar homogéneo. Passar a varinha.
Adicionar a manteiga aos 30°C.
Adicionar o alperce e as sultanas, em pedaços.

Montagem / Decoração:

Bolear unidades de 8 a 10 gramas, deixar estabilizar.
Passar a trufa em **Puravita Grains** previamente frito temperado com sal.

Bombom Caramelo e Maracujá



Caramelo Seco

Açúcar	300g
Glucose	30g

Modo de operar:

Levar o açúcar e a **Glucose** ao lume até atingir o ponto caramelo.
Verter sobre um tapete flexipan e deixar cristalizar.

Ganache Maracujá e Caramelo

Starfruit Maracujá	150g
Glucose	15g
Açúcar	125g
Água	40g
Belcolade Selection Lait	300g
Manteiga	40g
Caramelo Seco	50g
Palicroc Caramelo Salgado	100g

Modo de operar:

Ferver o **Starfruit Maracujá** com a **Glucose**.
Fazer um caramelo com o açúcar e com a água.
Juntar os dois.
Verter o preparado quente sobre o **Belcolade Selection Lait**.
Deixar baixar até aos 35°C adicionar a manteiga. Passar a varinha.
Incorporar o caramelo seco picado finamente e o **Palicroc Caramelo Salgado**.
Deixar estabilizar.

Montagem / Decoração:

Depois da Ganache estabilizada durante 24h, barrar com uma camada muito fina o topo com **Belcolade Selection Lait** “temperado”.
Cortar em peças pequenas com a guitarra.
Com ajuda de um saco de pasteleiro com boquilha lisa, fazer um risco com **Deli Caramelo**, deixar estabilizar.
Banhar com **Belcolade Selection Lait** “temperado”.

Bombom Ancienne



Ganache L'Ancienne

Belcolade Selection Lait	700g
Praliné á l'Ancienne	250g
Nata 35%	320g
Manteiga de cacau	80g
Trimoline	35g
Manteiga	80g

Modo de operar:

Ferver a **Nata 35%**, com o **Trimoline**.
Verter sobre a **Manteiga de Cacau**, mexer, juntar o **Belcolade Selection Lait** e voltar a mexer.
Adicionar o **Praliné á l'Ancienne**, passar a varinha mágica.
Deixar arrefecer até aos 35°C.
Juntar a manteiga e envolver até ficar homogéneo.

Montagem / Decoração:

Depois da Ganache estabilizada as 24h, barrar com uma camada muito fina a base e o topo com **Belcolade Selection Lait** “temperado”.

Cortar em peças pequenas com a guitarra.

Banhar com **Belcolade Selection Noir** “temperado”.

Tender uma pequena gota de **Belcolade Selection Lait** e **Belcolade Selection Blanc**, com o auxílio de um aerógrafo soprar suavemente sobre as gotas.

Bombom Universo



Crocante Framboesa

<u>Belcolade Selection Blanc</u>	<u>100g</u>
<u>Pralirac Framboesa</u>	<u>100g</u>

Ganache Frutos Vermelhos

<u>Starfruit Frutos Vermelhos</u>	<u>250g</u>
<u>Nata 35%</u>	<u>50g</u>
<u>Trimoline</u>	<u>45g</u>
<u>Belcolade Selection Noir</u>	<u>300g</u>
<u>Manteiga</u>	<u>50g</u>
<u>Manteiga Cacau</u>	<u>40g</u>

Modo de operar:

Aquecer o **Pralirac Framboesa** a 28°C e adicionar o **Belcolade Selection Blanc** previamente temperado. Verter sobre dois plásticos, esticar fino e cortar. Deixar estabilizar e reservar.

Modo de operar:

Ferver o **Starfruit Frutos Vermelhos**, com a **Nata 35%** e o **Trimoline**. Verter sobre o **Belcolade Selection Noir** e a **Manteiga de Cacau**. Mexer até ficar homogéneo, juntar a manteiga a 35°C e passar a varinha mágica. Deixar estabilizar.

Montagem / Decoração:

Pintar com manteiga de cacau, com pincel em espiral, começar por cima até ao centro.

Pintar com as seguintes cores: branco, roxo, turquesa (verde + azul), rosa metálico (rosa + purpurina metálica), azul e finalizar com branco (este só se pinta metade do molde de fora para dentro).

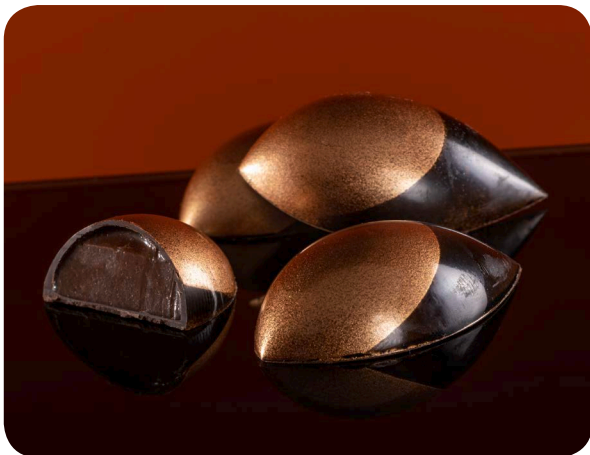
Encamisar o molde com **Belcolade Selection Blanc**, deixar cristalizar.

Colocar a ganache de frutos vermelhos.

Introduzir o mini disco de crocante de framboesa, deixar estabilizar.

Finalizar, fechando o molde com **Belcolade Selection Blanc** “temperado”.

Bombom Baileys



Ganache Caramelo e Baileys

Açúcar	200g
Baileys	30g
Glucose	35g
Natas 35%	125g
Manteiga	20g
Belcolade Selection Lait	200g
Belcolade Selection Noir	50g

Modo de operar:

Juntar o açúcar e a Glucose até fazer ponto caramelo. Adicionar a Nata 35% e o Baileys, verter sobre o Belcolade Selection Lait e o Belcolade Selection Noir, deixar arrefecer até 30°C e adicionar a manteiga. Passar na varinha.

Montagem / Decoração:

- Pintar meio molde com purpurina bronze metálico.
- Encamisar com **Belcolade Selection Noir**, deixar cristalizar.
- Encher o molde com a ganache de caramelo e baileys, deixar estabilizar.
- Fechar o molde com **Belcolade Selection Noir**.

Barra Belcolade



Ganache

Natas 35%	150g
Belcolade Selection Lait	250g
Manteiga de Amendoim	125g

Modo de operar:

Ferver a Nata 35%.

Verter sobre o Belcolade Selection Lait, deixar arrefecer até 30°C e adicionar a manteiga de amendoim.

Montagem / Decoração:

Pintar molde com purpurina bronze metálico.

Encamisar com **Belcolade Selection Noir** e deixar cristalizar.

Introduzir amendoins caramelizados salgados no interior da barra e encher o molde com a ganache de amendoim. Deixar estabilizar.

Fechar o molde com **Belcolade Selection Noir**.

Bombom Limão



Ganache Vietnam

Nata 35%	500g
Trimoline	50g
Belcolade Origins Vietnam 73	350g

Modo de operar:

Ferver a **Nata 35%** e o **Trimoline**, verter sobre o **Belcolade Origins Vietnam 73**, mexer até ficar homogêneo e passar a varinha mágica.
Deixar estabilizar.

Montagem / Decoração:

Encamisar o molde com **Belcolade Selection Blanc**, deixar cristalizar.

Encher com um pouco de **Deli Citron**.

Colocar a ganache Vietnam, deixar estabilizar.

Finalizar, fechando o molde com **Belcolade Selection Blanc**, “temperado”.

Pintar o Bombom com efeito veludo (amarelo).

Bombom Caramelo e Café



Ganache Caramelo e Café

Nata 35%	250g
Trimoline	50g
Classic Moka	50g
Belcolade Selection Noir	200g
Pralicrac Caramelo Salgado	250g
Pralicrac Caramelo Salgado	150g

Modo de operar:

Ferver a Nata 35% com o Classic Moka e o Trimoline, verter sobre o Belcolade Selection Noir e o Belcolade Selection Lait. Mexer até ficar homogêneo e passar a varinha mágica. Adicionar o Pralicrac Caramelo Salgado. Deixar estabilizar.

Montagem / Decoração:

Pintar o molde com as seguintes cores, branco, amarelo + preto e finalizar com preto.
Encamisar o molde com **Belcolade Selection Blanc**, deixar cristalizar.
Colocar a ganache caramelo e café, deixar estabilizar.
Finalizar fechando o molde com **Belcolade Selection Blanc** “temperado”.

Bolo Dourado



Cake de Red Velvet

<u>Tegral Satin Cake Red Velvet</u>	<u>1000g</u>
<u>Ovos</u>	<u>350g</u>
<u>Óleo</u>	<u>300g</u>
<u>Água</u>	<u>225g</u>

Modo de operar:

Misturar muito bem todos os ingredientes com uma raquete.
Colocar 400g de massa, dentro de formas com Ø14cm. Cozer.
Temperatura 160°C.
Tempo ±35 minutos.

Trufa de Chocolate

<u>Trufex Dark</u>	<u>600g</u>
<u>Decorcrem Dark</u>	<u>200g</u>

Modo de operar:

Bater os dois ingredientes.
Reservar.

Montagem / Decoração:

Abrir o bolo em duas parte iguais, rechear com **Pralicrac de Framboesa**.

Sobrepor um bolo em cima de outro, unindo o meio com **Pralicrac de Framboesa**.

Barrar o bolo com a Trufa de Chocolate. Levar ao frio para estabilizar.

Fazer uma cinta em **Belcolade Selection White**, pintada a corante ouro purpurina.

Cintar o bolo com a filigrana, encher a superfície com **Miroir Glassage Noir** a 35°C, e decorar com uma flor feita em **Belcolade Selection White**.

Bolo Édén



Cake de Chocolate

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

Modo de operar:

Misturar muito bem todos os ingredientes. Com uma raquete.
Colocar 400g de massa, dentro de formas com Ø14cm. Cozer.
Temperatura 160°C
Tempo ±35 minutos

Trufa de Chocolate

Trufex Dark	600g
Decorcrem Dark	200g

Modo de operar:

Bater os dois ingredientes.
Reservar.

Montagem / Decoração:

Abrir o bolo em duas parte iguais, rechear com **Pralicrac Caramelo Salgado e Flor de sal**.

Sobrepor um bolo em cima de outro, unindo o meio com **Pralicrac Caramelo Salgado e Flor de sal**.

Barrar o bolo com a Trufa de Chocolate. Levar ao frio para estabilizar.

Decorar com nenúfares feitos em **Belcolade Selection Blanc**, em balões.

Pintar com **Manteiga de Cacau** colorida a verde, a 30°C.

Jardim de Chocolate



Montagem / Decoração:

Depois do cake de chocolate frio.
Fazer bolas com a ajuda de um saco pasteleiro e uma boquilha lisa.
Decorar como na fotografia.

Cake de Chocolate

<u>Tegral Satin Moist Cake Chocolate</u>	625g
<u>Margarina Aristo Bolo rei</u>	500g
<u>Farinha</u>	625g
<u>Ovos</u>	100g

Cheese Chocolate

<u>Deli Cheesecake</u>	750g
<u>Belcolade Selection Noir</u>	150g

Ganeche Montada

<u>Belcolade Selection Blanc</u>	400g
<u>Belcolade Selection Noir</u>	200g
<u>Chantypak</u>	500g

Modo de operar:

Misturar muito bem todos os ingredientes. Com uma raquete.
Laminar a massa a 3mm de espessura, cortar com um aro oval, com 4cm de altura. Colocar pepitas de **Belcolade Selection Grains**, por cima.
Reservar.

Modo de operar:

Fundir o **Belcolade Selection Noir**, misturar com o **Deli Cheesecake** à temperatura ambiente.
Encher o molde reservado. Fornear.
Temperatura 160°C.
Tempo ±50 minutos.

Modo de operar:

Fundir os **Belcolades**.
Envolver com o **Chantypak** previamente batido.
Reservar 24h em frio.

Semifrio de Baunilha



Montagem / Decoração:

Cortar 1 disco Ø14cm de *cake chocolate*. Barrar com **Pralicrac Framboesa** e reservar.

Encher de *mousse de baunilha* até 50% do aro de Ø18cm, previamente forrado com película.

Colocar por cima da *mousse de baunilha* o disco de *cremy de baunilha* colado ao do *gelatinado de frutos vermelhos*, colocar mais um pouco de *mousse de baunilha* e finalizar com o *cake de chocolate* reservado.

Levar a congelar.

Cobrir com a **Miroir Glassage White**, a 35°C. Decorar como na foto.

Cake de Chocolate

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

Gelatinado Frutos Vermelhos

Starfruit Frutos Vermelhos	250g
Topfil Framboesa	250g
Gelatina em folha	8g

Cremy Baunilha

Nata 35%	250g
Leite	250g
Gemas	120g
Belcolade Selection Blanc	150g
Massa gelatina	65g
Vagem baunilha	1uni

Mousse de Baunilha

Cremy baunilha	500g
Massa gelatina	60g
Nata 35% batida	500g

Modo de operar:

Misturar muito bem todos os ingredientes.

Colocar num tabuleiro previamente forrado com papel siliconizado 75x45cm, 1300g de massa.

Temperatura do forno: ± 250°C.

Tempo de cozedura: ± 5 minutos.

Modo de operar:

Colocar a gelatina em água fria.

Ferver o **Starfruit Frutos Vermelhos**, juntar a gelatina escorrida.

E misturar o **Topfil Framboesa**.

Colocar em tapetes com Ø14cm. Levar a congelar.

Modo de operar:

Abrir a vagem de baunilha ao meio, colocar no leite e na **Nata 35%**. Levar a ferver.

Verter sobre as gemas e levar a cozer até aos 80°C.

Colocar a massa de gelatina, verter tudo sobre o **Belcolade Selection Blanc**. Colocar em tapetes com Ø14cm.

Levar a congelar.

Modo de operar:

Fundir a massa de gelatina e juntar ao **cremy de Baunilha**, arrefecer o preparado aos 30°C, e envolver a **Nata 35%**.

Para mais
informações
consulte o nosso:

SITE



CANAL YOUTUBE



FACEBOOK



www.puratos.pt

1247/1/15
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