

Bolo de Baunilha

Bolo de Cacau



500 G
PREPARADO EM PÓ

LEVE A QUALIDADE PROFISSIONAL para sua casa



Pão Pugliese

✓ Produto completo: Fácil de utilizar
Basta adicionar água à receita.
Não adicionar levedura.



1 KG
PREPARADO EM PÓ



Focaccia



INGREDIENTES

Preparado para pão	1.000 g
Água	±600 g
Batatas cozidas	200 g
Azeite	20 g
Sal	5 g
Tomates	a gosto
Orégãos	a gosto

1. PREPARAÇÃO DA MASSA

- Misturar o preparado com a água, as batatas cozidas, o azeite e o sal.
- Amassar à mão ou com uma batedeira até obter uma textura suave.
- No final da amassadura, a temperatura da massa deverá ter cerca de 25°C.
- Dividir a massa em peças de 200g.
- Cobrir a massa com um pano de cozinha e deixar repousar numa superfície com farinha durante 20 minutos, à temperatura ambiente.
- Estender a massa num tabuleiro untado com azeite.
- Deixar repousar 30 minutos.

2. FERMENTAÇÃO

- Pintar a massa com azeite e pressionar com os dedos dando o aspeto rugoso na massa (conforme foto).
- Colocar os tomates na superfície da massa.
- Deixar repousar entre 30 a 45 minutos.

3. COZEDURA NO FORNO

- Cozer a focaccia durante 15 minutos a 280°C.
- Após retirar do forno, regar com azeite e polvilhar com orégãos a gosto.

Prove e
desfrute!

Sugestões de Receitas



PREPARE EM SUA CASA

PÃO CASEIRO AO ESTILO ITALIANO COM A QUALIDADE PROFISSIONAL



1Kg de produto completo para fazer pão



PÃO ARTESANAL RÚSTICO



FOCACCIA



PIZZA



SÓ NECESSITA ACRESCENTAR ÁGUA

Quer fazer pão, focaccia ou pizza em casa?

Experimente o nosso produto completo para elaborar pão ao estilo italiano em sua casa!



Pão Pugliese



INGREDIENTES

Preparado para pão	1.000 g
Água	±750 g

UTENSÍLIOS

Bacia de plástico
Balança de cozinha
Plástico ou pano de cozinha
Forno

1. PREPARAÇÃO DA MASSA

- Verter o preparado para uma bacia.
- Adicionar lentamente água tédida.
- Juntar $\frac{3}{4}$ da água.
- Adicionar a restante água pouco a pouco até ao final.
- Misturar tudo à mão e amassar.
- Tempo de preparação: 15 minutos.

2. FERMENTAÇÃO

- Colocar a massa numa bacia e cobrir com um plástico ou com um pano de cozinha. Deixar repousar 30 minutos à temperatura ambiente.
- Dividir a massa em 2 peças de 400g cada dando uma forma alongada ou redonda.
- Deixar repousar a massa entre 60 a 90 minutos num tabuleiro coberta com um pano de cozinha

3. COZEDURA NO FORNO

- Pré aquecer o forno a 200°C colocando uma caçarola com tampa ou uma travessa própria de ir ao forno com tampa durante 10 minutos.
- Colocar a massa no recipiente e dar um corte ligeiro na superfície do pão com uma pequena faca, por exemplo, sob a forma de cruz, tapar e levar ao forno.
- Retirar a tampa a meio da cozedura (passado cerca de 20 minutos) e voltar a colocar no forno e deixar até obter a cor desejada.

COM A MÁQUINA DE FAZER PÃO

- Verter 400 ml de água tédida para a cuba da máquina de fazer pão.
- Adicionar 500g do produto.
- Selecionar o programa favorito (mínimo 2h30m).



Pizza



INGREDIENTES

Preparado para pão	1.000 g
Água	±800 g
Azeite	20 g
Sal	3 g

1. PREPARAÇÃO DA MASSA

- Misturar todos os ingredientes numa bacia e juntar a água pouco a pouco.
- Amassar à mão ou com uma batedeira.
- No final de estar amassado, a temperatura da massa deve ser cerca de 24°C.
- Cobrir com um pano de cozinha e deixar repousar 30 minutos à temperatura ambiente.

2. FERMENTAÇÃO

- Dividir a massa e formar bolas de cerca de 350g.
- Colocar as bolas de massa em taças de plástico, polvilhar com farinha e cobrir.
- Deixar repousar a massa 24 horas no frigorífico a 4°C.

3. COZEDURA NO FORNO

- Colocar um pouco de farinha na bancada, esticar a massa dando o formato de pizza. Polvilhar com um pouco mais de farinha e juntar os ingredientes escolhidos.
- Cozer a 250°C durante cerca de +/- 4 minutos (colocando a massa diretamente no fundo do forno).



Quer fazer pão em casa?
Experimente o nosso preparado completo
para pão caseiro e elabore o seu próprio pão.

Este Preparado contém uma farinha especial originária de Itália mais precisamente da região Italiana de Apúlia na ponta da bota Italiana. O Pão de Apúlia é famoso em todos o mundo devido à sua textura, aroma e sabores únicos. Elabore pão, massa para pizza ou focaccias e partilhe com a sua família.

Prove e
desfrute!



PREPARE EM SUA CASA

PÃO CASEIRO AO ESTILO ITALIANO COM A QUALIDADE PROFISSIONAL



PÃO ARTESANAL RÚSTICO



FOCACCIA



PIZZA

Quer fazer pão, focaccia ou pizza em casa?

Experimente o nosso produto completo para elaborar pão ao estilo italiano em sua casa!

1 Kg de produto completo para fazer pão



Aqui, tu és o chef!



bolo de cacau



PARA FAZER
em casa

Fácil, rápido e delicioso!

bolo de baunilha ↗

NOVO

500 G
PREPARADO EM PÓ

Aqui, tu és o chef!

bolo de cacau



500 G
PREPARADO EM PÓ

NOVO

bolo de baunilha

PARA FAZER
em casa

Fácil, rápido e delicioso!

Bolo de Chocolate e Doces

MÉTODO

- Colocar os ingredientes num recipiente e misturar com as varas manualmente até obter uma massa fina e homogénea.
- Dispor a massa numa forma redonda com 20cm de diâmetro, previamente untada com manteiga.
- Levar ao forno a 180°C durante 30 minutos.

- Ferver as natas e adicionar o chocolate.
- Passar a varinha mágica até obter uma mistura homogénea.
- Reservar no frigorífico.

MONTAGEM

- Assim que as bases estiverem frias, barrar uma camada da cobertura por cima de uma delas. Colocar a outra base por cima e alisar com a cobertura de chocolate. Reservar no congelador até ganhar consistência. Aquecer a cobertura a 50°C e banhar o bolo. Decorar com doces a gosto.



INGREDIENTES (2 bases)

MASSA

Mix Bolo de Cacau	500 g
Ovos	200 g
Água	100 g
Óleo de girassol	200 G

COBERTURA

Natas para bater	250 g
Chocolate negro	250 g



INGREDIENTES (2 bases)

MASSA BROWNIE

Mix Bolo de Cacau	500 g
Ovos	200 g
Água	100 g
Manteiga	200 G

COBERTURA

Natas para bater	250 g
Chocolate negro	250 g

Brownie

MÉTODO

- Derreter a manteiga.
- Colocar tudo num recipiente e misturar manualmente com as varas até obter uma massa fina e homogénea.
- Dispor numa forma retangular, previamente untada com manteiga.
- Levar a cozer a 180°C durante 50 minutos.

- Ferver as natas e adicionar o chocolate.
- Passar a varinha mágica até obter uma mistura homogénea.
- Reservar no frigorífico.

MONTAGEM

- Assim que retirar do forno, deixar arrefecer o brownie.
- Assim que estiver frio, coloque a cobertura derretida por cima, juntamente com nozes aos pedaços.

Sugestões de Receitas



PARA FAZER
em casa

Fácil, rápido e delicioso!

Gostaria de fazer os seus próprios bolos em casa?
Experimente os nossos preparados para elaboração de
bolos artesanais e faça-o você mesmo!

É muito fácil! Apenas necessita dos nossos preparados para bolos de baunilha e cacau, óleo, ovos, água e um pouco de imaginação.
Vai poder desfrutar de um bolo extra fofo, com uma textura leve e húmida.

A sua grande versatilidade permitir-lhe-á elaborar desde bolos de aniversário, brownies, muffins, madalenas, tartes e uma infinita variedade de especialidades.

Aqui vai poder encontrar algumas sugestões para o inspirar a fazer as suas receitas em casa.

Porque aqui, tu és o chef!



INGREDIENTES

MASSA DE BAUNILHA

Mix Bolo de Baunilha	500 g
Ovos	200 g
Água	100 g
Óleo de girassol	200 g

MASSA DE CHOCOLATE

Mix Bolo de Cacau	500 g
Ovos	200 g
Água	100 g
Óleo de girassol	200 g

Bolo Marmorado

MÉTODO

- Colocar os ingredientes num recipiente e misturar com as varas manualmente até obter uma massa fina e homogénea.
- Dispor a massa numa forma retangular.

- Colocar os ingredientes num recipiente e misturar com as varas manualmente até obter uma massa fina e homogénea.
- Dispor a massa numa forma retangular.

MONTAGEM

- Com cada massa num recipiente diferente, vamos colocando com auxílio de uma colher, uma colherada de cada massa na forma, intercalando as duas massas.
- Levar a cozer a 180°C durante aproximadamente 30 minutos.

Fácil, rápido e delicioso!

Bom apetite!



INGREDIENTES

MASSA

Mix Bolo de Baunilha	500 g
Ovos	200 g
Água	100 g
Óleo de girassol	200 g

CREME PASTELEIRO

Leite	500 g
Açúcar	100 g
Gemas de ovo	4 un
Amido de milho	50 g
Aroma (raspa de limão, canela, anis, etc..)	

GELATINA DE MAÇÃ

Sumo de maçã	200 g
Água	100 g
Açúcar	150 g
Folhas de gelatina	3 un

Tarte de maçã com creme

MÉTODO

- Colocar os ingredientes num recipiente e misturar com as varas manualmente até obter uma massa fina e homogénea.
- Dispor numa forma retangular, previamente untada com manteiga.

- Dissolver o amido de milho com um pouco de leite. Adicionar as gemas e o açúcar.
- Ferver o leite com os aromas.
- Assim que levantar fervura, adicionar as gemas com o açúcar e o amido de milho.
- Voltar a cozer até levantar fervura.
- Deixar arrefecer.

- Demolhar as folhas de gelatina em água fria.
- Aquecer o sumo de maçã com a água e o açúcar a 80°C.
- Misturar as folhas de gelatina e reservar.

MONTAGEM

- Untar a forma com manteiga e colocar a massa, seguida de uma camada fina de creme pasteleiro e as fatias de maçã. Antes de levar ao forno, misture um pouco de açúcar com canela e polvilhe por cima.
- Levar a cozer a 180°C durante 45 minutos.

Muffins com pepitas de chocolate

MÉTODO

- Colocar os ingredientes num recipiente e misturar com as varas manualmente até obter uma massa fina e homogénea.
- Cozer a 190°C durante 20 minutos.
- Colocar em moldes de muffins cerca de 50g de massa.

MONTAGEM

- Antes de levar a cozer, colocar pepitas de chocolate sobre a massa. Levar ao forno, a 190°C durante aproximadamente 20 minutos.
- Para saber se os muffins estão cozidos, pique com um palito. Assim que ao retirar, o palito estiver limpo, significa que está cozido.



INGREDIENTES (9 unidades)

Mix Bolo de Baunilha	500 g
Ovos	200 g
Água	100 g
Óleo de girassol	200 g
Pepitas de chocolate	100 g