

Novidade Cremfil Irish Cream



O que dizem os consumidores

Os consumidores procuram **indulgência sofisticada**, **experiências sensoriais** únicas, **sabores alcoólicos** inspirados em **cocktails** e **texturas cremosas**.

Fusão de Sabores e Inspiração Alcoólica

Os consumidores procuram cada vez mais experiências sensoriais novas e surpreendentes, com combinações de sabores não convencionais e a fusão de diferentes culturas gastronômicas. A pastelaria fina infundida com álcool ou inspirada em cocktails está especialmente em alta, sobretudo em mercados como China e Japão, mas a tendência é global.

Indulgência Permitida e Porções Perfeitas

A chamada “cultura do pequeno mimo” está a crescer, especialmente entre Millennials e Gen Z, que procuram indulgência em porções controladas, como mini tartes, éclairs ou sobremesas em copo.

Premiumização e Clássicos Reinventados

Há uma procura crescente por versões premium de sabores clássicos, com ingredientes de alta qualidade e inspiração em produtos icônicos, como o licor Baileys.



Na Puratos decidimos trazer uma novidade especial de inspiração alcoólica, Irish Cream, respondendo ao desejo dos consumidores por indulgência sofisticada e experiências premium.

Inspirado no famoso licor irlandês, o **Cremfil Irish Cream** cria uma experiência cremosa e reconfortante. Tem um **sabor indulgente, sofisticado e envolvente** – perfeito para momentos de partilha e celebração. No universo da pastelaria, o **Irish Cream** transforma qualquer criação numa **verdadeira homenagem ao conforto e à elegância**. É o **recheio ideal para bolos festivos, sobremesas em copo, tartes e bombons**, trazendo aquele toque especial que remete às noites frias, às luzes de Natal e às conversas à volta da mesa.

Porquê Irish Cream no Natal?

É um sabor que evoca **calor, aconchego e sofisticação**. A sua **cremosidade e perfil aromático** combinam na perfeição com ingredientes típicos da época, como chocolate, frutos secos, canela e café. É o aliado perfeito para criar receitas que encantam e surpreendem.



Cremfil Irish Cream

O recheio que transforma o inverno num momento de puro prazer.

Sabor licoroso
inspirado no famoso
licor irlandês

Estável ao forno

Recheio
pronto a usar

Estável à congelação

Sem teor de álcool



Gama Cremfil

Código	Descrição	Embalagem	Tempo de vida	Código EAN 13
4028266	Cremfil Irish Cream	5 Kg	6 meses	5604093016129
4026920	Cremfil Caramelo Salgado	5 Kg	6 meses	5604093016037
4024600	Cremfil Manga	5 Kg	6 meses	5604093015559
4024589	Cremfil Banoffee	5 Kg	6 meses	5604093015566
4023488	Cremfil Ovo	5 kg	6 meses	5604093015429
4113556	Cremfil Silk	12 kg	6 meses	5604093011063
4017595	Cremfil Classic Cocoa	13 kg	6 meses	5410687142040

Irish Leaves

INGREDIENTES

Massa

Farinha T65	1300 g
Sal	25 g
Água	675 g

Voltas

Mimetic	1000 g
---------	--------

Creme Irish

Creme Tradição	100 g
Água	250 g
Cremfil Irish Cream	200 g

Montagem e Decoração

Creme Irish	100 g
Açúcar mascavado	30 g

MODO DE OPERAR

Massa

- Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade.
- Colocar a água aos poucos.
- Temperatura da massa: 25°C.
- Dividir em empelos de 2kg.

Voltas

- Introduzir a **Mimetic** no centro da massa.
- Dar três voltas simples.
- Deixar repousar a massa.
- Dar uma volta em livro e uma simples.
- Laminar a 2 mm.
- Cortar tiras com 12 cm de largura e picar as tiras.
- Temperatura do forno: $\pm 220^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 20 minutos.

Creme Irish

- Bater o **Creme Tradição** com a água na batedeira com as varas, em velocidade alta, durante 5 minutos.
- Adicionar o **Cremfil Irish Cream** e bater até obter um preparado homogêneo.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Rechear uma placa de folhado com ± 150 g de **Creme Irish**.
- Sobrepor outra placa de folhado e repetir o processo mais uma vez.
- Barrar a placa superior com ± 100 g de **Creme Irish** e polvilhar com açúcar.
- Cortar em tiras de 4 cm de largura e queimar o açúcar com um maçarico.
- Peso da peça: ± 150 g.

Irish San

INGREDIENTES

Massa

Tegral Croissant	1000 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Água fria	500 g

Voltas

Mimetic	500 g
---------	-------

Montagem e Decoração

Cremfil Irish Cream	1000 g
Carat Grains Dark CT	200 g
Surfin	160 g

MODO DE OPERAR

Massa

- Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade.
- Temperatura da massa: 18°C.

Voltas

- Colocar a **Mimetic** por cima da massa e fechar.
- Dar uma volta em livro e uma simples.
- Deixar repousar a massa 10 minutos em frio.
- Laminar a 3 mm.
- Cortar com o cortante oval "tipo éclair" e marcar o centro com outro cortante um pouco mais pequeno, com o mesmo formato.
- Deixar levedar na câmara de fermentação durante 20 minutos a 30°C e 70% de humidade.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Colocar ± 25 g **Cremfil Irish Cream** no centro.
- Temperatura do forno: $\pm 200^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 22 minutos.
- À saída do forno decorar com **Carat Grains Dark**.
- Polvilhar com **Surfin**.
- Peso da peça: ± 80 g.



Irish E'clair

INGREDIENTES

Craquelin

Farinha T55	150 g
Açúcar Mascavado	150 g
Mimetic	150 g

Choux

Tegral Chou	500 g
Água (40°C)	900 g
Mimetic	150 g

Crème Diplomata

Crème Tradição	200 g
Água	500 g
Cremfil Irish Cream	160 g
Ambiente	140 g

Montagem e Decoração

Flores comestíveis	40 g
--------------------	------

MODO DE OPERAR

Massa

- Bater todos os ingredientes com a raquete até formar uma massa homogênea.
- Tender a massa entre dois tapetes silpat, com ± 2 mm.
- Colocar a repousar no frio.

Choux

- Colocar a água e o Tegral Chou a bater com raquete durante 4 minutos em velocidade baixa seguido de 6 minutos em velocidade média/alta.
- Juntar a Mimetic derretida e deixar incorporar bem.
- Tender o Choux com uma boquilha frizada (nº10) em formato de éclairs com ± 30 g.
- Colocar uma tira de Craquelin por cima.
- Temperatura forno: $\pm 180^{\circ}\text{C}$.
- Tempo cozedura: ± 30 minutos.

Crème Diplomata

- Bater o Crème Tradição com a água na batedeira com as varas, em velocidade alta, durante 4 minutos.
- Adicionar o Cremfil Irish Cream e bater até obter um preparado homogêneo.
- Envolver o Ambiente batido em ponto chantilly médio.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Rechear cada éclair com ± 50 g de Crème Diplomata.
- Decorar com ± 8 g de Crème Diplomata e ± 2 g de flores comestíveis.
- Peso da peça: ± 92 g

Irish Cheese

INGREDIENTES

Base Crumble

Tegral Satin Cake Neutro	400 g
Mimetic	300 g
Farinha	200 g
Farinha de Amêndoa	50 g
Sal	5 g

Montagem e Decoração

Deli Cheesecake	650 g
Cremfil Irish Cream	100 g
Ambiente	50 g

MODO DE OPERAR

Base Crumble

- Bater todos os ingredientes com uma raquete, sem deixar criar liga.
- Colocar ± 100 g de Base Crumble num aro de $\varnothing 16$ cm.
- Temperatura do forno: $\pm 200^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 5 minutos.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Colocar ± 350 g de Deli Cheesecake e levar às laterais.
- Rechear com ± 100 g de Cremfil Irish Cream.
- Finalizar colocando mais 300 g de Deli Cheesecake.
- Temperatura do forno: $\pm 160^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 50 minutos.
- Deixar arrefecer.
- Decorar com ± 50 g de Ambiente.
- Peso da peça: ± 800 g.



Claudinos

INGREDIENTES

Massa

Farinha T65	1300 g
Sal	25 g
Água	675 g

Voltas

Mimetic	1000 g
---------	--------

Creme Diplomata

Creme Tradição	500 g
Água	1250 g
Cremfil Irish Cream	400 g
Ambiente	350 g

Montagem e Decoração

Cremfil Irish Cream	1500 g
---------------------	--------

MODO DE OPERAR

Massa

- Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade.
- Colocar a água aos poucos.
- Temperatura da massa: 25°C.
- Dividir em empelos de 2 kg.

Voltas

- Introduzir a **Mimetic** no centro da massa.
- Dar três voltas simples.
- Deixar repousar a massa.
- Dar uma volta em livro e uma simples.
- Laminar a 2,5 mm.
- Cortar peças com um cortante oval de 15 cm.
- Laminar a 2 mm.
- Temperatura do forno: $\pm 220^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 18 minutos.
- Polvilhar com **Surfin** e caramelizar 2 minutos a 270°C .

Creme Diplomata

- Bater o **Creme Tradição** com a água na batedeira com as varas, em velocidade alta, durante 5 minutos.
- Adicionar o **Cremfil Irish Cream** e bater até obter um preparado homogéneo.
- Envolver o **Ambiente** batido em ponto chantilly médio.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Rechear com ± 25 g **Creme Diplomata** e ± 15 g de **Cremfil Irish Cream**.
- Juntar os dois.
- Peso da peça: ± 70 g.



Irish Roll

INGREDIENTES

Massa

Farinha T65	2000 g
Sal	30 g
Leite	650 g
Sapores Carmen	200 g
Açúcar	300 g
Levedura Okedo Ouro	30 g
Mimetic	200 g

Montagem e Decoração

Cremfil Irish Cream	340 g
Fondant	370 g

MODO DE OPERAR

Massa

- Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade.
- Colocar o leite aos poucos.
- Temperatura da massa: 25°C.
- Dividir em empelos de 2 kg.
- Deixar repousar a massa 10 minutos.
- Laminar a 3 mm.
- Enrolar e cortar caracóis.
- Temperatura do forno: $\pm 220^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 15 minutos.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Rechear com ± 340 g de **Cremfil Irish Cream**.
- Peso da peça: ± 100 g.

