

Conceito Bola de Berlim & Doughnuts



CAMPANHA DE VERÃO

Vamos reinventar a pastelaria fresca com base na nossa campanha de Verão, onde a tradição e inovação se fundem com base em 4 conceitos.

Uma campanha recheada e coberta de criatividade, com ideias que transformam Bolas de Berlim e Doughnuts numa experiência irresistível.

Descubra as nossas receitas, produtos e especialidades que vão marcar a diferença na sua montra.

Vamos reinventar os clássicos!



Origem do Doughnuts

Nova Iorque



Em **Nova Iorque entre os séculos XVII e XVIII**, os imigrantes holandeses faziam bolas de uma massa conhecida como “**olie koeken**”.

Estes doces eram como os doughnuts modernos mas ainda não tinham o formato icónico de anel e eram recheados com frutos e nozes.



Origem da Bola de Berlim

Como o próprio nome indica, a bola de Berlim tem **origem na Alemanha**.

A bola de Berlim chegou a Portugal durante a Segunda Guerra Mundial, através dos refugiados judeus que cá passaram.

Durante a sua estadia, muitos destes refugiados acabaram por trabalhar em cafés e pastelarias nacionais, começando assim a fabricar e vender alguns doces típicos germânicos, como foi o caso da Bola de Berlim.



A partir daí, os pasteleiros portugueses deram asas à imaginação e acabaram por adaptar e desenvolver uma versão nacional e assim nasceu a bola de Berlim que conhecemos hoje.

Devido ao seu tamanho e formato arredondado, bastante conveniente, as bolas de Berlim começaram a ser vendidas na rua, passando posteriormente para as praias de norte a sul do país, onde ainda hoje são presença obrigatória.



O que procura o consumidor?

Os Clássicos continuam

No âmbito dos Clássicos, os consumidores sentem curiosidade em experimentar novos formatos e diferentes texturas.

Fonte: Taste Tomorrow 2024

CONSUMIDOR DUAL

Os consumidores procuram combinações de sabores e texturas que proporcionem novas experiências gastronómicas.



Procuram sabores tradicionais



Procuram sabores exóticos e diferenciadores



Procuram experimentar novas texturas, o ponto chave da sua experiência gastronómica.

ASPETO

O consumidor compra com base naquilo que os olhos vêem. Aquilo que é mais atrativo e mais visível aumenta a % de compra.

Terminar o produto e ter a sensação de “Wow” para poder publicar nas redes sociais.



Dizem que a comida com melhor aspeto também é mais saborosa.

INDULGÊNCIA

A indulgência é um dos principais *drivers* de compra para os consumidores.



Gosta de mimar-se com um doce.

Preferem consumir formatos mais pequenos do que renunciar ao sabor e prazer.

SUSTENTABILIDADE E SABOR

O número de consumidores que se preocupa com a origem dos ingredientes e com um consumo mais responsável com o meio ambiente aumenta.

Cada vez mais os consumidores procuram alimentos de origem vegetal ou que tenham em conta algumas restrições alimentares.



Campanha de Verão



A photograph of several red, ring-shaped donuts with a textured, sugary coating, arranged in a white paper box. The entire image is overlaid with a semi-transparent red filter.

Clássico

Aquele que
nunca falha

A photograph of several yellow, ring-shaped donuts with a smooth, slightly glossy surface, arranged on a white surface. The entire image is overlaid with a semi-transparent yellow filter.

CRIATIVO

Sabor, textura, visual,
aparência

A photograph of several green, ring-shaped donuts with a textured, sugary coating, arranged in a white paper box. The entire image is overlaid with a semi-transparent green filter.

Saúde & Bem Estar

Mais fruta
Teor de açúcar reduzido
Clean(er) Label

A photograph of a dark chocolate donut with a textured, slightly cracked surface, resting on a white surface. The entire image is overlaid with a semi-transparent blue filter.

Sustentável

Ingredientes sustentáveis
Plant Based
Cacao-Trace

CLÁSSICO





CLÁSSICO

O clássico que nunca falha

Manter e promover os sabores tradicionais que os clientes amam e esperam. Estes doughnuts são uma base sólida da nossa oferta, garantindo qualidade e consistência.

Target: clientes tradicionais e que apreciam sabores familiares e de sempre.



CLÁSSICO

O clássico que nunca falha



Tegral Bola de Berlim

15kg - 4113422

- Excelente volume
- Consistência leve, macia e fofa
- Fácil de utilizar



1



Amassar.

2



Dar o formato
desejado.

3



Levedar.

4



Fritar.

Receita base:

Tegral Bola de Berlim _____ 1000 g
Levedura Okedo Ouro _____ 25 g
Água _____ 270 g
Ovos _____ 200 g

Os **clássicos** de sempre

Preparados com o nosso
Tegral Bola de Berlim (100%)



Doughnut

Cobertura: **Surfin e Água**



Bola de Berlim Recheada

Cobertura: **Surfin Insolúvel**
Recheio: **Creme Tradição**



Pepito

Recheio: **Creme Tradição**



Buñuelos Colombianos

Aposta
em novos
formatos

Momentos Irresistíveis

Esta apresentação inovadora permite manter as mãos limpas para que os seus clientes se concentrem apenas em saborear estas deliciosas especialidades.

CLÁSSICO

Doughnuts Glaze

INGREDIENTES

Massa

Tegral Bola de Berlim _____ 1000 g
Levedura Okedo Ouro _____ 25 g
Água _____ 270 g
Ovos _____ 200 g

Montagem/Decoração

Surfin _____ 500 g
Água _____ 500 g

MODO DE OPERAR

Massa

- Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 6 minutos em 2ª velocidade.
- Colocar a água aos poucos.
- Temperatura da massa: 26°C.
- Dividir empelos de 1800 g, enrolar, baixar a bola com a mão e tirar o centro com um cortante 30.
- Deixar levar na câmara de fermentação durante 60 minutos a 30°C e 80% de humidade.
- Fritar.
- Temperatura do óleo: $\pm 170^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de fritura: 2,5 minutos de cada lado.

Montagem/Decoração

- Banhar com ± 20 g de mistura de **Surfin** e água.
- Peso da peça: ± 70 g.



CLÁSSICO

Bola Tradicional

Receitas Base para desenvolver um sortido completo com as tendências de **Saúde & Bem Estar, Sustentabilidade e Criatividade.**

INGREDIENTES

Massa

Tegral Bola de Berlim _____ 1000 g
Água _____ 270 g
Levedura Okedo Ouro _____ 25 g
Ovos _____ 200 g

Creme Pasteleiro

Creme Sintra _____ 1000 g
Açúcar _____ 1000 g
Água/Leite _____ 3000 l

MODO DE OPERAR

Massa

- Amassar em 1ª velocidade durante 3 minutos e 8 minutos em 2ª velocidade.
- Dar estanca em bloco durante 10 minutos.
- Dividir unidades de 70 g e enrolar.
- Colocar as peças num tabuleiro untado com **Spraylix**.
- Deixar levedar na câmara de fermentação durante 60 minutos a 30°C e 80% de humidade.
- Fritar em óleo a 160°C durante 3 minutos de cada lado.
- Deixar arrefecer.

Creme Pasteleiro

- Misturar o **Creme Sintra** com o açúcar e deitar a mistura sobre a água ou o leite. Incorporar durante alguns instantes na velocidade mais lenta e bater durante 3 a 5 minutos na velocidade mais rápida.

Montagem/Decoração

- Passar as bolas por açúcar e rechear com o **Creme Pasteleiro**.



CRIATIVO





CRIATIVO

Inovação deliciosa

Inovar com novos sabores,
cores e texturas para atrair
os clientes que procuram
experiências únicas e
emocionantes.

Target: jovens e *foodies*
que procuram experiências
novas e valorizam produtos
visualmente atrativos.



CRIATIVO

Inovação deliciosa

Carat Coverflex

Coberturas sólidas de
sucedâneo com cor
e sabor para produtos
de pastelaria e massas
lêvedas.

Uma forma fácil e prática
de reinventar as suas
especialidades dando-lhes
mais cor e sabor de forma
natural, sem corantes nem
aromas artificiais.



Carat Coverflex Limão

Cor amarela e sabor a limão

Balde 2,5kg – 4026402



Carat Coverflex Pistachio

Cor verde e sabor a pistachio

Balde 2,5kg – 4026403



Carat Coverflex Framboesa

Cor rosa e sabor a framboesa

Balde 2,5kg – 4026404

Vantagens Coverflex

Flexibilidade

Excelente aderência às peças e não parte quando cortada/trincada

Otimização da produção

Estável à congelação.
Uma vez descongeladas as peças, conservam-se em perfeito estado

Fácil de usar

Basta aquecer e aplicar.
Não é necessário temperar

Saúde e Bem Estar

Sem gorduras hidrogenas nem corantes e aromas artificiais

Viscosidade

Não é necessário adicionar óleo para atingir a consistência para utilizar como topping de decoração

Sustentabilidade

Produto com certificação RSPO (palmiste)

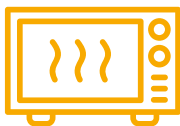
Inovação e qualidade

Novos sabores e cores com uma qualidade constante



Modo de Utilização

1



Fundir a 45°C

2



Homogeneizar

3



Aplicar sobre o produto a cerca de 40-42°C.

CRATIVO

Festividades

Verão



Cobertura:
Carat Cover White + corante azul

Recheio:
Topfil Mirtilo



Halloween

Cobertura:
Carat Coverflex Pistachio

Recheio:
Supercrem Pistachio



CRIATIVO

Festividades

Primavera

Cobertura:
Carat Coverflex Limão

Recheio:
Cremfil Silk + Classic Limão



Dia dos Namorados



Cobertura:
Carat Coverflex Framboesa

Recheio:
Topfil Origens Frutos Silvestres



Caixa para 4 peças



CRIATIVO

A importância da apresentação



Pequenos formatos para grandes momentos



Verde

Cobertura:
**Carat Coverflex
Pistachio**

Recheio:
Supercrem Pistachio



Rosa

Cobertura:
Carat Coverflex Framboesa

Recheio:
**Topfil Origens Frutos
Silvestres**



Choco negro

Cobertura:
Carat Cakau Bitter

Recheio:
Cremfil Classic Cocoa



Amarelo

Cobertura:
Carat Coverflex Limão

Recheio:
Deli Citron



Branco

Cobertura:
Carat Cover White

Recheio:
Supercrem Nutty White



Glaze

Cobertura:
Surfin e Água

Recheio:
Cremfil Banoffee

CRIATIVO

Explosão de sabor

Surpreenda os seus clientes com sabores inesperados



Deli Citron

5 kg – 4013435

Recheio fresco de limão inspirado pela clássica tarte de limão.



Feito com leite e verdadeiros limões, o **Deli Citron** é um recheio pronto a usar com um excelente sabor.

Muito versátil, pode ser utilizado como **recheio, cobertura, direto ou misturado com outros ingredientes.**

Limão Merengado

Cobertura:

Merengue: Surfin + Ovablanca

Recheio:

Deli Citron + Creme Tradição



Clique para a
RECEITA



Twist Mojito

Cobertura:

Surfin + Água

Recheio:

Deli Citron + hortelã

Decoração:

Folha de hortelã + raspas de lima



Mantém as mãos limpas!



Bola Crème Brûlée

Cobertura:
Açúcar queimado

Recheio:
Creme Tradição + Chantypak



Bola Caramelo Salgado

Cobertura: **Pralicrac Caramelo Salgado**
+ **Decorcrem White**

Recheio:
Cremfil Caramelo Salgado



Croissant Berlim Croconut

Cobertura:

Decorcrem White + Coco crocante

Recheio:

Supercrem Croconut White



Clique para a
RECEITA



Croissant Berlim Cookies & Cream

Cobertura:

Decorcrem 520

Recheio:

Supercrem Cookies & Cream



Clique para a
RECEITA



Doughnuts Merengado

Cobertura:
Carat Coverflex Limão

Recheio:
Deli Citron + Creme Tradição



Doughnuts Pistachio

Cobertura:
Carat Coverflex Pistachio

Recheio:
Supercrem Pistachio + Creme Tradição



Doughnuts Framboesa

Cobertura:

Carat Coverflex Framboesa

Recheio:

Topfil Framboesa



Clique para a
RECEITA



Donnies

Cobertura:

Carat Coverflex Limão

Carat Coverflex Pistachio

Carat Coverflex Framboesa



Clique para a
RECEITA



SAÚDE E
BEM ESTAR





H&W

Sabor e Saúde

Adapte a sua oferta para satisfazer a crescente procura por produtos mais saudáveis e transparentes.

Target: Consumidores que procuram opções mais saudáveis mas sem abdicar do sabor.

H&W

Sabor e Saúde



Mais fruta



Redução de gordura



Clean(er) label

Recheios de fruta origens

Mais fruta, mais sabor, mais vida

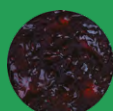
Deliciosos recheios de fruta **prontos a usar**, feitos a partir de **fruta 100% nacional** que potenciam o sabor, a textura e o aspeto visual das especialidades.



GAMA TOPFIL ORIGENS



MORANGO
50%
Balde 3,5 kg
4019431



FRUTOS SILVESTRES 40%
Balde 3,5 kg
4021621



PERA ROCHA 60%
Balde 3,5 kg
4016820



TOMATE 50%
Balde 3,5 kg
4024606

Pera Rocha

Recheio:
Topfil Origens Pera Rocha

Decoração:
Ambiente



Doughnut Sementes

Cobertura:
Sementes de sésamo

Recheio:
Topfil Maçã Mini Cubos



Clique para a
RECEITA



Doughnuts com Massa Mãe

Base:
Tegral Brioche Sapore

Cobertura:
Decorcrem 520

Recheio:
Nutolade



Com **Massa Mãe** e
redução do teor de
gordura graças à
tecnologia **Puraslim**
incorporada no
Tegral Brioche
Sapore

Clique para a
RECEITA



SUSTENTÁVEL





SUSTENTÁVEL

Sabor sustentável

Compromisso com a sustentabilidade e apoio aos produtores utilizando ingredientes de origem responsável, como os nossos produtos **Cacao-Trace**.



Target: consumidores que se preocupam com o meio ambiente e sustentabilidade, que valorizam produtos éticos e de origem responsável.

SUSTENTÁVEL

Sabor sustentável

Programa CACAO-TRACE

Doing Good

Com o programa **Cacao-Trace**, os produtores beneficiam do valor que criam através de mais:



Receita

Educação

Saúde

Great Taste

Nos nossos **Centros Pós-Colheita Cacao-Trace** formamos os produtores de cacau para cultivar grãos da mais alta qualidade. Os nossos centros estão equipados com ferramentas profissionais de fermentação e secagem, processos chave para obter um chocolate excepcional e com um grande sabor.



Grãos de alta qualidade



Fermentação



Secagem

www.cacaotrace.com



Bola de Cacau do Vietnam

Base:
**Tegral Bola de Berlim +
Belcolade Selection Negro**

Recheio:
**Belcolade Origins Vietnam 73%
+ Ambiente**



Doughnuts Sustentável

Base:
Tegral Bola de Berlim

Recheio:
Nutolade

Cobertura:
Carat Cakau Bitter



Doughnuts Morango

Base:
Tegral Bola de Berlim

Recheio:
Topfil Origens Morango

Cobertura:
Decorcrem White





Mixes e
gorduras

Para disfrutar na perfeição



**soluções
para todas
as etapas**





Recheios

 Glazes
e açúcar

 Decorações

 Coberturas



FOOD INNOVATION FOR GOOD

Para mais informações, consulte-nos:



site



youtube



facebook



instagram

Puratos SA • Av. Dr. Luís Sá, 24 • Abrunheira • 2714-509 Sintra – Portugal
Tel.: (+351) 219 158 300 • **E-mail:** portugal@puratos.com

