

Receituário de HALLOWEEN

2026





Índice

Spider Drip	2
Spider Pumkin	4
Brownie Ghost	6
Frankies	8
Múrias Folhadas	10
Múrias Empanadas	10
Ghost Croissant	12





Base

Tegral Satin Cake Cenoura



Recheio

Supercrem Chocolait



Spider Drip

INGREDIENTES

BASE CAKE CENOURA

Tegral Satin Cake Cenoura	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g

GANACHE MONTADA LARANJA

Chantypak (1)	88 g
Glucose	17 g
Belcolade Selection Branco CT	230 g
Chantypak (2)	265 g
Corante Laranja	10 g

BASE BRIGADEIRO

Carat Ganache Brigadeiro	30 g
Carat Vermicelli Dark	130 g

MONTAGEM & DECORAÇÃO

Supercrem Chocolatit	200 g
Marshmallow	100 g
Corante Preto	25 g
Belcolade Selection Negro CT	25 g

MODO DE OPERAR

BASE CAKE CENOURA

- Bater todos os ingredientes em velocidade média durante ± 3 minutos.
- Colocar ± 300 g de batido numa forma de $\varnothing 14$ cm, previamente untada com **Puralix**.
- Temperatura do forno: $\pm 160^{\circ}\text{C}$.
- Tempo de cozedura: ± 40 minutos.

GANACHE MONTADA LARANJA

- Levar as 250 g de **Chantypak (1)** a ferver, juntamente com a **Glucose**.
- Verter sobre o **Belcolade Selection Branco Cacao-Trace**.
- Passar a varinha mágica.
- Adicionar 750 g de **Chantypak (2)** a frio e envolver.
- Reservar em frio por 12h, com película em contacto.

BASE BRIGADEIRO

- Moldar o **Carat Ganache Brigadeiro** em formato redondo..
- Tender unidades de 10 g.
- Bolear e passar cada unidade por 5 g de **Carat Vermicelli Dark**.

MONTAGEM & DECORAÇÃO

- Abrir o **Cake de Cenoura** em duas partes e rechear cada disco com ± 50 g de **Supercrem Chocolatit**.
- Barrar todo o bolo com ± 150 g de **Ganache Montada Laranja**.
- Decorar com marshmallow derretido com corante preto, fazendo o efeito de teia de aranha (50 g).
- Colocar por cima aranhas feitas com a **Base Brigadeiro** e decoradas com filigranas em **Belcolade Selection Negro Cacao-Trace**, num peso total de 30 g, cada aranha.
- Peso da peça: ± 740 g.

Cobertura
Vivafil Bake-In Abóbora



Recheio
Deli Cheesecake



Base
Tegral Satin Cake Noz



Spider Pumpkin

INGREDIENTES

BASE CAKE NOZ

Tegral Satin Cake Noz	750 g
Ovos	225 g
Óleo	150 g
Água	150 g

MOUSSE CHEESE

Massa de Gelatina	75 g
Leite	100 g
Deli Cheesecake	150 g
Chantypak	500 g

GELATINADO ABÓBORA

Vivafil Abóbora	800 g
Massa de Gelatina	100 g

GLAZE NEUTRA

Glucose	50 g
Surfin	250 g
Água	150 g
Gelatina em folha	10 g

MONTAGEM & DECORAÇÃO

Belcolade Selection Negro CT	74 g
------------------------------	------

MODO DE OPERAR

BASE CAKE NOZ

- Bater todos os ingredientes até obter um preparado homogêneo.
- Colocar o batido num tabuleiro de 60x40 cm.
- Temperatura forno: 220°C.
- Tempo cozedura: 7 minutos.

MOUSSE CHEESE

- Derreter a massa de gelatina com o leite.
- Juntar o **Deli Cheesecake** e mexer.
- Envolver o **Chantypak** previamente mal batido.

GELATINADO ABÓBORA

- Amornar ligeiramente o **Vivafil Abóbora**.
- Juntar a massa de gelatina previamente derretida e mexer.

GLAZE NEUTRA

- Ferver a **Glucose**, o **Surfin** e a água.
- Verter sobre a Gelatina em folha previamente demolhada.

MONTAGEM & DECORAÇÃO

- Num tapete de semifrios, colocar 20 g de **Gelatinado de Abóbora** e congelar.
- Colocar 22 g de **Mousse Cheese** por peça e fechar com um disco Ø 6 cm de **Base Cake Noz**, com 15 g.
- Congelar a – 18°C.
- Cobrir com 12 g de **Glaze Neutra**, previamente aquecida a 35°C.
- Decorar com uma peça de **Belcolade Selection Negro Cacao-Trace** (2 g).
- Peça por peça: 79 g.
- Receita para: 37 unid.



Cobertura
Carat Cakau Dark CT



Cobertura
Carat Cover White



Base
Tegral Satin Brownie CT



Brownie Ghost

INGREDIENTES

BASE CAKE BROWNIE

Tegral Satin Brownie CT	2000 g
Ovos	900 g
Mimetic	900 g
Belcolade Selection Negro CT	400 g

MONTAGEM & DECORAÇÃO

Carat Cakau Dark CT	1040 g
Carat Cover White	260 g
Belcolade Selection Branco CT	312 g

MODO DE OPERAR

BASE CAKE BROWNIE

- Misturar o **Tegral Satin Brownie Cacao-Trace** com os ovos e bater com raquete durante 3 minutos em 2ª velocidade.
- Adicionar a **Mimetic** e o **Belcolade Selection Negro Cacao-Trace**, previamente derretidos, e bater mais 2 minutos.
- Colocar os 4200 g de batido num tabuleiro de 60x40 cm.
- Temperatura forno: 200°C.
- Tempo cozedura: 18 minutos.

MONTAGEM & DECORAÇÃO

- Após arrefecer, partir quadrados de 5x8 cm com 80 g cada.
- Banhar cada peça com 20 g de **Carat Cakau Dark Cacao-Trace**, fundido.
- Riscar cada peça com 5 g de **Carat Cover White**, fundido.
- Decorar com olhos feitos com **Belcolade Selection Branco Cacao-Trace** com 6 g.
- Peso por peça: 111 g.
- Receita para: 26 peças.



• Cobertura
Carat Coverflex Pistácio



Recheio
Cremfil Pistácio



Base
Tegral Bola de Berlim



Frankies

INGREDIENTES

MASSA	
Tegral Bola de Berlim	1000 g
Ovos	200 g
Água	270 g
Levedura Okedo Ouro	20 g

MONTAGEM & DECORAÇÃO	
Coverflex Pistácio	680 g
Decorcrem Dark 520	680 g
Cremfil Pistácio	500 g
Carat Cakau Dark CT	510 g

MODO DE OPERAR

MASSA	
• Amassadeira espiral: amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea. • Descanso: 10 minutos.	

LAMINAÇÃO/FERMENTAÇÃO	
• Laminar a ± 3 mm e cortar retângulos de 4,5 x 8 cm, com ± 40 g. • Fermentação final: ± 50 min. a 28°C e 80% R.H.	

FRITURA	
• Temperatura óleo: 170°C • Tempo fritura: ± 2 minutos (de cada lado).	

MONTAGEM & DECORAÇÃO	
• Recheio cada peça com 20 g de Cremfil Pistácio. • Cobrir cada peça com 20 g de Coverflex Pistácio, deixar cristalizar. • Com o Decorcrem Dark 520, colocar 20 g em cada peça fazendo o efeito de cabelo. • Decorar a restante peça com 15 g de Carat Cakau Dark Cacao-Trace, fazendo o efeito da cara. • Peso total por peça: 95 g. • Receita: 34 unid.	

Recheio
Deli Cheesecake



Recheio
Vivafil Bake-In Morango



DOCE?

Recheio
Topfil Savoury
Tomato Pickles



...OU
SALGADO?

Múmias Folhadas

INGREDIENTES

MASSA FOLHADA

Farinha	2000 g
Sal	40 g
Água	1000 g

MONTAGEM & DECORAÇÃO

Margarina Aloha Folhados	1500 g
Vivafil BI Morango	3390 g
Deli Cheesecake	3390 g

MODO DE OPERAR

MASSA FOLHADA

- Amassadeira espiral: amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Descanso em frio: 60 minutos.

MONTAGEM & DECORAÇÃO

- Laminar ligeiramente a massa.
- Introduzir a **Margarina Aloha Folhados**, ao centro e fechar. Dar 3 voltas simples e em seguida reservar no frio por 15 minutos.
- Dar 1 volta em livro e 1 simples.
- Laminar a massa a 2 mm e cortar a massa em retângulos, 8x5cm (40 g).
- Recheiar com 30g de **Deli Cheesecake** e 30g de **Vivafil Morango**.
- Fechar a peça com tiras de 1cm da mesma massa.
- Pintar com **Sunset Glaze** antes de cozer.
- Temperatura forno: 210°C Teto/ 210°C Lar.
- Tempo cozedura: ± 25 minutos.
- Peso total por peça: 100 g.
- Receita: 113 unid.

Múmias Empanadas

INGREDIENTES

MASSA

Farinha	2000 g
Mimetic	400 g
Ovos	200 g
Água	600 g
Azeite	100 g
Sal	30 g

MONTAGEM & DECORAÇÃO

Topfil Savoury Tomato Pickles	2460 g
Queijo Creme	2460 g

MODO DE OPERAR

MASSA

- Amassadeira espiral: amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Descanso em frio: 60 minutos.

MONTAGEM & DECORAÇÃO

- Laminar a massa a 1mm, cortar a massa em retângulos, 8x5cm.
- Recheiar com 30g de Queijo Creme e 30g de **Topfil Savoury Tomato Pickles**, fechar a peça com tiras de 1cm da mesma massa.
- Pintar com gema de ovo antes de cozer.
- Temperatura forno: 270°C Teto/ 210°C Lar.
- Tempo cozedura: ± 6 minutos.
- Peso total por peça: 100 g.
- Receita: 82 unid.



Base
Tegral Brioche Sapore



Recheio
Supercrem Crispy Biscuits CT



Recheio
Supercrem Chocolait



Recheio
Vivafil Bake-In Abóbora



Ghost Croissant

INGREDIENTES

MASSA

Tegral Brioché Sapore	1000 g
Levedura Okedo Ouro	15 g
Água	400 g

GORDURA P/ VOLTAS

Mimetic	75 g
---------	------

MONTAGEM & DECORAÇÃO

Supercrem Chocolait	700 g
Vivafil Abóbora	700 g
Supercrem Crispy Biscuits CT	700 g
Belcolade Selection Negro CT	490 g

MODO DE OPERAR

MASSA

- Amassadeira espiral: 3 minutos em 1ª velocidade e 9 minutos 2ª velocidade.
- Temperatura massa: 23°C.
- Bloco fermentação: 5 minutos.
- Gordura p/ voltas: laminar ligeiramente a massa e, em 2/3 da massa, colocar a **Mimetic**.
- Dar uma volta simples e laminar a 3,5 mm.
- Cortar croissants de 100 g.
- Fermentação final: ± 50 minutos. a 28°C e 80% R.H.
- Temperatura forno: 210°C.
- Tempo cozedura: 12 minutos.

MONTAGEM & DECORAÇÃO

- Injetar 4 croissant de cada com 50 g dos **Supercrem Chocolait**, **Vivafil Abóbora** e **Supercrem Crispy Biscuits CT**.
- Decorar com 35 g de filigranas feitas com **Belcolade Selection Negro Cacao-Trace**.
- Peso total por peça: 175 g.
- Receita: 14 unid.



Para mais informações, consulte-nos:



site



youtube



facebook



instagram

Puratos SA • Av. Dr. Luis Sá, 24 – Abrunheira – 2714-509 Sintra, Portugal

Tlf.: (+351) 219 158 300 (chamada para a rede fixa nacional) • portugal@puratos.com