Receituário de Natal

· 2026 ·

puratos
Food Innovation for Good



Não há Natal sem…

…**momentos de partilha**. Sem **tradições** que passam de geração em geração. Sem aromas que **despertam memórias**, sabores que aconchegam e criações que tornam cada **celebração única**.

Também não há Natal sem as **especialidades** que os seus clientes procuram e que tornam esta **época tão especial**. Dos clássicos intemporais às propostas mais inovadoras, cada receita conta uma história e contribui para criar experiências memoráveis.

Foi a pensar nisso que preparámos este catálogo, onde encontrará sugestões inspiradoras de **Pastelaria e Massas Lêvedas,** desenvolvidas para o ajudar a enriquecer a sua oferta e a responder às tendências e expectativas dos consumidores durante a época festiva.

E porque não há Natal sem um parceiro de confiança, partilhamos também alguns dos serviços e soluções que a **Puratos** tem disponíveis para apoiar o crescimento do seu negócio, como o **MyPuratos**, o **Puratos Print** e outras ferramentas concebidas para simplificar processos, impulsionar vendas e reforçar a sua ligação aos consumidores.

Porque, para nós, **não há Natal sem inspiração, inovação e parceria.**

Desejamos-lhe uma época festiva repleta de **sucesso, criatividade e sabor**.

Índice

Não há Natal sem... Troncos

Folhas de Natal 4
Floresta Negra 5
Tronco Chai 6
Gold Buchê 7

Não há Natal sem... Sonhos

Sonhos Clássicos 11
Sonhos de Abóbora 11

Não há Natal sem... Cookies

Christmas Cookies 14
Spiced Christmas 15

Não há Natal sem... Semifrios

Semifrio de Gianduja 18
Christmas Ball 19

Não há Natal sem... Cacao-Trace

Brownie Tree. 22
Crunchy Tree 23
Crunchy Star 24
Pinheiro Natividade 25

Não há Natal sem... Bolo Rei

Bolo Rei Clássico 30
Bolo Rei Criativo 31
Bolo Rei Saudável 32
Crunchy Sustentável. 33
Bolo Rei de Gila. 37
Bolo Rei de Alfarroba 38
Bolo Rei Abóbora e Noz. 39
Snow King. 40
Coroa de Maçã de Alcobaça . . . 41
Estrela de Natal. 42
Bolo Rei Chocolate. 43
Bolo Rei de Beterraba 44
Árvore Surpresa. 45

Serviços Digitais

Puratos Print 47
MyPuratos. 48









Não há **Natal** sem...

Troncos

Folhas de Natal

INGREDIENTES

CAKE AMÊNDOA

Tegral Satin Cake Amêndoa	500 g
Água	112 g
Ovos	175 g
Óleo	30 g

PÃO DE LÓ

Tegral Biscuit 4X4	500 g
Ovos	300 g
Água	90 g

CREME NUTOLADE

Ambiante	400 g
Nutolade	100 g

MONTAGEM & DECORAÇÃO

Trufex	300 g
Belcolade Selection Negro CT (pastilha)	60 g

MODO DE OPERAR

CAKE AMÊNDOA

- Bater todos os ingredientes 3 minutos velocidade média.
- Reservar.

PÃO DE LÓ

- Bater todos os ingredientes 10 minutos velocidade rápida.
- Envolver com o ***Cake Amêndoa*** reservado.
- Colocar ± 1300 g num tabuleiro de 75x45 cm.
- Temperatura do forno: ± 220°C.
- Tempo de cozedura: ± 7 minutos.

CREME NUTOLADE

- Bater os dois ingredientes em velocidade rápida, até obter a textura desejada.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Barrar uma pasta fina de ***Cake Amêndoa*** com ***Creme Nutolade***.
- Enrolar a torta e barrar com **Trufex**.
- Dividir em peças de 18x4 cm.
- Decorar com filigranas feitas em **Belcolade Selection Negro CT** temperado.





Floresta Negra

INGREDIENTES

BASE PASTA CHOCOLATE

Tegral Biscuit 4X4 Choco	1000 g
Ovos	750 g
Claras	250 g
Água	250 g

MONTAGEM & DECORAÇÃO

Trufex	400 g
Ambiante	150 g
Belcolade Selection Negro CT	12,5 g
Cereja	50 g

MODO DE OPERAR

BASE PASTA CHOCOLATE

- Bater o **Tegral Biscuit 4x4 Choco** juntamente com as claras e os ovos, durante 10 minutos, em velocidade rápida.
- Juntar a água e bater mais 2 minutos à mesma velocidade.
- Colocar 800 g por cada tabuleiro de 60x40 cm.
- Temperatura do forno: 220°C.
- Tempo de cozedura: ± 7 minutos.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Barrar a pasta com ± 250 g de **Trufex**.
- Colocar um tubo com ± 150 g de **Ambiante** com a cereja e enrolar a torta em comprimento.
- Barrar o tronco com ± 150 g de **Trufex** e cortar em duas peças.
- Decorar com ± 12,5 g de filigranas feitas com **Belcolade Selection Negro Cacao-Trace**.
- Peso por peça: 1020 g.



Tronco Chai

INGREDIENTES

BASE PASTA FINA CHAI

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

MOUSSE CHAI

Whippak (1)	250 g
Glucose	50 g
Massa de gelatina	90 g
Supercrem Chai Latte	600 g
Whippak (2)	750 g

GLAZE NEUTRA

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

MONTAGEM & DECORAÇÃO

Supercrem Chai Latte	1000 g
Topfil Maçã Mini Cubos 90%	1200 g
Ambiante	460 g

MODO DE OPERAR

BASE PASTA FINA CHAI

- Bater todos os ingredientes até obter um preparado homogéneo.
- Colocar 1000 g em cada tabuleiro 60x40 cm (x2).
- Temperatura forno: ± 250°C.
- Tempo Cozedura: ± 5 minutos.

MOUSSE CHAI

- Ferver os 250 g de **Whippak (1)** com a **Glucose**.
- Quando levantar fervura adicionar a massa de gelatina.
- Verter sobre o **Supercrem Chai Latte** e mexer.
- Envolver o **Whippak (2)** previamente mal batido.

GLAZE NEUTRA

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

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Rechear as 2 ***Pastas Finas Chai***, com 500 g cada e casar ambas.
- Cortar tiras com 6 cm largura e 56 cm de comprimento.
- Colocar em cima de cada tira 400 g de **Topfil Maçã Mini Cubos 90%,** com um saco de pasteleiro com boquilha nº18.
- Congelar a -18°C.
- Encher o molde de tronco 60x40 cm, com 800 g de ***Mousse Chai***.
- Colocar as tiras previamente estabilizadas na congelação.
- Congelar a -18°C.
- Cortar troncos com 14 cm.
- Aplicar a **Glaze Neutra** a 45°C, à pistola.
- Decorar com pompons feitos com a **a Mousse Chai** (60 g).

Gold Buche

INGREDIENTES

BASE PASTA FINA AMÊNDOA

Tegral Satin Cake Amêndoa	1050 g
Ovos	400 g
Óleo	100 g
Água	225 g
Leite	225 g

MOUSSE ÂMBAR

Chantypak	200 g
Massa de gelatina	120 g
Belcolade Selection Âmbar CT	300 g
Ambiante	1000 g

MOUSSE MENTA

Ambiante sabor a Chocolate CT (1)	100 g
Rebuçado mentol	50 g
Massa de gelatina	50 g
Belcolade Selection Negro CT	100 g
Ambiante sabor a Chocolate CT (2)	500 g

MONTAGEM & DECORAÇÃO

Pralicrac Caramelo Salgado	500 g
Deli Caramelo	1000 g
Miroir Glassage Chocolat Noir	600 g
Belcolade Selection Branco CT	50 g
Corante lipossolúvel vermelho	5 g



MODO DE OPERAR

BASE PASTA FINA AMÊNDOA

- Bater todos os ingredientes até obter um preparado homogéneo.
- Colocar 1000 g em cada tabuleiro 60x40 cm.
- Temperatura forno: 250°C.
- Tempo Cozedura: 5 minutos.

MOUSSE ÂMBAR

- Ferver os 200 g de **Chantypak**.
- Quando levantar fervura adicionar a massa de gelatina.
- Verter sobre o **Belcolade Selection Âmbar Cacao-Trace** e mexer.
- Envolver o **Ambiante** previamente mal batido.

MOUSSE MENTA

- Amornar o **Ambiante sabor a Chocolate Cacao-Trace (1)** e os rebuçados de mentol.
- Adicionar a massa de gelatina previamente derretida e mexer.
- Verter sobre o **Belcolade Selection Negro Cacao-Trace**, previamente derretido.
- Envolver o **Ambiante Sabor a Chocolate Cacao-Trace (2)**, previamente mal batido.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Rechear a ***Pasta Fina Amêndoa***, com 500 g de **Pralicrac Caramelo Salgado** e sobrepor outra ***Pasta Fina Amêndoa***.
- Cortar tiras com 6 cm largura e 50 cm de comprimento.
- Colocar 230 g de ***Mousse Menta*** no molde de tronco e sobrepor a tira de **Pasta Fina Amêndoa**.
- Congelar a -18°C.
- Encher o molde de tronco 60x40 cm, com 550 g de ***Mousse Âmbar*** e rechear de seguida com 500 g de **Deli Caramelo**.
- Colocar a montagem anteriormente feita e prensar.
- Levar a congelar a -18°C.
- Cortar troncos com 14 cm.
- Aplicar o **Miroir Glassage Chocolat Noir** a 35°C (300 g).
- Decorar com uma árvore feita com filigrana de **Belcolade Selection Branco Cacao-Trace** e corante lipossolúvel vermelho (25 g).









Não há **Natal** sem...

Sonhos



Sonhos Clássicos

INGREDIENTES	
Tegral Sonhos	1000 g
Ovos	800 g
Água	1200 g

MODO DE OPERAR

- Colocar todos os ingredientes na tina da batedeira.
- Bater com raquete, durante ± 6 minutos, em velocidade média.
- Temperatura do óleo: ± 170°C.
- Tempo de fritura: ± 11 minutos.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Deixar arrefecer, passar os Sonhos por açúcar e canela em pó.

Sonhos de Abóbora

INGREDIENTES	
Tegral Sonhos de Abóbora	1000 g
Água	1600 g

MODO DE OPERAR

- Colocar a água na batedeira e, em seguida, o **Tegral Sonhos de Abóbora**.
- Bater com raquete em baixa velocidade até incorporação dos líquidos.
- Bater 5 minutos em velocidade elevada até obter uma massa homogénea.
- Temperatura do óleo: ± 170°C.
- Tempo de fritura: ± 10 minutos.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Deixar arrefecer, passar os Sonhos de Abóbora por açúcar e canela em pó.







Não há **Natal** sem...

Cookies

Christmas Cookies

INGREDIENTES

BASE COOKIE

Tegral Cookie	1000 g
Mimetic	300 g
Ovos	100 g

MONTAGEM & DECORAÇÃO

Pasta de Açúcar Branca	245 g
Pasta de Açúcar Preta	245 g
Pasta de Açúcar Vermelha	245 g
Pasta de Açúcar Azul	245 g
Pasta de Açúcar Verde	245 g

MODO DE OPERAR

BASE COOKIE

- Bater todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.
- Cortar cookies com 40 g.
- Temperatura do forno: 190°C.
- Tempo de cozedura: 12 minutos.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Decorar cada cookie com 35 g de **Pastas de Açúcar**.







Spiced Christmas

INGREDIENTES

BASE COOKIE CHAI

Tegral Satin Cake Chai	625 g
Farinha tipo 55	625 g
Mimetic	500 g
Ovos inteiros	100 g

MONTAGEM & DECORAÇÃO

Carat Coverflex Framboesa	100 g
Carat Coverflex Pistachio	100 g
Carat Coverflex Limão	100 g

MODO DE OPERAR

BASE COOKIE CHAI

- Amassar todos os ingredientes, sem ganhar muita liga.
- Laminar a massa a 3 mm de espessura.
- Dar formato, utilizando os cortantes de pinheiros, árvores de natal e boneco de neve.
- Temperatura do forno: 180ºC.
- Tempo de cozedura: ± 12 minutos.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Decorar com os **Carat Coverflex Limão, Framboesa e Pistachio**, previamente derretidos, como está na fotografia.
- Peso da peça: ±5 g.







Não há **Natal** sem...

Semifrios

Semifrio de Gianduja

INGREDIENTES

CAKE DE CHOCOLATE

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

CREME BAUNILHA

Leite	250 g
Chantypak	250 g
Gemas	120 g
Baunilha vagem	0,5 g
Belcolade Selection Branco CT (pastilha)	200 g
Bavarois Neutre	150 g

MOUSSE

Belcolade Selection Branco CT (pastilha)	250 g
Chantypak	500 g
Água	50 g
Gelatina em Pó	10 g
Praline À L'Ancienne	100 g

GLAZE

Glucose	250 g
Leite	150 g
Belcolade Selection Leite CT (pastilha)	500 g
Gelatina folhas	20 g
Miroir Neutre	500 g

MONTAGEM & DECORAÇÃO

Pralicroc	50 g
Belcolade Selection Negro CT (pastilha)	50 g
Belcolade Selection Branco CT (pastilha)	20 g

MODO DE OPERAR

CAKE DE CHOCOLATE

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar ± 1300 g por cada tabuleiro com tapete de flexipan.
- Temperatura do forno: ± 250°C.
- Tempo de cozedura: ± 5 minutos.

CREME BAUNILHA

- Ferver o leite com o **Chantypak** e a vagem de baunilha.
- Verter sobre as gemas e mexer.
- Adicionar o **Belcolade Selection Branco Cacao-Trace** e envolver. Colocar o **Bavarois Neutre** e mexer.
- Colocar ± 300 g por cada tapete de flexipan de Ø 16 cm.
- Levar à congelação para estabilizar.

MOUSSE

- Misturar a água com a **Gelatina em pó**.
- Bater 250 g de **Chantypak** e reservar.
- Levar a ferver as restantes 250 g de **Chantypak** e verter sobre o **Belcolade Selection Branco Cacao-Trace**. Adicionar o **Praline À L'Ancienne** e mexer.
- Juntar a gelatina derretida.
- Envolver o **Chantypak** que estava reservado.

GLAZE

- Ferver a **Glucose** com o leite.
- Juntar as folhas de gelatina previamente demolhadas na água.
- Verter sobre o **Belcolade Selection Leite Cacao-Trace**.
- Adicionar o **Miroir Neutre** e passar com a varinha mágica.
- Reservar

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Forrar um aro de Ø 18 cm com película aderente.
- Aplicar um pouco de Mousse no aro. Seguidamente, aplicar um disco de ***Creme Baunilha*** e um disco de ***Cake de Chocolate***.
- Aplicar mais um pouco de Mousse e fechar o semifrio com um disco de ***Cake Chocolate*** barrado com **Pralicroc**.
- Levar a congelar.
- Cobrir com ***Glaze*** a 33°C.
- Decorar com peças feitas em **Belcolade Selection Negro Cacao-Trace** e **Belcolade Selection Branco Cacao-Trace**.
- Peso da peça: ± 1065 g.



Christmas Ball

INGREDIENTES

BASE PASTA FINA RED-VELVET

Tegral Satin Cake Red Velvet	500 g
Ovos	175 g
Óleo	150 g
Água	125 g
Leite	125 g

GELATINADO MORANGO

Topfil Origens Morango 50%	500 g
Massa de gelatina	120 g

MOUSSE FRUITS ROUGES

Chantypak (1)	250 g
Massa de gelatina	90 g
Belcolade Selection Branco CT	300 g
Sumo de lima	50 g
Starfruit Frutos Vermelhos	300 g
Chantypak (2)	750 g

GLAZE NEUTRA

Açúcar	300 g
Glucose	300 g
Água	150 g
Massa de gelatina	140 g
Belcolade Selection Branco CT	300 g
Leite condensado	200 g
Corante vermelho	4 g

MONTAGEM & DECORAÇÃO

Belcolade Selection Negro CT	36 g

MODO DE OPERAR

BASE PASTA FINA RED-VELVET

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar ± 1000 g por cada tabuleiro 60x40 cm.
- Temperatura do forno: ± 250°C.
- Tempo de cozedura: ± 5 minutos.

GELATINADO MORANGO

- Derreter a massa de gelatina.
- Aquecer o **Topfil Origens Morango 50%**.
- Adicionar a massa de gelatina e mexer.
- Colocar 200 g de preparado sobre um molde silicone de Ø14 cm.

MOUSSE FRUITS ROUGES

- Ferver os 250 g de **Chantypak (1).**
- Durante a fase de fervura, incorporar a massa de gelatina.
- Verter sobre o **Belcolade Selection Branco Cacao-Trace** e mexer.
- Adicionar o sumo de lima e o **Starfruit Frutos Vermelhos** e mexer.
- Envolver os 750 g de **Chantypak (2)** batido.

GLAZE NEUTRA

- Ferver o açúcar, a **Glucose** e a água.
- Juntar a massa de gelatina e mexer até derreter.
- Verter sobre o **Belcolade Selection Branco Cacao-Trace**.
- Adicionar o leite condensado e mexer.
- Adicionar o corante vermelho e passar a varinha mágica.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Forrar um aro de Ø 16 cm com película aderente.
- Aplicar 300 g de ***Mousse Fruits Rouges*** no aro.
- Aplicar um disco de 200 g de ***Gelatinado Morango***.
- Aplicar mais 100 g de ***Mousse Fruits Rouges*** e fechar o semifrio com um disco de 70 g de ***Pasta Fina Red Velvet***.
- Congelar a -18°C.
- Cobrir com a ***Glaze Neutra*** a 33°C (100 g).
- Decorar com 12 g de **Belcolade Selection Negro Cacao-Trace**.
- Peso da peça: ± 832 g.









Não há **Natal** sem...

Cacao-Trace

Brownie Tree

INGREDIENTES

BASE COOKIE BROWNIE

Tegral Satin Brownie CT	500 g
Ovos	180 g
Mimetic	125 g
Belcolade Selection Negro CT	300 g
Belcolade Selection Grains Negro CT	300 g
Sortido Frutos Secos	150 g

BASE MARSHMALLOW

Açúcar	140 g
Glucose	120 g
Trimoline	140 g
Massa de gelatina	100 g
Claras	300 g
Corante verde	5 g
Corante vermelho	5 g
Coco Ralado	240 g

MONTAGEM & DECORAÇÃO

Belcolade Selection Negro CT	1000 g



MODO DE OPERAR

BASE COOKIE BROWNIE

- Misturar o **Tegral Satin Brownie Cacao-Trace** com os ovos.
- Com o auxílio de uma raquete, bater os 2 ingredientes durante 3 minutos.
- Adicionar a **Mimetic** e o **Belcolade Selection Negro Cacao-Trace** derretidos.
- Bater mais 2 minutos.
- Incorporar o **Belcolade Selection Grains Negro Cacao-Trace**.
- Tender bolachas com 15 g cada.
- Decorar cada uma com 2 g de sortidos frutos secos.
- Temperatura do forno: ± 200°C.
- Tempo de cozedura: ± 8 minutos.

BASE MARSHMALLOW

- Ferver o açúcar, o **Trimoline** e a **Glucose**.
- Colocar as claras a bater e, quando começarem a esbranquiçar, colocar em fio o xarope de açúcar.
- Deixar bater mais um pouco em velocidade máxima, até montar.
- Colocar a massa de gelatina previamente derretida e envolver.
- Fazer tiras em cima de **Coco Ralado** branco e de **Coco Ralado** previamente misturado com corante verde e vermelho (100 g de **Coco Ralado** por cada cor).
- Polvilhar com o mesmo coco.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Temperar o **Belcolade Selection Negro Cacao-Trace** a 32°C e fazer um cone com 500 g.
- Deixar cristalizar.
- Decorar o cone colando 43 ***Cookies Brownie*** à volta do cone e 40 g de ***Base Marshmallow*** com as cores vermelho, verde e branco.
- Peso por peça: 1200 g.

Sabia que...

o Tegral Satin Brownie utilizado nesta receita bem como os restantes produtos da marca Belcolade fazem parte do programa Cacao-Trace?

Com o nosso programa **Cacao-Trace** não só controlamos o processo de fermentação para garantir que nossos **produtos têm um ótimo sabor** mas também criamos uma **cadeia de valor mais justa** e que impacta positivamente as comunidades de produtores em que estamos presentes através da **construção de escolas, maternidades e poços de água.**

Crunchy Tree

INGREDIENTES

BASE PASTA FINA AMÊNDOA

Tegral Satin Cake Amêndoa	1050 g
Ovos	400 g
Óleo	100 g
Água	225 g
Leite	225 g

ROCK-GLAZE NOIR

Decorcrem Dark 520	1000 g
Supercrem Crispy Biscuits CT	500 g
Belcolade Manteiga de Cacau CT	50 g
Amêndoa Triturada	200 g

MONTAGEM & DECORAÇÃO

Supercrem Crispy Biscuits CT	1500 g
Ambiante	1560 g
Ambiante sabor a Chocolate CT	1560 g
Belcolade Selection Negro CT	156 g
Belcolade Selection Branco CT	156 g

MODO DE OPERAR

BASE PASTA FINA AMÊNDOA

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar ± 1000 g por cada tabuleiro 60x40 cm.
- Temperatura do forno: ± 250°C.
- Tempo de cozedura: ± 5 minutos

ROCK-GLAZE NOIR

- Aquecer o **Decorcrem Dark 520** e juntar os outros ingredientes.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Barrar uma ***Pasta Fina de Cake Amêndoa*** com ± 500 g de **Supercrem Crispy Biscuits Cacao-Trace.**
- Colocar outra ***Pasta Fina de Cake Amêndoa.***
- Repetir o processo.
- Sobrepor outra ***Pasta Fina de Cake Amêndoa***.
- Barrar a parte superior com ± 600 g de **Ambiante sabor a Chocolate Cacao-Trace**.
- Cortar em retângulos de 9x20 cm (± 12 peças).
- Mergulhar a parte inferior da peça sobre a ***Rock-Glaze***.
- Decorar com 120 g de **Ambiante** e 120 g de **Ambiante sabor a Chocolate Cacao-Trace**.
- Finalizar colocando 12 g de filigranas feitas com **Belcolade Selection Negro Cacao-Trace** e **Belcolade Selection Branco Cacao-Trace**.
- Peso da peça: ± 722 g.



Crunchy Star



INGREDIENTES

BASE PASTA FINA CHOCOLATE

Tegral Satin Cake Chocolate	500 g
Ovos	175 g
Óleo	150 g
Água	125 g
Leite	125 g

MOUSSE BAUNILHA

Chantypak (1)	300 g
Vagem de Baunilha	2 g
Belcolade Selection Branco CT	300 g
Bavarois Neutre	90 g
Leite	90 g
Chantypak (2)	700 g

ROCK-GLAZE NOIR

Decorcrem Dark 520	1000 g
Supercrem Crispy Biscuits CT	500 g
Belcolade Manteiga de Cacau CT	50 g
Amêndoa Triturada	200 g

GLAZE NEUTRA

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

MONTAGEM & DECORAÇÃO

Vivafil BI Pera Rocha	360 g
Deli Caramelo	210 g
Belcolade Selection Negro CT	36 g
Belcolade Selection Branco CT	36 g

MODO DE OPERAR

BASE PASTA FINA CHOCOLATE

- Misturar muito bem todos os ingredientes.
- Colocar ± 1000 g por cada tabuleiro 60x40 cm.
- Temperatura do forno: ± 250°C.
- Tempo de cozedura: ± 5 minutos.

MOUSSE BAUNILHA

- Hidratar **Bavarois Neutre** com o leite.
- Ferver o **Chantypak (1)** e a vagem de baunilha e verter sobre o **Belcolade Selection Branco Cacao-Trace.**
- Adicionar a mistura da **Bavarois Neutre** e mexer.
- Envolver o **Chantypak (2)** previamente mal batido.

ROCK-GLAZE NOIR

- Aquecer o **Decorcrem Dark 520** e juntar os outros ingredientes.

GLAZE NEUTRA

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

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Fazer uma montagem, recheando um disco de ***Pasta Fina Chocolate*** (70 g) com 120 g de **Vivafil BI Pera Rocha**.
- Sobrepor outro disco de ***Pasta Fina de Chocolate*** (70 g) e rechear com 70 g de **Deli Caramelo**.
- Congelar a -18°C.
- Colocar a montagem no aro Ø 18 cm e 4 cm de altura, e sobrepor ± 300 g de ***Mousse Baunilha*** num aro redondo.
- No topo do semifrio colocar 100 g de ***Mousse Baunilha*** e dar um efeito arrepiado.
- Levar a estabilizar a -18°C.
- Pintar com pistola com a ***Glaze Neutra*** a 45°C.
- De seguida mergulhar na ***Rock-Glaze***.
- Decorar com 12 g de **Belcolade Selection Negro Cacao-Trace** e 12 g de **Belcolade Selection Branco Cacao-Trace**.
- Peso da peça: ± 954 g.

Pinheiro Natividade

INGREDIENTES

BASE DE AMÊNDOA

Amêndoa Palitada	200 g
Açúcar	50 g
Claras	20 g

BASE

Carat Cakau Milk	1000 g
Base de Amêndoa	250 g
Arroz tufado	250 g

MODO DE OPERAR

BASE DE AMÊNDOA

- Envolver todos os ingredientes.
- Levar ao forno a 200°C até ficar torrada.

BASE

- Fundir o **Carat Cakau Milk** a 40°C no micro-ondas.
- Juntar os restantes ingredientes à mesma temperatura.
- Envolver tudo suavemente.
- Cada árvore terá ± 850 g de Base.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Fazer estrelas à mão, com vários tamanhos e duas peças de cada tamanho.
- Deixar cristalizar as peças.
- Começar a colar com **Carat Cakau Milk** (± 100 g/total) derretido, das duas peças maiores até às duas mais pequenas.
- Polvilhar com **Surfin** (± 20 g).



Sabia que...

Na Puratos, a preocupação com a **sustentabilidade e qualidade do cacau** que utilizamos não é exclusiva dos produtos de chocolate puro. Com a linha **Carat Cakau (Dark, Bitter e Milk)** levamos a excelência à origem e **controlamos a matéria-prima desde a plantação até obtermos um produto final com maior qualidade**.

Além disso, ao cuidar de cada ponto do processo de produção, obtemos um produto com um **brilho e fusão em boca incomparáveis**. A **melhor cobertura** de chocolate sucedâneo.













Não há **Natal** sem...

Bolo Rei



Uma tradição que se reinventa em cada geração

Há sabores que **atravessam gerações** sem perder relevância. O Bolo Rei é mais do que uma especialidade natalícia: é um **símbolo de partilha, tradição e celebração**. Hoje, os consumidores procuram o equilíbrio entre autenticidade e inovação, valorizando receitas clássicas, novas experiências de sabor, opções mais equilibradas e escolhas mais responsáveis. Porque cada criação de pastelaria tem uma história para contar, apresentamos quatro formas de reinventar o Bolo Rei para responder às expectativas do consumidor atual.



O que é o Bolo Rei?

O Bolo Rei é um dos mais **emblemáticos símbolos da tradição natalícia portuguesa**. Preparado a partir de uma **massa rica e aromática**, decorada com **frutas cristalizadas e frutos secos**, distingue-se pela sua forma circular, que remete para uma **coroa** real. A sua presença nas mesas portuguesas durante o Natal e o Ano Novo é uma tradição enraizada há gerações, tornando-o muito mais do que um simples bolo.

Associado aos momentos de partilha e celebração em família, o Bolo Rei representa o **espírito de união e convívio característico desta época**. O seu sabor único, aliado à riqueza visual das frutas e frutos secos, faz dele uma referência incontornável da gastronomia portuguesa e **um dos produtos mais apreciados das festividades de Natal**.

A História e Origem do Bolo Rei

Poucas especialidades representam tão bem o **espírito natalício em Portugal** como o **Bolo Rei**. Com a sua forma circular, as cores vibrantes das frutas cristalizadas e a riqueza dos frutos secos, tornou-se um símbolo de celebração, abundância e partilha, ocupando um lugar de destaque nas mesas portuguesas durante a época de Natal.

A origem do Bolo Rei remonta ao século XIX e tem inspiração direta no tradicional **Gâteau des Rois francês**, um bolo associado à celebração da Epifania e à visita dos Reis Magos ao Menino Jesus. A receita chegou a Portugal por volta de 1870 e existiu a necessidade de adaptar ao gosto dos portugueses. Rapidamente, o Bolo Rei conquistou popularidade e tornou-se uma tradição incontornável das festividades natalícias.

A sua forma em coroa é frequentemente associada às coroas dos Reis Magos, enquanto as frutas cristalizadas e os frutos secos simbolizam os presentes oferecidos ao Menino Jesus: ouro, incenso e mirra. Ao longo dos anos, esta interpretação ajudou a reforçar a ligação entre o Bolo Rei e o imaginário natalício, transformando-o numa das mais emblemáticas especialidades da pastelaria portuguesa.

Mais do que uma receita, o Bolo Rei tornou-se um património gastronómico e cultural que atravessa gerações. Presente nas celebrações familiares, nos momentos de convívio e nos reencontros típicos desta época, continua a despertar emoções e memórias únicas.

Hoje, apesar de manter a sua identidade tradicional, o Bolo Rei acompanha a evolução dos consumidores. Novos sabores, formatos inovadores, ingredientes diferenciadores e abordagens mais sustentáveis demonstram a capacidade desta especialidade se reinventar sem perder a sua essência. Porque algumas tradições permanecem intemporais precisamente por conseguirem adaptar-se ao longo do tempo.

O Bolo Rei continua, assim, a contar uma história de tradição, partilha e inovação, sendo um dos maiores ícones do Natal português.



Bolo Rei Clássico

INGREDIENTES

MASSA (APARELHO 1)

Farinha de Trigo Tipo 65	2500 g
Leite	1500 g
Levedura Okedo Ouro	250 g

MASSA (APARELHO 2)

Farinha de Trigo Tipo 65	10000 g
Frialux Controller	4000 g
Sapore Serrana	1875 g
Mimetic	625 g
Ovos	3150 g
Impulsor	125 g
Mel	50 g
Bolaroma	200 g

FRUTOS

Noz Miolo Metades	1500 g
Fruta Sortida Picada Professional	6250 g
Miolo de Amêndoa com Pele	1000 g
Sultanas	2500 g

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Cereja Vermelha	100 g
Pêra Metades	100 g
Casca Laranja	100 g
Abóbora Verde Laminada	100 g
Abóbora Vermelha Laminada	100 g
Abóbora Branca Laminada	100 g
Amêndoa Palitada	400 g
Harmony Chef	600 g

MODO DE OPERAR

FRUTOS

- Envolver todos os ingredientes.
- Reservar.

MASSA

Aparelho 1

- Amassar 5 minutos todos os ingredientes.
- Deixar triplicar o volume cerca de 20 minutos.

Aparelho 2

- Amassar todos os ingredientes, durante 3 minutos em 1ª velocidade e 10 minutos em 2ª velocidade. Adicionar o ***Aparelho 1*** a meio desta amassadura.
- Repousar durante 5 minutos.
- Envolver durante 2 minutos com a fruta reservada.
- Estanca: 1 hora, em bloco.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Pesar peças com 900g e enrolar. Repousar 5 minutos, abrir e formatar num tabuleiro.
- Colocar ± 30 minutos em fermentação numa câmera com 70% humidade e 35°C de temperatura.
- Pincelar com ovo, decorar com tiras de frutas, e fornear.
- Temperatura: 180°C teto, 180°C lar. Tempo de cozedura: ±40 minutos.
- Pincelar com **Harmony Chef,** e fazer montinhos com **Surfin**.

Há receitas que **definem uma época**. Com uma massa rica e aromática, frutas selecionadas e a textura que os consumidores reconhecem e procuram ano após ano, esta é a **expressão mais genuína do Bolo Rei tradicional**. Uma receita que honra a tradição e mantém viva a magia do Natal.



Bolo Rei Criativo

INGREDIENTES

FRUTOS

Amêndoa Triturada	350 g
Alperces secos	350 g
Avelãs	350 g
Arandos Secos	350 g

MASSA

Tegral Bolo Rei	2500 g
Água	800 g
Ovos	250 g
Bolaroma	25 g
Levedura Okedo Ouro	50 g

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Ambiante	1065 g

MODO DE OPERAR

FRUTOS

- Envolver todos os ingredientes.
- Reservar.

MASSA

- Amassar todos os ingredientes, durante 3 minutos em 1ª velociade e 10 minutos em 2ª velocidade.
- Repousar 10 minutos.
- Por cada kg de massa, colocar aos poucos mais 400g de ovos numa batedeira com raquete até obter uma massa homogénea.
- Repousar 5 minutos, e envolver a fruta reservada.
- Estanca: 1h.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Colocar 70g de massa por forma, previamente untada com **Puralix**. Colocar ± 45 minutos em fermentação numa câmera com 70% humidade e 35°C de temperatura, e fornear.
- Temperatura: 180°C teto, 180°C lar.
- Tempo de cozedura: ±15 minutos.
- Depois de frio, colocar num xarope de açúcar, (tanto de água como de açucar), aromatizado com 5% de rum e casca de laranja, casca de limão e pau de canela. Decorar com nata **Ambiante** (15 g).

Quando a tradição inspira inovação.
Aqui pode entrar um conceito mais diferenciador. Os clássicos nunca deixam de inspirar novas ideias. Nesta **interpretação contemporânea**, reinventamos o Bolo Rei através de novas combinações de sabores, formatos e apresentações. Uma proposta pensada para consumidores que procuram **descobrir algo novo sem abdicar das emoções da tradição**.



Bolo Rei Saudável

INGREDIENTES

MASSA

Tegral Brioche Sapore	5000 g
Água	2300 g
Bolaroma	50 g
Levedura Okedo Ouro	75 g

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Topfil Framboesa 60%	1400 g
Harmony Sublimo	140 g

MODO DE OPERAR

MASSA

- Amassar todos os ingredientes, durante 3 minutos em 1ª velocidade e 10 minutos em 2ª velocidade.
- Repousar durante 5 minutos.
- Estanca: 30 minutos, em bloco.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Pesar peças com 500 g e enrolar. Repousar 5 minutos, abrir a massa em disco, e cortar em cruz o centro da massa.
- Rechear em anel com 100 g de **Topfil Framboesa 60%** e formatar como na imagem.
- Colocar ± 30 minutos em fermentação numa câmera com 70% de humidade e 35°C de temperatura.
- Pincelar com ovo, fazer pequenos furos por cima da massa, decorar os mesmos com framboesas frescas e fornear.
- Temperatura: 180°C teto, 180°C lar.
- Tempo de cozedura: ± 30 minutos.
- Pincelar com **Harmony Sublimo** e colocar por cima cubos de coco desidratados.

Mais equilíbrio, a mesma emoção
Os consumidores procuram cada vez mais opções que conciliem **prazer e equilíbrio**. Com maior destaque para fruta, ingredientes cuidadosamente selecionados e uma **experiência de consumo mais leve e atual**, esta proposta responde às novas expectativas sem perder o sabor característico do Natal.



Bolo Rei Sustentável

INGREDIENTES

MASSA

Tegral Bolo Rei	2000 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	200 g
Água	640 g
Ovos	350 g
Levedura Okedo Ouro	**40 g**
Belcolade Selection Grains Negro Cacao-Trace	400 g
Cubos de Laranja	200 g

GANACHE

Chantypak	1000 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	800 g

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Belcolade Selection Negro (Barra)	450 g

MODO DE OPERAR

MASSA

- Derreter o chocolate na metade da água "morna" da receita.
- Amassar todos os ingredientes, durante 3 minutos em 1ª velociade e 10 minutos em 2ª velocidade.
- Repousar durante 5 minutos.
- Envolver durante 2 minutos o **Belcolade Grains CT** e os Cubos de Laranja.
- Estanca: 1 hora, em bloco.

GANACHE

- Ferver o **Chantypak** e verter por 3 vezes sobre o Belcolade, mexendo sempre.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Pesar peças com 500g, e enrolar. Repousar 5 minutos, abrir e formatar num tabuleiro.
- Colocar ± 30 minutos em fermentação numa câmera com 70% humidade e 35°C de temperatura.
- Pincelar com ovo e fornear.
- Temperatura: 180°C teto, 170°C lar.
- Tempo de cozedura: ±25 minutos.
- Depois de frio, colocar a ***Ganache*** por cima (100g) e raspas de **Belcolade Selection Noir CT** (50g).

Um Natal com impacto positivo
As escolhas dos consumidores vão muito além do sabor. Procuram produtos que **respeitem as pessoas, o planeta e as gerações futuras**. Nesta criação, combinamos o espírito natalício com ingredientes provenientes de cadeias de abastecimento mais responsáveis, demonstrando que **tradição e sustentabilidade podem caminhar lado a lado**.





Evolução do consumo de Bolo Rei em Portugal

Quanto aos alimentos que os portugueses não dispensam na ceia de Natal, o bacalhau surge em lugar de destaque, sendo a escolha de 65% dos inquiridos, seguindo-se o bolo-rei (62%) e os restantes doces típicos da época. O estudo assinala ainda que 8% dos inquiridos planeia recorrer a refeições prontas — uma tendência que se mantém em linha com 2024.

Fonte: Estudo do IPAM de 22 dezembro 2025.



65%

dos portugueses não dispensa o **bacalhau** na ceia de Natal



62%

dos portugueses não dispensa o **Bolo Rei** na ceia de Natal



8%

planeia recorrer a **refeições prontas**

Inspire-se e com as **receitas inovadoras de Bolo Rei** nas páginas seguintes

E porque não há Natal sem Bolo Rei… há mais Histórias para Contar

O conceito **Clássico Bolo Rei** permite introduzir **inovação**, criar **diferenciação** e um **novo posicionamento** desta especialidade tão icónica e obrigatória na mesa de Natal.

Quando a **tradição**
inspira a **inovação**

Bolo Rei de Gila

INGREDIENTES

MASSA

Tegral Bolo Rei	5000 g
Água	1600 g
Ovos	500 g
Levedura Okedo Ouro	100 g

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Deli Yema	75 g
Canela em pó	5 g
Harmony Sublimo	50 g

MODO DE OPERAR

MASSA

- Amassar todos os ingredientes.
- Tempo de amassadura: 3 minutos em 1ª velocidade e 10 minutos em 2ª velocidade.
- Repousar 5 minutos.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Pesar peças com 500 g, bolear e repousar 10 minutos.
- Laminar a bola com 3mm de espessura.
- Rechear o centro da peça com **Deli Yema** e sobrepor gila e canela em pó.
- Enrolar em forma de vergão, esticar e unir as pontas, para formar um círculo.
- Colocar ± 45 minutos em fermentação numa câmera com 70% de humidade e 35°C de temperatura.
- Pincelar com ovo, fazer um corte circular na massa, no topo do bolo. Colocar amêndoa laminada, e fornear.
- Temperatura: 190°C teto; 190°C lar.
- Tempo: ± 35 minutos.
- Finalizar com **Harmony Sublimo**.





Bolo Rei de **Alfarroba**

INGREDIENTES

MASSA

Tegral Puravita Alfarroba	1000 g
Água	300 g
Levedura Okedo Ouro	10 g
Ovo	150 g
Margarina Aristo Bolo Rei	150 g
Açúcar	150 g

CREME DE AMÊNDOA

Surfin	500 g
Margarina Aristo Bolo Rei	500 g
Amêndoa Moída s/Pele	700 g
Ovos	350 g
Gemas	80 g
Farinha Trigo	700 g
Canela em pó	5 g
Sal	1 g

AÇÚCAR NEVE

Açúcar	1000 g
Água	250 g
Claras	30 g
Surfin	250 g

MODO DE OPERAR

MASSA

- Colocar o **Tegral Puravita Alfarroba**, a **Levedura Okedo Ouro**, a água, a **Margarina Aristo Bolo Rei**, o açúcar e metade dos ovos a amassar até obter uma massa com liga.
- Adicionar os restantes ovos à massa até obter uma massa homogénea.
- Laminar a massa a 3 milímetros.
- Rechear com o ***Creme de Amêndoa***.
- Enrolar em formato de caracol.
- Cortar rolos com 50 cm, abri-los ao meio, entrançá-los e fazer o formato redondo.
- Tempo de levedação: ± 45 minutos.
- Pintar com pintura de ovo.
- Decorar com **Amêndoa Palitada** e ***Açúcar Neve***.
- Temperatura do forno: ± 180°C.
- Tempo de cozedura: ± 30 minutos.

CREME DE AMÊNDOA

- Bater o **Surfin** com a **Margarina Aristo Bolo Rei** até obter um creme fofo.
- Juntar os ovos e gemas aos poucos.
- Adicionar as farinhas, a **Canela em pó** e o sal.
- Deixar envolver tudo bem.

AÇÚCAR NEVE

- Colocar o açúcar e a água a ferver até atingir a temperatura de 140°C.
- Bater as claras e o **Surfin** até obter uma glace.
- Adicionar aproximadamente 50 g da glace à calda de açúcar e mexer com varas.
- Verter sobre um tapete de silicone.
- Deixar arrefecer.
- Partir em pedaços.

Bolo Rei de Abóbora e Noz

INGREDIENTES

Tegral Bolo Rei	5000 g
Água	1600 g
Ovos	500 g
Levedura Okedo Ouro	100 g

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Margarina Aristo Croissant	200 g
Vivafil Abóbora	100 g
Noz	80 g
Puralix	20 g
Harmony Sublimo	50 g

MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes.
- Tempo de amassadura: 3 minutos em 1ª velocidade e 10 minutos em 2ª velocidade.
- Repousar 5 minutos.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Por kg de massa, colocar 200 g de **Margarina Aristo Croissant** e dar duas voltas simples.
- Laminar com 3 mm de espessura.
- Rechear com **Vivafil Abóbora** e sobrepor noz em pedaços.
- Enrolar em forma de caracol, cortar em peças com 2 cm de largura.
- Dispor 9 peças numa forma de entremeio com 16 cm de diâmetro, previamente untada com **Puralix**.
- Colocar ± 45 minutos em fermentação numa câmera com 70% de humidade e 35ºC de temperatura.
- Pincelar com **Sunset Glaze**. Fornear.
- Temperatura: 190ºC teto, 190ºC lar.
- Tempo: ± 35 minutos
- Acabar com uma mistura de **Harmony Sublimo** e **Vivafil Abóbora** - 50% de cada. Dispor noz por cima.





Snow King

INGREDIENTES

MASSA

Tegral Bolo Rei	2000 g
Levedura Okedo Ouro	40 g
Ovos	200 g
Água	740 g
Belcolade Selection Negro CT	750 g
Cereja	750 g

MONTAGEM & DECORAÇÃO

Carat Decorcrem White 520	1400 g
Carat Coverflex Framboesa	140 g
Pasta de Açúcar Bianca	42 g
Pasta de Açúcar Vermelha	42 g



MODO DE OPERAR

AMASSADURA

- Amassadeira espiral: 3 min. em 1ª velocidade e 9 min. 2ª velocidade. Envolver o **Belcolade Selection Noir 45% Cacau-Trace** e a cereja ao fim da massa estar amassada.
- Temperatura massa: 24°C.
- Bloco fermentação: 15 min.
- Peso: 300 g (dividir em peças).

FORMATIZAÇÃO/ LEVEDAÇÃO

- Formato: Esticar em bastões e colocar num aro Ø 16 cm com um aro de bolo de arroz no meio.
- Fermentação Final: ± 45 min. a 28°C e 75% R.H.

DECORAÇÃO ANTES DE COZER

- Pintar com **Sunset Glaze**.

COZEDURA

- Temperatura forno: 170°C.
- Tempo cozedura: ± 20 min.

MONTAGEM & DECORAÇÃO

- Cobrir o topo da peça com 200 g de **Cobertura Vermelha (Carat Decorcrem White 520** e **Carat Coverflex Framboesa**, previamente misturados) e decorar com 6 g de **Pasta de Açúcar Branca** e **Pasta de Açúcar Vermelha**.
- Peso por peça: 506 g.
- Receita para 14 unid.





Coroa de Maçã de Alcobaça

INGREDIENTES

MASSA

Tegral Bolo Rei	1000 g
Água	450 g
Ovos	100 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Margarina Aristo Croissant	300 g

CREME DE COCO

Coco Ralado	100 g
Açúcar	100 g
Creme Tradição	50 g
Vivafil Maçã de Alcobaça	450 g

MODO DE OPERAR

MASSA

- Amassar tudo, exceto a **Margarina Aristo Croissant**, até obter uma massa lisa e formando o véu.
- Dar 2 voltas simples e colocar no frio, durante ± 30 minutos.

CREME DE COCO

- Amassar tudo até criar uma pasta.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Laminar a ***Massa*** a 3mm de espessura. Cortar retângulos com 30x20cm.
- Na extremidade, com a ajuda de um cortante extensível, cortar a ***Massa*** com 2 cm de distância a partir do meio, formando umas tiras.
- Rechear com 200g de ***Creme de Coco*** por unidade.
- Puxar a ***Massa*** formando um rolo com ± 40cm, para as tiras abrirem.
- Unir as pontas, formando um círculo.
- Fermentação: ± 30 minutos
- Pintar com ovo, cortar 2 maçãs às fatias finas e dispor por cima.
- Polvilhar com **Coco Ralado**, misturando com açúcar húmido.
- Temperatura: 180°C.
- Tempo: ± 30 minutos



Estrela de Natal

INGREDIENTES

BASE

Tegral Bolo Rei	1000 g
Água	320 g
Ovos	100 g
Levedura Okedo Ouro	25 g
Mimetic	150 g

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Salsicha	q.b.
Bacon	q.b.

MODO DE OPERAR

BASE

- Amassar todos os ingredientes exceto a levedura, durante 5 minutos.
- Incorporar a **Levedura Okedo Ouro** e amassar ± 10 minutos.
- Repouso em massa: 5 minutos.
- Temperatura da massa: ± 27°C.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Laminar a massa, colocar 150 g de **Mimetic** e dar uma volta simples.
- Laminar a 2,5mm, enrolar a salsicha em bacon, cortar tiras de massa com 10x4 cm, colocar a salsicha numa porta e enrolar.
- Cortar a massa em rolos com 4 cm, colocar numa forma de estrela, levedar a 32°C, humidade a 70%, durante ± 30 minutos.
- Fornear.
- Temperatura 190°C.
- Tempo ± 35 minutos.



Bolo Rei de Chocolate

INGREDIENTES

MASSA

Tegral Bolo Rei	5000 g
Água	1600 g
Ovos	500 g
Levedura Okedo Ouro	100 g
Carat Cakau Bitter Cacao-Trace	100 g
Belcolade Grains	1000 g

RECHEIO DE CHOCOLATE

Carat Decorcrem Dark 520	500 g

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Sunset Glaze	25 g
Decorcrem White	100 g
Belcolade Choco Curls	50 g
Surfin	20 g

MODO DE OPERAR

MASSA

- Amassar todos os ingredientes, exceto os chocolates, durante 2 minutos em 1ª velocidade e 10 minutos em 2ª velocidade.
- Envolver o **Carat Cakau Bitter**, previamente derretido, até ficar uma massa homogénea.
- Repousar 5 minutos.
- Envolver as pepitas de **Belcolade Grains**.

RECHEIO DE CHOCOLATE

- Bater os dois ingredientes, até obter um creme aveludado.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

- Pesar peças com 500g, bolear e repousar 10 minutos.
- Formatar o bolo rei. Colocar ± 45 minutos em fermentação numa câmera com 70% de humidade e 35°C de temperatura.
- Pincelar com **Sunset Glaze**. Fornear.
- Temperatura: 190°C teto, 190°C lar.
- Tempo: ± 28 minutos.
- Depois de frio, abrir a peça a meio e rechear com o ***Recheio de Chocolate***.
- Cobrir o topo com **Decorcrem White** a 30°C.
- Decorar com **Belcolade Choco Curls** e polvilhar com **Surfin**.



Bolo Rei de Beterraba

INGREDIENTES

MASSA

Tegral Puravita Beterraba	1000 g
Água	350 g
Levedura Okedo Ouro	20 g
Ovos	150 g
Mimetic	150 g
Açúcar	150 g

RECHEIO

Deli Cheesecake	500 g
Topfil Mirtilo	500 g

INGREDIENTES

MASSA

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 8 minutos.
- Tempo de estanca em bloco: ± 5 minutos.
- Laminar a massa a 3 milímetros.
- Barrar com o ***Recheio***.
- Dobrar em três parte iguais, cortar 3 tiras e formar uma trança.
- Tempo de levedação: ± 30 minutos.
- Decorar com açúcar neve.
- Temperatura do forno: ± 180°C.
- Tempo de cozedura: ± 35 minutos.

RECHEIO

- Misturar os dois ingredientes.
- Reservar.

Árvore Surpresa

INGREDIENTES

Tegral Bolo Rei Plus	1000 g
Água	200 g
Ovos	250 g
Mimetic	50 g
Bolaroma*	25 g
Levedura Okedo Ouro	25 g
Gila	300 g
Carat Vermicelli Rainbow	50 g
Surfin	q.b
Cereja confeitada	q.b

* opcional

MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes exceto a Gila e o **Carat Vermicelli Rainbow**, que serão envolvidos na massa no final da amassadura e os artigos de decoração.
- Tempo de amassadura: 3 minutos em 1a velocidade e 10 minutos em 2ª velocidade.
- Repousar 5 minutos.
- Dividir em unidades de 50 g.
- Enrolar e formar com as mesmas a Árvore de Natal.
- Tempo de levedação: ± 50 minutos.
- Com a ajuda de uma tesoura, cortar as bolinhas em cruz.
- Peneirar com **Surfin** e decorar com as **Cerejas Confeitadas**.
- Temperatura do forno: ± 180°C (teto) / 175°C (lar).
- Tempo de cozedura: ± 30 minutos.
- Decorar com açúcar neve

NOVIDADE

Tegral Bolo Rei Plus



Vamos comunicar
o **Natal** no seu
Ponto de Venda?



puratos print

Materiais de comunicação para a sua padaria e pastelaria, sem custos.

Entre fornadas, atendimento e produção, o tempo para criar uma comunicação diferenciadora para a sua loja é escasso.
Com **Puratos Print**, pode adaptar materiais de comunicação prontos à sua loja, em minutos e sem qualquer gasto.

Cria materiais profissionais sem precisar de design

Adapta tudo à sua loja

Descarrega nos **formatos certos** para **impressão ou digital**

Melhora a experiência de consumo do seu cliente **na sua loja**

Qual o seu impacto no seu negócio?

Mais destaque para as especialidades, **maior impulso de compra** e uma experiência de **loja mais apetecível** – tudo sem custos adicionais.



Conheça **Puratos Print** e comece a tirar benefícios competitivos no mercado:

www.puratosprint.pt

Qualquer questão contacte o seu comercial Puratos

My puratos

Food Innovation for Good

A forma mais eficiente de gerir o seu dia com a Puratos.

Uma plataforma digital que centraliza compras, informação e conteúdos – para decisões mais rápidas e processos mais simples.

Gestão completa num só lugar

Encomendas, histórico, documentos e informação financeira sempre atualizada.

Processos mais rápidos

Pagamentos online, consulta de preços, acesso às suas condições e acompanhamento imediato das suas operações

Conteúdos úteis para o seu trabalho

Receitas, fichas técnicas e informação prática para apoiar o seu dia-a-dia.



Webshop e App MyPuratos: a mesma experiência, adaptada ao que precisa.

A **MyPuratos** acompanha o ritmo do seu dia com uma experiência intuitiva, no computador, no tablet ou no seu telemóvel. Uma plataforma que **simplifica tarefas, agiliza decisões** e mantém sempre por perto aquilo de que precisa.

Webshop MyPuratos:
Gerir encomendas, faturas e preços exige tempo — e nem sempre tem tudo à mão. Na **Webshop MyPuratos** encontra tudo num só lugar:

- encomendas
- pagamentos
- documentos financeiros
- receitas inspiradoras

Com MyPuratos terá clareza total para gerir o seu negócio.



Ainda não criou a sua conta MyPuratos?

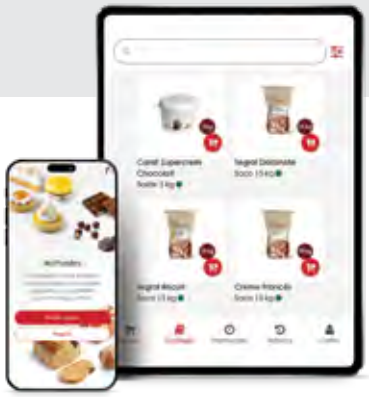
Faça-a agora e comece a simplificar o seu dia de trabalho.

Qualquer questão contacte o seu comercial Puratos

App MyPuratos:
O seu dia nem sempre permite estar ao computador.
A **App MyPuratos** permite-lhe:

- fazer as suas encomendas
- consultar o histórico de encomendas
- pagar encomendas no telemóvel, em segundos.

A App MyPuratos garante mobilidade para acompanhar o seu ritmo.



Disponível em iOS e Android

Disponível na App Store

DISPONÍVEL NO Google Play

Essenciais de Natal

	EAN	CÓDIGO	DESCRITIVO	FORMATO
MIX DE PANIFICAÇÃO E PASTELARIA	5604093014897	4019223	Tegral Satin Brownie CT	Saco 10 kg
	5604093005697	4113501	Tegral Sonhos	Saco 10 kg
	5604093005970	4113502	Tegral Sonhos de Abobora MB	Saco 8 kg
	5604093001125	4113439	Tegral Bolo Rei	Saco 15 kg
	5604093016464	**4030522**	**Tegral Bolo Rei Plus** NOVO	**Saco 25 Kg**
	5410687101108	4005483	Tegral Dolcinote	Saco 15 kg
	5604093014170	4014019	Tegral Puravita Abobora	Saco 10 kg
	5604093002443	4113458	Tegral Satin Cake	Saco 5kg
	5604093003594	4113459	Tegral Satin Cake	Saco 15kg
	5604093002450	4113464	Tegral Satin Cake Chocolate	Saco 5kg
	5604093003600	4113465	Tegral Satin Cake Chocolate	Saco 15kg
	5604093014774	4017343	Tegral Satin Cake Red Velvet	Saco 5kg
	5604093015122	4020820	Tegral Satin Cake Red Velvet	Saco 15kg
	5604093001460	4113412	Tegral Satin Cake Noz	Saco 5kg
	5604093001453	4113413	Tegral Satin Cake Noz	Saco 15kg
	5604093012398	4112535	Tegral Satin Cake Amêndoa	Saco 10kg
	5604093009947	4113538	Tegral Biscuit 4x4	Saco 5kg
	5604093009916	4113539	Tegral Biscuit 4x4	Saco 15kg
	5604093009923	4113389	Tegral Biscuit 4x4 Choco	Saco 15kg
	5604093000746	4113398	Tegral Biscuit Tortas	Saco 15kg
	5604093001880	4113387	Tegral Pão de Ló	Saco 15kg
	5604093003747	4113429	Tegral Real Pão de Ló	Saco 15kg
RECHEIOSDE FRUTA	5410687076840	4101879	Topfil Maçã Mini Cubos	Balde 5kg
	5410687507658	4102776	Topfil Ananás	Balde 5kg
	5410687507696	4102779	Topfil Framboesa	Balde 5kg
	5410687507726	4000832	Topfil Mirtilo	Balde 5kg
	5600322004189	4019431	Topfil Origens Morango	Balde 3,5kg
	5604093016389	4029962	Vivafil Maçã de Alcobaça e Canela	Balde 5kg
	5604093016297	4029772	Vivafil Abóbora	Balde 5kg
	5604093016273	4029735	Vivafil Maracujá	Balde 5kg
	5604093016358	4029773	Vivafil Morango	Balde 5kg
	5604093016549	4030674	Vivafil Pera Rocha	Balde 5kg
	5604093016396	4029999	Vivafil Frutos Vermelhos	Balde 5kg
	3660407054760	4014516	Starfruit Frutos Vermelhos	Tetra 1l
	3660407154781	4014514	Starfruit Maracujá	Tetra 1l
AROMAS PARA BOLO REI	5604093001279	4113557	Bolaroma	Jerricã 5 L
	5604093011605	4113558	Bolaroma Tm	Jerricã 5 L
MARGARINAS E GORDURAS ESPECIAIS	5604093010516	4113562	Puralix Gr 12 Lt	Jerricã 12 L
	5604093001293	4113561	Puralix Gr 5 L	Jerricã 5 L
	5410687046713	4102705	Spraylix	Lata 0,6 L
	5410687119790	4010298	Alfil Bolo Rei MB	caixa 20 kg
	5410687132621	4015329	Aristo Bolo Rei MB	Caixa 10 kg
	5410687104239	4110081	Margarina Aloha Bolo Rei MB	Caixa 20 kg
	5410687012206	4109487	Margarina Aloha Crema MB	Caixa 20 kg
	5410687105922	4110194	Margarina Aloha Folhados MB	Caixa 20 kg
	5410687043699	4109308	Aristo Lux MB	Caixa 10 kg
	5410687012244	4105515	Bifri G MB	Caixa 20 kg
	5604093016433	4030091	Óleo Alto Oleico	Jerricã 25 L

	EAN	CÓDIGO	DESCRITIVO	FORMATO
MIMETIC	5410687088515	4109769	Mimetic MB	Caixa 10 kg
LEVEDURAS	5410687017409	4007954	Levedura Okedo Ouro	Caixa 10 kg
	8690770343067	4023192	Levedura Nixe Gold	Caixa 10 kg
FRUTOS SECOS E FRUTA CONFITADA	8436541950702	4113593	Amendoa Miolo C/ Pele	Caixa 10 kg
	5604093002948	4113594	Amendoa Triturada	Caixa 10 kg
	8436541950399	4113595	Amendoa Palitada	Caixa 10 kg
	8436541950368	4113596	Amendoa Laminada	Caixa 10 kg
	8436541950535	4113597	Amendoa Miolo S/ Pele	Caixa 10 kg
	8436541952164	4113598	Amendoa Moida S/ Pele	Caixa 10 kg
	8436541951143	4113599	Amendoa Moida C/ Pele	Caixa 10 kg
	5604093002870	4113566	Coco Ralado	Saco 10 kg
	8436541951495	6103415	Coco Ralado	Saco 25 kg
	8436541951488	6103414	Noz Miolo Metades	Caixa 10 kg
	8436541951471	6103413	Noz Miolo Pedacos	Caixa 10 kg
	5604093001859	4113590	Caldi Ananas Rodelas	Lata 3 kg
	5604093000456	4113591	Caldi Maca Filetada	Lata 2,8 kg
	8436541951365	4113592	Caldi Pessego Metades	Lata 2,65 kg
	5604093002719	4113587	Abóbora Branca Laminada	Caixa 10 kg
	5604093002689	4113585	Abóbora Verde Laminada	Caixa 10 kg
	5604093002696	4113586	Abóbora Vermelha Laminada	Caixa 10 kg
	5604093016198	4029316	Cereja confitada	Caixa 5 kg
	5604093002641	4113582	Figo	Caixa 10 kg
	5604093002603	4113581	Pera Metades	Caixa 10 kg
	5604093002665	4113584	Fruta Sort. Picada Professional	Caixa 10 kg
	5604093010226	4113574	Sortido Picado Nacional 6Mm	Caixa 10 kg
	8436541950429	1101612	Sultanas	Caixa 12,5 kg
CHOCOLATE PURO BELGA	5414477062105	4006947	Belcolade Selection Negro Pastilha CT	Caixa 2x5kg
	5414477062129	4006948	Belcolade Selection Negro Pastilha CT	Saco 15kg
	5414477064352	4011257	Belcolade Selection Negro Pastilha CT	Saco 1kg
	414477069517	4025217	Belcolade Selection Negro Barra CT	Caixa 4x2,5kg
	5414477063751	4010119	Belcolade Selection Leite Pastilha CT	Caixa 2x5kg
	5414477063744	4010118	Belcolade Selection Leite Pastilha CT	Saco 15kg
	5414477064390	4011245	Belcolade Selection Leite Pastilha CT	Saco 1kg
	5414477066080	4015765	Belcolade Selection Branco Pastilha CT	Caixa 2x5kg
	5414477064376	4011258	Belcolade Selection Branco Pastilha CT	Saco 1kg
	5414477069609	4025226	Belcolade Selection Branco Barra CT	Caixa 4x2,5kg
	5414477067148	4018217	Belcolade Selection Âmbar Pastilha CT	Saco 1kg
	5414477066622	4016963	Belcolade Manteiga de Cacau CT	Saco 4kg
PRALINÉS	5410687011629	4109900	Almond Praline	Balde 5 kg
	5410687011636	4109901	Hazelnut Praline	Balde 5 kg
	3660407047045	4003235	Pralicrac Caramel Beurre Sale	Balde 4,5 kg
	5604093005949	4105296	Pralicroc	Balde 4 kg
	3660407046703	4100622	Praline L'Ancienne	Balde 5 kg

	EAN	CÓDIGO	DESCRITIVO	FORMATO
RECHEIOS DE CACAU E FRUTOS SECOS	5410687128259	4013568	Carat Nutolade 13	Balde 5 kg
	5410687079940	4104028	Kimocrem 401F RMB	Balde 5 kg
	5410687079933	4104026	Kimocrem 401F RMB	Balde 5 kg
	5410687097906	4109983	Kimocrem 400F	Balde 25 kg
	5410687011834	4001579	Trufex RMB	Balde 10 kg
	5410687011643	4000491	Trufex RMB	Balde 5 kg
	5410687121878	4010992	Supercrem Nutty White RMB	Balde 5 kg
	5410687096237	4004366	Supercrem Pistachio 313	Balde 5 kg
	5604093015986	4026885	Supercrem Crunchy Speculoos	Balde 3 kg
	5410687162765	4025236	Supercrem CT Crispy Biscuits	Balde 5 kg
	5604093016136	4028392	Supercrem Chocolait	Balde 3 kg
	5604093015542	4024676	Supercrem Croconut White	Balde 3,5 kg
	5604093015825	4026101	Supercrem Cookies&Cream	Balde 3,5 kg
	5410687177974	4029063	Supercrem Chai Latte	Balde 3 kg
	5604093001569	4113474	Chococreme	Balde 11 kg
	5410687009305	4109899	Decorcrem 520	Balde 4 kg
	5410687009312	4105627	Decorcrem White 520	Balde 4 kg
	5410687050956	4001662	Decorcrem Dark 518	Balde 4 kg
	5604093009398	4113475	Carat Ganache Brigadeiro	Balde 4 kg
CHOCOLATE SUCEDÂNEO	5410687119363	4010164	Carat Cakau Bitter RMB	Caixa 10 kg
	5410687119370	4010165	Carat Cakau Dark RSPO MB	Caixa 10 kg
	5410687119356	4010163	Carat Cakau Milk RMB CT	Caixa 10 kg
	5410687163090	4027421	Carat Grains Dark CT	Caixa 5 kg
	5410687163106	4027422	Carat Grains Milk CT	Caixa 5 kg
	5410687135103	4015583	Carat Coverlux Amber	Caixa 10 kg
	5410687088867	4003781	Carat Vermicelli Dark	Caixa 1 kg
	5604093016242	4029678	Cover Dark Luso	Caixa 20 kg
	5410687063871	4001487	Cover Dark Fado	Caixa 20 kg
	5410687041824	4100253	Cover Dark U2	Caixa 10 kg
	5410687062102	4100255	Cover Dark U2	Caixa 20 kg
	5410687041817	4100258	Cover White	Caixa 10 kg
	5410687062164	4108583	Cover Universal Dark	Caixa 20 kg
	5604093015863	4026402	Coverflex Limão	Balde 2,5 kg
	5604093015870	4026403	Coverflex Pistachio	Balde 2,5 kg
	5604093015887	4026404	Coverflex Framboesa	Balde 2,5 kg
BRILHOS	5604093000890	4113416	Harmony Brilho	Balde 13 kg
	5604093000906	4113417	Harmony Brilho	Balde 25 kg
	5604093002009	4113415	Harmony Brilho	Balde 5 kg
	5604093003303	4113505	Harmony Gel	Balde 13 kg
	5604093001538	4113411	Harmony Laranja	Balde 5 kg
	5604093000814	4113408	Harmony Morango	Balde 13 kg
	5604093003587	4113407	Harmony Morango	Balde 5 kg
	5604093014866	4019251	Harmony Chef	Jerricã 5 L
	5410687018024	4109319	Harmony Sublimo Glaze and Go	BIB 12 kg
	5410687000173	4100950	Miroir Neutre	Balde 5 kg
	5410687003969	4102443	Miroir Caramel	Balde 5 kg
	5410687002382	4100175	Miroir Chocolat	Balde 5 kg
	5410687142194	4017627	Miroir Glass ChocBlanc CT	Balde 5 kg
	5410687145201	4018160	Miroir Glassage Choco Noir	Balde 5 kg
	5410687145188	4018220	Miroir Glass Fruits Rouges	Balde 5 kg
	5604093003679	4113510	Puradoce	Garrafão 5 LT
	5410687051915	4002555	Bavarois Neutre	Caixa 5 kg

	EAN	CÓDIGO	DESCRITIVO	FORMATO
RECHEIOS	5410687127993	4013435	Deli Citron	Balde 5kg
	5410687138265	4016416	Deli Caramelo	Balde 5kg
	3660407093387	4019657	Deli Caramelo Salgado	Balde 5kg
	5410687148318	4018979	Deli Dulce de Leche	Balde 5kg
	5410687507405	4101039	Deli Cheesecake	Balde 5kg
	5410687118359	4009856	Deli Yema	Balde 5kg
	5410687118342	4009855	Deli Yema	Balde 13kg
	5604093002337	4113455	Creme Chantilly	Saco 5 kg
	5604093003792	4113516	Creme Frances	Saco 15 kg
	5604093015429	4023488	Cremfil Ovo	Balde 5kg
	5604093011063	4113556	Cremfil Silk	Balde 12kg
	5410687142040	4017595	Cremfil Classic Cocoa	Balde 13kg
	5604093016037	4026920	Cremfil Caramelo Salgado	Balde 5kg
	5604093015566	4024589	Cremfil Banoffee	Balde 5kg
	5604093015559	4024600	Cremfil Manga	Balde 5kg
	5604093016259	4029683	Cremfil Pistachio	Balde 5kg
	8436037482656	4113577	Cremovo Duro	Balde 7kg
	5604093016631	4031264	Cremyco	Saco 15kg
	5604093001057	4113432	Sintra	Saco 15kg
NATAS VEGETAIS UHT	5410687017744	4100282	Ambiante	Tetra 12X1 L
	5410687166510	4023818	Ambiante Chocolate Flavor	Tetra 12X1 L
	5410687005826	4101670	Chantypak	Tetra 12X1 L
	5410687063260	4101860	Montamix	Tetra 12X1 L
	5410687007301	4101687	Whippak	Tetra 12X1 L
SUBSTITUTO À PINTURA DE OVO	5410687131372	4005719	Sunset Glaze	Tetra 12X1 L
OUTROS	5604093005895	4113568	Glucose	Balde 5 kg
	3071900010458	1101311	Trimoline	Balde 11 kg
	5604093014873	4019149	Massa Castelar	Balde 15 kg
	5604093002535	4113578	Canela em Pó	Saco 1 kg
	5410687123230	4011517	Surfin Insoluvel	Saco 15 kg
	5600602483468	4016657	Surfin	Saco 5 kg
	5410687088690	4002553	Ovablanca	Caixa 5 kg
	5604093002825	4113589	Abobora Gila Confeitada	Balde 14 kg
	5604093004454	4113588	Gila	Caixa 10 kg

puratos

Food Innovation for Good

+351 219 158 300

www.puratos.pt

@puratosportugal

@belcolade_pt

portugal@puratos.com

Puratos SA | Av. Dr. Luis Sá, 24 I Abrunheira I 2714-509 Sintra I Portugal