Especial
Ovos de Páscoa
2026



puratos
Food Innovation for Good



A Arte dos Ovos de Páscoa: Tradição, Técnica e Sabor que Encantam

A Páscoa é um dos momentos mais especiais do calendário da pastelaria: um período em que a criatividade ganha forma, a técnica brilha e o chocolate assume o papel principal.

Este receituário foi criado para inspirar profissionais que procuram elevar o seu trabalho, transformar ingredientes em histórias e criar peças únicas que surpreendem pela estética, textura e sabor. Os **Ovos de Páscoa** representam muito mais do que uma simples peça de chocolate. São presentes carregados de emoção, símbolos de renovação e verdadeiros objetos de desejo na vitrine. Ao dominar as técnicas, escolher ingredientes de qualidade superior e apostar em combinações de valor acrescentado, cada profissional tem a oportunidade de diferenciar o seu negócio e oferecer ao consumidor uma experiência memorável.

Páscoa: um pico estratégico de vendas

Os dias festivos representam momentos de maior disposição para comprar produtos diferenciados e indulgentes. A Páscoa é, para o setor da pastelaria e chocolate, um dos momentos do ano com maior impacto, porque combina:

- Procura emocional (presentes e partilha);
- Maior abertura do consumidor para produtos premium;
- Volume elevado de vendas num curto período de tempo;
- Oportunidade para apresentar coleções exclusivas.

Para o profissional, isto significa melhor margem, maior visibilidade e a possibilidade de fidelizar clientes.



Valor acrescentado: mais do que um produto, uma experiência

Um ovo de Páscoa bem trabalhado — com sabor, textura, brilho e uma boa narrativa — torna-se:

- Um presente de prestígio
- Um ícone da vitrine
- Um produto de impulso emocional
- Uma memória partilhada entre famílias

Ao criar coleções com identidade própria, posiciona-se como especialista, diferencia-se da concorrência e reforça a sua marca.



O valor por detrás do chocolate

Num mercado onde o consumidor procura cada vez mais autenticidade e produtos especiais, trabalhar ovos de Páscoa com chocolate de origem sustentável, como o **Cacao-Trace**, permite elevar:

- Perceção de qualidade;
- Preço médio por unidade;
- Valor emocional do produto;
- História e propósito da marca.

O chocolate torna se um ingrediente de assinatura e o ovo transforma-se numa peça de destaque na vitrine.



cacao-trace

Great Taste.
Doing Good.



Cacao-Trace: programa de fornecimento sustentável de cacau

Cacao-Trace é o programa de fornecimento sustentável de cacau da Puratos. **Great Taste. Doing Good** é o nosso lema e, por isso, no programa Cacao-Trace dominamos o processo de fermentação para garantir que o nosso chocolate tem um sabor de excelência ao mesmo tempo que asseguramos que os produtores de cacau **Cacao-Trace** beneficiam do valor que criam.

Como?

Formamos e acompanhamos os produtores locais de cacau para ajudá-los a obter grãos da mais alta qualidade e investimos em Centro Pós-Colheita, locais equipados com equipamentos profissionais de fermentação e secagem. Aí, os grãos de cacau são fermentados num processo otimizado para fornecer grãos de qualidade superior.
Ao escolher **Cacao-Trace**, pode oferecer aos seus clientes um chocolate excepcional e de ótimo sabor que pode ser vendido com um posicionamento premium, ao mesmo tempo em que faz o bem para os agricultores locais.

De que forma?

Melhores Receitas

Pelos grãos frescos de alta qualidade que recebemos dos produtores de cacau, pagamos o **Quality Premium**, um valor extra, pago além do preço à saída de exploração convencionado. Para além disso, temos o **Chocolate Bonus** em que, por cada kg de chocolate Cacao-Trace vendido, € 0,10 são entregues aos agricultores e às suas comunidades para apoiar projetos que mudam a vida destas comunidades.

Melhor Educação

Com o valor do Chocolate Bónus, na área da edução, contruímos escolas e salas de aulas e oferemos kits de materiais escolares.

Melhor Saúde

Apoiamos as comunidades em que estamos presentes com a construção de maternidades e centros de saúde e com a criação de pontos de acesso a água potável.

Conheça o programa **Cacao-Trace:**

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Belcolade é a marca de chocolate belga premium dedicada aos profissionais. O seu nome liga os termos holandeses **"België"** (Bélgica) e **"chocolade"** (chocolate). Desde 1988, que os clientes podem confiar na nossa experiência em chocolate Belga e na qualidade mundialmente reconhecida do mesmo para tornarem os seus negócios mais bem sucedidos.

A nossa equipa de especialistas em chocolate fornece apoio técnico, a partir do nosso Centro de Inovação em Portugal ou diretamente junto dos nossos clientes.





BELCOLADE ORIGINS

Os chocolates **Belcolade Origins** são um convite para voltar às raízes do sabor. Com estes chocolates *Single Origin*, embarque numa viagem aos terroirs das diferentes regiões onde os grãos do cacau são cultivados. Com os chocolates **Belcolade Origins**, ofereça uma experiência de degustação característica e de especialista às suas aplicações de chocolate.

BELCOLADE SELECTION

Os chocolates **Belcolade Selection** são desenvolvidos para inspirar todos os profissionais que utilizam chocolate nas suas receitas ao mesmo tempo que oferecem esta garantia de qualidade belga. A gama **Belcolade Selection** é constituída por chocolates perfeitamente equilibrados, reconhecidos pela sua versatilidade e pela garantia de um excelente sabor e performance.







DESCRIÇÃO	% CACAU	FUIDEZ	FORMATO	EMBALAGEM	CÓDIGO	EAN	VALIDADE
SELECTION NEGRO							
Belcolade Selection Negro Pastilha C501 Chocolate negro equilibrado, ligeiramente amargo, com notas frutadas frescas e de cacau levemente torrado.	55%	J	Pastilha	Caixa 2x5kg	4006947	5414477062105	24 Meses
				Saco 15kg	4006948	5414477062129	
				Saco 1kg	4011257	5414477064352	
Belcolade Selection Negro Barra C501 Chocolate negro equilibrado, ligeiramente amargo, com notas frutadas frescas.	55%	J	Barra	Caixa 4x2,5kg	4025217 4102104	414477069517	24 Meses
SELECTION LEITE							
Belcolade Selection Leite Pastilha O3X5 Um chocolate de leite cremoso e equilibrado, com notas frutadas frescas e sabor a cacau levemente torrado.	35,5%	G	Pastilha	Caixa 2x5kg	4010119	5414477063751	18 Meses
				Saco 15kg	4010118	5414477063744	
				Saco 1kg	4011245	5414477064390	
Belcolade Selection Leite Barra O3X5 Um chocolate de leite com o equilíbrio perfeito entre um sabor doce, lácteo e de cacau.	35,5%	G	Barra	Caixa 4x2,5kg	4025220 4011245	5414477069548	18 Meses
SELECTION BRANCO							
Belcolade Selection Branco Pastilha X605 Um chocolate branco equilibrado, com sabor a baunilha e notas de leite cozido.	31%*	G	Pastilha	Caixa 2x5kg	4015765	5414477066080	12 Meses
				Saco 1kg	4011258	5414477064376	
Belcolade Selection Branco Barra X605 Um chocolate branco equilibrado, com sabor a baunilha e notas de leite cozido.	31%*	G	Barra	Caixa 4x2,5kg	4025226 4102176	5414477069609	18 Meses
SELECTION ÂMBAR							
Belcolade Selection Âmbar Pastilha Um chocolate branco equilibrado, com sabor a caramelo salgado, leite cozido e notas de baunilha.	30%*	G	Pastilha	Saco 1kg	4018217	5414477067148	12 Meses

*Proveniente apenas da manteiga de cacau

ORIGINS

Belcolade Origins Negro Vietname Um chocolate negro que domina os sentidos com o pronunciado sabor ácido do grão de cacau Trinitario, notas cítricas picantes, moka e tons quentes de madeira.	73%	N	Pastilha	Saco 1kg	4006063	5414477062051	24 Meses
Belcolade Origins Negro Peru Um chocolate negro que combina deliciosamente os sabores atraentes da rica herança agrícola do cacau do Peru e da natureza selvagem da Amazónia. Ao misturar grãos de cacau Criollo e Trinitario criamos um chocolate com sabor de cacau levemente ácido realçado por notas de passas e figos secos.	64%	N	Pastilha	Saco 1kg	4006061	5414477062037	24 Meses

Chocolate sucedâneo Carat

Carat é sinónimo de qualidade e praticidade. As coberturas **Carat** parecem chocolate, sabem a chocolate, mas são muito mais fáceis de usar. Basta derreter e aplicar em qualquer tipo de especialidade.



EXCELENTE BRILHO

SABOR EXCEPCIONAL

NÃO É NECESSÁRIO TEMPERAR

Coberturas Carat

	DESCRIÇÃO	% CACAU	FORMATO	EMBALAGEM	CÓDIGO	EAN	VALIDADE
NEGRO	**Carat Cover Dark Fado**	6%	Pastilhas	Caixa 20kg	4001487	5410687063871	12 meses
	Carat Cover Universal Dark	13,5%	Pastilhas	Caixa 20kg	4108583	5410687062164	12 meses
	Carat Cover Dark U2	18%	Pastilhas	Caixa 10kg	4100253	5410687041824	12 meses
				Caixa 20kg	4100255	5410687062102	
	Carat Cakau Bitter CACAO-TRACE	22%	Pastilhas	Caixa 10kg	4010164	5410687119363	12 meses
	Carat Cakau Dark CACAO-TRACE	18%	Pastilhas	Caixa 10kg	4010165	5410687119370	12 meses
LEITE	**Carat Cakau Milk** CACAO-TRACE	5,5%	Pastilhas	Caixa 10kg	4010163	5410687119356	12 meses
ÂMBAR	**Carat Coverlux Âmbar**		Pastilhas	Caixa 10kg	4015583	5410687135103	12 meses
BRANCO	**Carat Cover White**		Pastilhas	Caixa 10kg	4100258	5410687041817	6 meses
BRANCO COM CORES	**Carat Coverflex Framboesa**		Pequenos pedaços	Balde 2,5kg	4026404	5604093015887	5 meses
				Saco 15kg	4023794	5410687163632	
	Carat Coverflex Pistachio		Pequenos pedaços	Balde 2,5kg	4026403	5604093015870	4 meses
				Saco 15kg	4023791	5410687163618	
	Carat Coverflex Limão		Pequenos pedaços	Balde 2,5kg	4026402	5604093015863	5 meses
				Saco 15kg	4023793	5410687163625	

Recheios Indulgentes Carat Supercrem

A gama **Supercrem** oferece cremosidade indulgente e sabor intenso, ideal para valorizar Ovos de Páscoa com texturas ricas e acabamentos irresistíveis. Com uma suavidade perfeita e excelente estabilidade, **Supercrem** adapta-se a múltiplas camadas e aplicações, garantindo consistência impecável e um impacto sensorial marcante.
Uma solução prática, versátil e premium para elevar qualquer criação de Páscoa.



Os recheios de cacau **Carat Supercrem**, oferecem um **sabor intenso e indulgente**.


Cookies & Cream


Pistachio

Nutty White


Nutolade


Croconut White


Crunchy Speculoos


Chocolait


Crispy Biscuit

Recheios Carat Supercrem

RECHEIOS MULTIFUNÇÃO

DESCRIÇÃO	ESTÁVEL À CONGELAÇÃO	TEXTURA	EMBALAGEM	CÓDIGO	EAN	VALIDADE
Carat Nutolade Creme de cacau com avelãs para recheio. Contém 13% de avelãs e um sabor intenso a avelã, com notas lácteas e de cacau.	•	Espessa	Balde 5kg	4013568	5410687128259	9 meses
Carat Supercrem Nutty White Creme branco com avelãs para recheio. Contém 9% de avelãs e um sabor intenso a avelã, com notas lácteas.	•	Espessa	Balde 5kg	4010992	5410687121878	9 meses
Carat Supercrem Pistachio Creme de pistachio para recheio. Contém 13% de pistachio e um sabor autêntico e intenso a pistachio.	•	Espessa	Balde 5kg	4004366	5410687096237	18 meses
Carat Supercrem Chocolait Creme para rechear com sabor intenso a chocolate de leite e textura suave.	•	Espessa	Balde 3kg	4028392	5604093016136	12 meses
Carat Supercrem Crispy Biscuits CACAO-TRACE Recheio crocante com inclusões de biscoitos (7%) e feito com cacau sustentável.	•	Crocante com pedaços de biscoito	Balde 5kg	4025236	5410687162765	9 meses
Carat Supercrem Crunchy Speculoos Creme branco de speculoos para rechear. Contém pedaços de bolacha Speculoos.	•	Crocante com pedaços de bolacha speculoos	Balde 3kg	4026885	5604093015986	12 meses
Carat Supercrem Cookies & Cream Creme branco de bolacha negra para rechear. Contém 10% de pedaços de bolacha negra.	•	Crocante com pedaços de bolacha negra	Balde 3,5kg	4026101	5604093015825	12 meses
Carat Supercrem Croconut White Creme branco de coco e chocolate para recheio. Contém 10% de pedaços de bolacha.	•	Crocante com pedaços de bolacha	Balde 3,5kg	4024676	5604093015542	12 meses

PATISFRANCE®

SOURCE DE SÉDUCTION

Os nossos pralinés combinam tradição, autenticidade e técnicas artesanais que realçam o sabor puro das frutos secos. Com texturas cremosas ou crocantes e perfis aromáticos intensos, são a escolha ideal para criar Ovos de Páscoa verdadeiramente diferenciados. Cada praliné é desenvolvido para oferecer carácter, riqueza e elegância — elevando o chocolate e transformando cada ovo numa peça de indulgência premium.



Praliné À L'Ancienne



Pralicroc



Pralicrac Caramelo Salgado



Hazelnut Praliné



Almond Praliné

Pralinés

DESCRIÇÃO	% DE FRUTOS SECOS	TEXTURA	EMBALAGEM	CÓDIGO	EAN	VALIDADE
Praliné à L'Ancienne Praliné tradicional, feito a partir de avelãs, amêndoas e açúcar caramelizado com cubos de avelã torrada.	67%	Semi-sólida	Balde 5kg	4100622	3660407046703	9 meses
Pralicroc Praliné crocante de avelã e amêndoa com cacau.	34%	Semi-sólida e crocante	Balde 4kg	4105296	5604093005949	9 meses
Pralicrac Caramelo Salgado Praliné crocante com frutos secos (amêndoas e avelãs) e chocolate. Contém flocos de caramelo Isigny (12%) e sal marinho de Guérande.	16,5%	Semi-sólida e crocante	Balde 4,5kg	4003235	3660407047045	12 meses
Carat Hazelnut Praliné Praliné de avelã com 28% de pasta de avelã. Cor bege alaranjado. Sabor a avelã.	28%	Semi-sólida	Balde 5kg	4109901	5410687011636	9 meses
Carat Almond Praliné Praliné de amêndoa com 28% de pasta de amêndoa. Cor castanho claro. Sabor a amêndoa.	28%	Semi-sólida	Balde 5kg	4109900	5410687011629	9 meses



Especial OVOS de Páscoa

Mosaic **Egg**

INGREDIENTES

BASE MEIO OVO

Belcolade Selection Leite CT	400 g
Deli Caramelo	160 g
Avelãs	80 g
Amêndoas	80 g
Pistáchios	80 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Belcolade Selection Leite CT	50 g
Belcolade Selection Negro CT	50 g
Belcolade Selection Branco CT	50 g
Belcolade Selection Âmbar CT	50 g

MODO DE OPERAR

BASE MEIO OVO

- Encamisar o molde de ovo com ± 50 g de **Belcolade Selection Leite CT** sem deixar cristalizar.
- Em meio ovo, colocar ± 40 g de **Deli Caramelo**, ± 20 g de Amêndoas inteiras torradas, ± 20 g de Avelãs torradas e ± 10 g Pistáchios.
- Colocar mais 40 g de **Deli Caramelo**.
- Voltar a encamisar o molde de ovo com ± 50 g de **Belcolade Selection Leite CT** e deixar cristalizar.
- Unir os dois meios ovos.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Fazer uma base com ± 100 g de **Belcolade Selection Leite CT.**
- Colocar o ovo por cima antes de cristalizar.
- Deixar cristalizar.
- Banhar os ovos com ± 100 g de **Belcolade Selection Leite CT**.
- Envolver os mesmos sobre raspas de **Belcolade Selection Âmbar, Branco, Leite e Negro CT**, ± 25 g cada.
- Peso por peça: ± 550 g.

Especial OVOS de Páscoa

Ovo

INGREDIENTES

Belcolade Selection Âmbar CT	300 g
Belcolade Selection Negro CT	50 g
Belcolade Selection Leite CT	36 g
Belcolade Selection Branco CT	20 g

MODO DE OPERAR

- Encamisar o molde com **Belcolade Selection Âmbar CT** "temperado" (120 g x 2) e deixar cristalizar.
- Desenformar o ovo e no mesmo molde, colocar uma gota de **Belcolade Selection Negro CT** "temperado" (25gx2), colocar o ovo desenformado por cima, fazendo uma ligeira pressão e deixar cristalizar.
- Desenformar o ovo e no mesmo molde, colocar uma gota de **Belcolade Selection Leite CT** "temperado" (18gx2), colocar o ovo desenformado por cima, fazendo uma ligeira pressão e deixar cristalizar.
- Desenformar o ovo e no mesmo molde, colocar uma gota de **Belcolade Selection Branco CT** "temperado" (10gx2), colocar o ovo desenformado por cima, fazendo uma ligeira pressão e deixar cristalizar.
- Aquecer um tacho, forrar com pelicula aderente, fundir ligeiramente as extremidades dos ovos e uni-los.
- Colocar numa base elaborada com **Belcolade Selection Âmbar CT**.
- Peso por peça: ± 390 g.





Especial OVOS de Páscoa

Easter Egg **Nutolade**

INGREDIENTES

BASE BROWNIE

Tegral Satin Brownie CT	1000 g
Mimetic	450 g
Ovos	450 g
Belcolade Selection Negro CT	200 g

MOUSSE NUTOLADE

Ambiante	200 g
Nutolade	50 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Carat Cakau Milk CT	100 g
Nutolade	90 g
Ambiante	40 g

MODO DE OPERAR

BASE BROWNIE

- Misturar o **Tegral Satin Brownie** com os ovos e bater com raquete durante 3 minutos em 2ª velocidade.
- Adicionar a **Mimetic** e o **Belcolade Selection Negro CT** e bater mais 2 minutos.
- Colocar ± 2100 g de batido por tabuleiro de 60x40 cm.
- Temperatura do forno: ± 200°C.
- Tempo de cozedura: ± 15 minutos

MOUSSE NUTOLADE

- Bater os dois ingredientes em velocidade máxima, até obter um creme montado.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Encamisar o molde de ovo com ± 100 g de **Carat Cakau Milk CT** e deixar cristalizar.
- Em meio ovo, colocar ± 40 g de **Nutolade** e ± 45 g de cubos de ***Brownie***.
- Repetir o processo.
- Fazer uns pompons com a **Mousse Nutolade**, ± 50 g.
- Peso por peça: ± 320 g.

Especial OVOS de Páscoa

Easter Egg **Speculoos**

INGREDIENTES

BASE BROWNIE

Tegral Satin Brownie CT	1000 g
Mimetic	450 g
Ovos	450 g
Belcolade Selection Negro CT	200 g

MOUSSE SPECULOOS

Ambiante	200 g
Supercrem Crunchy Speculoos	50 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Carat Cakau Milk CT	100 g
Supercrem Crunchy Speculoos	100 g
Ambiante	90 g
Bolacha Speculoos	10 g

MODO DE OPERAR

BASE BROWNIE

- Misturar o **Tegral Satin Brownie** com os ovos e bater com raquete durante 3 minutos em 2ª velocidade.
- Adicionar a **Mimetic** e o **Belcolade Selection Negro CT** e bater mais 2 minutos.
- Colocar ± 2100 g de batido por tabuleiro de 60x40 cm.
- Temperatura do forno: ± 200°C.
- Tempo de cozedura: ± 15 minutos

MOUSSE SPECULOOS

- Bater os dois ingredientes em velocidade máxima, até obter um creme montado.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Encamisar o molde de ovo com ± 100 g de **Carat Cakau Milk CT** e deixar cristalizar.
- Em meio ovo, colocar ± 40 g de **Supercrem Crunchy Speculoos** e ± 45 g de cubos de ***Brownie***.
- Repetir o processo.
- Barrar toda a superfície do ovo com ± 70 g de ***Mousse Speculoos*** e fazer uns pompons por cima, ± 50 g.
- Decorar com uma bolacha Speculoos.
- Peso por peça: ± 390 g.





Especial OVOS de Páscoa

Easter Egg **Nutty White**

INGREDIENTES

BASE BROWNIE

Tegral Satin Brownie CT	1000 g
Mimetic	450 g
Ovos	450 g
Belcolade Selection Negro CT	200 g

MOUSSE NUTTY WHITE

Ambiante	200 g
Supercrem Nutty White	50 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Carat Cakau Milk CT	100 g
Supercrem Nutty White	80 g
Ambiante	10 g
Miroir Caramelo	10 g

MODO DE OPERAR

BASE BROWNIE

- Misturar o **Tegral Satin Brownie** com os ovos e bater com raquete durante 3 minutos em 2ª velocidade.
- Adicionar a **Mimetic** e o **Belcolade Selection Negro CT** e bater mais 2 minutos.
- Colocar ± 2100 g de batido por tabuleiro de 60x40 cm.
- Temperatura do forno: ± 200°C.
- Tempo de cozedura: ± 15 minutos

MOUSSE NUTTY WHITE

- Bater os dois ingredientes em velocidade máxima, até obter um creme montado.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Encamisar o molde de ovo com ± 100 g de **Carat Cakau Milk CT** e deixar cristalizar.
- Em meio ovo, colocar ± 40 g de **Supercrem Nutty White** e ± 40 g de cubos de ***Brownie***.
- Repetir o processo.
- Barrar toda a superfície do ovo com ± 100 g de ***Mousse Nutty White***.
- Finalizar com ± 30 g de **Miroir Caramelo**.
- Decorar com ± 10 g de **Ambiante** batido.
- Peso por peça: ± 320 g.

Especial OVOS de Páscoa

Ovo **Floresta Negra**

INGREDIENTES

MOLDE

Carat Cakau Bitter CT	700 g

RECHEIO DE CEREJA E CHOCOLATE

Ambiante chocolate CT	1000 g
Supercrem Crispy Biscuit CT	670 g
Licor de cereja	35 g
Cereja picada	70 g

BISCUIT CHOCOLATE

Tegral Biscuit 4x4 Choco	1000 g
Ovos	750 g
Água	250 g
Claras	250 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Belcolade Selection Branco CT	300 g
Belcolade Selection Negro CT	300 g
Cereja em calda	200 g

MODO DE OPERAR

MOLDE

- Derreter o **Carat Cakau Bitter** até 45°C, aplicar numa forma para ovos de Páscoa de 150 g e bater para retirar possíveis bolhas.
- Virar e raspar com o auxílio de uma espátula e deixar cristalizar completamente.

RECHEIO DE CEREJA E CHOCOLATE

- Bater o **Ambiante Chocolate CT** e o **Supercrem Crispy Biscuits**.
- Adicionar o Licor de Cereja e as Cerejas picadas.

BISCUIT 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 1000 g por cada tabuleiro de 75x45 cm.
- Temperatura do forno: 220°C.
- Tempo de cozedura: ± 7 minutos.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Colocar no molde pedaços de ***Biscuit Chocolate***.
- Adicionar 200 g do ***Recheio de Cereja e Chocolate***.
- Decorar com raspas feitas com **Belcolade Selection Branco CT** e **Belcolade Selection Negro CT** (30g) e cereja em calda.





Especial OVOS de Páscoa

Ovo **Brownie**

INGREDIENTES

MOLDE

Carat Cakau Bitter CT	700 g

BROWNIE

Tegral Satin Brownie CT	1000 g
Mimetic	450 g
Ovos	450 g
Belcolade Selection Negro CT	200 g

BISCUIT CHOCOLATE

Tegral Biscuit 4x4 Choco	1000 g
Ovos	750 g
Água	250 g
Claras	250 g

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Trufex	200 g
Supercrem Crispy Biscuit CT	150 g

MODO DE OPERAR

MOLDE

- Derreter o Carat Cakau Bitter até 45°C, aplicar numa forma para ovos de Páscoa de 150 g e bater para retirar possíveis bolhas.
- Virar e raspar com o auxílio de uma espátula e deixar cristalizar completamente.

BROWNIE

- Misturar o **Tegral Satin Brownie** com os ovos e bater com raquete durante 3 minutos em 2ª velocidade.
- Adicionar a Mimetic e o **Belcolade Selection Negro Cacao-Trace** e bater mais 2 minutos.
- Colocar ± 2100 g de batido por tabuleiro de 60x40 cm.
- Temperatura do forno: ± 200°C.
- Tempo de cozedura: ± 15 minutos.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Colocar no molde 150 g de **Supercrem Crispy Biscuit CT** e pedaços do ***Brownie***.
- Finalizar com **Trufex** como na imagem.

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