Livro de **Receitas**

índice

Pão da Avó	03
Chapata Campestre	04
Brioches com Cereais	06
Croissants com Cereais	07
Bolo de Fruta	08
Bolo de Frutos Silvestres	10
Tartelete Choco Framboesa e Laranja	12
Bolo Chocoball	14
Tarteletes Morango	16
Tarteletes Maracujá	18
Tarteletes Stracciatella	19
Saint Honoré	20
Tartelete Caramelo	22
Barritas de Caramelo	24
Mini Merengues	26
Bombas de Coco	28
Maria Antoniete	30

Pão da Avó

Receita

Farinha de trigo tipo 65	1 800g
Farinha de centeio tipo 70	200g
AMORE P WHEAT RÚSTICO	80g
GAMMA NATURA	20g
Água	1 600g
Levedura	40g
Sal	36g

Amassar os ingredientes (incorporar 60% da água no início e a restante aos poucos) durante cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e cerca de 8 minutos em 2ª velocidade até obter uma massa bem desenvolvida.
Temperatura da massa: 25 a 27°C.
Deixar descansar cerca de 30 minutos.
Dividir em unidades de cerca de 470g e enrolar.
Deixar descansar mais cerca de 10 minutos.
Formar com formato alongado.
Levedação final: 30 a 40 minutos.
Enfarinhar e enfornar.
Temperatura do forno: +/- 230°C
Adicionar vapor no início da cozedura.
Tempo de cozedura: +/- 35 minutos

CLEAN LABEL

Chapata
Campestre

CLEAN LABEL

Receita

Farinha de trigo tipo 65	2 000g
AMORE P WHEAT RÚSTICO	80g
GAMMA NATURA	16g
Água	1 700g
Tomate seco demolhado em azeite	80g
Alho seco laminado	15g
Levedura	40g
Sal	34g

Amassar os ingredientes (incorporar 60% da água no início e a restante aos poucos) durante cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e cerca de 8 minutos em 2ª velocidade até obter uma massa bem desenvolvida.
O alho deve ser introduzido logo após ligar a 2ª velocidade da amassadeira. O tomate deve ser cortado aos pedaços e incorporado a cerca de 2 minutos do fim da amassadura.
Temperatura da massa: 25 a 27ºC

Deixar descansar cerca de 60 minutos.
Dividir com formato alongado (tipo chapata) em unidades com cerca de 200g ou 400g.

Levedação final: 30 a 35 minutos.
Enfarinhar e enfornar.
Temperatura do forno: +/- 220ºC
Adicionar vapor no início da cozedura.
Tempo de cozedura:
chapata de 200g: +/- 25 minutos
chapata de 400g: +/- 35 minutos

Brioches
com Cereais

Receita

Base

TIPO 2 BRIOCHE PLUS	3 000g
SILKGRAIN SUPER CEREAIS	900g
Água	1 200g
Levedura	180g

Decoração

SEMENTES SÉSAMO	q.b.

Amassar os ingredientes, exceto o **SILKGRAIN SUPER CEREAIS** durante cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e cerca de 7 minutos em 2ª velocidade. A 2 minutos do fim da amassadura incorporar o **SILKGRAIN SUPER CEREAIS** até obter uma massa bem desenvolvida.
Temperatura da massa: 25 a 27°C
Tempo de descanso: +/- 10 minutos
Dividir em unidades com cerca de 100g e enrolar.

Tender em tabuleiros Zeelandia 6x2 unidades.
Levedação final: +/- 45 minutos
Pintar as unidades com ovo e decorar com **SEMENTES SÉSAMO**.

Levedação final: +/- 45 minutos
Temperatura do forno: +/- 190°C teto e lar
Tempo de cozedura: +/- 20 minutos

Croissants
com Cereais

Receita

TIPO 2 BRIOCHE PLUS	2 000g
SILKGRAIN SUPER CEREAIS	600g
Água	700g
Levedura	100g
MARGARINA PERLA MASSAS	200g

Amassar os ingredientes, exceto o **SILKGRAIN SUPER CEREAIS** durante cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e cerca de 7 minutos em 2ª velocidae. A 2 minutos do fim da amassadura incorporar o **SILKGRAIN SUPER CEREAIS** até obter uma massa bem desenvolvida.
Temperatura da massa: 25 a 27ºC
Deixar descansar durante cerca de 5 minutos.
Passar pelo laminador e dar 1 volta simples e mais 1 volta em livro barrando a **MARGARINA PERLA MASSAS** entre camadas.
Dividir unidades com cerca de 80g e enrolar para croissants.

Levedação final: +/- 45 minutos
Pintar os croissants com ovo.
Temperatura do forno: +/- 210ºC teto, +/- 190ºC lar
Tempo de cozedura: +/- 15 minutos

Bolo de Fruta

Receita

Recheio 1

PRITCHITTS GOLD	1 000g
Açúcar	100g

Bater a **PRITCHITTS GOLD** com o açúcar até obter a consistência desejada.

Recheio 2

PRITCHITTS GOLD	500g
Açúcar	50g
ALDIA FRUTAFILL MORANGO	200g

Bater a **PRITCHITTS GOLD** com o açúcar até obter a consistência desejada.
Envolver a **PRITCHITTS GOLD** no **ALDIA FRUTAFILL MORANGO**.

Entremeio 1

SOFT CAKE RED VELVET	1 000g
Ovos	350g
Óleo	300g
Água	225g

Bater os ingredientes com raquete durante cerca de 5 minutos em velocidade lenta.
Cozer em formas de entremeio.
Tempo de cozedura: +/- 40 minutos
Temperatura do forno: +/- 180°C
Depois de frio cortar discos com o tamanho desejado. Reservar.

Entremeio 2

BOLO DUPLO CHOCOLATE	1 000g
Água	200g
Ovos	200g

Bater os ingredientes com raquete durante cerca de 5 minutos em velocidade lenta.
Cozer em formas de entremeio.
Tempo de cozedura: +/- 40 minutos
Temperatura do forno: +/- 180ºC
Depois de frio cortar discos com o tamanho desejado. Reservar.

Decoração

ALDIA FRUTAFILL FRAMBOESA	q.b.
SCALDIS DARK	q.b.
SCALDIS EXTRA DARK	q.b.
Filigranas de chocolate	q.b.
Frutas frescas	q.b.

Derreter o SCALDIS DARK ou o SCALDIS EXTRA DARK e barrar uma folha de plástico ou acetato com ajuda de uma espátula. Sobrepor uma folha de plástico ou acetato. Ladear a parte exterior de um aro de semi frio e deixar solidificar.

Nota:
Para o bolo da fotografia com 20cm de diâmetro cortar 2 folhas de plástico onduladas com cerca de 15cm de altura e 90cm de comprimento.

Montagem

Num aro de 20cm dispor um disco de BOLO DUPLO CHOCOLATE e barrar uma camada do recheio de morango, colocar uma camada do SOFT CAKE RED VELVET e barrar com uma camada do recheio de chantilly.
Repetir o processo. Ladear o bolo com a cinta de chocolate e decorar com frutas frescas e filigranas de chocolate a gosto.

Bolo Frutos Silvestres

Receita

Base

BOLO DUPLO CHOCOLATE	1 000g
Água	300g
Ovos	300g

Misturar os ingredientes durante cerca de 5 minutos em velocidade lenta.
Colocar cerca de 1 400g de batido num tabuleiro (45x75cm) forrado com papel vegetal.
Cozer e reservar.
Tempo de cozedura: 6 a 8 minutos
Temperatura do forno: +/- 230°C

Recheio 1

PRITCHITTS GOLD (batida)	500g
PRITCHITTS GOLD (líquida)	500g
Leite meio gordo	250g
Leite condensado	200g
SEEZAN IOGURTE	200g

Bater a PRITCHITTS GOLD até obter a consistência desejada.
Dissolver o SEEZAN IOGURTE no leite, adicionar ao leite condensado e à PRITCHITTS GOLD líquida. Por fim envolver a PRITCHITTS GOLD previamente batida até obter um creme homogéneo e reservar.

Recheio 2

PRITCHITTS GOLD (batida)	500g
PRITCHITTS GOLD (líquida)	500g
Leite meio gordo	250g
Leite condensado	200g
SEEZAN MORANGO	200g

Bater a PRITCHITTS GOLD até obter a consistência desejada.
Dissolver o SEEZAN MORANGO no leite, adicionar ao leite condensado e à PRITCHITTS GOLD líquida. Por fim envolver a PRITCHITTS GOLD previamente batida até obter um creme homogéneo e reservar.

Gelatinado

BRIGEL NEUTRO	400g
ALDIA FRUTAFILL FRUTOS SILVESTRES ou	
ALDIA FRUTAFILL MORANGO	200g

Levar o **BRIGEL NEUTRO** ao lume até diluir, adicionar o **ALDIA FRUTAFILL FRUTOS SILVESTRES** ou **ALDIA FRUTAFILL MORANGO** levar de novo ao lume até levantar fervura. Verter na forma de silicone conforme foto e reservar até arrefecer.

Decoração

Filigranas de chocolate	q.b.
Frutas frescas	q.b.

Montagem

Cortar duas bases de **BOLO DUPLO CHOCOLATE** com um diâmetro menor do que a forma utilizada. Após solidificar o gelatinado rechear com a mousse de morango até meio da forma e colocar um disco de **BOLO DUPLO CHOCOLATE**. Rechear com a mousse de iogurte e sobrepor novo disco de **BOLO DUPLO CHOCOLATE**.
Levar ao frio a estabilizar. Congelar.
Desenformar e decorar a gosto com filigranas de chocolate e frutas frescas.

Promoção forma silicone
informe-se com o seu comercial

Tartelete Choco-Framboesa e Laranja

Receita

Base

CROUTE EXPRESS	1 000g
Água	100g
Ovos	50g
CACAU	50g
ARABESQUE MILK 34%	q.b.

Misturar previamente o **CROUTE EXPRESS** com o **CACAU** e de seguida misturar os restantes ingredientes em 1ª velocidade até obter um preparado homogéneo.
Forrar as formas de tartelete ou aros e levar a cozer. Reservar.
Tempo de cozedura: +/- 10 minutos
Temperatura do forno: +/- 210ºC

Após arrefecer barrar o interior das tarteletes com **ARABESQUE MILK 34%** derretido.

Ganache

ARABESQUE DARK 70%	1 000g
PRITCHITTS GOLD	1 250g
ALDIA FRUTAFILL FRAMBOESA	450g

Ferver a **PRITCHITTS GOLD** até atingir ponto ebulição e adicioná-la de forma fracionada (em 3 partes) ao **ARABESQUE DARK 70%** com a ajuda do "salazar" até obter mistura homogénea. Por fim adicionar o **ALDIA FRUTAFILL FRAMBOESA** previamente triturado com a varinha mágica e envolver com a ajuda do "salazar".

Recheio

SOFT CAKE LARANJA	1 000g
Óleo	300g
Ovos	300g
Água	250g

Misturar os ingredientes com raquete durante cerca de 5 minutos em velocidade lenta. Cozer.
Tempo de cozedura: +/- 40 minutos
Temperatura do forno: +/- 180°C
Depois de frio cortar em discos de 2 diâmetros diferentes.

Decoração

DECORGEL MORANGO (aquecer a 40 a 45°C)	q.b.
Filigranas de chocolate	q.b.
Frutas frescas	q.b.

Montagem

Colocar no fundo das tarteletes de **CROUTE EXPRESS** um disco de **SOFT CAKE LARANJA**, cobrir com a ganache de chocolate e colocar no congelador. Num aro com diâmetro inferior à base das tarteletes, colocar um disco de **SOFT CAKE LARANJA** e cobrir com ganache de chocolate até à altura desejada. Levar ao congelador. Retirar a base da tartelete do congelador e barrar uma fina camada de **DECORGEL MORANGO** previamente aquecido. Retirar o disco mais pequeno do congelador e cobrir com **DECORGEL MORANGO** previamente aquecido. Sobrepor o disco sobre a tartelete. Decorar com filigranas de chocolate e frutas frescas a gosto.

Bolo
Chocoball

Receita

Base

BOLO DUPLO CHOCOLATE	1 000g
Água	300g
Ovos	300g

Misturar os ingredientes durante cerca de 5 minutos em velocidade lenta.
Colocar cerca de 1 400g de batido num tabuleiro (45x75cm) forrado com papel vegetal.
Cozer e reservar.
Tempo de cozedura: 6 a 8 minutos
Temperatura do forno: +/- 230ºC

Recheio

PRITCHITTS GOLD (batida)	500g
PRITCHITTS GOLD (líquida)	500g
Leite meio gordo	250g
Leite condensado	200g
SEEZAN IOGURTE	200g

Bater a PRITCHITTS GOLD até obter a consistência desejada.
Dissolver o SEEZAN IOGURTE no leite, adicionar ao leite condensado e à PRITCHITTS GOLD líquida. Por fim envolver a PRITCHITTS GOLD previamente batida até obter um creme homogéneo e reservar.

Ganache

PRITCHITTS GOLD	500g
ARABESQUE DARK 60%	500g

Levar a PRITCHITTS GOLD ao lume até levantar fervura, retirar e adicionar o ARABESQUE DARK 60%, mexer até obter um preparado homogéneo. Encher uma forma de silicone (formato bola) com a ganache até cerca de 2/3 da forma com a ajuda de um saco de pasteleiro boquilha lisa.

Recheio Chocoballs

ALDIA FRUTAFILL LARANJA	q.b.

Injetar o ALDIA FRUTAFILL LARANJA levar ao frio a estabilizar.
Congelar.

Decoração

Filigranas de chocolate	q.b.
Frutas frescas	q.b.

Montagem

Cortar duas bases de BOLO DUPLO CHOCOLATE com o formato desejado, com ajuda de um saco de pasteleiro rechear uma pasta de BOLO DUPLO CHOCOLATE com pequenas porções da mousse de iogurte, colocar outra base de BOLO DUPLO CHOCOLATE.
Colocar as Chocoballs previamente desenformadas e pintadas com spray efeito veludo com a cor pretendida.
Decorar com filigranas de chocolate e frutas frescas a gosto.

Tarteletes Morango

Receita

Base

CROUTE EXPRESS	1 000g
Água	100g
Ovos	50g
ARABESQUE MILK 34%	q.b.

Misturar os ingredientes durante cerca de 5 minutos em 1ª velocidade até obter um preparado homogéneo.
Forrar as formas de tartelete ou aros e levar a cozer. Reservar.
Tempo de cozedura: +/- 10 minutos
Temperatura do forno: +/- 210°C

Após arrefecer barrar o interior das tarteletes com **ARABESQUE MILK 34%** derretido.

Recheio 1

SOFT CAKE CHOCOLATE EXTRA	1 000g
Ovos	350g
Óleo	300g
Água	225g

Misturar os ingredientes com raquete durante cerca de 5 minutos em velocidade lenta.
Cozer e depois de frio cortar em discos.
Tempo de cozedura: +/- 40 minutos
Temperatura do forno: +/- 180°C

Recheio 2

PRITCHITTS GOLD	500g
Açúcar	50g
SEEZAN MORANGO	100g
Água	125g

Bater a **PRITCHITTS GOLD** com o açúcar até obter uma consistência desejada.
Dissolver o **SEEZAN MORANGO** na água.
Envolver a **PRITCHITTS GOLD** no preparado do **SEEZAN MORANGO**.
Encher até ao limite as bases de tartelete com **SEEZAN MORANGO** e levar a solidificar. Encher os moldes de semi esfera com a mousse de morango e terminar com um disco de **SOFT CAKE CHOCOLATE EXTRA** e levar a solidificar.

Cobertura

DECORGEL MORANGO	q.b.

Aquecer ligeiramente o **DECORGEL MORANGO** até aos 40 a 45°C antes de cobrir.

Decoração

PRITCHITTS GOLD	250g
Açúcar	25g
Filigranas de chocolate	q.b.
Frutas frescas	q.b.

Bater a **PRITCHITTS GOLD** com o açúcar até obter a consistência desejada.

Montagem
Retirar do congelador, desenformar as semi esferas e cobrir com DECORGEL MORANGO.
Sobrepor as semi esferas sobre as tarteletes e decorar a gosto com chantilly e filigranas de chocolate ou frutas frescas.

Tarteletes
Maracujá

Montagem
Retirar do congelador, desenformar as semi esferas e cobrir com o preparado do **ALDIA FARCITURA MARACUJÁ** .
Sobrepor as semi esferas sobre as tarteletes e decorar a gosto com chantilly e filigranas de chocolate ou frutas frescas.

Receita

Base

CROUTE EXPRESS	1 000g
Água	100g
Ovos	50g
CACAU	50g
ARABESQUE MILK 34%	q.b.

Misturar previamente o **CROUTE EXPRESS** com o **CACAU** e de seguida misturar os restantes ingredientes em 1ª velocidade até obter um preparado homogéneo.
Forrar as formas de tartelete ou aros e levar a cozer. Reservar.
Tempo de cozedura: +/- 10 minutos
Temperatura do forno: +/- 210ºC

Após arrefecer barrar o interior das tarteletes com **ARABESQUE MILK 34%** derretido.

Recheio 1

SOFT CAKE CHOCOLATE EXTRA	1 200g
Ovos	420g
Óleo	360g
Água	270g

Misturar os ingredientes com raquete durante cerca de 5 minutos em velocidade lenta.
Cozer e depois de frio cortar em discos.
Tempo de cozedura: +/- 40 minutos
Temperatura do forno: +/- 180ºC

Recheio 2

PRITCHITTS GOLD	500g
Açúcar	50g
SEEZAN IOGURTE	250g
Água	500g

Bater a **PRITCHITTS GOLD** com o açúcar até obter uma consistência desejada.
Dissolver o **SEEZAN IOGURTE** na água.
Envolver a **PRITCHITTS GOLD** no preparado do **SEEZAN IOGURTE**.
Encher até ao limite as bases de tartelete com **SEEZAN IOGURTE** e levar a solidificar.
Encher os moldes de semi esfera com a mousse de iogurte e terminar com um disco de **SOFT CAKE CHOCOLATE EXTRA** e levar a solidificar.

Cobertura

BRIGEL	500g
ALDIA FARCITURA MARACUJÁ	200g

Levar o **BRIGEL** ao lume até diluir, adicionar o **ALDIA FARCITURA MARACUJÁ** previamente triturado com a varinha mágica. Levar de novo ao lume até levantar fervura.

Decoração

PRITCHITTS GOLD	250g
Açúcar	25g
Filigranas de chocolate	q.b.
Frutas frescas	q.b.

Bater a **PRITCHITTS GOLD** com o açúcar até obter a consistência desejada.

Tarteletes
Stracciatella

Montagem
Retirar do congelador, desenformar as semi esferas e cobrir com o **DECORGEL BRANCO**. Sobrepor as semi esferas sobre as tarteletes e decorar a gosto com chantilly e filigranas de chocolate ou frutas frescas.

Receita

Base

CROUTE EXPRESS	1 000g
Água	100g
Ovos	50g
CACAU	50g
ARABESQUE MILK 34%	q.b.

Misturar previamente o **CROUTE EXPRESS** com o **CACAU** e de seguida misturar os restantes ingredientes em 1ª velocidade até obter um preparado homogéneo.
Forrar as formas de tartelete ou aros e levar a cozer. Reservar.
Tempo de cozedura: +/- 10 minutos
Temperatura do forno: +/- 210ºC

Após arrefecer barrar o interior das tarteletes com **ARABESQUE MILK 34%** derretido.

Recheio 1

SOFT CAKE CHOCOLATE EXTRA	1 200g
Ovos	420g
Óleo	360g
Água	270g

Misturar os ingredientes com raquete durante cerca de 5 minutos em velocidade lenta.
Cozer e depois de frio cortar em discos.
Tempo de cozedura: +/- 40 minutos
Temperatura do forno: +/- 180ºC

Recheio 2

PRITCHITTS GOLD	500g
Açúcar	50g
SEEZAN IOGURTE	250g
Água	500g
PEPITAS CHOCOLATE	200g

Bater a **PRITCHITTS GOLD** com o açúcar até obter uma consistência desejada.
Dissolver o **SEEZAN IOGURTE** na água.
Envolver a **PRITCHITTS GOLD** no preparado do **SEEZAN IOGURTE** e incorporar as **PEPITAS CHOCOLATE**.
Encher até ao limite as bases de tartele com **SEEZAN IOGURTE** e levar a solidificar.
Encher os moldes de semi esfera com a mousse de iogurte e terminar com um disco de **SOFT CAKE CHOCOLATE EXTRA** e levar a solidificar.

Cobertura

DECORGEL BRANCO	q.b.

Aquecer ligeiramente o **DECORGEL BRANCO** até aos aos 40 a 45ºC antes de cobrir.

Decoração

PRITCHITTS GOLD	250g
Açúcar	25g
Filigranas de chocolate	q.b.
Frutas frescas	q.b.

Bater a **PRITCHITTS GOLD** com o açúcar até obter a consistência desejada.

Saint Honoré

Receita

Base

CROUTE EXPRESS	1 000g
Água	100g
Ovos	50g
ARABESQUE MILK 34%	q.b.

Misturar os ingredientes durante cerca de 5 minutos em 1ª velocidade até obter um preparado homogéneo.
Cozer e reservar.
Tempo de cozedura: +/- 10 minutos
Temperatura do forno: +/- 210ºC

Após arrefecer, forrar o interior da base da tartelete com chocolate **ARABESQUE MILK 34%** previamente derretido.

Recheio 1

ARABESQUE DARK 70%	1 000g
PRITCHITTS GOLD	1 250g

Ferver a **PRITCHITTS GOLD** até atingir ponto ebulição e adicioná-la de forma fracionada (em 3 partes) ao **ARABESQUE DARK 70%** e envolver com a ajuda de um "salazar" até obter um preparado homogéneo.

Recheio 2

SUBLIME CARAMELO	1 000g
Ovos	750g
Água	180g

Misturar os ingredientes durante cerca de 9 minutos a velocidade elevada e cerca de 1 minuto a velocidade lenta.
Cozer e depois de arrefecer cortar em discos com cerca de 15mm de altura.
Tempo de cozedura: +/- 40 minutos
Temperatura do forno: +/-180ºC

Recheio 3

PRITCHITTS GOLD	500g
Açúcar	50g

Bater a **PRITCHITTS GOLD** com o açúcar até obter a consistência desejada.

Decoração

DELI CHOUX	1 000g
Água 35ºC	2 100g
Óleo	200g
DELIDOCE	q.b.
DECORGEL CARAMELO	q.b.

Bater os ingredientes com raquete durante cerca de 3 minutos e tender pequenas porções num tabuleiro.

Montagem

Base Tarte
Colocar uma camada fina de **DELIDOCE** e de seguida colocar um disco de entremeio de **SUBLIME CARAMELO**. Encher com a ganache e deixar solidificar preferencialmente no frio.
Decoração
Rechear cada Choux com chantilly e um pouco de **DELIDOCE**, por fim mergulhar em **DECORGEL CARAMELO**.
Para finalizar, colocar os Choux no cimo da tarte com o chantilly.

Tartelete Caramelo

Receita

Base	
CROUTE EXPRESS	1 000g
Água	100g
Ovos	50g
CACAU	50g
ARABESQUE MILK 34%	q.b.

Misturar previamente o **CROUTE EXPRESS** com o **CACAU** e de seguida misturar os restantes ingredientes em 1ª velocidade até obter um preparado homogéneo. Forrar as formas de tartelete ou aros e levar a cozer. Reservar.
Tempo de cozedura: +/- 10 minutos
Temperatura do forno: +/- 210ºC

Após arrefecer barrar o interior das tarteletes com **ARABESQUE MILK 34%** derretido.

Recheio

PRITCHITTS GOLD	500g
Água	500g
DELIDOCE	300g
SEEZAN QUEIJO	250g

Bater a **PRITCHITTS GOLD** até obter a consitência desejada.
Dissolver o **SEEZAN QUEIJO** na água.
Envolver a **PRITCHITTS GOLD** com o **SEEZAN QUEIJO** e por fim incorporar levemente o **DELIDOCE**.

Decoração

DELIDOCE	250g
DECORGEL NEUTRO	250g
MIOLO AMÊNDOA PALITADA	150g

Torrar previamente a **MIOLO AMÊNDOA PALITADA**.
Aquecer ligeiramente o **DELIDOCE** e incorporar no **DECORGEL NEUTRO** até ficar uniforme. Por fim adicionar o **MIOLO AMÊNDOA PALITADA** torrada.
Reservar.

Montagem

Colocar uma fina camada de **DELIDOCE** no fundo das tarteletes previamente cozidas e cobrir com a mousse de queijo e caramelo.
Levar ao frio/congelador.
Finalizar com a cobertura de caramelo e **MIOLO AMÊNDOA PALITADA**.

Barritas de **Caramelo**

Receita

Base 1

CROUTE EXPRESS	1 000g
Água	100g
Ovos	50g

Misturar os ingredientes em 1ª velocidade durante cerca de 5 minutos até obter um preparado homogéneo.
Esticar no laminador até obter uma espessura com cerca de 3mm e cortar em retângulos do tamanho desejado.
Cozer e reservar.
Tempo de cozedura: +/- 10 minutos
Temperatura do forno: +/-210°C

Base 2

SUBLIME CARAMELO	1 000g
Água	180g
Ovos	750g
DELIDOCE	q.b.

Bater os ingredientes em velocidade máxima durante cerca de 9 minutos e cerca de 1 minuto em velocidade lenta.
Colocar num tabuleiro de 35x75cm previmente forrado com papel vegetal cerca de 1 500g de batido.
Cozer em pastas e deixar arrefecer.
Tempo de cozedura: 6 a 8 minutos
Temperatura do forno: +/-230°C

Cobertura

CHOCOLATIER NOCCIOLA	950g
ARABESQUE DARK 60%	375g
MIOLO AMÊNDOA CROCANTE	190g

Derreter o **ARABESQUE DARK 60%** até aos 40 a 45°C. Incorporar o **CHOCOLATIER NOCCIOLA** ligeiramente aquecido e o **MIOLO AMÊNDOA CROCANTE**.

Decoração

PRITCHITTS GOLD	1 000g
Açúcar	100g
GOTAS CHOCOLATE	q.b.

Bater a **PRITCHITTS GOLD** com o açúcar até obter a consistência desejada.

Montagem

Sobrepor duas pastas de **SUBLIME CARAMELO** previamente recheadas com uma camada fina de **DELIDOCE**. Levar a congelar para facilitar posterior corte. Após congelação cortar retângulos com aproximadamente o mesmo tamanho da base de **CROUTE EXPRESS**. Cobrir com o preparado de chocolate, deixar escorrer e colocar sobre o retângulo da base de **CROUTE EXPRESS**. Decorar a gosto com o chantilly e **GOTAS CHOCOLATE**.

Mini
Merengues

Receita

Base

BIANCA MERENGUE	1 000g
Água 30ºC	1 000g
Açúcar em pó	1 000g
SCLADIS DARK	q.b.
SCALDIS WHITE	q.b.

Misturar os ingredientes e bater até obter um merengue firme.
Dispor pequenas porções em formato de copo com a ajuda de um saco de pasteleiro com boquilha lisa em tabuleiro forrado com papel siliconizado.
Tempo de cozedura: +/- 60 minutos (conduta do ar aberta)
Temperatura do forno: 100 a 120ºC

Recheio

PRITCHITTS GOLD (batida)	500g
PRITCHITTS GOLD (líquida)	500g
Leite meio gordo	250g
Leite condensado	200g
SEEZAN LIMÃO	200g

Bater a PRITCHITTS GOLD até obter a consistência desejada. Dissolver o SEEZAN LIMÃO no leite, adicionar ao leite condensado e à PRITCHITTS GOLD líquida. Por fim envolver a PRITCHITTS GOLD previamente batida até obter um creme homogéneo e reservar.

Montagem

Impermeabilizar os minis merengue com SCALDIS DARK ou SCALDIS WHITE e deixar solidificar.
Rechear com a mousse de limão e decorar a gosto.

Bombas de coco

Receita

Base

BISCOITO SORTIDO	1 000g
ALMENDRADOS	200g
MARGARINA PERLA MASSAS	250g
Água	100g

Amassar durante 3 a 5 minutos em velocidade baixa até obter uma massa homogénea.
Deixar repousar cerca de 30 minutos.
Esticar no laminador com uma espessura de cerca de 2mm e cortar com cortante redondo do tamanho das formas do semifrio.
Cozer e reservar.
Tempo de cozedura: +/- 7 minutos
Temperatura do forno: 210 a 225°C

Semi frio de iogurte e manga

PRITCHITTS GOLD (batida)	500g
PRITCHITTS GOLD (líquida)	500g
Leite meio gordo	250g
Leite condensado	200g
SEEZAN IOGURTE	200g
ALDIA FRUTAFILL MANGA	400g
COCO RALADO	q.b.

Bater a **PRITCHITTS GOLD** até obter a consistência desejada.
Dissolver o **SEEZAN IOGURTE** no leite, adicionar à **PRITCHITTS GOLD** líquida, ao leite condensado e ao **ALDIA FRUTAFILL MANGA**.
Por fim envolver a **PRITCHITTS GOLD** previamente batida até obter um creme homogéneo.
Colocar o preparado nas formas de silicone pretendidas e congelar.

Gelatinado de manga

BRIGEL NEUTRO	500g
ALDIA FRUTAFILL MANGA	200g

Levar o **BRIGEL NEUTRO** ao lume até levantar fervura de seguida colocar o **ALDIA FRUTAFILL MANGA** previamente triturado com varinha mágica, mexendo continuamente até levantar fervura.
Colocar em formas de silicone com o formato pretendido colocar no frio +/- 30 minutos.

Decoração

Filigranas de chocolate	q.b.
Flores **DECOR ICING**	q.b.

Montagem

Sobre uma bolacha de **BISCOITO SORTIDO** colocar o semi frio previamente ladeado por coco ralado.
Decorar com o gelatinado de manga, filigranas de chocolate e flores de **DECOR ICING** a gosto.

Maria
Antoniete

Receita

Recheio 1

PRITCHITTS GOLD	1 000g
Açúcar	100g

Bater a **PRITCHITTS GOLD** com o açúcar até obter a consitência desejada.

Recheio 2

PRITCHITTS GOLD	500g
Açúcar	50g
ALDIA FRUTAFILL MORANGO	300g

Bater a **PRITCHITTS GOLD** com o açúcar até obter um preparado cremoso, posteriormente, envolver a nata com o **ALDIA FRUTAFILL MORANGO**.

Entremeio

BISCAMIX	600g
Ovos	450g
Água	108g

Bater os ingredientes em velocidade alta cerca de 7 minutos e cerca de 1 minuto a velocidade lenta.
Cozer e depois de frio cortar em discos.
Tempo de cozedura: +/- 40 minutos
Temperatura do forno: +/-180°C

Decoração

BIANCA MERENGUE	200g
Água 30°C	200g
Açúcar em pó	200g
Fruta fresca	q.b.

Misturar previamente o açúcar e o **BIANCA MERENGUE** e de seguida juntar a água a 30°C e bater até obter a consistência pretendida.
Tender formatos de rosetas num tabuleiro forrado com papel siliconizado ou tapete siliconizado e cozer.
Tempo de cozedura: +/- 60 minutos
Temperatura do forno: +/-130°C

Montagem

Realizar a montagem do bolo num aro de 20cm. Intercalar discos de **BISCAMIX** com o recheio de mousse de morango e o chantilly.
Finalizar com chantilly, **BIANCA MERENGUE**, morangos e framboesas a gosto.

Padaria

Desmoldantes
CARLO
CARLEX
CARLEX SPRAY

Melhorantes
GAMMA NATURA

Massas fermentadas
AMORE P WHEAT RÚSTICO
SILKGRAIN SUPER CEREAIS

Sementes e decoração
SEMENTES SÉSAMO

Pastelaria

Cremes tipo chantilly
PRITCHITTS GOLD

Batidos com gordura
BOLO DUPLO CHOCOLATE
SOFT CAKE LARANJA
SOFT CAKE CHOCOLATE EXTRA
SOFT CAKE RED VELVET

Batidos sem gordura
BISCAMIX
SUBLIME CARAMELO

Produtos compostos
TIPO 2 BRIOCHE PLUS

Mixes para pastelaria
ALMENDRADOS
BISCOITO SORTIDO
BIANCA MERENGUE
CROUTE EXPRESS
DELI CHOUX

Geleias e coberturas
BRIGEL NEUTRO
DECORGEL NEUTRO
DECORGEL BRANCO
DECORGEL MORANGO
DECORGEL CARAMELO
ALDIA FRUTAFILL MANGA
ALDIA FRUTAFILL MORANGO
ALDIA FRUTAFILL LIMÃO
ALDIA FRUTAFILL LARANJA
ALDIA FRUTAFILL FRAMBOESA
ALDIA FRUTAFILL FRUTOS SILVESTRES
ALDIA FARCITURA MARACUJÁ
DECOR ICING
DELIDOCE

Chocolates e sucedâneos
ARABESQUE DARK 70%
ARABESQUE DARK 60%
ARABESQUE MILK 34%
SCALDIS EXTRA DARK
SCALDIS DARK
SCALDIS WHITE
CHOCOLATIER NOCCIOLA
GOTAS CHOCOLATE
PEPITAS CHOCOLATE
CACAU

Semi frios, pastas e aromas
SEEZAN MORANGO
SEEZAN LIMÃO
SEEZAN IOGURTE
SEEZAN QUEIJO

Diversos para pastelaria
COCO RALADO

Margarinas
MARGARINA PERLA MASSAS

Frutas secas
MIOLO AMÊNDOA CROCANTE
MIOLO AMÊNDOA PALITADA

abril 2019

Travessa dos Mourões, 136
4410-136 S. Félix da Marinha
T +351 227 336 000 **F** +351 227 336 009
E prodite@prodite.pt **W** www.prodite.pt

Prodite Zeelandia