Lista de produtos

Padaria

Melhorantes
Gamma Natura

Massas Fermentadas
Amore P Wheat Rústico

Mixes para Panificação
Panovite Espelta
Panovite Trigamilha
Panovite Aveia 50%

Sementes e Decoração
Sementes Papoila
Flocos de Aveia

Pastelaria

Cremes Pasteleiro
Creme Sublime
Creme Russo

Cremes Tipo Chantilly
Pritchitts Gold

Batidos sem Gordura
Biscamix
Sublime de Caramelo

Batidos com Gordura
Soft Cake Fantasia Limão
Soft Cake Ananás
Bolo Duplo Chocolate
Muffin Neutro
Muffin Chocolate
Muffin Aveia
Muffin Caramelo

Mixes para Pastelaria
Croute Express
Bianca Merengue

Brilhos e Geleias
Brigel Neutro
Decorgel

Chocolates e Sucedâneos
Arabesque Dark 70%
Arabesque Dark 60%
Arabesque White 30%
Cubos de Chocolate
Scaldis Extra Dark
Scaldis Dark
Scaldis White
Bolinhas Chocolate Crocante
Cacau em Pó

Recheios e Coberturas
Fruitful Filling Morango
Fruitful Filling Limão
Fruitful Filling Cereja Preta
Fruitful Filling Manga
Fruitful Filling Maçã
Fruitful Filling Laranja
Fruitful Filling Framboesa
Fruitful Filling Frutos Silvestres
Fruitful Covering Framboesa
Fruitful Covering Maracujá
Póçucar

Semi Frios
Seezan Neutro
Seezan Iogurte

Margarinas
Margarina Perla Bolo Rei
Margarina Perla Massas

Desmoldantes
Carlex 1000
Carlex Spray

Frutas Secas
Miolo Avelã Tostada
Miolo Amêndoa Crocante
Miolo Noz Metades
Sultanas

keep**exploring.**

Prodite Zeelandia

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

maio 2021

Receituário Primavera 2021

Prodite Zeelandia

Índice

Especial Padaria

Pão de Aveia com Maçã e Mel	4/ 5
Trigamilha com Centeio e Mel	6/ 7
Pão Espelta com Avelã e Chocolate	8/ 9

Especial Pastelaria

Lemon Fantasy	12/ 13
Lemon Tartelete	14/ 15
Lemon Poppy	16/ 17
Cookies	19
Iconique Bolacha Cake	20/ 21
Cupfruit	23
Double Chocolate & Ioghurt	24/ 25
Red Mousse & Chocolate	26/ 27
Fraisier Iconique	28/ 29
Choco Jelly Bars	30/ 31
Tarte Cereja Merengada	32/ 33
Finger Tropical	34/ 35

Especial
Padaria

Panovite

Aveia 50%

Produto semi-completo para o fabrico de pão de aveia.

Atualmente a aveia está em evidência por ser considerada por muitos nutricionistas um cereal muito rico e completo.

Para além de cálcio, ferro, proteínas e vitaminas, a aveia possui fibras solúveis que ajudam ao bom trato intestinal e retardam o esvaziamento gástrico, resultando numa sensação de saciedade.

Panovite Aveia é uma excelente opção para o fabrico de diferentes tipos de pães de aveia.

Deixamos aqui uma sugestão deliciosa com maçã e mel que fará sucesso no seu linear de pão.

Pão de Aveia com Maçã e Mel

Receita

Aparelho 1	
Panovite Aveia 50%	1 000g
Farinha	1 000g
Água	900g
Mel	100g
Levedura	80g
Aparelho 2	
Fruitful Filling Maçã	200g
Decoração	
Fruitful Filling Maçã	q.b.

Amassar os ingredientes do aparelho 1 cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e 6 minutos em 2ª velocidade.
No final da amassadura adicionar o Fruitful Filling Maçã e amassar durante cerca de 3 minutos em 1ª velocidade. Dosear por 3 vezes para melhor incorporação.
Deixar descansar cerca de 10 minutos.
Dividir em empelos de 250g e enrolar.
Deixar descansar mais 10 minutos.
Formar os pães e deixar levedar aproximadamente 50 minutos.
Após levedação polvilhar com farinha, dar um corte longitudinal em cada pão e decorar com Fruitful Filling Maçã.
Levar ao forno.

Temperatura do forno:
+/- 210°C teto +/- 200°C lar
Tempo de cozedura: +/- 25 minutos
Adicionar vapor no ínicio da cozedura.

Panovite

Trigamilha

Produto completo para o fabrico de pão especial de trigo e milho amarelo com um toque diferenciador, o chili.

Produto versátil, permite elaborar diferentes formatos, pesos e decorações.

Sem aditivos nem conservantes, Trigamilha contém massa fermentada natural de trigo integral que desperta o palato para o autêntico e natural.
A combinação da massa fermentada com o milho resulta num misto acidulado e algo doce que nos remete para as origens do fabrico do pão.

Com um miolo texturado graças ao milho extrudido, húmido e com um excelente sabor, Trigamilha é um pão versátil e indicado para várias ocasiões de consumo.

Trigamilha com Centeio e Mel

Receita

Aparelho 1

Panovite Trigamilha	900g
Farinha de centeio T70	100g
Água	550g
Mel	50g
Levedura	30g

Amassar os ingredientes durante cerca de 4 minutos em 1ª velocidade e 7 minutos em 2ª velocidade.
Deixar descansar mais ou menos 10 minutos.

Pesar unidades com cerca de 700g e enrolar com farinha de centeio T70.

Deixar levedar aproximadamente 30 minutos. Virar as unidades antes da cozedura.

Temperatura do forno:
+/- 210°C teto +/- 195°C lar
Tempo de cozedura: 30 a 35 minutos
Adicionar vapor no ínicio da cozedura.

Panovite
Espelta

Mistura completa para a elaboração de pão especial de trigo espelta.

A Espelta é um grão ancestral muito popular nas dietas atuais por ser considerado um super alimento. O trigo espelta está repleto de nutrientes, vitaminas, minerais e compostos orgânicos.

Panovite Espelta contém farinha de espelta, trigo espelta partido, sementes de girassol, linhaça e semolina de milho extrudido. Saboroso e texturado este pão é uma alternativa para ser consumido em diferentes momentos do dia.

Fácil de elaborar, com ótimo volume, excelente humidade e textura, pode ser enriquecido com a adição de outros ingredientes.

Pão espelta com avelã e chocolate

Receita

Aparelho 1

Panovite Espelta	1 000g
Água	500g
Amore P Wheat Rústico	40g
Levedura	40g

Aparelho 2

Miolo Avelã Tostada	150g
Cubos de Chocolate	150g

Amassar os ingredientes do aparelho 1 durante cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e cerca de 5 minutos em 2ª velocidade.
No fim da amassadura incorporar os ingredientes do aparelho 2 em velocidade lenta durante cerca de 2 minutos.
Temperatura da massa: +/- 24°C
Deixar repousar a massa cerca de 10 minutos.

Cortar e enrolar (peças de 400g).
Deixar repousar mais cerca de 10 minutos.
Formar e tender nos cestos.
Levedação: +/- 45 minutos
Virar à entrada do forno e cortar a gosto.

Temperatura do forno:
+/- 220°C teto +/- 210°C lar
Tempo de cozedura: +/- 35 minutos

Especial
Pastelaria

Soft Cake
Fantasia Limão

NOVO PRODUTO

Produto completo para o fabrico de pastas, queques e bolos diversos com peças e sabor a limão.

O limão é muito popular no nosso mercado pela sua frescura e sabor único, mas também pela ligação à tendência atual Plant based.

Tendo em conta esta tendência, a **Prodite Zeelandia** desenvolveu o novo **Soft Cake** Fantasia Limão um produto versátil que permite elaborar diferentes receitas e especialidades de pastelaria.

Atreva-se a experimentar este produto, enriquecido com peças de limão que lhe conferem uma textura exclusiva e deixe-se inspirar com estas sugestões de primavera que preparámos para si.

- Sabor fresco a limão
- Bom volume e estrutura
- Textura rica com peças de limão
- Versatilidade de aplicações
- Excelente humidade e conservação

Lemon Fantasy

Receita

Base

Soft Cake Fantasia Limão	1 000g
Óleo	300g
Ovos	300g
Água	250g
Fruitful Filling Limão	300g

Misturar os ingredientes da base durante 5 minutos em velocidade lenta.
Colocar cerca de 900g de batido num tabuleiro Zeelandia previamente forrado com papel vegetal.
Com a ajuda de um saco de pasteleiro dispor pequenas porções de Fruitful Filling Limão aleatoriamente por toda a base.

Temperatura do forno: +/- 180ºC
Tempo de cozedura: 25 a 30 minutos
Reservar.

Mousse branca

Pritchitts Gold batida	1 000g
Seezan Neutro	200g
Leite m/gordo	250g
Leite condensado	200g

Bater as natas Pritchitts Gold até obter a consistência desejada.
Dissolver o Seezan Neutro no leite e de seguida juntar o leite condensado.
Envolver as natas batidas até obter um creme homogéneo.
Reservar.

Mousse de chocolate

Pritchitts Gold	1 000g
Arabesque Dark 60%	1 190g
Água	700g
Açúcar	240g
Gemas	200g
Ovos	140g

Ferver o açúcar com a água durante cerca de 5 minutos. Bater os ovos e as gemas. Adicionar a calda em fio, batendo sempre.
Juntar o chocolate Arabesque Dark 60% derretido. Envolver com as natas Pritchitts Gold batidas.

Montagem

Colocar uma camada generosa de mousse branca por cima da base previamente arrefecida, levar ao frio a estabilizar.
Terminar com a mousse de chocolate.
Colocar no frio até estabilizar.

Polvilhar com cacau e decorar a gosto.

Lemon Tartelete

Receita

Tartelete

Croute Expresss	1 000g
Ovos	100g
Água	50g
Arabesque White 30%	q.b.

Misturar os ingredientes da base até obter um preparado homogéneo.
Deixar a massa descansar cerca de 10 minutos.
Com a ajuda do laminador esticar a massa até obter uma espessura de +/- 3mm, forrar a forma da tartelete pretendida.
Reservar o chocolate Arabesque White 30% para a montagem.

Temperatura do forno: +/- 210ºC
Tempo de cozedura: +/- 10 minutos
Reservar.

Entremeio

Soft Cake Fantasia Limão	1 000g
Óleo	300g
Ovos	300g
Água	250g

Misturar todos os ingredientes em velocidade moderada durante 5 minutos.
Colocar 600g de batido em tabuleiro Zeelandia previamente forrado com papel vegetal.

Temperatura do forno: +/- 210ºC
Tempo de cozedura: +/- 10 minutos
Reservar.

Recheio

Creme Sublime	200g
Água	600g
Açúcar	200g
Pritchitts Gold	1 000g
Fruitful Filling Limão	200g

Misturar o Creme Sublime e o açúcar e de seguida adicionar à água. Bater em velocidade moderada cerca de 5 minutos.
Envolver o Fruitful Filling Limão até obter um preparado homogéneo.
Bater a Pritchitts Gold até obter consistência cremosa e envolver no preparado anterior.
Reservar.

Merengue

Bianca Merengue	200g
Póçucar	200g
Água	200g

Misturar os ingredientes até obter um preparado homogéneo e firme de merengue.

Decoração

Decorgel	q.b.
Fruitful Filling Limão	q.b.

Montagem

Impermeabilizar as bases de Croute previamente arrefecidas com Arabesque White 30%.
Colocar um disco de Soft Cake Fantasia Limão com diâmetro inferior ao das tarteletes pretendidas.
Encher as tarteletes com o recheio.
Levar ao frio a estabilizar.
Finalizar com uma fina camada de Decorgel e decorar a gosto com Merengue batido e Fruitful Filling Limão.

Lemon Poppy

Receita

Base

Soft Cake Fantasia Limão	1 000g
Óleo	300g
Ovos	300g
Água	250g
Sementes Papoila	10g

Misturar os ingredientes durante 5 minutos em velocidade lenta. Colocar o batido em tabuleiro Zeelandia previamente forrado com papel vegetal.
Reservar.

Crumble de framboesa

Farinha T55	400g
Açúcar	400g
Manteiga	250g
Framboesas (partidas)	180g

Misturar a farinha com o açúcar e a manteiga até obter um preparado homogéneo. Envolver delicadamente as framboesas no crumble. Dispor o crumble de framboesas por cima do batido (base).

Temperatura do forno: +/- 180ºC
Tempo de cozedura: +/-30 minutos
Reservar.

Recheio

Pritchitts Gold	400g
Mascarpone	200g
Açúcar	60g
Framboesas	q.b

Bater o mascarpone até ficar macio. Adicionar a Pritchitts Gold e o açúcar e bater até obter uma consistência cremosa.
Reservar.

Montagem

Cortar o bolo a meio, rechear com o creme mascarpone dispondo framboesas a gosto. Sobrepor a outra metade e cortar em peças com o tamanho desejado.

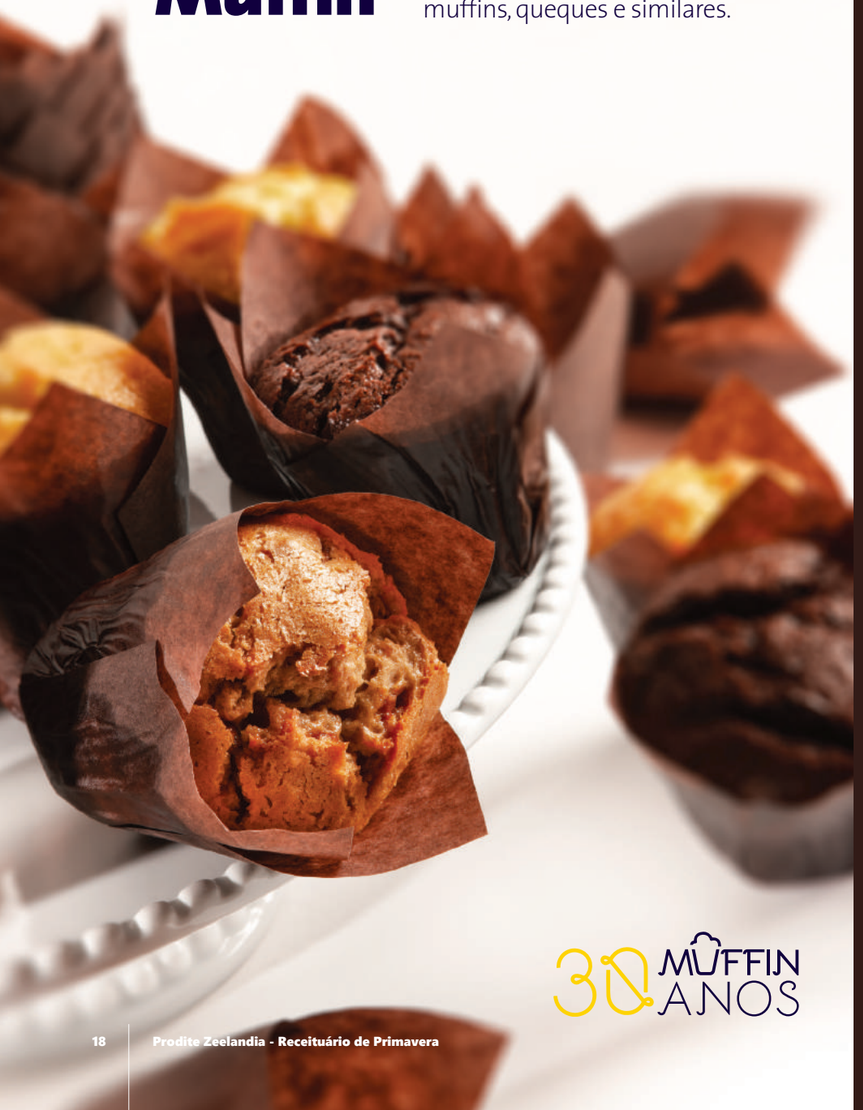
Decoração

Póçucar	q.b.
Frutos vermelhos	q.b.

Decorar com frutos vermelhos a gosto e polvilhar com Póçucar.

Muffin

Produto para o fabrico de muffins, queques e similares.



O MUFFIN é um compromisso feliz entre a novidade e a tradição. Ideal para ser consumido em qualquer momento do dia, conjuga o sabor e a textura com um topo crocante invejável.

A Prodite Zeelandia, pioneira no lançamento do MUFFIN em Portugal, acredita que a idade não compromete a qualidade, muito pelo contrário, vive e cresce com a experiência do mercado.
Este sucesso com 30 anos tem permitido aumentar a família MUFFIN.

Disponível nas referências neutro, chocolate e aveia, em ano de celebração a família cresce com um novo sabor, o caramelo.

O MUFFIN Prodite Zeelandia afirma-se por ser diferenciador, fácil de elaborar, de excelente qualidade e muito versátil.

Para além do fabrico de muffins, queques e similares, poderá também elaborar umas deliciosas cookies tão apreciadas no nosso mercado e em linha com a tendência American Style.

Cookies

Receita

Aparelho 1

Muffin Neutro/ Chocolate Aveia/ Caramelo	1 000g
Óleo	200g
Margarina Perla Massas/ Margarina Perla Bolo Rei	200g
Ovos	100g

Aparelho 2

Muffin Neutro	
Miolo Noz Metades	100g
Sultanas	100g
Muffin Chocolate/ Aveia	
Cubos Chocolate	150g
Muffin Caramelo	
Miolo Amêndoa Crocante	150g

Amassar os ingredientes do aparelho 1 até obter uma massa homogénea.
Misturar os ingredientes do aparelho 2 na base escolhida em 1ª velocidade durante cerca de 1 minuto.
Retirar a massa e fazer um rolo com o apoio de uma folha papel vegetal/ siliconizado.
Deixar repousar cerca de 10 minutos.
Cortar em discos de acordo com o tamanho pretendido e tender num tabuleiro forrado com papel siliconizado.
Levar a cozer.

Temperatura do forno: 210 a 220°C
Tempo de cozedura: +/- 10 minutos

Iconique Bolacha Cake

Receita

Bolacha

Croute Expresss	1 000g
Ovos	100g
Água	50g

Misturar todos os ingredientes até obter um preparado homogéneo.
Deixar a massa descansar cerca de 10 minutos.
Com a ajuda do laminador esticar a massa até obter uma espessura de +/- 3mm e colocar em tabuleiro.
Cozer e reservar.

Temperatura do forno: +/- 210°C
Tempo de cozedura: +/- 10 minutos

Entremeio

Sublime Caramelo	1 000g
Ovos	800g
Água	200g

Misturar todos os ingredientes em velocidade elevada cerca de 10 minutos.
Colocar em tabuleiro Zeelandia previamente forrado com papel vegetal cerca de 400g de batido.
Cozer e reservar.

Temperatura do forno: +/- 210°C
Tempo de cozedura: +/- 10 minutos

Recheio 1

Creme Russo	500g
Água	500g
Manteiga com sal (amolecida)	150g

Bater a água com o Creme Russo em velocidade moderada durante 5 minutos.
Juntar a manteiga com sal previamente amolecida e bater durante 2 minutos em velocidade moderada.
Reservar.

Recheio 2

Pritchitts Gold	1 000g
Açúcar	100g

Bater a Pritchitts Gold com o açúcar até obter a consitência desejada.
Reservar.

Calda de café

Água	300g
Café	200g
Açúcar	1 000g

Levar ao lume até levantar fervura.
Deixar arrefecer e reservar.

Montagem

Colocar uma base de bolacha já demolhada na calda de café em tabuleiro Zeelandia previamente forrado com papel siliconizado.
Com o apoio de uma saco pasteleiro colocar uma camada fina do recheio 1.
De seguida, sobrepor uma base de Sublime Caramelo e com o apoio de outro saco pasteleiro adicionar uma camada do recheio 2.
Repetir o procedimento anterior e formar mais duas camadas.
Levar à congelação.

Decoração

Miolo Amêndoa Crocante	q.b.
Filigranas Chocolate	q.b.

Retirar o bolo da congelação e decorar o topo a gosto com Pritchitts Gold previamente batida e Miolo Amêndoa Crocante.

Fruitful

A linha Fruitful oferece-lhe uma experiência de qualidade elevada devido ao seu processo único de produção e embalamento que permite manter uma excelente integridade e sabor da fruta.

Nesta gama de recheios e coberturas de fruta vai encontrar uma variedade completa de sabores, cores e texturas com 70% de fruta.
Veja como tirar o melhor partido desta gama.

Fruitful

Filling
Laranja, Ananás, Limão, Maçã, Manga, Frutos Silvestres, Framboesa, Morango e Cereja Preta

Covering
Framboesa e Maracujá

Cup fruit

Receita
Base

Croute Expresss	1 000g
Água	100g
Ovos	50g
Cacau em Pó	50g
Manteiga com sal	300g
Flocos de Aveia	100g

Misturar os ingredientes da base em velocidade moderada até obter uma massa homogénea. Com a ajuda do laminador esticar a massa até obter uma espessura de 3mm, cortar e tender num tabuleiro previamente forrado com papel siliconizado.
Cozer.
Temperatura do forno: +/- 210°C
Tempo de cozedura: +/- 10 minutos
Deixar arrefecer.
Triturar a bolacha arrefecida e juntar com a manteiga previamente fundida e com os Flocos de Aveia.
Reservar.

Mousse de iogurte

Pritchitts Gold	1 000g
Seezan Iogurte	500g
Água	1 000g

Bater a Pritchitts Gold até atingir a consistência cremosa. Dissolver o Seezan Iogurte na água morna e envolver com a Pritchitts Gold.

Cobertura gelatina

Seezan Neutro	100g
Água	225g
Fruitful Filling Morango/ Manga/ Cereja Preta/ Maçã	300g

Levar ao lume a água com o Seezan Neutro até levantar fervura . De seguida, juntar o Fruitful Filling pretendido e levar novamente ao lume até levantar fervura.

Montagem
Com o apoio de um aro de "bolo de arroz" montar sobremesa.
Colocar cerca 25g da base e verter a mousse de iogurte.
Levar à congelação cerca de 1h para solidificar.
Por fim, retirar da congelação e verter no topo a cobertura gelatina do sabor pretendido.

Decoração
Fruta fresca q.b.

Decorar a gosto.

Double chocolate & ioghurt

Receita

Base

Bolo Duplo Chocolate	1 000g
Ovos	200g
Água	200g

Misturar todos os ingredientes em velocidade lenta durante 5 minutos. Colocar em tabuleiro 45x75 previamente forrado com papel vegetal cerca de 1 400g de batido. Reservar.

Aparelho 1

Fruitful Filling Cereja Preta	300g

Com a ajuda de um saco de pasteleiro injetar o Fruitful Filling Cereja Preta uniformemente por todo o batido.

Temperatura do forno: +/- 180ºC
Tempo de cozedura: 30 a 35 minutos
Deixar arrefecer.

Aparelho 2

Pritchitts Gold batida	1 000g
Açúcar	200g
Seezan Iogurte	500g
Água	1 000g

Bater a Pritchitts Gold com o açúcar até obter a consistência desejada, dissolver o Seezan Iogurte na água e incorporar nas natas previamente batidas. Aplicar sobre a base do bolo previamente arrefecido. Congelar.

Decoração

Decorgel	q.b.
Fruitful Filling Cereja Preta	q.b.
Filigranas de Chocolate	q.b.

Desenformar o bolo previamente congelado e barrar uma fina camada de Decorgel Neutro. Cortar em peças conforme desejado.
Decorar a gosto com Fruitful Filling Cereja Preta e Filigranas de Chocolate.

Red Mousse & Chocolate

Receita

Bolacha de chocolate

Croute Expresss	950g
Cacau em Pó	50g
Ovos	100g
Água	100g

Misturar todos os ingredientes até obter um preparado homogéneo.
Com a ajuda do laminador esticar a massa até obter uma espessura de 2 a 3mm, cortar discos com o tamanho do aro do semifrio a utilizar.
Deixar descansar.

Tempo de cozedura: +/- 15 minutos
Temperatura do forno: +/- 210°C
Reservar.

Bolo

Bolo Duplo Chocolate	1 000g
Ovos	300g
Água	300g

Misturar todos os ingredientes em velocidade lenta durante 5 minutos.
Colocar cerca de 600g de batido em tabuleiro Zeelandia previamente forrado com papel vegetal.

Temperatura do forno: +/- 210°C
Tempo de cozedura: 8 a 10 minutos
Reservar.

Recheio

Pritchitts Gold batida	1 000g
Leite condensado	150g
Leite m/gordo	250g
Seezan Neutro	200g

Fruitful Filling Cereja Preta/ Morango/ Frutos Silvestres/ Framboesa	500g

Bater as natas Pritchitts Gold até obter a consistência desejada. Dissolver o Seezan Neutro no leite previamente misturado com o leite condensado, envolver as natas previamente batidas até obter um creme homogéneo.
Por fim, envolver o Fruitful Filling do sabor desejado no preparado anterior.
Reservar.

Montagem

Colocar uma base de bolacha de chocolate dentro do aro de semifrio, barrar uma fina camada de Frutiful Filling do sabor desejado, previamente triturado, sobrepor uma base de bolo duplo chocolate com o diâmetro do aro utilizado.
Se desejar, enxaropar a base com calda de açúcar (1 000g água/ 500g açúcar).
Colocar o recheio até ao topo do aro.
Colocar no frio até estabilizar.

Decoração

Fruitful Filling Cereja Preta/Morango/ Frutos Silvestres/ Framboesa triturado	400g
Decorgel	200g
Filigranas de Chocolate	q.b.
Fruta fresca	q.b.

Misturar os ingredientes até obter um preparado homogéneo.
Aplicar uma fina camada sobre o semifrio e decorar a gosto com Filigranas de Chocolate.

Fraisier Iconique

Receita

Entremeio

Biscamix	1 000g
Ovos	800g
Água	200g

Misturar todos os ingredientes em velocidade alta durante 10 minutos.
Colocar o batido numa forma de entremeio previamente untada com Carlex Spray.
Cozer e reservar.

Temperatura do forno: +/- 180ºC
Tempo de cozedura: +/- 30 minutos

Gelatina de morango

Brigel Neutro	450g
Fruitful Filling Morango	300g

Levar o Brigel Neutro ao lume até levantar fervura.
De seguida, juntar o Fruitful Filling Morango e voltar a levar ao lume até levantar fervura novamente.
Reservar.

Mousse de morango

Pritchitts Gold	1 000g
Seezan Neutro	200g
Água	250g
Fruitful Filling Morango	200g

Bater a Pritchitts Gold até atingir consistência cremosa.
Dissolver o Seezan Neutro na água morna e envolver com a Pritchitts Gold.
Por fim, envolver o Fruitful Filling Morango.
Reservar.

Montagem

Cortar o entremeio em 2 discos homogéneos. Com o apoio de um aro montar o bolo pretendido.
Colocar um disco de Biscamix e verter cerca de 150g da gelatina de morango.
Levar à congelação a gelatinar cerca de 30 minutos.
Retirar da congelação e colocar no bordo do aro metades de morangos. Com o apoio de um saco pasteleiro adicionar a mousse de morango.
Sobrepor segundo disco de Biscamix com diâmetro ligeiramente inferior e prefazer com a mousse de morango.
Levar à congelação.

Decoração

Creme Chantilly

Pritchitts Gold	500g
Açúcar	100g

Bater a Pritchitts Gold com o açúcar em velocidade alta até atingir consitência desejada.
Reservar.

Decorgel	q.b.
Fruta fresca	q.b.

Retirar o bolo da congelação e desenformar. Aquecer ligeiramente o Decorgel e barrar o redor do bolo.
Decorar o topo com creme chantilly e morangos a gosto.

Choco Jelly Bars

Receita
Aparelho 1

Bolo Duplo Chocolate	1 000g
Ovos	300g
Água	300g

Misturar todos os ingredientes em velocidade lenta durante 5 minutos.
Colocar cerca de 600g de batido em tabuleiro Zeelandia previamente forrado com papel vegetal.
Para este bolo necessitamos de 3 pastas de Bolo Duplo Chocolate.

Temperatura do forno: +/- 210ºC
Tempo de cozedura: 8 a 10 minutos
Reservar.

Ganache Chocolate (recheio)

Pritchitts Gold	1 000g
Arabesque Dark 70%	700g

Levar as natas Pritchitts Gold ao lume até levantar fervura, verter sobre o Arabesque Dark 70%.
Mexer até obter um preparado homogéneo.
Reservar.

Miolo Amêndoa Crocante	q.b.

Reservar para a montagem.

Montagem

Colocar uma base de Bolo Duplo Chocolate em tabuleiro Zeelandia previamente forrado com papel vegetal, barrar uma camada de ganache (280g por camada), sobrepor uma base de Bolo Duplo Chocolate e barrar novamente com ganache terminando com a base de Bolo Duplo Chocolate.
Colocar no frio a estabilizar.

Gelatinado

Fruitful Filling Cereja Preta/ Fruitful Filling Laranja	200g
Brigel Neutro	800g

Levar o Brigel Neutro ao lume até ficar fluido, adicionar o Fruitful Filling pretendido previamente triturado e deixar levantar fervura 2 vezes.
Verter sobre o tapete decorativo desejado.

Montagem

Barrar uma fina camada de ganache sobre o bolo e colocar Miolo Amêndoa Crocante a gosto.
Virar o bolo e barrar o outro lado com ganache e sobrepor o gelatinado previamente arrefecido e estabilizado.
Cortar fatias com o tamanho desejado.

Decoração

Pritchitts Gold	1 000g
Açúcar	200g

Bater os ingredientes até obter a consistência desejada.
Aplicar a nata a gosto, decorar com Fruitful Filling pretendido e Filigranas de Chocolate.

Tarte Cereja Merengada

Receita

Base

Croute Expresss	1 000g
Água	100g
Ovos	50g
Arabesque Dark 70%	q.b.

Misturar os ingredientes da base até obter um preparado homogéneo.
Com a ajuda do laminador esticar a massa até obter uma espessura de 2 a 3mm, forrar a tarteira do tamanho desejado.
Deixar descansar.
Reservar o chocolate Arabesque Dark 70% para a montagem.

Temperatura do forno: +/- 210ºC
Tempo de cozedura: +/- 15 minutos
Reservar.

Aparelho 1

Creme Sublime	1 000g
Açúcar	1 000g
Água	3 000g

Misturar previamente o Creme Sublime e o açúcar e verter sobre a água, bater todos os ingredientes em velocidade média durante 5 minutos.
Reservar.

Aparelho 2

Fruitful Filling Cereja Preta	1 000g

Aparelho 3

Bianca Merengue	100g
Açúcar em pó	200g
Água	100g
Seezan Neutro	30g

Bater todos os ingredientes até obter um preparado homogéneo e firme.
Cozer discos de Merengue de acordo com o tamanho da tarte.

Temperatura do forno: +/- 120ºC
Tempo de cozedura: +/- 120 minutos

Decoração

Filigranas de Chocolate	q.b.
Fruta fresca	q.b.

Montagem

Impermeabilizar as bases de Croute previamente arrefecidas, com chocolate Arabesque Dark 70% derretido.
Colocar uma camada generosa de Creme Sublime e terminar com uma fina camada de Fruitfull Filling Cereja Preta, levar ao frio a estabilizar.
Após estabilizar, colocar o disco de Merengue cozido e finalizar com Merengue previamente batido flamejando a gosto.
Decorar com fruta fresca a gosto e Filigranas de Chocolate.

Finger Tropical

Receita

Base

Soft Cake Ananás	1 000g
Ovos	300g
Água	300g
Óleo	300g
Leite	300g

Misturar os ingredientes e bater durante cerca de 5 minutos em velocidade moderada. Espalhar num tabuleiro 75x45cm.
Cozer e reservar.

Temperatura do forno: +/- 230°C teto +/- 220°C lar
Tempo de cozedura: 8 a 10 minutos

Mousse de maracujá

Pritchitts Gold	1 000g
Seezan Neutro	200g
Água	250g
Fruitful Covering Maracujá	350g
Bolinhas Chocolate Crocante	q.b.

Bater a Pritchitts Gold, a água e o Seezan Neutro em velocidade moderada.
Envolver o Fruitful Covering Maracujá.
Reservar a mousse e as Bolinhas Chocolate Crocante para a montagem.

Bolacha

Croute Expresss	1 000g
Água	100g
Ovos	50g

Amassar durante 3 a 5 minutos em velocidade baixa até obter uma massa homogénea.
Tender à mão ou no laminador com espessura de 3mm.
Cozer.

Temperatura do forno: 210 a 200°C
Tempo de cozedura: +/- 10 minutos

Montagem

Encher 3/4 da forma de silicone com a mousse de maracujá. Adicionar uma camada de Bolinhas Chocolate Crocantes a gosto e sobrepor uma base de Soft Cake Ananás.
Fechar com a mousse de maracujá e levar a congelar.

Decoração

Decorgel	300g
Fruitful Covering Maracujá	100g

Cobertura

Aquecer o Decorgel até aos 40°C e adicionar o Fruitful Covering Maracujá.
Aplicar entre os 35°C a 40°C sobre o finger congelado.
Colocar sobre a bolacha e decorar a gosto.