Lista de produtos usados nas receitas desta revista **Em Foco**

Padaria
Mixes para panificação
Panovite Fibras NOVO
Panovite Curcuma e Mel NOVO

Desmoldantes
Carlo
Carlex 1000
Carlex Spray

Pastelaria
Cremes Pasteleiro
Creme Sublime NOVO

Cremes tipo chantilly
Pritchitts Gold

Batidos sem gordura
Biscamix

Batidos com gordura
Soft Cake Laranja
Soft Cake Chocolate Extra

Produtos compostos
Tipo 3 - Bolo Rei

Mixes para pastelaria
Deli Choux
Croute Express
Coconut Mix

Semi frios, pastas e aromas
Seezan Neutro
Seezan Tiramisu
Real Pasta Café

Geleias
Brigel Neutro
Brigel Spray
Decorgel
Decorgel Chocolate

Recheios e coberturas
Fruitful Filling Ananás
Fruitful Filling Laranja
Fruitful Filling Manga
Recheio Goiabada
Póçucar
Massapan

Diversos para pastelaria
Coco Ralado

Chocolates e sucedâneos
Arabesque Dark 70%
Arabesque Dark 60%
Arabesque Milk 34%
Arabesque White 30%
Scaldis Extra Dark
Scaldis Dark
Scaldis White
Chocolatier Nocciola
Cubos de Chocolate
Vermicelli
Cacau em Pó

Frutas escorridas
Sortida Picada
Abóbora Laminada Branca
Abóbora Laminada Verde
Abóbora Laminada Vermelha
Casca de Laranja
Gila

Frutas secas
Sultana
Miolo Amêndoa Palitada
Miolo Amêndoa Granulada
Miolo Amêndoa Crocante
Farinha Amêndoa c/ pele
Miolo Noz Metades
Miolo Noz Quartos
Miolo Avelã Tostada
Pinhão

keep**exploring.**

keepexploring.

Prodite Zeelandia

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

setembro 2021

Em Movimento...

A pandemia Covid 19 exigiu às organizações medidas adicionais de proteção aos colaboradores e suporte aos clientes, parceiros e à comunidade.

Na Prodite Zeelandia desde logo adotamos esta estratégia de criar ambientes de trabalho flexíveis, ajudando os colaboradores na gestão da sua vida familiar e contribuindo para servir melhor os nossos clientes.

Nesta longa cruzada, em que de forma permanente ajustamos procedimentos de trabalho e de relação com os nossos clientes, mantivemos a nossa empresa em constante movimento.

Estamos a entrar numa nova fase, e existem motivos para acreditar que este Natal será de maior movimento e mais próximo das nossas melhores memórias desta quadra tão importante para todos os Portugueses e sobretudo para a nossa área de negócio.

Esta edição da revista em Foco é o exemplo do nosso trabalho diário para que as melhores matérias primas e soluções ajustadas à conjuntura cheguem ao mercado de forma atempada e organizada, mas com foco no futuro.

Nesta edição Em Foco poderá encontrar algumas novidades que implementamos recentemente, bem como a apresentação de novos produtos em linha com as tendências pela saúde e bem-estar, onde destacamos o **Panovite Fibras** e o **Panovite Curcuma e Mel**, duas misturas panares deliciosas e saudáveis que vai querer promover na sua loja.

Como o Natal é sempre o momento mais aguardado do ano por todos os Portugueses, deixamos algumas sugestões para potenciar o seu negócio, bem como tornar receitas mais tradicionais como a **Tipo 3 Bolo Rei** e o **Biscamix**, produtos de referência no mercado em soluções com um toque de modernidade.

Destacamos também o novo **Recheio Goiabada**, inspirado no famoso doce Brasileiro e em diferentes aplicações, algumas improváveis, mas apetecíveis.

Saboreie todas as receitas elaboradas com a nossa gama de **Pastelaria** e **Chocolates** e atreva-se a criar um novo movimento no seu linear.

Esperamos que aprecie.

Votos de um Excelente Natal e Prospero ano de 2022

Henrique Amorim Sousa

Em Foco Inovando
Revista de empresa para profissionais de Padaria e Pastelaria Portugueses

Publicado por:
Prodite Zeelandia
Travessa dos Mourões, 136
4410-136 S. Félix da Marinha
T 227 336 000
F 227 336 009
E prodite@prodite.pt
www.prodite.pt

Redação:
Departamento Técnico
da **Prodite Zeelandia**
Maria Teresa Brandão

Depósito Legal n.º 157056/00

Os artigos e fotografias publicados na revista **Em Foco** não podem ser reimpressos sem autorização do editor.

Todos os dias em movimento

Já viu a frota **Prodite Zeelandia** na estrada?!

A Prodite Zeelandia no seu processo de constante inovação, em que a imagem institucional acompanha este sentido de mudança, surpreende-nos agora com um novo "refresh" da sua frota.

Esta renovação da imagem leva a missão da Prodite Zeelandia pelo país fora e ultrapassa os desafios diários da equipa.

Quem já teve oportunidade de ver passar a frota de distribuição da Prodite Zeelandia, não ficou indiferente.

Veja o vídeo no nosso canal Youtube!

keep**exploring.**

Prodite Zeelandia renova o seu Website

Integrada na sua estratégia de crescimento e melhoria contínua no digital, a **Prodite Zeelandia** efetuou um upgrade ao seu **Website**.

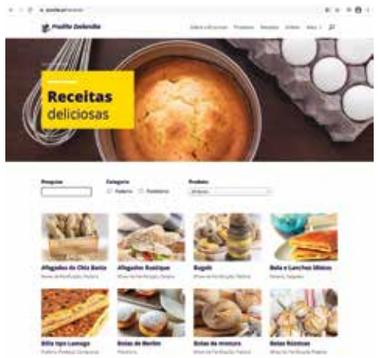
Proporcionar ao utilizador uma excelente experiência foi um dos principais objetivos desta mudança.

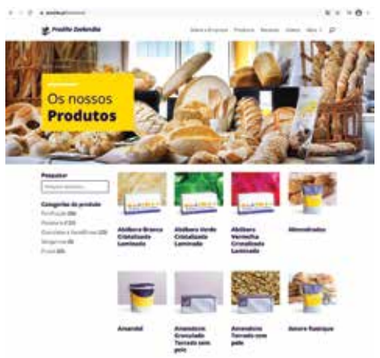
Mantendo a sua identidade corporativa, o novo website está repleto de informação, mais organizado, fácil e intuitivo.

Produtos, receitas, novidades e vídeos podem ser consultados 24 horas por dia todos os dia do ano de forma cómoda e rápida.

Explore o nosso **Website** e aceda aos conteúdos desta revista **Em Foco**.

keep**exploring.**





Padaria moderna e saudável

Estudos recentes, revelam que a saúde e o bem estar, aliados ao sabor e textura, bem como à transparência dos rótulos influenciam os padrões de compra por parte dos consumidores.

Os consumidores querem entender aquilo que comem e produtos com alegações limpas são percecionados como saudáveis e naturais.

De todas as categorias, os produtos de padaria são vistos como saudáveis, convenientes e ao mesmo tempo como um alimento básico saciante.

Com base nestas tendências, apresentamos nesta edição **Em Foco** dois mixes panares que respondem de forma categórica a uma padaria mais moderna e saudável:
Panovite Fibras
Panovite Curcuma e Mel

Alto teor em fibra

- Promove saciedade e regula o trânsito intestinal
- Contém Fibra da raiz de chicória, benéfica para a regulação da taxa de açúcar no sangue e colesterol

Panovite **Fibras**

Panovite Fibras é uma mistura completa para a elaboração de pão com cereais e alto teor em fibra.

Cada vez mais os consumidores procuram produtos nutricionalmente equilibrados e o teor de fibra é um dos atributos mais valorizados.

As fibras alimentares são um nutriente básico que devemos incluir numa dieta saudável uma vez que são promotoras de saciedade e saúde digestiva, contribuindo para o bom funcionamento do trato gastrointestinal.

O PÃO FIBRAS responde de forma categórica a esta tendência, quer pela sua composição rica em cereais e sementes, quer pelo aporte de fibras solúveis e insolúveis.

O **Panovite Fibras** é enriquecido com fibras solúveis provenientes da raiz da chicória (inulina).

A combinação dos diferentes cereais e sementes tais como o trigo, aveia, cevada, linhaça, girassol e milho painço conferem ao PÃO FIBRAS um excelente sabor e textura.

Fácil e versátil, com **Panovite Fibras** poderá elaborar diferentes formatos, decorações, cortes e pesos de PÃO FIBRAS de acordo com as necessidades de cada consumidor final.

Nesta edição **Em Foco** sugerimos a **NOVA** cobertura de FLOCOS E SEMENTES.

PÃO FIBRAS

Receita

Panovite Fibras	1 000g
Água	+/- 550g
Levedura fresca ou	25g
Levedura seca	8g

Não juntar sal

Decoração

Decoração Flocos e Sementes	q.b.

Misturar os ingredientes e amassar durante cerca de 3 minutos em primeira velocidade e 7 minutos em segunda velocidade.
Temperatura da massa: +/- 26ºC
Deixar repousar cerca de 10 minutos.

Cortar, enrolar e formar os empelos desejados.
Aplicar decoração se desejado.
Levar à estufa cerca de 30 minutos.

Temperatura do forno: 210 a 220ºC com vapor
Tempo de cozedura: ajustar o tempo de cozedura ao tamanho das peças

NOVO PRODUTO

- Combinação exclusiva de cereais e sementes
- Alto teor em fibra
- Excelente sabor e textura
- Versatilidade no fabrico
- Boa humidade

Panovite

Aromático, étnico e natural

Curcuma e Mel

NOVO PRODUTO

CLEAN LABEL

As especiarias são uma tendência de mercado cada vez mais presentes em diferentes categorias de produto.

De entre as várias especiarias, a Curcuma, também conhecida como Açafrão-da-Índia, é uma das mais procuradas pelos consumidores, pelo seu perfil aromático exclusivo e pela sua cor vibrante. Trata-se de uma especiaria versátil com propriedades antioxidantes e reconhecida pelos seus benefícios ao nível do sistema digestivo e imunitário, e que combina muito bem com outros ingredientes.

Inspirando-se nas especiarias, a **Prodite Zeelandia** desenvolveu um novo mix para pão que combina a Curcuma com um toque de Mel e Noz Moscada - **Panovite Curcuma e Mel** - produto completo para o fabrico de pão especial de trigo com especiarias, mel e sementes.

Experimente e promova o pão CURCUMA E MEL na sua padaria.

Receita

Panovite Curcuma e Mel	1 000g
Água*	600g
Levedura fresca ou	40g
Levedura seca	13g
Não juntar sal	

Método de Aplicação

Amassar todos os ingredientes (*adicionar 55% da água no início da amassadura e restante adição de forma progressiva) durante 3 minutos em primeira velocidade e 7 minutos em segunda velocidade.
Temperatura da massa: 26°C
Deixar repousar a massa cerca de 15 minutos.

Cortar e enrolar.
Descansar 15 minutos.

Formar e tender nas telas.
Levar à estufa cerca de 60 minutos.
Enfarinhar e golpear.

Temperatura do forno: Teto 220°C / Lar 200°C
Tempo de cozedura: 25/30 minutos conforme o tamanho das peças

- Perfil aromático inovador com inspiração étnica
- Fusão irresistível de sabor com curcuma (açafrão-da-índia), noz moscada e mel
- Miolo húmido enriquecido com a textura da aveia, sementes de linhaça, girassol e sésamo
- Cor vibrante e 100% natural da curcuma
- Clean Label e com teor de sal abaixo de 1g/100g de produto

Natal

o momento do ano mais aguardado por todos

A época de Natal é um dos momentos mais aguardados do ano, pela sua importância a nível familiar, religioso e económico.

O Natal inclui passar mais tempo com a família, decorar a casa, comprar presentes e tratar das iguarias gastronómicas próprias da quadra festiva.

Cada ano o desafio de tornar a mesa de Natal mais bonita e diferenciadora é maior e o nosso setor desempenha um papel vital nesta matéria.

Pela importância que o negócio representa nesta altura do ano, é necessário apresentar diferenciação aos consumidores, sem deixar de oferecer os produtos mais clássicos.

Deixamos algumas dicas:

- Manter a oferta dos clássicos de Natal, valorizando a qualidade e o aspeto final do produto. Um cliente satisfeito vai voltar.
- Antes da época festiva testar novas receitas e aplicações até que estejam totalmente afinadas.
- Antecipadamente promover a experimentação/ degustação junto dos clientes para obter feedback e planear produção mais próxima do pico de consumo
- Ter uma montra atrativa, bem organizada e iluminada
- Usar materiais decorativos com mensagens que estimulem a compra e realcem os atributos dos produtos
- Promover a empatia e simpatia dos colaboradores da loja, enquanto condição fundamental para a satisfação do cliente e sucesso do negócio

Clássicos com um toque de inovação

Nesta edição da revista **Em Foco** damos-lhe algumas sugestões para inovar na quadra Natalícia sem fugir à tradição.

Os clássicos estarão sempre presentes nas nossas mesas, mas também é possível tornar esta época mais especial efetuando pequenas variações às receitas mais tradicionais.

A **Prodite Zeelandia** tem todos os ingredientes necessários para que este Natal seja uma experiência única.

De entre muitos produtos do nosso portfolio destacamos:

tipo 3 bolo rei	O produto de referência no mercado para a elaboração de um bolo rei de excelência
linha biscamix	Uma gama completa de batidos sem gordura que lhe permite elaborar entremeios, pães de ló, troncos e outras especialidades
delisonhos	O produto que lhe permite elaborar deliciosos sonhos semelhantes aos tradicionais com a máxima comodidade e com qualidade constante
linha ovocreme	Uma gama completa de cremes de ovo para recheios, coberturas e outras aplicações em pastelaria

Consulte já o nosso responsável comercial ou saiba mais em **www.prodite.pt**

O casamento Real

Quando se unem dois Reais bolos ...
o resultado só pode ser um Real Sucesso!

Uma união que vai agradar a toda a família, a combinação ideal para os apreciadores do tradicional Bolo Rei e do Bolo Rainha.

Original, diferenciador e muito fácil de executar com garantia **Tipo 3 - Bolo Rei**.

Casamento Real

Receita

Base

Tipo 3 - Bolo Rei	2 000g
Água	600g
Ovos	200g
Levedura	120g

Aparelho 1 (bolo rei)

Fruta Sortida Picada	400g
Sultanas	200g
Miolo Amêndoa Palitada	75g
Miolo Noz Quartos	75g

Aparelho 2 (bolo rainha)

Sultanas	200g
Miolo Amêndoa Palitada	100g
Miolo Noz Quartos	75g
Pinhão	75g
Gila	75g

Decoração

Frutos Secos	q.b.
Fruta Escorrida	q.b.
Póçucar	q.b.

Amassar os ingredientes da base durante cerca de 4 minutos em primeira velocidade e cerca de 6 minutos em segunda velocidade.
Dividir a massa em duas partes iguais (cerca de 1 460g cada).

Adicionar o aparelho 1 a umas das partes da massa e o aparelho 2 à restante massa.
Misturar cada uma das respetivas massas em primeira velocidade.
Deixar descansar cerca de 20 minutos.

Pesar unidades com cerca de 250g e formar bolas.
Unir 2 bolas do aparelho 1 com 2 bolas do aparelho 2.
Tempo de levedação final: +/- 30 minutos

Decorar cada bolo rei/rainha como ilustrado na fotografia.

Temperatura do forno: 190 a 200°C
Tempo de cozedura: +/- 45 minutos

Natal com ritmo Coconut

O espírito de natal com uma batida Tropical.

Combinação arrojada para consumidores que gostam de experimentar novos ritmos.

Deliciosa massa de Bolo Rei combinada com delicado creme de Ananás e Coco num formato unidose para os mais atrevidos.

Atreva-se também.

Mini Reis de Ananás e Coco

Receita

Base

Tipo 3 - Bolo Rei	1 000g
Água	225g
Ovos	100g
Levedura	70g

Amassar os ingredientes durante 12 a 15 minutos.
Deixar repousar cerca de 10 minutos.
Levar ao laminador até obter uma espessura de +/- 5mm formando um retângulo.

Aparelho 1

Coconut Mix	500g
Água	200g

Misturar os ingredientes até obter um preparado homogéneo.
Reservar.

Aparelho 2

Creme Sublime	500g
Água	1 500g
Açúcar	500g

Misturar previamente o açúcar e o Creme Sublime adicionar a água e bater todos os ingredientes durante 5 minutos até obter um preparado homogéneo.
Reservar.

Aparelho 3

Fruitful Filling Ananás	200g

Decoração

Decorgel ou	q.b.
Brigel Neutro	q.b.
Coco Ralado	q.b.

Montagem

Espalhar uma fina camada de Creme Sublime (+/-250g) por toda a massa.
De seguida distribuir o Coconut Mix (+/-350g) uniformemente por toda a massa e o Fruitfull Filling Ananás (+/-200g). Formar um rolo com aproximadamente 2 metros.
Cortar peças (+/-8cm), cerca de 90g em massa, marcar cada peça ao meio com uma raspa e colocar em forma de Tulipa.
Levar à estufa cerca de 30 minutos e pintar com ovo.

Temperatura do forno: +/- 180°C
Tempo de cozedura: 25 a 30 minutos

Decoração

Depois de frio pintar com Decorgel ou Brigel Neutro e polvilhar com Coco Ralado a gosto.

Recheio Goiabada

Preparado de Goiabada para uso em recheios e decoração.

NOVO PRODUTO

- Cremoso e fácil de aplicar
- Sabor frutado a Goiaba
- Doçura equilibrada
- Resistente ao forno e congelação

A goiabada é um doce elaborado a partir da goiaba e açúcar e é normalmente conhecida por ter uma consistência firme semelhante à marmelada.

De origem Brasileira, a Goiabada tornou-se muito popular no nosso país, dando origem a uma das sobremesas mais populares e apreciadas "Romeu e Julieta" - Queijo com Goiabada.

A **Prodite Zeelandia** desenvolveu um Recheio Goiabada com uma textura mais macia e cremosa para aplicação em diferentes especialidades de pastelaria e viennoiserie.

Cremoso, vibrante e frutado, o novo Recheio Goiabada pode ser aplicado diretamente ou combinado com outros ingredientes, conferindo uma doçura e sabor diferenciador.

Indicado para recheios e decorações, o produto é comercializado em práticas embalagens de 3,5kg.

Deixamos nesta edição algumas aplicações para este recheio.

Romeu e Julieta

No tempo colonial, mais precisamente em Minas Gerais no Brasil, os mineiros criaram uma combinação improvável mas saborosa e popular na forma de sobremesa.

O nome Romeu e Julieta surgiu por o queijo ser mais intenso como o Romeu e a goiabada mais doce como a Julieta.

Esta receita é a combinação perfeita entre uma delicada massa de pão de ló em sintonia com a junção de queijo e goiabada.

Pão de Ló
Romeu e Julieta

Receita

Aparelho 1

Biscamix	1 000g
Ovos	1 000g

Recheio

Recheio Goiabada	50g
Queijo fresco	50g

Decoração

Póçucar	q.b.

Bater os ingredientes do aparelho 1 durante aproximadamente 10 minutos.

Colocar 150g de batido numa forma 16 previamente forrada com papel. Com um saco pasteleiro colocar 25g de Recheio Goiabada e 25g de queijo fresco.
Sobrepor mais 150g de batido e repetir o recheio e respetivas quantidades.
Polvilhar com Pócucar e cozer.

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

Bolo Rei
Romeu e Julieta

Receita

Base

Tipo 3 - Bolo Rei	1 000g
Água	250g
Ovos	100g
Levedura	70g

Aparelho 1

Recheio Goiabada	400g
Queijo creme	200g

Amassar os ingredientes durante 3 minutos em primeira velocidade e 6 minutos em segunda velocidade.
Deixar repousar cerca de 10 minutos.
Esticar a massa até obter uma espessura de 3 a 5 mm.
Espalhar o Recheio Goiabada, de seguida distribuir o queijo creme uniformemente por toda a massa e formar um rolo com aproximadamente 2 metros.
Cortar 4 peças (+/-50cm), dar corte no sentido do comprimento e entrançar.
Colocar na forma (cano 18 ou Bolo Inglês) previamente untada com Carlo, Carlex 1000 ou Carlex Spray.
Levar à estufa cerca de 30 minutos.
Pintar com ovo.

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

Decoração

Decorgel ou	q.b.
Brigel Neutro	q.b.
Miolo Noz Troços	q.b.
Póçucar	q.b.

Depois de frio pintar com Decorgel ou Brigel Neutro.
Decorar a gosto com Miolo Noz Troços e Póçucar.

Mini Reis
com Goiabada

Receita

Base

Tipo 3 - Bolo Rei	1 000g
Água	250g
Ovos	120g
Levedura	70g

Amassar os ingredientes durante 12 a 15 minutos.
Deixar repousar cerca de 10 minutos.
Esticar a massa no laminador até obter uma espessura de +/-5mm.

Aparelho 1

Recheio Goiabada	500g

Aparelho 2

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

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

Retirar 150g de Creme Sublime já batido e incorporar no Recheio Goiabada (500g)

Espalhar o preparado anterior por toda a massa e formar um rolo com aproximadamente 2 metros.
Deixar descansar.

Cortar peças (+/- 8cm) com cerca de 90g em massa.
Marcar a peça ao meio com a ajuda de uma raspa e colocar em formas tulipa.
Levar à estufa cerca de 30 minutos.
Pintar com ovo.

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

Decoração

Decorgel ou	q.b.
Brigel Neutro	q.b.
Miolo Amêndoa Granulada	q.b.
Póçucar	q.b.

Depois de frio pintar com Decorgel ou Brigel Neutro, decorar com Miolo Amêndoa Granulada tostada e Póçucar a gosto.

Chocolate

O preferido de sempre.

Chocolate um fator chave no êxito das pastelarias.

O **chocolate** sempre foi o ingrediente chave para as elaborações mais chamativas e sedutoras na área da pastelaria. Apesar das mudanças nos comportamentos dos consumidores a que temos assitido, o **chocolate** continua a ser indiscutivelmente o ingrediente preferido, que abre novas e criativas oportunidades aos profissionais de pastelaria.

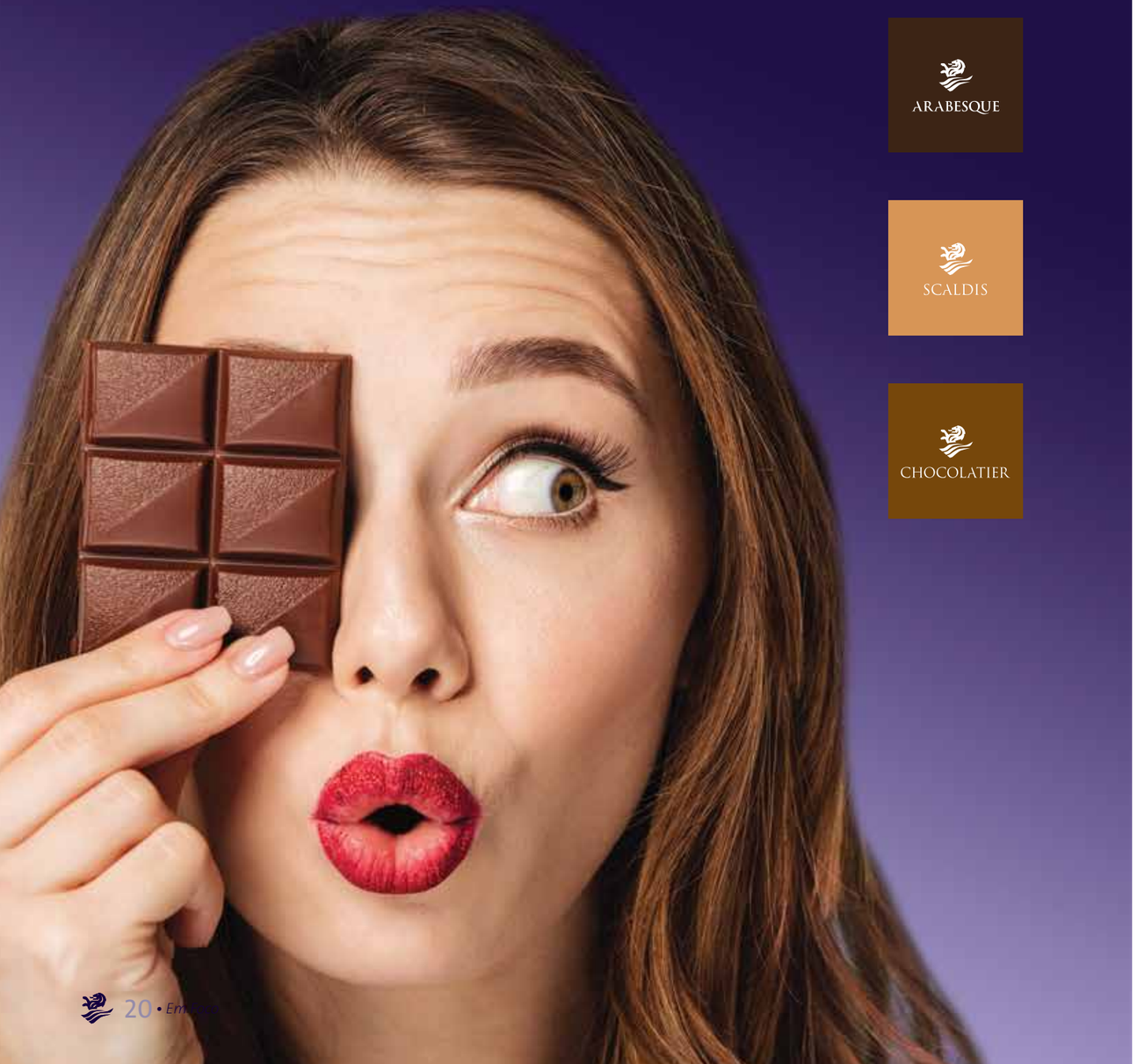
Conheça a nossa gama e experimente as nossas receitas.

Neste Natal arrisque um receituário mais sofisticado e surpreenda os seus clientes com a linha completa de chocolates da Prodite Zeelandia.

ARABESQUE

SCALDIS

CHOCOLATIER



Laranja Amandine

Receita

Brownie

Soft Cake Chocolate Extra	1 000g
Ovos	250g
Arabesque Dark 60%	225g
Óleo	250g
Água	200g
Açúcar	200g
Cubos de Chocolate	150g
Miolo Noz Metades	75g
Casca de Laranja (cubos)	75g

Bater os ingredientes com exceção do Arabesque Dark 60% em velocidade moderada durante 5 minutos.
Incorporar o Arabesque Dark 60% previamente fundido e voltar a bater durante cerca de 1 minuto em velocidade moderada.
Colocar o batido num tabuleiro Zeelandia previamente forrado com papel vegetal.
Cozer e posteriormente reservar na congelação.

Temperatura do forno: +/- 180ºC
Tempo de cozedura: 40 a 45 minutos

Ganache de chocolate

Pritchitts Gold	500g
Arabesque Milk 34%	800g

Levar a Pritchist Gold ao lume até levantar fervura.
Juntar o Arabesque Milk 34% e envolver ligeiramente.
Reservar.

Montagem

Retirar o tabuleiro da congelação e verter a ganache de chocolate sobre a pasta. Voltar a levar à congelação.

Cobertura

Massapan	q.b.
Cacau em Pó	q.b.

Decoração

Miolo Amêndoa Palitada	q.b.
Brownie	q.b.

Retirar o bolo da congelação, desenformar e cortar peças a gosto.
Esticar o Massapan no laminador até obter uma espessura de +/- 3mm e cobrir as peças previamente cortadas.
Por fim, passar as peças no Cacau em Pó e cortar do tamanho desejado.
Decorar com Miolo Amêndoa Palitada a gosto.

Choco Mango
Christmas Cake

Receita

Pasta

Soft Cake Chocolate Extra	1 000g
Ovos	350g
Óleo	300g
Água	250g

Bater os ingredientes em velocidade moderada durante 5 minutos.
Colocar o batido num tabuleiro 45x75cm previamente forrado com papel.
Cozer e reservar.

Temperatura do forno: +/- 230ºC
Tempo de cozedura: +/- 10 minutos

Bolacha cacau (base)

Croute Express	1 000g
Água	100g
Ovos	50g
Cacau em Pó	50g

Misturar 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, cortar e dispor num tabuleiro.
Cozer e reservar.

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

Base crocante chocolate

Arabesque Dark 60%	80g
Miolo Amêndoa Granulada	30g
Bolacha de cacau triturada	200g

Triturar as bolachas de cacau, juntar o Miolo de Amêndoa Granulada e o Arabesque Dark 60% previamente derretido/ fundido.
Reservar.

Gelatinado de manga

Brigel	400g
Fruitful Filling Manga	250g

Levar o Brigel ao lume até levantar fervura. Adicionar o Fruitful Filling Manga e voltar a levar ao lume até levantar fervura. Verter o preparado num aro 14 até cerca de 1cm de altura.
Refrigerar e reservar.

Mousse de manga

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

Dissolver o Seezan Neutro na água. Bater a Pritchitts Gold em velocidade moderada até atingir a consistência desejada e envolver no preparado anterior. Juntar o Fruitful Filling Manga até atingir a consistência desejada.
Reservar.

Montagem

Com apoio de um aro 14 realizamos a semi-montagem do semifrio.
Iniciamos com a colocação de 100g a 150g de crocante de chocolate e prensamos ligeiramente. De seguida colocamos a camada de gelatinado de manga e um disco de pasta Soft Cake Chocolate Extra.
Reservar.

Utilizando um aro 16 realizamos a montagem final do semi frio.
Colocar a semi montagem no fundo do aro e encher com a mousse de manga. Levar à congelação.

Cobertura

Decorgel Chocolate	q.b.

Retirar o bolo da congelação e desenformar.
Aquecer ligeiramente o Decorgel Chocolate e verter sobre o bolo.

Decoração

Scladis Dark ou	
Scladis Extra Dark	q.b.
Vermicelli	q.b.

Decorar o topo a gosto.

Delícia Tiramisu com Chocolate e Laranja

Quando um Tiramisu se transforma numa nova experiência com Chocolate e Laranja

Receita

Base

Soft Cake Laranja	1 000g
Ovos	450g
Óleo	300g
Água	300g

Misturar os ingredientes em velocidade lenta durante 5 minutos.
Colocar cerca de 2 000g de batido num tabuleiro 45x75cm previamente forrado com papel vegetal.
Cozer e reservar.

Temperatura do forno: +/- 230ºC
Tempo de cozedura: 10 a 12 minutos

Mousse tiramisu

Pritchitts Gold	1 000ml
Açúcar	200g
Seezan Tiramisu	200g
Água	250g

Bater a Pritchitts Gold com o açúcar até obter a consitência desejada. Dissolver o Seezan Tiramisu na água e incorporar na Pritchitts Gold batida.

Gelatinado laranja

Fruitful Filling Laranja	200g
Brigel Neutro	600g

Levar o Brigel Neutro ao lume até dissolver. Adicionar o Fruitful Filling Laranja e deixar levantar fervura 2 vezes, retirar e verter sobre a forma de silicone a utilizar. Deixar estabilizar.
Colocar no frio e reservar.

Calda de café

Decorgel	500g
Água	500ml
Real Pasta Café	40g

Misturar os ingredientes até obter um preparado homogéneo.
Reservar.

Toping irish coffee

Decorgel	1 000g
Real Pasta Café	40g

Misturar os ingredientes até obter um preparado homogéneo.
Reservar.

Cobertura esferas crocantes

Arabesque Milk 34%	700g
Miolo Amêndoa Palitada ou **Miolo Amêndoa Granulada**	200g
Óleo vegetal	200g

Levar o Arabesque Milk 34% ao micro-ondas ou em banho-maria até derreter. Adicionar o óleo e o Miolo Amêndoa pretendida previamente tostada e misturar até obter um preparado homogéneo.
Reservar.

Montagem

Colocar a mousse tiramisu até meio da forma de silicone e colocar uma base de Soft Cake Laranja previamente enxaropado com calda de café. De seguida encher com a mousse tiramisu, colocar o gelatinado de laranja e terminar com uma base de Soft Cake Laranja previamente enxaropado com calda de café. Levar ao frio a estabilizar e posteriormente congelar.

Na forma de silicone formato esfera, encher com a mousse tiramisu até ao topo e colocar no frio a estabilizar e posteriormente congelar.

Decoração

Desenformar o bolo previamente congelado e mergulhar a base na cobertura crocante a gosto de seguida desenformar as esferas e repetir o processo.
Deixar estabilizar.
Decorar a gosto com o topping irish coffee, as esferas crocantes e filigranas de chocolate.

Deli Choux

Para a elaboração de massa choux.

Com **Deli Choux** pode elaborar diferentes especialidades, tais como éclairs frisados, tíbias e profiteroles de forma prática e muito rentável.

Sendo uma massa pouco doce, o **Deli Choux** permite a combinação de diferentes recheios e coberturas, tornando a sua pastelaria mais atraente e diferenciadora.

Deixamos aqui algumas sugestões inspiradas na pastelaria Francesa para tornar a sua montra ainda mais apetecível.

Religieuse

Receita

Craquelin

Farinha de Amêndoa c/ pele	50g
Farinha	200g
Manteiga	200g
Açúcar	200g
Cacau em Pó (p/ Choux Cacau)	50g

Bater com raquete os ingredientes em velocidade moderada até obter uma massa homogénea.
Levar a esticar no laminador até obter uma espessura de +/- 3mm. Colocar a massa esticada num tabuleiro e levar à congelação durante cerca de 10 minutos.

Massa Choux

Deli Choux	1 000g
Água (35°C)	2 100g
Óleo	200g
Cacau em Pó (p/ Choux Cacau)	80g

Bater com raquete os ingredientes em velocidade moderada durante 10 minutos.
Com o apoio de um saco de pasteleiro tender a massa choux em formato de profiteroles de vários tamanhos num tabuleiro forrado com papel siliconizado.
De seguida retirar da congelação o Craquelin, cortar do tamanho respetivo dos Profiteroles e sobrepor.
Cozer e reservar.

Temperatura do forno: +/- 210°C
Tempo de cozedura: +/- 40 minutos com ar aberto

Mousse de baunilha

Creme Sublime	150g
Açúcar	150g
Água	450g
Pritchitts Gold	1 000g

Bater a Pritchitts Gold até obter uma consistência cremosa.
Misturar o Creme Sublime com o açúcar juntar a água e bater em velocidade elevada durante cerca de 5 minutos.
Por fim envolver o preparado da Pritchitts Gold com o preparado do Creme Sublime até atingir a textura de mousse.
Reservar.

Decoração

Scaldis Dark (filigranas)	q.b.
Scaldis White (filigranas)	q.b.

Montagem

Cortar peças de Choux a meio horizontalmente e rechear com o apoio de um saco pasteleiro com bico frisado utilizando mousse de baunilha. Fechar e decorar a gosto. Se preferir, rechear os choux com apoio de um saco pasteleiro de forma injetada.

Choux
d'Amande

Receita

Craquelin

Farinha de Amêndoa c/ pele	50g
Farinha	200g
Manteiga	200g
Açúcar	200g
Cacau em Pó	40g

Bater com raquete os ingredientes em velocidade moderada até obter uma massa homogénea.
Levar a esticar no laminador até obter uma espessura de +/- 3mm.
Colocar a massa esticada num tabuleiro e levar à congelação durante cerca de 10 minutos.

Massa Choux

Deli Choux	1 000g
Água (35°C)	2 100g
Óleo	200g

Miolo Amêndoa Granulada	q.b.

Bater com raquete os ingredientes em velocidade moderada durante 10 minutos.
Com o apoio de um saco de pasteleiro tender a massa choux no formato de Paris Brest num tabuleiro forrado com papel siliconizado.
De seguida retirar da congelação o Craquelin e colocar Miolo Amêndoa Granulada. Cortar do tamanho respetivo do Paris Brest, sobrepor. Cozer e reservar.

Temperatura do forno: +/- 210°C
Tempo de cozedura: +/- 40 minutos com ar aberto

Ganache choco-avelã

Arabesque Dark 60%	200g
Chocolatier Nocciola	480g
Pritchitts Gold	300g

Aquecer a Pritchitts Gold e verter sobre o Arabesque Dark 60%. Envolver e adicionar o Chocolatier Nocciola. Reservar.

Mousse de baunilha

Creme Sublime	150g
Açúcar	150g
Água	450g

Pritchitts Gold	1 000g

Bater a Pritchitts Gold até obter uma consistência cremosa. Misturar o Creme Sublime com o açúcar juntar a água e bater em velocidade elevada durante cerca de 5 minutos.
Por fim envolver o preparado da Pritchitts Gold com o preparado do Creme Sublime até atingir a textura de mousse.
Reservar.

Mousse de chocolate

Arabesque Dark 60%	400g
Pritchitts Gold	200g
Açúcar	25g

Pritchitts Gold (fria)	500g
Açúcar	50g

Levar a Pritchitts Gold com o açúcar ao lume até levantar fervura.
Verter a Pritchitts Gold sobre o Arabesque Dark 60% e triturar com varinha mágica durante uns segundos.
Bater a Pritchitts Gold (fria) com o açúcar até obter consistência cremosa.
Por fim envolver a Pritchitts Gold batida ao preparado de chocolate anterior e reservar.

Montagem

Cortar o Paris Brest no sentido horizontal e com ajuda de um saco pasteleiro rechear com uma camada de ganache choco-avelã e uma camada de mousse de baunilha ou mousse de chocolate. Fechar e decorar a gosto.

Decoração

Scaldis White (filigranas)	q.b.

Tartelete
Chocolatello

Receita

Tartelete

Croute Express	1 000g
Ovos	100g
Água	50g
Cacau em Pó	50g

Bater os ingredientes até obter um preparado homegéneo.
Deixar a massa descansar durante cerca de 10 minutos.
Com a ajuda de laminador esticar a massa até obter uma espessura de +/- 3mm e forrar a forma de tartelete pretendida.
Cozer e reservar.

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

Ganache choco-avelã

Arabesque Dark 60%	200g
Chocolatier Nocciola	480g
Pritchitts Gold	300g

Aquecer a Pritchitts Gold e verter sobre o Arabesque Dark 60%. Envolver e adicionar o Chocolatier Nocciola.
Reservar.

Choux - topo

Deli Choux	1 000g
Óleo	200g
Água (35ºC)	2 100g

Bater com raquete os ingredientes em velocidade moderada durante 10 minutos.
Com o apoio de um saco pasteleiro tender a massa choux em formato de mini profiteroles num tabuleiro forrado com papel siliconizado.
Cozer e reservar.

Temperatura do forno: +/- 210ºC
Tempo de cozedura: +/- 40 minutos

Mousse de baunilha

Creme Sublime	150g
Açúcar	150g
Água	450g
Pritchitts Gold	1 000g
Miolo Avelã Tostada	q.b.

Bater a Pritchitts Gold até obter uma consistência cremosa. Misturar o Creme Sublime com o açúcar juntar a água e bater em velocidade elevada durante cerca de 5 minutos.
Por fim envolver o preparado da Pritchitts Gold com o preparado do Creme Sublime até atingir a textura de mousse.
Reservar.

Cobertura crocante choux

Arabesque Milk 34%	700g
Miolo Amêndoa Crocante	200g
Óleo	200g

Derreter o Arabesque Milk 34% entre 40º a 45ºC, adicionar o óleo e o Miolo Amêndoa Crocante.
Reservar.

Montagem

Impermeabilizar as bases de Croute previamente arrefecidas, com Arabesque Dark 60%. Verter a ganache choco-avelã até encher a tartelete e refrigerar durante cerca de 30 minutos.
Rechear o choux com a mousse de baunilha e uma ou duas avelãs tostadas. Mergulhar cada choux na cobertura crocante e sobrepor na tartelete.
Decorar as bordas a gosto com mousse de baunilha.

Delicada fusão de texturas e sabores intensos.