

*Cada criação na
Confeitaria tem
uma história
para contar!*

Tortinha de Morango

Saudável

Criativo

Clássico

Sustentável







Food Innovation for Good

A Puratos é um grupo internacional com vasta experiência e com uma gama completa de produtos com qualidade e inovação, nos setores de panificação, confeitaria e chocolate. Os nossos produtos e serviços estão disponíveis em mais de 100 países em todo o mundo e, em muitos casos, com produção local. Temos clientes artesãos, industriais, supermercadistas e food service. Queremos ser o seu parceiro para inovação, em qualquer ponto do globo, ajudando-o a fornecer alimentos nutritivos e saborosos para suas comunidades.

Novidades do receituário*

Além de **receitas criativas e inspiradoras**, esse material tem o objetivo de ser um **pacote de serviços**, pois nele você encontrará:



Custo médio de cada uma das receitas.

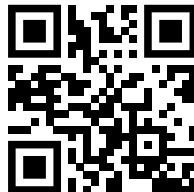


Preço de venda sugerido.



Margem de lucro estimada.

Utilize a câmera do celular para ler o QR Code.



*Acesse o QRCode, e encontrará este receituário e a planilha para inserir seus custos.

Cada criação na Confeitaria tem uma história para contar!

Cada vez mais os consumidores procuram por autenticidade, texturas e sabores deliciosos na Confeitaria. Ao mesmo tempo, o *Taste Tomorrow*, pesquisa realizada pela Puratos, confirma que os consumidores querem saber mais sobre as histórias por trás das suas sobremesas favoritas da Confeitaria. Além disso, eles também anseiam entender o impacto da comida, que consomem, na saúde e no planeta.

Para atender essas demandas, decidimos que, junto com você, **reinventaremos a Confeitaria**. Nosso objetivo é ajudá-lo a atender as expectativas e necessidades dos seus clientes.

Como iniciar esta reinvenção? Imagine uma receita de Confeitaria Clássica de algum lugar ao redor do mundo, que é amada e querida. Esta receita clássica servirá como base para a reinvenção, de diferentes maneiras:

- Usando a criatividade e a imaginação
- Com mais foco em Saúde e Bem-Estar
- Maior sustentabilidade

Isto nos oferece uma base interessante para histórias cheias de significado, que irão encantar seus clientes.



Seja criativo: com reinvenções ou combinações da Confeitaria Clássica, você pode criar histórias emocionantes através de sabores surpreendentes, interessantes combinações, novas texturas e formatos originais.

Mais Saúde e Bem-Estar: há muitas oportunidades de usar a imaginação e criatividade ao criar sua própria história que entregue Saúde e Bem-Estar.

- **Adicione mais frutas** (e menos do resto) para melhorar o perfil nutricional;
- **Use ingredientes naturais** que os consumidores conheçam ou entendam, e com um rótulo mais limpo e claro;
- **Reduza os níveis de açúcar** e conte para os seus clientes como você criou um perfil nutricional melhor sem comprometer a textura ou sabor.



Seja sustentável: torne seus Clássicos da Confeitaria mais sustentáveis.

- **Vegetais como protagonistas:** use alternativas 100% vegetais em misturas para bolo, recheios, chocolates e coberturas.
- **Selecione e obtenha cuidadosamente os ingredientes:** fornecimento local, cadeia de suprimento clara, certificações renomadas como **RSPO**, que é um sistema de certificação global para o óleo de palma sustentável, e o **Programa Cacao Trace**, dedicado a trabalhar diretamente com os agricultores a fim de garantir a produção sustentável de cacau a longo prazo, bem como um chocolate de excelente sabor.



Na Puratos estamos ansiosos para que você conte essas histórias da Confeitaria e queremos ajudá-lo a criá-las para que possam surpreender e encantar seus clientes. Descubra como reinventamos a Tortinha de Morango e como criamos poderosas e interessantes versões a partir da história clássica.

Clássica

Tortinha de Morango

• A HISTÓRIA •



Uma história para contar

A famosa torta que conhecemos atualmente teve sua origem na Grécia Antiga e eram utilizadas como oferenda para a Deusa Ártemis, em agradecimento.

Os recheios eram doces, com frutas e cereais, e o formato redondo, em homenagem a Lua. A origem festiva das tortas explica por que elas são tão comuns em festas de aniversário.

Mas como tudo que é bom pode ficar ainda melhor, lá na França, um chef de cozinha recebeu um pedido diferenciado "da realeza": preparar mini tortas de frutas francesas para serem servidas, de forma individual, a cada um dos convidados em uma festa de gala. E assim nasceram as tarteletes, que são mini tortas feitas com uma massa amanteigada e quebradiça, com recheios e cremes variados como ganaches, amêndoas e frutas.

A massa é assada em pequenas forminhas e pode receber diversos tipos de recheios combinados com frutas, como por exemplo, o morango.

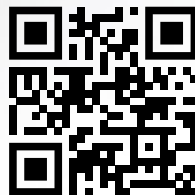
Usando as nossas soluções para o preparo desta deliciosa sobremesa, você estará próximo da receita original, ao mesmo tempo em que terá mais comodidade e maior tranquilidade durante o preparo, pois aqui na Puratos temos os ingredientes perfeitos para você.



Clássica

Tortinha de Morango

• A RECEITA •



Acesse o QR Code e assista o vídeo com o passo a passo da receita.

• Receita Clássica •

MASSA FROLA

Farinha de trigo	250 g
Manteiga	150 g
Açúcar	100 g
Ovos	30 g

CREME CONFEITEIRO

Leite	700 g
CPT Finesse	280 g

RECHEIO

Morangos frescos	500 g
Harmony Cold Morango	200 g
Xerém de amendoim	100 g

Porções por embalagem: 3 porções
Porções: 60 g (1/3 da unidade)

	100g	60 g	%VD*
Valor energético (kcal)	223	134	7
Carboidratos totais (g)	33	20	7
Açúcares totais (g)	20	12	
Açúcares adicionados (g)	6	4	8
Proteínas (g)	4	2,4	5
Gordura totais (g)	9,1	5,5	8
Gorduras saturadas (g)	4,1	2,5	13
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	2,3	1,4	6
Sódio (mg)	37	22	1

*Porcentual de valores diários por porção.

MASSA FROLA

Em uma batedeira misturar a manteiga, o açúcar, os ovos e por último a farinha de trigo. Bater até ficar homogêneo e levar para geladeira por 1 hora. Laminar a massa até atingir 3 mm de espessura, colocar em formas de tortinha e assar em forno lastro a 180°C ou forno turbo a 145°C por aproximadamente 15 minutos.

CREME CONFEITEIRO

Aquecer o leite até ponto de fervura e adicionar o CPT Finesse e com auxílio de um fouet cozinhar até formar um creme.

MONTAGEM

Adicionar o creme confeiteiro na base de massa frola. Colocar os morangos e aplicar o Harmony Morango. Finalizar com o xerém na lateral da tortinha.

RENDIMENTO

14 tortinhas.

Criativa

Tortinha de Morango

• A HISTÓRIA •



Vamos pensar fora da caixa?

De uma maneira bem surpreendente fizemos a releitura para essa sobremesa tão apreciada na Confeitaria brasileira.

O formato de morango trouxe criatividade e requinte, com todos os elementos da torta clássica: base crocante (casquinha), geleia de morango, creme confeiteiro e morangos frescos.

Fomos fiéis quanto ao sabor e trouxemos o formato da fruta numa cor vermelho claro e um cabinho feito com chocolate.

Através de nossas soluções, conseguimos entregar um produto de qualidade, com excelência em cada detalhe, mas sem perder a referência de sabor da sua versão clássica.



Criativa

Tortinha de Morango

• A RECEITA •



Acesse o QR Code e assista o vídeo com o passo a passo da receita.

• Receita Criativa •

MASSA FROLA

Farinha de trigo	125 g
Manteiga	75 g
Açúcar	50 g
Ovos	15 g

MERENGUE

Tegral Merengue	300 g
Água	120 g
Corante vermelho	2 g
Carat +Sabor Branco	100 g

CREME CONFEITEIRO

Leite	700 g
CPT Finesse	280 g

RECHEIOS

Fruifil Morango	200 g
Chocolanté Branco	50 g
Corante verde lipossolúvel	1 g

Porções por embalagem: 3 porções
Porções: 60 g (1/3 da unidade)

	100g	60 g	%VD*
Valor energético (kcal)	220	220	7
Carboidratos totais (g)	39	39	8
Açúcares totais (g)	31	31	
Açúcares adicionados (g)	8	8	10
Proteínas (g)	2,8	2,8	3
Gordura totais (g)	6,2	6,2	6
Gorduras saturadas (g)	4	4	12
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,6	1,6	4
Sódio (mg)	44	44	1

*Porcentual de valores diários por porção.

MASSA FROLA

Em uma batedeira misturar a manteiga, o açúcar, os ovos e por último a farinha de trigo. Bater até ficar homogêneo e levar para geladeira por 1 hora. Laminar a massa até atingir 3 mm de espessura, colocar em uma assadeira e assar em forno lastro a 180°C ou forno turbo a 145°C por aproximadamente 15 minutos.

CREME CONFEITEIRO

Aquecer o leite até ponto de fervura e adicionar o CPT Finesse e com auxílio de um fouet cozinhar até formar um creme.

MERENGUE

Em uma batedeira colocar o Tegral Merengue, a água e o corante vermelho e bater em velocidade rápida por 5 minutos. Coloque o merengue batido em uma manga descartável e faça pingos em uma forma de silicone em formato meia lua. Assar em forno lastro a 100°C ou forno turbo a 70 °C por aproximadamente 1 hora.

DECORAÇÃO

Processar o chocolate com o corante, laminar o chocolate entre duas folhas de papel manteiga e cortar com um cortador de flor margarida.

MONTAGEM

Derreter o Carat +Sabor conforme as instruções da embalagem e pincelar uma fina camada na parte interna do merengue. Triturar a massa frola e aplicar dentro do merengue, adicionar o creme confeiteiro, o Fruifil e decorar com os morangos. Finalizar com a outra base de merengue e decorar com a flor.

RENDIMENTO

14 tortinhas.

Saudável

Tortinha de Morango

• A HISTÓRIA •



Mais frutas... e menos do resto

A Saúde e o Bem-Estar estão no topo das preocupações dos clientes.

A pesquisa Taste Tomorrow revelou um consumidor que está em busca de produtos com mais frutas, grãos e sementes, por serem ingredientes naturais, saborosos e terem um perfil nutricional melhor, sem interferir no sabor.

Sempre trazendo a referência clássica, pensamos em uma versão saudável feita com grãos e sementes selecionados e cozidos em fermentação natural, trazendo o apelo mais saudável. Com os grãos macios conseguimos trazer uma nova textura e uma sensação única na boca.

O creme confeiteiro foi feito com leite de aveia, e seguindo a demanda do consumidor que anseia por produtos mais naturais, optamos por trazer morangos frescos de hortas orgânicas, que foram cobertos por uma geleia de brilho neutra sem corante artificial.

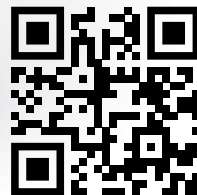
Com esses ingredientes mostramos que é possível preparar uma receita saudável e muito saborosa.



Saudável

Tortinha de Morango

• A RECEITA •



Acesse o QR Code e
assista o vídeo com o
passo a passo da receita.

• Receita Saudável •

MASSA FROLA

Farinha de trigo	300 g
Manteiga	150 g
Açúcar	100 g
Ovos	30 g
Grãos macios	100 g

CREME CONFEITEIRO

Leite de aveia	700 g
CPT Finesse	350 g

RECHEIO

Morangos frescos	500 g
Harmony Cold Neutro	150 g

Porções por embalagem: 3 porções
Porções: 60 g (1/3 da unidade)

	100g	60 g	%VD*
Valor energético (kcal)	205	123	6
Carboidratos totais (g)	36	21	7
Açúcares totais (g)	21	12	
Açúcares adicionados (g)	6	3	6
Proteínas (g)	2,4	1,4	3
Gordura totais (g)	6,4	3,8	6
Gorduras saturadas (g)	3,1	1,9	10
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	2,5	1,5	6
Sódio (mg)	60	36	2

*Porcentual de valores diários por porção.

MASSA FROLA

Em uma batedeira misturar a manteiga, o açúcar, os ovos, a farinha de trigo e por último os grãos macios. Bater até ficar homogêneo e levar para geladeira por 1 hora. Laminar a massa até atingir 3 mm de espessura, colocar em formas de tortinha e assar em forno lastro a 180°C ou forno turbo a 145°C por aproximadamente 15 minutos.

CREME CONFEITEIRO

Aquecer o leite até ponto de fervura, adicionar o CPT Finesse e com auxílio de um fouet cozinhar até formar um creme.

MONTAGEM

Adicionar o creme confeiteiro na base de massa frola, colocar os morangos e finalizar com Harmony Neutro.

RENDIMENTO

14 tortinhas.

Sustentável

Tortinha de Morango

• A HISTÓRIA •



Selecione e obtenha cuidadosamente os ingredientes

A Puratos sempre seleciona cuidadosamente os ingredientes que oferece, ao mesmo tempo que é altamente consciente do seu impacto no planeta. O fornecimento local é uma ótima maneira de trazer o melhor da sua região com a vantagem da cadeia de abastecimento mais curta. É por isso que nossos chefs criaram uma saborosa e sustentável Tortinha de Morango. Nesta versão foi utilizado o chocolate Belcolade, que faz parte do Programa Cacao Trace, dedicado a trabalhar diretamente com os agricultores a fim de garantir a produção sustentável de cacau a longo prazo.

Optamos cuidadosamente por morangos cultivados em horta orgânica, garantindo um alimento mais saudável e repleto de bons nutrientes, além de muito saboroso. E na decoração utilizamos pistache para realçar ainda mais o sabor.

Esta foi uma ótima maneira de reinventar o Clássico, conectando-o com produtos e sabores exclusivos, produzidos de forma sustentável, no Brasil.



Sustentável

Tortinha de Morango

• A RECEITA •



Acesse o QR Code e
assista o vídeo com o
passo a passo da receita.

• Receita Sustentável •

MASSA FROLA

Farinha de trigo	250 g
Manteiga	150 g
Açúcar	100 g
Ovos	30 g

CREME CONFEITEIRO

Leite	700 g
CPT Finesse	280 g
Belcolade Selection Blanc	200 g

RECHEIO

Morangos frescos	500 g
Harmony Cold Morango	200 g
Pistache	50 g

DECORAÇÃO

Belcolade Selection Blanc	200 g
---------------------------	-------

Porções por embalagem: 3 porções
Porções: 60 g (1/3 da unidade)

	100g	60 g	%VD*
Valor energético (kcal)	270	162	8
Carboidratos totais (g)	37	22	7
Açúcares totais (g)	25	15	
Açúcares adicionados (g)	12	7	14
Proteínas (g)	3,9	2,3	5
Gordura totais (g)	12	7,4	11
Gorduras saturadas (g)	6,9	4,1	21
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,8	1,1	4
Sódio (mg)	46	28	1

*Porcentual de valores diários por porção.

MASSA FROLA

Em uma batedeira misturar a manteiga, o açúcar, os ovos e por último a farinha de trigo. Bater até ficar homogêneo e levar para geladeira por 1 hora. Laminar a massa até atingir 3 mm de espessura, colocar em formas de tortinha e assar em forno lastro a 180°C ou forno turbo a 145°C por aproximadamente 15 minutos.

CREME CONFEITEIRO

Aquecer o leite até ponto de fervura, adicionar o CPT Finesse e com auxílio de um fouet cozinhar até formar um creme, retirar do fogo, adicionar o Belcolade Selection Blanc e misturar até derreter o chocolate por completo.

DECORAÇÃO

Derreter o Belcolade Selection Blanc e fazer a têmpera conforme as instruções da embalagem. Com auxílio de um sinete fazer moedas para decoração. Aplicar o restante do chocolate sobre as bases das tortas.

MONTAGEM

Adicionar o creme confeiteiro na base de massa frola, colocar os morangos e aplicar o Harmony Morango. Finalizar com pistache na lateral da torta e decorar com as moedas de Belcolade Selection Blanc.

RENDIMENTO

14 tortinhas.

*Cada criação na
Confeitaria tem
uma história
para contar!*

**Qual clássico você
de confeitaria você**

Acreditamos que “Toda criação na Confeitaria tem uma história para contar”. E você verá que há uma infinidade delas, com belas histórias, vindas de todos os cantos do mundo, da Floresta Negra e Pastel de Nata da Europa ao Pastel Tres Leches do México, do Brownie dos EUA ao Mochi da China, e aqui no Brasil não poderíamos deixar de falar da famosa Tortinha de Morango.

Entre em contato com seu representante para descobrir os produtos locais que o ajudarão a contar uma nova história para seus clientes.



Quer reinventar? Qual história quer contar ao mundo?





SAC 0800-771-7872
faleconosco@puratos.com
www.puratos.com.br