

Vive a
MAGIA
do **Natal**

RECEITUÁRIO



RECEITAS MÁGICAS

que contam histórias



República Dominicana



Colombia



Costa Rica



Chile



Argentina



Brasil



PÃO DINAMARQUÊS COM SMOOBEEES

INGREDIENTES

Crème Brûlée

Farinha	4000 g	100%
Água	2,200 g	55%
Easy Panes Soff's	1,200 g	30%
Ovos	200 g	5%
Mimetic	240 g	6%

Recheio

Cremfil Baunilha	1000 g
Smoobees metade limão e metade caramelo	1,600 g

MODO DE PREPARO

- Antes de levar ao forno, colocar Smoobees no pão.
- Assar a 150°C por cerca de 15 a 20 minutos.
- Para o acabamento, pincelar com **Harmony**.



TRONCO DE NATAL

INGREDIENTES

Crème Brûlée

Satin Chocolate	600 g
Ovos	360 g
Óleo	30 g
Mixo	30 g
Água	120 g
Fermento	18 g

MODO DE PREPARO

Crème Brûlée

- Em uma tigela, incorpore **Base Satin Chocolate**, ovos, **Mixo**, fermento em pó e água, misture em velocidade média por 5 minutos, depois adicione o óleo e misture por mais um minuto. Despeje em uma assadeira forrada com papel manteiga e leve ao forno.
- Aproximadamente 15 minutos.
- Temperatura máxima: 165°C



COPENHAGUE

NATALINO

INGREDIENTES

Pão Brioche

Tegral Brioche	1000 g
Fermento Doce instantâneo	20 g
Água	100 g
Manteiga	70 g
Leite UHT	80 g
Ovos	300 g

Recheio Pastel Navideño

Tegral Queque Navidad	500 g
Água	75 g
Óleo	75 g
Mistura de sementes (frutas cristalizadas, passas, nozes, amêndoas)	175 g

Brilho / Cobertura

Harmony Neutro	500 g
Água	250 g

MODO DE PREPARO

Pão Brioche

- Incorporar todos os ingredientes, exceto a manteiga, e sovar até alcançar uma elasticidade média.
- Adicionar a manteiga e continuar sovando até formar bem o glúten.
- Temperatura da massa: 26°C
- Deixar descansar por 5 minutos.
- Cortar em pedaços de 320 g, bolear e deixar descansar novamente por 5 minutos.
- Estender e aplicar o recheio, formar um rolo. Cortar ao meio e trançar. Em seguida, colocar em uma forma de coroa para fermentar.
- Pincelar com **Sunset Glaze** antes de levar ao forno.
- Forno: 190°C por aproximadamente 17 – 19 minutos.

Recheio Pastel Navideño

- Coloque todos os ingredientes na tigela da batedeira e bata até formar um recheio homogêneo.
- Reserve e aplique sobre a massa previamente formada.

Brilho / Cobertura

- Coloque **Harmony Neutro** e água em uma panela, leve para ferver.
- Quando estiver morno, pincele generosamente sobre o pão.



CHOCOLATE CRÈME BRÛLÉE

INGREDIENTES

Crème Brûlée

Ambiente Chocolate	1000 g
Gema	20 g
Gelatina	100 g
Belcolade Noir Selection	70 g
Ramo de baunilha	1 pieça

MODO DE PREPARO

Crème Brûlée

- Em uma estufa, aqueça o **Ambiente Chocolate** com um ramo de baunilha. Raspe a vagem. Tempere as gemas com a mistura quente anterior. Retorne à cozinha e cozinhe na estufa até atingir 84°C.
- Retire da estufa e adicione a massa de gelatina junto com o **Belcolade Noir Selection**.
- Coloque em recipientes para Crème Brûlée e refrigere até que a mistura estabilize.
- Polvilhe com açúcar mascavo e caramelize com um maçarico.

SE VOCÊ GOSTA DE CHOCOLATE,
IRÁ AMAR O NOVO AMBIANTE.





BOLINHOS COLOMBIANOS

INGREDIENTES

Bolinhos

Easy pão de Queijo	250 g
Queijo Coalho	250 g
Queijo meia cura	250 g
Água	180 g
Ovos	100 g
Açúcar	125 g
Amido de Milho	150 g
Fermento em Pó	10 g

MODO DE PREPARO

Bolinhos

- Ralar ou moer o queijo coalho e/ou meia cura.
- Misturar todos os ingredientes por 1 minuto em velocidade baixa.
- Misturar por 2 minutos em velocidade média até obter uma massa suave e homogênea.
- Aquecer o óleo a 150-160°C.
- Formar esferas de 25 g e fritar os bolinhos em uma fritadeira ou frigideira por aproximadamente 5 a 8 minutos em fritura profunda.
- Em um prato ou travessa, arrumar os bolinhos imitando uma árvore de Natal.



FOLHADO NATALINO DE PERA E CANELA

INGREDIENTES

Massa Folhada

Farinha	400 g
Açúcar	12 g
Manteiga	32 g
Sal	6 g
S-500	4 g
Água	240 ml
Mimetic (laminado)	200 g

Massa de Hortelã

Cremyvit	50 g
Água	142 g
Folhas de hortelã	30 g

Recheio de Pera e Canela

Pera Amarela	660 g
Panela orgânica	120 g
Manteiga	100 g
Amaretto	10 g
Cranberries desidratadas	40 g
Harmony Cold Neutro	15 g

Montagem

Sunset Glaze	660 g
Harmony Cold Neutro	120 g
Framboesa fresca	100 g
Alecrim	10 g

MODO DE PREPARO

Massa Folhada

- Misture todos os ingredientes na batedeira, exceto o **Mimetic**. 10 minutos em velocidade baixa e 8 minutos em velocidade alta até desenvolver uma boa rede de glúten.
- Leve a massa à geladeira por 1 hora até ficar firme e fria para poder manusear bem a massa folhada.
- Laminar com **Mimetic** tendo em conta a técnica de massa folhada: (Dobra simples).
- Deixe a massa laminada na geladeira por mais 30 minutos.

Massa de Hortelã

- Aqueça a água até ferver, retire do fogo e adicione folhas de hortelã até infundir. Posteriormente adicione a água infundida ao **Cremyvit** e monte manualmente ou no liquidificador até obter uma textura cremosa adequada para espalhe com espátula.

Recheio de Pera e Canela

- Corte as peras em fatias finas e misture em uma frigideira com o açúcar, a manteiga e os mirtilos.
- Cozinhe até que as peras estejam macias. Adicione o licor de amêndoas ou amaretto.
- Adicione o **Harmony Cold** para que a mistura tenha uma aparência cristalina e brilhante.

Montagem

- Estenda a massa folhada em forma retangular. Adicione o creme de confeitiro de hortelã e espalhe uniformemente por toda a superfície da massa. Adicione o recheio de Pera e Canela e enrole a massa folhada em uma única volta. Com a massa restante, faça uma decoração com um rolo de treliça para massa folhada e coloque sobre o nosso rolo.
- Com um borrifador, adicione **Sunset Glaze** para obter um dourado uniforme durante o cozimento. Asse a 200°C por 10 minutos e finalize a 160°C por mais 30 minutos. Após assar, aplique **Harmony Cold** para dar um acabamento brilhante. Pinte as framboesas com **Harmony Cold** para dar o mesmo acabamento da massa. Decore com morangos e alecrim.



TORTA DE NATAL A LÁ COLOMBIANA

INGREDIENTES

Torta

Safin Neutro	500 g
Ovos	75 g
Óleo	150 g
Água	125 g
Tintura de Caramelo	20 g
Essência de Baunilha	1,5 g
Essência de Laranja	1,5 g
Vinho Tinto Doce	200 ml

Cogumelos de Fondant

Fondant Branco	50 g
Corante Vermelho	4 g

Cones de Pinho com Brownie

Tegral Brownie	250 g
Ovos	75 g
Óleo	65 g
Água	50 g
Decorcrem	220 g
Cereal de chocolate em flocos	c/n
Açúcar de confeitiro	c/n

MODO DE PREPARO

Torta

- Coloque os ingredientes líquidos na tigela, em seguida, os ingredientes secos.
- Misture em velocidade baixa por 1 minuto e depois em velocidade média por 3 minutos.
- Despeje em uma forma previamente untada e leve ao forno a 150°C por 60 minutos ou até assar completamente.
- Desenforme e deixe esfriar um pouco.
- Umedeça toda a superfície do bolo com vinho doce.
- Pincele com uma fina camada de **Harmony Cold**.
- Decore utilizando os cogumelos, musgo verde, terra de brownie e cones de pinheiro de chocolate.

Cogumelos de Fondant

- Colorir metade do fondant utilizando corante em gel vermelho, reservar a outra metade na cor branca. Formar o caule branco e o chapéu vermelho, finalizando com alguns detalhes. Guardar para montar o bolo.

Cones de Pinho com Brownie

- Coloque na batedeira o **Tegral Brownie**, os ovos, o óleo e a água. Misture em velocidade baixa por 1 minuto e depois em velocidade média por 3 minutos.
- Despeje em uma bandeja previamente untada e leve ao forno a 150°C por 30 minutos ou até assar completamente. Desenforme e deixe esfriar, em seguida, processe até obter migalhas.
- Misture as migalhas de brownie com o **Decorcrem**.
- Amasse manualmente por 1 minuto. Deixe descansar na geladeira por 10 minutos.
- Forme cones de 20 g cada.
- Insira um a um o cereal formando as folhas do cone de pinheiro, finalmente peneire açúcar de confeitiro por cima para simular o efeito de neve. Reserve para decorar.

TORTA DE NATAL À COLOMBIANA

Musgo Verde

Safin Neutro	100 g
Ovos	35 g
Óleo	30 g
Água	25 g
Corante verde	2 g

Troncos de Chocolate

Belcolade Selection	6 u
----------------------------	------------

Terra de Brownie

Brownie assado (passo a passo com pinhas)	170 g
---	-------

Musgo Verde

- Misture todos os ingredientes na batedeira e adicione o corante verde.
- Sirva em um recipiente de cerâmica e leve ao microondas por 40 segundos.
- Esfarele e reserve em um tapete de silicone.
- Deixe esfriar.

Troncos de Chocolate

- Com a ajuda de um estilete, dê textura a cada **Belcolade**.
- Corte no tamanho desejado.
- Reserve.

Terra de Brownie

- Esfarele o brownie.
- Leve ao forno e deixe secar por 5 minutos a 140°C.
- Reserve e utilize para decorar.

Montagem

- Pincele a torta com **Harmony** para impermeabilizar.
- Coloque os cones de pinho feitos de brownie sobre a torta, junto com os cogumelos, o musgo e flores comestíveis, simulando a criação de uma floresta.
- Finalize colocando terra de brownie na parte inferior da torta para cobrir a união da base com a torta.



PANETONE TORTA DE LIMÃO

INGREDIENTES

Esponja

Farinha de panadero	270 g
Água	170 g
Fermento biológico fresco	30 g

Reforço

Tegral Panetone Madre	1000 g
Água gelada	370 g
Raspas de limão	8 g

Creme de limão

CPT finesse	160 g
Leite	400 g
Suco de limão	160 g
Raspas de Limão	1 g
Belcolade Selection Blanc CT	120 g
Manteiga	80 g

Merengue

Tegral Merengue	500 g
Suco de Limão	100 g
Água	100 g

MODO DE PREPARO

Esponja

- Coloque a farinha de trigo na massa e adicione a água. Misture em velocidade lenta até que a mistura incorpore a água.
- Adicione o fermento e bata em velocidade rápida até que a massa fique homogênea e parcialmente desenvolvida. Cubra com plástico e deixe fermentar até dobrar de volume.

Reforço

- Adicione a mistura, a água e o bolo e bata em velocidade lenta até formar uma massa homogênea. Bata em velocidade rápida até que a massa fique suave e elástica. Adicione os pistaches triturados grosseiramente e termine de bater. A temperatura da massa não deve ultrapassar 28°C. Divida a massa em pedaços de 200 g e deixe descansar por 15 minutos. Enrole e deixe descansar por mais 10 minutos, abra os discos na laminadora e coloque em formas tipo bailarina previamente untadas e deixe fermentar por aproximadamente 1 hora. Asse em forno de lastro a 180°C ou forno turbo a 145°C por 20 minutos.

Creme de limão

- Corte a manteiga em cubos pequenos e reserve na geladeira.
- Em uma frigideira, aqueça o leite e misture com o pó de CPT, homogeneizando com um batedor até obter a consistência desejada.
- Adicione o suco e as raspas de limão.
- Adicione os cubos de manteiga previamente cortados e resfriados e reserve.

Merengue

- Em uma batedeira com batedor de arame, bata os ingredientes em velocidade rápida até que fiquem firmes.

Montagem

- Com a ajuda de um saco de confeitar, aplique o creme de limão na cavidade do panetone.
- Em seguida, aplique o merengue com um bico ondulado.
- Finalize chamuscando com o maçarico.



PANETTONE BARRA

INGREDIENTES

Espanja

Farinha de panificação	138 g
Água	32 g
Fermento biológico fresco	30 g

Reforço

Tegral Soft'r Panetone	500 g
Água gelada	185 g
Gotas de Chocolate	137 g

Ganache de Caramelo salgado

Açúcar	180 g
Passionata	250 g
Belcolade Selection Amber CT	300 g
Flor de Sal	2 g
Manteiga	40 g

Casca

Belcolade Selection Noir	800 g
---------------------------------	--------------

MODO DE PREPARO

Espanja

- Coloque a farinha de trigo na massa e adicione a água. Misture em velocidade lenta até que a mistura incorpore a água.
- Adicione o fermento e bata em velocidade rápida até que a massa fique homogênea e parcialmente desenvolvida.
- Cubra com plástico e deixe fermentar até dobrar de volume.

Reforço

- Adicione a mistura, a água e o bolo e bata em velocidade lenta até formar uma massa homogênea.
- Bata em velocidade rápida até que a massa fique suave e elástica. Adicione gotas de chocolate e termine de bater. A temperatura da massa não deve ultrapassar 28°C.
- Divida a massa em peças de 30 gramas e deixe descansar por 15 minutos. Forme peças redondas e deixe fermentar por aproximadamente 1 hora. Asse em forno de lastro a 180°C ou forno turbo a 145°C por 20 minutos.

Ganache de Caramelo salgado

- Caramelize o açúcar em uma panela e adicione a Passionata previamente aquecida e misturada com a flor de sal.
- Aqueça a mistura a 80°C e despeje sobre o **Belcolade Selection Amber**, misturando até obter uma mistura homogênea.
- Adicione a manteiga e misture com a ajuda de um mixer.

Casca

- Derreta e tempere o **Belcolade Selection Noir** seguindo as instruções da embalagem.
- Despeje em moldes para barras, bata para eliminar as bolhas e gire para escorrer o excesso. Raspe com uma espátula e deixe pré-cristalizar o chocolate na geladeira até o momento de aplicar o recheio.

Montagem

- Com um saco de confeitar, aplique o recheio de caramelo salgado no fundo da cavidade. Em seguida, aplique uma fatia retangular de panetone e sele com **Belcolade** previamente temperado. Refrigere e desenforme quando o chocolate tiver cristalizado completamente.



PANETTONE DE PISTACHE

INGREDIENTES

Esponja

Farinha panadera	270 g
Água	170 g
Fermento biológico fresco	30 g

Reforço

Tegral Panetone Madre	1000 g
Água gelada	370 g
Raspas de limão	8 g

Brigadeiro de Pistache

Leite condensado	800 g
Passionata	400 g
Pistaches triturados	220 g
Belcolade Selection Blanc CT	120 g
Manteiga	30 g

Cobertura

Belcolade Selection Blanc CT	600 g
Farinha de Pistache	300 g

MODO DE PREPARO

Esponja

- Coloque a farinha de trigo na massa e adicione a água. Misture em velocidade lenta até que a mistura incorpore a água.
- Adicione o fermento e bata em velocidade rápida até que a massa fique homogênea e parcialmente desenvolvida.
- Cubra com plástico e deixe fermentar até dobrar de volume.

Reforço

- Adicione a mistura, a água e o bolo e bata em velocidade lenta até formar uma massa homogênea. Bata em velocidade rápida até que a massa fique suave e elástica. Adicione os pistaches triturados grosseiramente e termine de bater. A temperatura da massa não deve ultrapassar 28°C.
- Divida a massa em peças de 500 g e deixe descansar por 20 minutos. Enrole e coloque em formas de papel para panetones e deixe fermentar por aproximadamente 1 hora.
- Asse em forno de lastro a 180°C ou forno turbo a 145°C por 20 minutos.

Brigadeiro de Pistache

- Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite batido, os pistaches e a manteiga até ferver.
- Adicione o Belcolade e misture até homogeneizar completamente.
- Mexa o brigadeiro até que fique suave.

Montagem

- Aplique 150 g de brigadeiro no panetone, derreter e temperar o Belcolade seguindo as instruções da embalagem e mergulhe a parte superior do panetone no Belcolade.
- Mergulhe o panetone com chocolate pré-cristalizado em uma tigela com farinha de pistache para cobri-lo.



QUEQUE DE PÁScoa

CLASSICO DO NATAL

INGREDIENTES

Queque de páscoa

Premezcla Tegral Queque Pascua o Premezcla Tegral Queque Pascua Plant Based	1000 g
Água	360 g
Frutas cristalizadas ou passas	300 g
Frutas Secas	30 g

MODO DE PREPARO

Queque de páscoa

- Em uma tigela, adicione a água e depois a Pré-mistura de Queque de Natal.
- Misture com uma espátula por 1 minuto em velocidade lenta e depois por 7 minutos em velocidade média.
- Pare a máquina e adicione as frutas cristalizadas e secas.
- Misture por mais 1 minuto em velocidade lenta para incorporar as frutas de forma uniforme.
- Com as mãos úmidas e com a ajuda de uma espátula de confeitaria, coloque 500 g da mistura em formas de papel (500 g).
- Com as mãos ainda úmidas, distribua a mistura para obter uma superfície plana.
- Coloque as peças no forno a 210°C e depois reduza a temperatura para 180°C, assando por 60 minutos.
- Retire as peças do forno.
- Depois que esfriar, transfira para uma grade de resfriamento.
- Deixe esfriar por pelo menos 12 horas antes de embalar.

DICAS

- Para melhorar a umidade do queque de Natal, você pode adicionar 100 g de Geleia de Damasco no processo inicial de mistura.
- Para dar mais sabor, opcionalmente, você pode deixar as passas de molho em algum licor.
- Para realçar a aparência dos seus queques de Natal, antes de assar, você pode adicionar amêndoas laminadas sobre a superfície das peças.
- Resfriar suas peças sobre uma grade de resfriamento ajudará a melhorar o resfriamento e evitar a condensação de umidade na base das peças.
- Para retirar a forma de papel, espere até que a peça esteja completamente fria. Retirar o papel com o produto ainda morno pode quebrar o queque de Natal.



DELICIAS DE NATAL

INGREDIENTES

Base de Biscoito

Tegral Queque Pascua Sabor	500 g
Farinha	250 g
Gordura	200 g
Ovos	2 u

Recheio

Dolcefruta Framboesa	500 g
-----------------------------	--------------

Decoração

Puratop Fudge Branco	c/n
Miçangas coloridas	c/n

MODO DE PREPARO

Base de Biscoito

- Em uma tigela, bata a gordura com uma espátula até que fique suave e cremosa. Incorpore o restante dos ingredientes.
- Misture em velocidade baixa até formar uma massa homogênea. Retire a massa e estenda sobre uma superfície enfarinhada até atingir 0,4 mm de espessura.
- Com um cortador redondo de 6 cm de diâmetro, corte as bases. Para as tampas, use um bico ou cortador de 3 cm de diâmetro para cortar o centro do disco.
- Asse a 170°C por 12 minutos.
- Reserve.

Recheio

- Coloque **Dolcefruta Framboesa** em um saco de confeitar e reserve

Decoração

- Aqueça o **Puratop Fudge Branco** a 35°C e coloque em um saco de confeitar.

Montagem

- Coloque a base de biscoito e adicione uma camada de **Dolcefruta Framboesa**.
- Em seguida, decore o aro de biscoito com linhas de **Puratop Fudge Branco** e polvilhe miçangas coloridas.
- Finalmente, monte o aro de biscoito sobre a base com **Dolcefruta Framboesa**.



PANETTONE COM LARANJINHAS

INGREDIENTES

Primeira Massa

Tegral Panettone	1000 g
Okedo Brown	20 g
Água	500 g

Segunda massa

Tegral Panettone	1500 g
Okedo Brown	45 g
Água	450 g
Ovos	300 g
Essência de pão doce	10 g
Essência de Laranja	20 g
Margarina	375 g
Casca de laranja	1000 g
Uva passa	400 g
Amêndoas	125 g

Decoração

Sunset Glaze	130 g
Açúcar granulada	150 g
Brillo Multiusos	100 g
Casquinhas de laranja	c/n

MODO DE PREPARO

Primeira Massa

- Amasse os ingredientes até obter 60% do desenvolvimento da massa.
- Cubra a preparação e deixe descansar até que dobre de volume.

Segunda massa

- Amasse todos os ingredientes (exceto as frutas e a margarina) por aproximadamente 3 minutos em velocidade lenta. Depois, aumente para velocidade rápida, incorporando a primeira massa e continue por 3 minutos até formar a rede de glúten. Continue adicionando a margarina e amasse por mais 3 minutos.
- Adicione as frutas e amasse em velocidade lenta até obter uma boa distribuição.
- Divida em peças de 450 g.
- Modele em bolas e coloque em formas para panettone.
- Deixe fermentar até que o centro da massa atinja a altura da borda da forma.
- Antes de levar ao forno, borrife com **Sunset Glaze** e decore com açúcar granulada.
- Asse a 170°C por aproximadamente 27 a 30 minutos.
- Na superfície, aplique **Brillo Multiusos** quente e finalize com casquinhas de laranja.



BOLO INGLÊS DE LIMÃO

INGREDIENTES

Bolo

Tegral Allegro	1000 g
Mimetic 32 o Manteiga	500 g
Ovos	500 g
Essência de baunilha	10 g
Raspas de Limão	1 u

Recheio

Cremfil Silk Limão	500 g
---------------------------	--------------

Brilho

Ovablanca	250 g
Água	50 g
Suco de Limão	5 g

MODO DE PREPARO

Bolo

- Na tigela de uma batedeira, coloque a gordura, os ovos, a essência de baunilha e as raspas de limão. Em seguida, adicione o **Tegral Allegro** e bata com uma espátula por 4 minutos em velocidade média, até integrar completamente.
- Despeje a massa em formas retangulares para bolo inglês, que podem ser de papel ou de metal.
- Posteriormente, asse a 180°C por aproximadamente 30 minutos.

Recheio

- Prepare um saco de confeitar com bico liso e coloque o recheio cremoso **Cremfil Silk Limão** dentro. Reserve até o momento de usar.

Brilho

- Coloque todos os ingredientes em uma tigela e bata com um batedor de mão até obter uma cobertura homogênea. Coloque em um saco de confeitar e reserve em temperatura ambiente até o momento de usar.

Montagem e Decoração

- Com uma vara metálica, faça uma incisão no interior de cada bolo inglês e, com a ajuda do saco de confeitar, aplique o recheio **Cremfil Silk Limão**.
- Em seguida, aplique a cobertura na superfície de cada bolo inglês. Finalize com rodela de limão caramelizadas e pequenos biscoitos natalinos feitos com **Tegral Sablé**.



TORRÃO DE AMENDOIM

INGREDIENTES

Torrão

Ovablanca	250 g
Água	50 g

Pasta de amendoim

Carat Supercrem Amendoim	350 g
--------------------------	-------

MODO DE PREPARO

Torrão

- Leve a água ao ponto de ebulição.
- Coloque **Ovablanca** na tigela da batedeira e despeje a água sobre ele.
- Bata com o batedor até formar um merengue bem firme.

Pasta de amendoim

- Derreta no micro-ondas por 20 segundos na potência máxima.

Montagem

- Despeje o **Carat Supercrem Amendoim** sobre o merengue, trocando o batedor pela espátula misturadora.
- Misture a preparação até que ambos os ingredientes estejam uniformemente integrados.
- Forre com filme plástico dois recipientes de 8 x 15 cm e coloque metade da preparação em cada um, que podem ser formas de bolo inglês metálicas.
- Comprima bem a mistura dentro do molde, pode usar uma colher.
- Leve os moldes ao frio por aproximadamente 2 horas antes de desenformar.

Cada criação de
confeitaria tem uma
história para contar

Sustentável

Saudável

Criativo

Clássico





Compre también online, en puratos.com.br/pt/mypuratos/