



Irresistíveis
SABORES 
INVERNO
receituário



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, indústrias, supermercados e o canal 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.

Sumário

Bolo Piscininha de Café	5
Pomo de Ouro	7
Grand Cookie	9
Tortano de Calabresa	11
Pão Italiano com Caldo de Mandioca	13



BOLO PISCININHA DE CAFÉ

Satin Café

Satin Creme Cake Chocolate	1 kg
Café solúvel	3 g
Óleo de soja	200 ml
Água	300 ml
Ovos	450 g

Caramelo de Café

Açúcar refinado	150 g
-----------------	-------

Chantypak	180 g
------------------	-------

Belcolade Selection Lait Cacao Trace	350 g
---------------------------------------------	-------

Belcolade Selection Noir Cacao Trace	50 g
---------------------------------------------	------

Mousse

Chantypak	200 g
------------------	-------

Belcolade Selection Amber Cacao Trace	300 g
----------------------------------------------	-------

Café solúvel	3 g
--------------	-----

Porções por embalagem: cerca de 10 porções
Porções: 60 g (1 fatia)

	100g	60 g	%VD*
Valor energético (kcal)	408	245	12
Carboidratos totais (g)	46	27	9
Açúcares totais (g)	33	20	
Açúcares adicionados (g)	30	18	36
Proteínas (g)	5,6	3,4	7
Gordura totais (g)	22	13	20
Gorduras saturadas (g)	11	6,4	32
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,5	0,9	4
Sódio (mg)	220	132	7

*Porcentual de valores diários pela porção.

Satin Café

Em uma batedeira, bater todos os ingredientes com o batedor raquete em velocidade média por 2 minutos, transferir a massa para formas de ballerine previamente untadas e assar em forno turbo pré-aquecido a 165°C por 30 minutos ou em forno lastro pré-aquecido a 180°C por 30 minutos. Reservar até esfriar completamente.

Caramelo de Café

Em uma panela, caramelizar o açúcar e adicionar o Chantypak previamente aquecido aos poucos até dissolver completamente. Verter o creme quente sobre os chocolates, misturar e reservar.

Mousse

Em uma panela, aquecer o Chantypak até 80°C, misturar ao chocolate e levar para a refrigeração por 3 horas. Após o creme estar devidamente resfriado, bater em uma batedeira com o batedor globo por 3 minutos.

Montagem

Com o auxílio de uma manga de confeitar, aplicar o recheio de caramelo e café no bolo, posteriormente adicionar a mousse de caramelo com um bico de confeitar. Decorar com o ganache de café.

Rendimento

5 bolos de aproximadamente 600g cada.



Você pode substituir o Satin Chocolate por Satin Neutro para obter um novo perfil de sabor.





POMO DE OURO

Ganache

Chantypak 200 g

Conhaque 15 g

**Belcolade Selection
Noir Supreme 70%** 180 g

Recheio

Avelã torrada e picada 30 g

**Carat Supercrem
Avelã Branco** 200 g

Cobertura

Belcolade Selection Lait 300 g

Avelã torrada e picada 30 g

Porções por embalagem: cerca de 10 porções
Porções: 60 g (1 fatia)

	100g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	502	125	6
Carboidratos totais (g)	38	9,6	3
Açúcares totais (g)	33	8,3	
Açúcares adicionados (g)	30	7,5	15
Proteínas (g)	5,6	1,4	3
Gordura totais (g)	36	8,9	14
Gorduras saturadas (g)	20	4,9	25
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	3,2	0,8	3
Sódio (mg)	59	15	1

*Porcentual de valores diários pela porção.

Ganache

Em uma panela, aquecer o Chantypak e o conhaque até 80°C, misturar ao chocolate e mixar. Reservar fora de refrigeração até o momento de aplicação.

Recheio

Torrar as avelãs em forno pré-aquecido a 180°C por 10 minutos, picar e adicionar ao Carat Supercrem. Reservar.

Cobertura

Derreter e temperar o Belcolade seguindo as instruções da embalagem, adicionar as avelãs previamente torradas e picadas.

Montagem

Em uma forma de meia esfera, depositar o ganache no fundo e nas laterais das cavidades, aplicar o recheio de avelã no centro e congelar. Unir as metades e banhar no Belcolade previamente temperado.

Rendimento

8 unidades de aproximadamente 120g cada.



Para obter um aspecto e sabor diferentes no seu produto, você pode substituir o chocolate da cobertura pelo branco ou meio amargo.





GRAND COOKIE

Massa

Manteiga sem sal	150 g
Açúcar refinado	50 g
Açúcar mascavo	50 g
Ovos	40 g
Gemas	12 g
Farinha de trigo	230 g
Bicarbonato de sódio	1,5 g
Gotas de chocolate	20 g

Recheio

Carat Supercrem Avelã Cacao Trace	400 g
----------------------------------------------	-------

Cobertura

Carat Supercrem Avelã Cacao Trace	150 g
Avelã torrada e picada	30 g
Chocolanté Ao Leite	30 g

Porções por embalagem: cerca de 18 porções
Porções: 30 g (1/18 da unidade)

	100g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	500	150	8
Carboidratos totais (g)	53	16	5
Açúcares totais (g)	37	11	
Açúcares adicionados (g)	34	10	20
Proteínas (g)	5,8	1,7	3
Gordura totais (g)	30	8,9	14
Gorduras saturadas (g)	12	3,6	18
Gordura trans (g)	0,4	0	0
Fibra alimentar (g)	3,6	1,1	4
Sódio (mg)	44	13	1

*Porcentual de valores diários pela porção.

Cookie

Em uma batedeira com o batedor raquete, misturar a manteiga e os açúcares e bater em velocidade rápida até obter um creme claro. Mudar para a velocidade baixa e adicionar a farinha de trigo e o bicarbonato aos poucos até obter uma massa homogênea e levar para a refrigeração por 30 minutos. Separar a massa em peças de 100g e abrir em discos. Aplicar o Carat Supercrem para recheiar, selar os discos e aplicar moedas de Chocolanté e o Carat Supercrem sobre os discos. Salpicar as avelãs previamente torradas e picadas e congelar por 1 hora. Assar em forno turbo pré-aquecido a 160°C ou em forno lastro pré-aquecido a 180°C por 25 minutos.

Rendimento

2 cookies de aproximadamente 550g cada.



Utilize os demais recheios da Puratos para recheiar os cookies. Você também pode variar a cobertura com diversos chocolates e nuts.





TORTANO DE CALABRESA

Massa

Tegral Pão Italiano	1 kg
Água ambiente	580 g
Fermento biológico fresco	15 g

Recheio

Linguiça calabresa	900 g
Queijo parmesão	900 g

Porções por embalagem; cerca de 22 porções
Porções: 50 g (1/22 da unidade)

	100g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	337	168	8
Carboidratos totais (g)	26	13	4
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	18	9	18
Gordura totais (g)	17	8,6	13
Gorduras saturadas (g)	9,3	4,6	23
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,3	0,7	3
Sódio (mg)	953	476	24

*Porcentual de valores diários pela porção.

Massa

Colocar a pré-mistura na masseira, o fermento e a água e bater por 5 minutos em velocidade baixa, em seguida colocar em velocidade alta por 8 minutos ou bater até atingir o ponto de véu. Ao retirar a massa da masseira, levar à bancada e porcionar com 500g, bolear e deixar a massa coberta e descansar por 2 horas, ou até dobrar de volume.

Finalização e assamento

Após a massa descansar, abrir em formato de retângulo com mais ou menos 30 cm x 15 cm e colocar a calabresa já fatiada bem espalhada por cima da massa. Em seguida, colocar o queijo cobrindo toda a superfície da massa. Por fim, enrolar de forma regular para que todos os lados fiquem iguais, acondicionar em forma e levar à geladeira a 9°C por aproximadamente 12 horas.

Ao fim da fermentação, levar ao forno a 230°C por 35 minutos.

Rendimento

3 unidades de aproximadamente 1,1kg cada.



Se preferir, substitua a calabresa por salame ou pepperoni.





PÃO ITALIANO COM CALDO DE MANDIOCA

Pão italiano

Farinha de trigo	2,5 kg
Água gelada	1,4 kg
Sapore Zaira	250 g
Sal	25 g
Fermento fresco	25 g

Caldo de mandioca

Mandioca	1 kg
Cebolas	2 unid
Dentes de alho	4 unid
Tomates sem pele e sem sementes	4 unid
Azeite	50 g
Cebolinha	10 g
Sal	à gosto
Pimenta do reino	à gosto

Porções por embalagem: 1 porção
Porções: 425 g (1 unidade)

	100g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	234	996	50
Carboidratos totais (g)	48	206	69
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	8,2	35	70
Gordura totais (g)	2,2	9,4	14
Gorduras saturadas (g)	0,4	1,6	8
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	7,6	32	128
Sódio (mg)	456	1938	97

*Porcentual de valores diários pela porção.

Pão italiano

Colocar todos os ingredientes da massa na masseira, com exceção do fermento. Misturar na primeira velocidade por 5 minutos. Acrescentar o fermento, passar para segunda velocidade e bater até formar ponto de véu. Dividir em peças de 500 g. Pré-modelar a massa e deixar descansar por cerca de 30 minutos. Colocar os pães em pano próprio para fermentar por 3 horas ou até dobrar de volume. Assar em forno lastro a 190°C ou forno turbo a 160°C, com vapor por 50 minutos.

Caldo de mandioca

Cozinhar a mandioca e reservar. Em uma panela, refogar o alho com a cebola e o azeite até dourar. Acrescentar o tomate picado e cozinhar por mais 3 minutos. Colocar a mandioca cozida e o refogado no liquidificador e bater até obter um caldo homogêneo. Devolver novamente à panela, retificar o sabor com sal e pimenta e cozinhar novamente.

Montagem

Pegar o pão italiano já assado, fazer um furo no centro do pão, tirar o miolo e colocar o caldo.

Rendimento

8 pães com aproximadamente 425 g cada.



O caldo pode ser incrementado com ingredientes de sua preferência.





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