



ARRAIÁ DE RECEITAS





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

Luar do Sertão	5
Alagadinho de Pamonha	7
Satin Quentão	9
Bolo Pamonha com Brigadeiro de Amendoim	11
Pão Mandioquinha com Carne Louca	13



LUAR DO SERTÃO

1ª Etapa - Massa

Tegral Pão de Milho	2 kg
Água gelada	880 g
Fermento biológico fresco	80 g

2ª Etapa - Recheio

Paçoca	470 g
Recheio Gourmet Dulce de Leche	1,5 kg

3ª Etapa - Cobertura

Coco ralado	1 kg
Calda Dulcerío	1 kg

Porções por embalagem: 1 porção
Porções: 25 g (1 unidade)

	100g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	353	88	4
Carboidratos totais (g)	48	12	4
Açúcares totais (g)	21	5,1	
Açúcares adicionados (g)	16	3,9	8
Proteínas (g)	6,6	1,6	3
Gordura totais (g)	16	3,9	6
Gorduras saturadas (g)	12	3	15
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	3	0,8	3
Sódio (mg)	287	72	4

*Porcentual de valores diários pela porção.

1ª Etapa - Massa

Colocar os ingredientes secos na masseira e uma parte da água, bater por volta de 5 minutos em velocidade baixa. Em seguida, adicionar o restante da água e o fermento e bater em velocidade rápida por 8 minutos até atingir o ponto de véu. Dividir a massa com 15g e bolear. Acondicionar em assadeiras lisas e levar à fermentadora a 35°C por aproximadamente 2 horas.

2ª Etapa - Recheio

Colocar o Dulce de Leche em um bowl, quebrar as paçocas por cima e misturar com o auxílio de uma espátula.

3ª Etapa - Assamento e Finalização

Após o pão fermentar, levar ao forno a 250°C por 6 min, esfriar e introduzir o recheio na parte inferior do pão. Em seguida, passar os pães na Calda Dulcerío e passar no coco ralado.

Rendimento

197 unidades de 15g + 10g de recheio.





ALAGADINHO DE PAMONHA

1ª Etapa - Massa

Satin Moist Cake Pamonha	1 kg
Ovos	450 g
Manteiga	200 g
Leite	225 g
Kamix	30 g
Fermento químico	10 g

2ª Etapa - Calda

Calda Puratos Leite Condensado	1,6 kg
Açúcar	60 g
Canela em pó	6 g

Porções por embalagem: cerca de 13 porções
Porções: 60 g (1 fatia)

	100g	60 g	%VD*
Valor energético (kcal)	245	147	7
Carboidratos totais (g)	32	19	6
Açúcares totais (g)	20	12	
Açúcares adicionados (g)	18	11	22
Proteínas (g)	4	2,4	5
Gordura totais (g)	11	6,6	10
Gorduras saturadas (g)	6,6	4	20
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0,8	0	0
Sódio (mg)	167	100	5

*Porcentual de valores diários pela porção.

1ª Etapa - Massa

Misturar todos os ingredientes na batedeira (utilizando o batedor globo) na velocidade rápida durante 3 minutos até obter uma textura lisa. Pesar 450g de massa em formas redondas. Levar para o forno lastro a 180°C ou forno turbo a 145°C por aproximadamente 30 minutos.

2ª Etapa - Calda

Esperar esfriar e ainda na forma adicionar a calda aos poucos até o bolo absorver toda calda. Peneirar açúcar com canela para finalizar.

Rendimento

4 unidades de aproximadamente 800g.





SATIN QUENTÃO

1ª Etapa - Creme de queijo

Cream cheese	500 g
Leite condensado	200 g
Ovos	150 g
Água	112 g

2ª Etapa - Massa

Satin Creme Cake Fubá	500 g
Ovos	225 g
Óleo	100 g
Água	112 g

3ª Etapa - Creme de quentão

Açúcar	200 g
Água	200 g
Cachaça	150 g
Amido	35 g
Gengibre, canela em casca e cravo	

Porções por embalagem: cerca de 8 porções
Porções: 60 g (1 fatia)

	100g	60 g	%VD*
Valor energético (kcal)	323	194	10
Carboidratos totais (g)	37	22	7
Açúcares totais (g)	26	16	
Açúcares adicionados (g)	25	15	30
Proteínas (g)	5	3	6
Gordura totais (g)	15	9,1	14
Gorduras saturadas (g)	6	3,6	18
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	270	162	8

*Porcentual de valores diários pela porção.

1ª Etapa - Creme de queijo

Bater todos os ingredientes no liquidificador até homogeneizar. Pesar 200g em uma forma redonda e reservar.

2ª Etapa - Massa

Misturar todos os ingredientes na batedeira (utilizando o batedor raquete) na velocidade baixa durante 2 minutos até obter uma textura lisa. Pesar 200g de massa sobre o creme de queijo, assar em banho maria em forno lastro a 190°C ou forno turbo a 160°C por aproximadamente 30 minutos.

3ª Etapa - Creme de quentão

Em uma panela aquecer o açúcar até o ponto de caramelo, adicionar a água as especiarias e a cachaça e deixar ferver, por último o amido e cozinhar até formar um creme. Esperar esfriar e aplicar sobre o bolo.

Rendimento

4 unidades de aproximadamente 450g.





BOLO PAMONHA COM BRIGADEIRO DE AMENDOIM

1ª Etapa - Massa

Safin Moist Cake Pamonha	1 kg
Ovos	450 g
Óleo	200 g
Água	225 g

3ª Etapa - Brigadeiro

Leite condensado	300 g
Chocolanté Branco	60 g
Chantypak	90 g
Amendoim torrado	60 g

Porções por embalagem: cerca de 13 porções
Porções: 60 g (1 fatia)

	100g	60 g	%VD*
Valor energético (kcal)	377	226	11
Carboidratos totais (g)	48	29	10
Açúcares totais (g)	31	19	
Açúcares adicionados (g)	26	16	32
Proteínas (g)	5,9	3,6	7
Gordura totais (g)	18	11	17
Gorduras saturadas (g)	5	3	15
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,4	0,8	3
Sódio (mg)	239	143	7

*Porcentual de valores diários pela porção.

1ª Etapa - Massa

Misturar todos os ingredientes na batedeira (utilizando o batedor raquete) na velocidade baixa durante 2 minutos até obter uma textura lisa. Pesar 600g de massa em uma forma redonda, assar em forno lastro a 180°C ou forno turbo a 145°C por aproximadamente 35 minutos. Esperar esfriar e aplicar o brigadeiro.

2ª Etapa - Brigadeiro

Em uma panela, colocar todos os ingredientes e cozinhar até começar a desprender da panela.

Rendimento

3 unidades de aproximadamente 750g.





PÃO MANDIOQUINHA COM CARNE LOUCA

1ª Etapa - Massa

Tegral Pão de Mandioquinha	2 kg
Água gelada	920 g
Fermento biológico fresco	80 g

2ª Etapa - Folhagem

Massa de Tegral Pão de Mandioquinha	1,3 kg
Manteiga/Margarina para folhado	405 g

3ª Etapa - Recheio

Acém	1 kg
Pimentão vermelho	200 g
Pimentão verde	200 g
Tomate	600 g
Cebola	100 g

Porções por embalagem: cerca de 8 porções
Porções: 155 g (1 fatia)

	100g	155 g	%VD*
Valor energético (kcal)	263	408	20
Carboidratos totais (g)	34	53	18
Açúcares totais (g)	3,9	6,1	
Açúcares adicionados (g)	3,9	6,1	12
Proteínas (g)	7,8	12	24
Gordura totais (g)	11	17	26
Gorduras saturadas (g)	5,4	8,4	42
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,1	1,7	7
Sódio (mg)	334	518	26

*Porcentual de valores diários pela porção.

1ª etapa - Esponja

Colocar a mistura na masseira, uma parte da água e bater em velocidade baixa por 5 minutos. Em seguida mudar a masseira para a velocidade rápida, acrescentar o restante da água, o fermento biológico fresco e bater por aproximadamente 8 minutos até atingir o ponto de véu.

2ª etapa - Folhagem

Fazer uma placa de manteiga ou margarina de 30cm X 30cm e deixar em temperatura de 12°C. Deixar a massa descansar por 10 minutos. Abrir a massa com 60 X 30cm, colocar a manteiga ao meio e juntar as pontas. Abrir a massa com a manteiga ao meio com 5mm de espessura e fazer uma dobra dupla. Abrir a massa novamente com 5mm e fazer uma dobra simples. Levantar a massa já folhada para o congelador a -14°C por 60 minutos, ou até atingir 0°C. Colocar a massa sobre uma superfície plana e cortar tiras de 1cm de um lado da massa e do outro colar a tira com a folhagem virada para cima. Ao completar toda a superfície da massa com a folhagem para cima, pegar a massa que não foi folhada e colar com auxílio de um pincel e água na parte inferior da massa folhada. Abrir com a espessura de 7mm e cortar com um aro de 10cm.

3ª Etapa - Recheio

Refogar a cebola com um fio de azeite, fritar os cubos de acém e colocar água até cobrir toda a carne na panela. Em seguida, tampar a panela de pressão e deixar cozinhar por mais ou menos 30 minutos. Após ter cozido bem a carne, desfie-a e reserve. Cortar os pimentões e o tomate em cubos e refogar, colocar a carne por cima e misturar até estar bem homogêneo, por fim temperar a gosto.

Fermentação e Finalização

Fermentar o pão a 28°C com 80% de umidade por 2 horas. Assar em forno lastro a 200°C por 20 minutos ou em forno turbo a 170°C por 20 minutos. Após assar os pães, cortar ao meio e introduzir o recheio.

Rendimento

25 sanduíches de 70g + 85g de recheio aproximadamente.





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