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

Padaria
Mixes para panificação
Panovite Integral 50%

Melhorantes para panificação
Gamma Natura

Pastelaria
Cremes tipo chantilly
Pritchitts Gold

Batidos sem gordura
Biscamix Chocolate
Sublime de Caramelo

Batidos com gordura
Soft Cake Noz
Bolo Duplo Chocolate

Produtos compostos
Tipo 3 - Bolo Rei

Mixes para pastelaria
Croute Express
Broinha Doce

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

Geleias
Brigel Neutro
Brigel Spray
Decorgel Neutro
Decorgel Caramelo
Decorgel Chocolate

Recheios e coberturas
Ovocreme
Fondant
Delidoce
Fruitful Filling Cereja Preta
Recheio de Abóbora

Chocolates e sucedâneos
Arabesque Dark 70%
Arabesque Dark 60%
Arabesque Milk 34%
Arabesque White 30%
Scaldis Extra Dark
Scaldis Dark
Scaldis White
Pepitas de Chocolate

Margarinas
Margarina Perla Bolo Rei

Frutas escorridas
Gila

Frutas secas
Sultana
Miolo Noz Troços
Miolo Noz Pedaços
Miolo Avelã Torrada
Miolo Amêndoa Palitada
Miolo Amêndoa Laminada

Desmoldantes
Carlo
Carlex 1000
Carlex Spray

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
proditezeelandiaportugal
proditezeelandiaportugal

Prodite Zeelandia

Em Foco.

keep**ex**ploring.

Prodite Zeelandia

Acreditar

Quando em Março deste ano nos confrontámos com o vírus Covid 19, fomos inundados por uma sensação de impotência perante uma situação jamais experienciada. A capacidade de nos ajustarmos a esta nova realidade foi uma tarefa complexa, exigindo ajustes diários e de resiliência por parte de todos.

A **Prodite Zeelandia** nunca parou a sua atividade, criando hábitos de trabalho de forma a dar resposta atempada aos nossos clientes, colaboradores e fornecedores.

Independentemente da situação pandémica em que vivemos, 2020 é o ano em que celebramos os 120 anos da **Zeelandia International** e os 45 anos da presença da **Prodite Zeelandia** em Portugal.

É com orgulho que festejamos estas datas pautadas por um crescimento sustentado e de reconhecimento no mercado, fruto de uma aposta continua no desenvolvimento de soluções para o mercado de panificação e pastelaria.

Esta revista **EM FOCO** pretende ser uma fonte de inspiração para os nossos clientes na promoção dos melhores produtos nesta época tão importante do ano.

Oferecer um sortido ajustado a esta quadra festiva com as referências tradicionais, mas também renovados produtos e promovendo novos sabores são fatores determinantes para o sucesso junto dos consumidores finais.

Deixamos algumas sugestões de fácil execução e alinhadas com as tendências atuais.
Inspire-se com a deliciosa receita Integral com azeite e o reinventado pão **Trigamilha** baseado num conceito antigo.
Apresentamos ainda as Broinhas de Abóbora e Nozes muito ajustadas a esta época.
A partir de um dos produtos de excelência da Prodite Zeelandia - Tipo 3 Bolo Rei, poderá encontrar várias receitas apelativas.
Experimente ainda um novo sabor da linha **Fruitfull Filling**, **Cereja Preta**, repleta de fruta e muito versátil em diversas aplicações. A verdadeira cereja no topo do bolo!

Mesmo em tempo de algumas incertezas, acreditamos no futuro e continuaremos a trabalhar em parceria com os nossos clientes para ultrapassar as dificuldades atuais.

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.

Ano de aniversários

120 anos

No ano em que a **Zeelandia** comemora 120 anos, a **Prodite Zeelandia** celebra 45 anos de presença em Portugal.

A Zeelandia foi fundada há 120 anos e desde então muita coisa mudou, mas o que nunca irá mudar é o seu ADN numa aposta contínua em explorar novas oportunidades para o mercado de panificação e pastelaria.

Presente em mais de 100 países, uma equipa sólida e multidisciplinar continua a trabalhar diariamente para encontrar novos ingredientes, melhorando produtos e processos e prestando o melhor serviço a todos os clientes.

Em Portugal, a Prodite Zeelandia iniciou a sua atividade em 1975 e ao longo destes 45 anos tem investido de forma continua em tecnologia e inovação lançando conceitos e produtos diferenciadores que diariamente se afirmam no mercado.

É com orgulho que festejamos estas datas através de um crescimento sustentado e sempre pautado pelo respeito e admiração dos nossos clientes, fornecedores e colaboradores.

Parabéns Zeelandia
Parabéns Prodite Zeelandia

45 anos

keep**exploring.**

Produtos com uma desmoldagem perfeita vendem melhor!

Não facilite, este Natal escolha o desmoldante mais indicado para as suas necessidades

Os lubrificantes ajudam a garantir um bom funcionamento dos equipamentos de padaria (divisoras, enroladoras, fatiadoras) e a prolongar a sua vida útil.

Os desmoldantes desempenham um papel vital na produção de padaria e pastelaria.

Os desmoldantes ajudam a garantir um processo de cozimento suave, afetam a cor, o sabor e a qualidade final dos produtos, contribuindo ainda para proteger as formas, aumentando a sua longevidade e limpeza.

Baseando-se na experiência do mercado internacional de padaria e pastelaria, a **Prodite Zeelandia** desenvolveu uma gama completa de produtos para desmoldar e lubrificar.

Os nossos **desmoldantes** e **lubrificantes** são produtos à base de óleo vegetal e são indicados para diferentes tipos de aplicação.

A escolha do desmoldante deve ter em atenção dois aspetos, o teor de açúcar da receita e o processo de fabrico.

Deixamos aqui uma pequena tabela com a gama de desmoldantes e lubrificantes indicada para cada aplicação.

Informação dos produtos **Desmoldantes** e **Lubrificantes**

Produto	Padaria	Pastelaria	Massas lêvedas com açúcar	Produtos com elevado teor de açúcar
Carlo				
Carlo	✓			
Carlex				
Carlex 1000	✓	✓	✓	✓
Carlex Spray	✓	✓	✓	✓
Ovam				
Ovam 25	✓			

Os Reis do Natal

Todos os anos esperamos pelo Natal, a época do ano em que a magia acontece.

Existe uma azafama nas ruas e uma procura insessante pelo presente especial e para ter uma mesa repleta de iguarias desde as mais clássicas até às mais arrojadas.

Neste período as padarias e pastelarias representam um papel fulcral no fabrico de todas as especialidades da época que se assumem diferentes dependendo da zona do pais.

É importante oferecer os clássicos do Natal com destaque para o Bolo Rei, Pão de Ló, Troncos, Sonhos e Rabanadas, mas também é importante dar um toque diferenciador às montras a cada ano que passa.

A revista **Em Foco** pretende oferecer as melhores soluções e ideias aos profissionais do setor, desde as receitas mais clássicas a propostas diferenciadoras que ajudem os profissionais a inovar e a oferecer aos consumidores uma experiência completa.

É importante que as padarias e pastelarias se assumam como os **Reis da Festa** e que destaqem e comuniquem os seus produtos, atraindo e seduzindo os clientes às suas montras e convidando à experimentação.

A Prodite Zeelandia orgulha-se de estar presente na mesa de muitas famílias com produtos de qualidade e referência no mercado, de onde destacamos:

tipo 3 bolo rei · biscamix · biscamix maestro · delisonhos · entre outras especialidades...

Panovite Trigamilha é uma mistura completa para o fabrico de pão especial de trigo e milho amarelo com massa fermentada de trigo integral.

Novo Produto

Produto versátil permitindo o uso de formatos e tamanhos com diferentes decorações.

Trigamilha é um novo pão inspirado na tradição com um toque de modernidade e inovação nos ingredientes. Surge da fusão entre o Trigo e o Milho com um toque diferenciador, o Chili.

Sem aditivos nem conservantes **Trigamilha** é feito com massa fermentada natural de trigo integral que desperta o palato para o autêntico e natural.

A combinação da massa fermentada com o milho resulta num misto acidulado e algo doce que nos remete para as origens do fabrico de pão.

Com um miolo texturado graças ao milho extrudido, húmido e com excelente sabor, **Trigamilha** é um pão versáril e apropriado para várias ocasiões de consumo em qualquer altura do dia.

Para suportar a venda deste produto desenvolvemos um conjunto de materiais de apoio à venda de onde destacamos o **catálogo de produto**, **folheto de consumidor**, **bandeirinha**, **display de prateleira** e **saqueta de papel**.

Para mais informação contacte o seu comercial ou através os nossos meios disponíveis.

T 227 336 000
F 227 336 009
E prodite@prodite.pt
www.prodite.pt
proditezeelandiaportugal
proditezeelandiaportugal

Receita

Panovite Trigamilha	1 000g
Água*	600-650g
Levedura fresca ou	20g
Levedura seca	7g

Não juntar sal

Método de Aplicação

Amassar os ingredientes* (juntar 55% da água no início da amassadura e a restante adição de forma progressiva).
Amassar cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e cerca de 8 minutos em 2 ª velocidade até obter uma massa bem desenvolvida.
Temperatura da massa: 25 a 27ºC
Deixar a massa descansar à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos.
Dividir o empelo com o tamanho desejado, enrolar e deixar descansar cerca de 10 minutos.
Enrolar e tender nas telas com enroladura para baixo.
Deixar levedar durante cerca de 45 minutos.
Antes de entrar para o forno, virar as bolas e enfarinhar. Se pretender, dar cortes a gosto e cozer.

Tempo de cozedura: adequar ao tamanho das peças
Temperatura do forno: +/- 220ºC *com vapor*

Farinha Integral e Azeite

Equilibrada combinação de ingredientes, resulta num pão aromático, delicado e macio.

Fácil de elaborar e versátil em termos de formatos, esta receita vai de encontro às tendências do mercado em termos de ingredientes mais saudáveis

Ofereça este pão aos seus clientes e vai ver que irão apreciar!

Integral e Azeite

Receita

Panovite Integral 50%	250g
Farinha tipo 65	750g
Gamma Natura	5g
Água	550g
Azeite	300g
Levedura fresca	30g
Sal	7,5g

Sugestão

Formas de madeira com 3 empelos de 100g
Baguetes com 150g

Método de **Aplicação**

Amassar os ingredientes (amassadeira em espiral) cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e cerca de 7 minutos em 2ª velocidade.

Tempo de descanso: +/- 10 minutos
Pesar unidades a gosto.

Tempo de descanso: +/- 10 minutos
Dar formato conforme imagem ilustrativa.

Tempo de levedação final: 45 a 60 minutos

Polvilhar com farinha e dar cortes.

Temperatura do forno: 215 a 220ºC teto • +/- 210ºC lar
Tempo de cozedura:
- para forma de madeira: +/- 35 minutos
- para baguetes: +/- 20 minutos

Adicionar vapor ao início da cozedura.

Broinhas doces enriquecidas com ingredientes quentes e envolventes de Natal – Nozes e Abóbora com um toque de Canela e Erva Doce.

Uma receita simples de elaborar, podem ser executadas em vários formatos e pesos, podem ser vendidas avulso ou embaladas em pacotinhos de celofane com uma fita alusiva ao Natal.

Dê um toque diferenciador à sua montra e convide o seu cliente a provar estas deliciosas broinhas doces.

Broinhas de Abóbora e Nozes

Receita

Aparelho 1

Broinha Doce	1 000g
Água	200g
Recheio de Abóbora	150g
Ovos	50g

Aparelho 2

Miolo Noz Troços	300g
Gila	200g

Decoração

Farinha	q.b.
Canela	q.b.

Método de Aplicação

Misturar os ingredientes do aparelho 1 e bater com raquete durante cerca de 4 minutos em velocidade lenta.
Adicionar os ingrendientes do aparelho 2 e misturar durante cerca de 4 minutos em velocidade lenta, até envolver bem as frutas na massa.

Deixar descansar a massa durante 25 a 30 minutos.
Dividir/ formar em peças com o tamanho desejado.
Passar por farinha ou canela.

Temperatura do forno: 230ºC teto • 180ºC lar
Tempo de cozedura: +/- 15 minutos conforme o tamanho das peças

O bolo rei que este Natal todos vão querer experimentar!

Trata-se de uma massa de bolo rei elaborada com Tipo 3 Bolo Rei, com incorporação na massa de chocolate branco puro e nozes, com um irresistível topping de chocolate branco derretido.

A receita ideal para quem gosta de bolo rei com frutos secos e aprecia uma boa dose de chocolate.

Bolo Rei com Chocolate Branco

Receita

Aparelho 1	
Tipo 3 - Bolo Rei	1 000g
Água	320g
Ovos	120g
Levedura	70g
Recheio	
Arabesque White 30%	300g
Miolo Noz Pedaços ou **Miolo Noz Troços**	200g
Cobertura	
Arabesque White 30%	q.b.
Miolo Noz Pedaços ou **Miolo Noz Troços**	q.b.

Método de Aplicação

Aparelho 1

Amassar os ingredientes durante cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e durante cerca de 8 minutos em 2ª velocidade.

Recheio

Juntar os ingredientes à mistura do aparelho 1 envolvendo durante cerca de 2 minutos em 1ª velocidade.
Deixar descansar durante cerca de 10 minutos.

Dividir a massa em empelos de 500g, enrolar e deixar descansar durante cerca de 10 minutos.

Formar e colocar em formas de cano, tamanho 20cm.
Colocar na estufa durante cerca de 40 minutos.
Cozer e reservar.

Temperatura do forno: +/- 180ºC
Tempo de cozedura: 35 a 40 minutos

Decoração

Aquecer previamente o Arabesque White 30% e verter por cima do bolo rei depois de frio. Finalizar com Miolo Noz Pedaços ou Miolo Noz Troços.

Sugestão

Se desejar executar a mesma receita com laranja, adicionar ao recheio, cerca de 200g de Casca de Laranja picada e decorar com laranja picada a gosto.

São os sabores simples que nos fascinam!

Esta receita foi inspirada na doçaria conventual em que o doce de ovos e os fios de ovos se destacam no interior e cobertura do Bolo Rei.

Bolo Rei recheado com fios de ovos

Receita

Aparelho 1

Tipo 3 - Bolo Rei	1 000g
Água	250g
Ovos	100g
Levedura fresca ou	70g
Levedura seca	20g
Margarina Perla Bolo Rei	50g
Licor	25g

Aparelho 2

Frutos Secos sortidos	350g
Sultanas hidratadas e escorridas	350g

Recheio

Ovocreme	500g
Fios de ovos	150g
Canela em pó	q.b.

Decoração

Brigel Spray ou **Brigel Neutro** ou **Decorgel Neutro**	q.b.
Fios de ovos	150g
Miolo Amêndoa Palitada ou **Miolo Amêndoa Laminada**	q.b.

Método de Aplicação

Aparelho 1

Amassar os ingredientes durante cerca de 5 minutos em 1ª velocidade e cerca de 9 minutos em 2ª velocidade, de forma a que fique uma massa desenvolvida e homogênea.
Deixar repousar durante cerca de 5 minutos.
Adicionar os ingredientes do aparelho 2 e misturar.
Tempo de descanso: +/- 10 minutos

Formar peças com o tamanho ou peso desejado, enrolar e repousar durante cerca de 5 minutos.

Com a ajuda de um rolo ou laminador, baixar a massa até cerca de 2cm de altura e dar formato de pizza.

Recheio

Com manga de pasteleiro colocar Ovocreme entre a extremidade e o centro do bolo, polvilhar com canela a gosto e de seguida coloccar os fios de ovos. Fechar levando a extremidade ao centro e abrir como o bolo rei tradicional.
Tempo de levedação: +/- 30 minutos

Pintar com ovo, ladear com Miolo Amêndoa Laminada ou Miolo Amêndoa Palitada.

Temperatura do forno: +/- 180°C
Tempo de cozedura: adequar o tempo de cozedura ao tamanho da peça

Decoração

Pintar com Brigel Spray, Brigel Neutro ou Decorgel Neutro e colocar fios de ovos a gosto.

Uma receita premium para os verdadeiros amantes da pastelaria tradicional, com garantia de qualidade - Tipo 3 Bolo Rei.

Fruitful Filling Cereja Preta

Novo Produto

Fruitful Filling Cereja Preta

Este recheio contém **70% de cereja**, oferece-lhe todo o **sabor da cereja**, com uma **cor natural** e com **verdadeiros e íntegros pedaços**.

A linha **Fruitful** da **Prodite Zeelandia**, oferece-lhe uma experiência de qualidade elevada, devido ao seu processo único de produção e embalamento em lata, que permite manter a ótima integridade e sabor da fruta.
Nesta gama de recheios e coberturas de fruta vai encontrar uma enorme variedade de cores, texturas e sabores, com até 70% de fruta!

É uma gama versátil disponível nos sabores de maçã, ananás, frutos vermelhos, manga, laranja, limão, maracujá, morango, pêssego e framboesa reforçado agora com cereja preta.

Este produto é estável ao forno e à congelação e é muito versátil em termos de aplicações como poderemos ver mais à frente nesta revista.

A cereja no topo do bolo!

Coroa e Caracol com Cereja Preta, receita única e exclusiva neste Natal.

Dois produtos de excelência da Prodite Zeelandia – Tipo 3 Bolo Rei e Fruitful Filling Cereja Preta.

Cerejas pretas íntegras e suculentas dão um toque diferenciador e apetecível à massa de Bolo Rei de superior qualidade.

Coroa e Caracol com Cereja Preta

Receita

Aparelho 1

Tipo 3 - Bolo Rei	1 000g
Água	+/- 250g
Ovos (2)	100g
Levedura	+/- 70g

Recheio

Fruitful Filling Cereja Preta	600g
Ovocreme	250g

Decoração

Decorgel Neutro	q.b.
Fondant	300g
Fruitful Filling Cereja Preta	30g

Método de **Aplicação**

Amassar os ingredientes do aparelho 1 durante 10 a 12 minutos.

Temperatura da massa: 26ºC
Tempo de descanso da massa: +/- 10 minutos

Esticar a massa até obter uma espessura de cerca de 3mm em formato de retângulo (1,40x25cm).
Barrar o Ovocreme em cerca de 20cm da massa e de seguida distribuir o Fruitful Filling Cereja Preta. Nos restantes cerca de 5cm cortar tiras com cerca de 2cm com a ajuda do extensível.

Pintar com ovo ou água e enrolar no sentido da largura.

Cortar peças com cerca de 40cm e dar o formato desejado. Levar à estufa durante 20 a 30 minutos.
Pintar com ovo e decorar a gosto.

Temperatura do forno: +/- 180ºC
Tempo de cozedura: 25 a 30 minutos conforme o tamanho do bolo rei

Decoração
Aquecer previamente o Fondant não excedendo os 40ºC, adicionar o Fruitful Filling Cereja Preta e aplicar a gosto sobre o bolo rei previamente pintado com Decorgel Neutro.

Porque a cereja está na moda, apresentamos duas receitas para tornar este Natal mais suculento, bonito e feliz

Bolo Cereja Preta

Receita

Bolo de chocolate

Bolo Duplo Chocolate	1 000g
Água	300g
Ovos	300g

Ganache de chocolate

Pritchitts Gold	1 000g
Arabesque Dark 70%	800g

Método de Aplicação

Bolo de chocolate

Bater os ingredientes durante cerca de 5 minutos.
Colocar cerca de 1 400g de batido em tabuleiro 45x75cm previamente forrado com papel vegetal e cozer.

Tempo de cozedura: 6 a 8 minutos
Temperatura do forno: 230 a 240°C

Ganache de chocolate

Levar a Pritchitts Gold ao lume até levantar fervura e verter sobre o Arabesque Dark 70% e envolver até ficar homogéneo. Reservar.

Mousse de nata

Pritchitts Gold	1 000g
Açúcar	200g

Mousse de nata

Bater a Pritchitts Gold com o açúcar até obter a consistência desejada. Reservar.

Mousse de cereja preta

Pritchitts Gold	1 000g
Fruitful Filling Cereja Preta	250g
Açúcar	200g

Mousse de cereja preta

Bater a nata com o açúcar até obter a consistência desejada, e incorporar o preparado de Fruitful Filling Cereja Preta até obter um preparado homogéneo.

Decoração

Scaldis Dark (filigranas)	q.b.
Fruitful Filling Cereja Preta	q.b.

Decoração

Decorar a gosto com filigranas de chocolate e Fruitful Filling Cereja Preta.

Montagem

Colocar uma base de bolo de chocolate (cerca 100g) num aro redondo 18 e espatular uma camada fina de ganache (cerca 30g). Colocar cerca de 300g de mousse cereja preta. Sobrepor com nova pasta de bolo de chocolate e espatular com camada fina de ganache. Perfazer o aro com cerca 150g de mousse de nata.
Colocar no frio a estabilizar, após estabilização decorar a gosto.

Bolo Choco Cherry

... bonito e irresistível ao palato!

Receita

Bolo de chocolate

Bolo Duplo Chocolate	1 000g
Água	300g
Ovos	300g

Ganache de chocolate

Pritchitts Gold	1 000g
Arabesque Dark 70%	800g

Avelã Triturada

Miolo Avelã Torrada triturada	50g

Gelatinado de cereja preta

Brigel Neutro	1 000g
Fruitful Filling Cereja Preta	500g

Mousse de chocolate

Pritchitts Gold	1 000g
Seezan Chocolate	200g
Água	250g
Açúcar	100g
Pepitas de Chocolate	80g

Decoração

Decorgel Chocolate	q.b.
Filigranas de chocolate	q.b.

Método de Aplicação

Bolo de chocolate

Bater os ingredientes durante cerca de 10 minutos.
Colocar cerca de 300g de batido (conforme altura desejada) por tabuleiro Zeelandia forrado com papel vegetal e cozer.

Tempo de cozedura: 6 a 8 minutos
Temperatura do forno: 230 a 240°C

Ganache de chocolate

Levar a Pritchitts Gold ao lume até levantar fervura, verter sobre o Arabesque Dark 70% e envolver até ficar homogéneo. Reservar.

Gelatinado de cereja preta

Levar o Brigel Neutro ao lume até levantar fervura e adicionar o Fruitful Filling Cereja Preta previamente triturado.
Reservar.

Mousse de chocolate

Bater a Pritchitts Gold com o açúcar até obter a consistência desejada, incorporar o preparado de Seezan Chocolate com a água e Pepitas de Chocolate previamente misturados.

Montagem

Colocar uma base de bolo de chocolate num aro retangular e espatular uma camada fina de ganache de chocolate (cerca de 200g) e dispor de forma homogénea o Miolo de Avelã torrada triturada. Verter a quantidade desejada de gelatinado de cereja preta. Sobrepor com nova pasta de bolo de chocolate e espatular com uma camada fina de ganache de chocolate. Perfazer um aro retangular com mousse de chocolate.

Aquecer o Decorgel Chocolate a 40/45°C e cobrir bolo.
Decorar a gosto.

O tronco de Natal decorado ao gosto de cada cliente!

Basta alterar a cobertura de chocolate para caramelo e mudar as decorações exteriores.

Tronco Coffee Xmas

Receita

Bolo de noz

Soft Cake Noz	1 000g
Óleo	300g
Ovos	300g
Água	300g

Xarope de café

Real Pasta Café	15g
Água	500g
Açúcar	200g

Bolacha de café

Croute Express	800g
Água	100g
Ovos (1)	50g
Grão de café triturado	50g

Crocante de café

Arabesque Milk 34%	300g
Bolacha de café	200g

Mousse de chocolate

Pritchitts Gold	200g
Arabesque Milk 34%	100g
Arabesque Dark 60%	250g
Pritchitts Gold (semi batida)	500g
Seezan Neutro	50g

Decoração

Decorgel Chocolate ou **Decorgel Caramelo**	q.b.
Scaldis Extra Dark ou **Scaldis White**	q.b.

Método de Aplicação

Bolo de noz

Misturar os ingredientes e bater durante cerca de 5 minutos em velocidade moderada.
Colocar o batido em tabuleiro (45x75) previamente forrado com papel vegetal.
Cozer e reservar.

Temperatura do forno: 220 a 230ºC
Tempo de cozedura: 8 a 10 minutos

Xarope de café

Levar os ingredientes ao lume e ferver durante cerca de 5 minutos e reservar.

Bolacha de café

Misturar os ingredientes com raquete até obter uma massa homogénea.
Esticar a massa com uma espessura de 3 a 4mm e colocar num tabuleiro.
Cozer e reservar.

Temperatura do forno: +/- 170ºC
Tempo de secagem: +/- 15 minutos

Crocante de café

Derreter o Arabesque Milk 30% entre os 35 a 40ºC e envolver a bolacha de café previamente triturada.
Reservar.

Mousse de chocolate

Levar Pritchitts Gold ao lume até levantar fervura, retirar e adicionar o Seezan Neutro.
Verter o preparado anterior sobre o Arabesque Milk 30% e o Arabesque Dark 60% e emulsionar com varinha mágica.
Por fim envolver a Pritchitts Gold semi batida.
Encher o molde utilizado até meio e reservar.

Montagem

Cortar 2 bases de Soft Cake Noz conforme o formato desejado e enxaropar com o xarope de café.
Rechear uma base de Soft Cake Noz com o crocante de café, sobrepor a outra base de Soft Cake Noz e colocar sobre a mousse de chocolate.
Levar à congelação.
Retirar da congelação, desenformar e cobrir com Decorgel Caramelo ou Decorgel Chocolate previamente aquecido entre os 35 a 40ºC.

Decorar a gosto com filigranas de chocolate.

Chocolate e Caramelo o casamento perfeito

Bolo de Chocolate e Caramelo

Receita

Bolo de caramelo

Sublime de Caramelo	1 000g
Ovos	650g
Água	400g
Claras	200g

Bolo de chocolate

Biscamix Chocolate	1 000g
Ovos	750g
Água	600g

Mousse de nata

Pritchitts Gold	1 000g
Açúcar	200g

Delidoce

Delidoce	q.b.

Ganache de chocolate

Pritchitts Gold	1 000g
Arabesque Dark 70%	800g

Mousse de chocolate

Pritchitts Gold	1 000g
Seezan Chocolate	200g
Água	250g
Açúcar	100g
Pepitas de Chocolate	80g

Decoração

Scaldis Dark	q.b.
Scaldis White	q.b.
(filigranas de chocolate)	
Fruta fresca	q.b.

Método de Aplicação

Bolo de caramelo

Bater os ingredientes durante cerca de 10 minutos.
Colocar cerca de 300g de batido (conforme altura desejada) por tabuleiro Zeelandia forrado com papel vegetal e cozer.

Tempo de cozedura: 6 a 8 minutos
Temperatura do forno: 230 a 240°C

Bolo de chocolate

Repetir o método do bolo de caramelo.

Mousse de nata

Bater a Pritchitts Gold com o açúcar até obter a consistência desejada. Reservar.

Ganache de chocolate

Levar a Pritchitts Gold ao lume até levantar fervura e verter sobre o Arabesque Dark 70% e envolver até ficar homogéneo. Reservar.

Mousse de chocolate

Bater a Pritchitts Gold com o açúcar até obter a consistência desejada, incorporar o preparado de Seezan Chocolate com a água e Pepitas de Chocolate previamente misturados.

Montagem

Colocar uma base de bolo de chocolate e espatular uma camada fina de ganache de chocolate (cerca de 200g) e rechear com mousse de nata (cerca de 450g).
Sobrepor uma pasta de bolo de caramelo, espatular uma camada fina de Delidoce (cerca de 200g) e rechear novamente com mousse de nata (cerca 450g).
Por fim, colocar a última camada de bolo de chocolate e barrar com camada fina de ganache de chocolate (cerca de 200g).
Colocar no frio a estabilizar.

Com um um saco de pasteleiro finalizar o topo do bolo com a mousse de chocolate e decorar a gosto com filigranas de chocolate e frutra fresca.

Combinação exclusiva de sabores para todo o ano.