Lista de produtos

Padaria

Melhorantes
Gamma Natura

Mixes para Panificação
Panovite Curcuma e Mel
Panovite Chia Batta
Panovite Aveia 50%
Panovite Rústico 50%

Sementes e Decoração
Sementes Sésamo
Flocos de Aveia

Pastelaria

Produtos Compostos
Tipo 2 Brioche Plus

Massas Lêvedas
Croissant Mix
Berlim Mix

Cremes Pasteleiro
Rap
Creme Sublime

Cremes Tipo Chantilly
Pritchitts Gold

Batidos sem Gordura
Biscamix
Biscamix Chocolate
Pão de Ló Chocolate Sublime

Batidos com Gordura
Soft Cake Fantasia Limão
Soft Cake Red Velvet
Bolo Duplo Chocolate

Mixes para Pastelaria
Croute Express
Bianca Merengue

Brilhos e Geleias
Brigel Neutro
Decorgel
Decorgel Branco

Chocolates e Sucedâneos
Arabesque Dark 70%
Arabesque Dark 60%
Arabesque Milk 34%
Arabesque White 30%
Scaldis Extra Dark
Scaldis Dark
Scaldis White
Chocolatier Nocciola
Chocolatier Nocciola White
Chocolatier Delicecover
Chocolatier Delicecover White
Cacau em Pó

Recheios e Coberturas
Fondant
Delidoce
Fruitful Filling Ananás
Fruitful Filling Framboesa
Fruitful Filling Frutos Silvestres
Fruitful Filling Limão
Fruitful Filling Maçã
Fruitful Filling Manga
Fruitful Filling Morango
Fruitful Filling Laranja
Fruitful Filling Cereja Vermelha
Fruitful Filling Cereja Preta
Fruitful Covering Framboesa
Fruitful Covering Maracujá
Póçucar

Semi Frios
Seezan Neutro
Seezan Limão
Seezan Iogurte
Seezan Chocolate

Margarinas
Margarina Perla Croissant
e Pastel de Nata

Desmoldantes
Carlex 1000
Carlex Spray

Frutas Secas
Miolo Avelã
Miolo Amêndoa
Miolo Amêndoa Granulada
Sultanas

Diversos de Pastelaria
Glucose
Coco Ralado

keep**exploring.**

Faça o download aqui

Prodite Zeelandia

Travessa dos Mourões, 136
4410-136 S. Félix da Marinha
T +351 227 336 000 **F** +351 227 336 009
E prodite@prodite.pt **W** www.prodite.pt

maio 2022

@proditezeelandiaportugal

Receituário Primavera 2022

Prodite Zeelandia

Padaria

Com a chegada do Verão, os consumidores procuram locais onde exista uma boa oferta para as suas refeições mais leves e ligeiras.

O pão assume um papel de destaque nesta procura por ser saciante, fácil de consumir e por permitir variar adicionando diferentes recheios a uma sanduíche ou snack.

Suportar os nossos clientes com soluções alinhadas com as tendências do mercado e necessidades dos consumidores, foram o ponto de partida para esta seleção de receituário, baseado em produtos de qualidade, versáteis e com valor acrescentado.

CURCUMA E MEL

Panovite CURCUMA E MEL
Produto completo para elaborar um pão que combina a Curcuma com um toque de mel e noz moscada. Perfil aromático, inovador com inspiração étnica, cor vibrante e 100% natural da curcuma. Miolo húmido enriquecido com girassol, sésamo, linhaça e aveia. Produto clean label.

PÃO DE AVEIA

Panovite AVEIA
A aveia está na moda e é considerada um suplemento pelos inúmeros benefícios para a saúde. Com Panovite Aveia, poderá elaborar pães com diferentes pesos e formatos, com um miolo texturado típico da aveia.

Chia batta

Fonte de Ômega 3

Panovite Chia Batta
Produto para elaborar diferentes tipos de pão com sementes de chia. Côdea crocante e estaladiça, miolo húmido e texturado. Panovite Chia Batta é fonte de ácidos gordos ómega 3.

Pão Rústico

Panovite Rústico
Com Panovite Rústico poderá elaborar vários tipos de pão rústico, ajustando diferentes hidratações. Panovite Rústico contém massa fermentada natural de trigo que lhe confere um perfil único muito apreciado pelos consumidores de pão.

Descubra mais nas próximas páginas.

Curcuma Mel, Canela e Passas

Receita

Aparelho 1

Panovite Curcuma e Mel	1 000g
Água	500g
Levedura	65g

Aparelho 2

Sultanas	250g
Açúcar	20g
Canela	6g

Amassar os ingredientes do aparelho 1 durante cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e cerca de 7 minutos em 2ª velocidade.
Misturar os ingredientes do aparelho 2 e incorporar na massa durante 2 minutos em 1ª velocidade.
Temperatura da massa: 28ºC
Deixar repousar a massa cerca de 10 minutos.

Cortar bolas de 100g e enrolar.
Formar, tender nas telas e levar à estufa durante cerca de 35 minutos.
Cortar as bolas e enfarinhar.
Enfornar.

Temperatura do forno: +/- 210ºC tecto +/- 200ºC lar com vapor
Tempo de cozedura: +/- 22 minutos

Pão de partilha Mediterrânico

Receita

Aparelho 1

Panovite Chia Batta	1 000g
Farinha	1 000g
Água	1 400g
Azeite	60g
Levedura	60g

Aparelho 2

Tomate seco (em cubos)	133g

Decoração/ Cobertura

Queijo ralado	q.b.

Amassar os ingredientes do aparelho 1 em 1ª velocidade durante cerca de 4 minutos e cerca de 10 minutos em 2ª velocidade. Adicionar o azeite apenas a 2 minutos do fim da amassadura.
No final da amassadura adicionar o tomate seco em cubos e envolver na massa em 1ª velocidade.
Deixar descansar cerca de 20 minutos.

Dividir em unidades com cerca de 30g ou 80g.

Enrolar as unidades.
Levedação: +/- 60 minutos.

Antes da cozedura, com uma raspa metálica dar dois golpes em cruz no topo das unidades.
Decorar com queijo ralado antes ou depois da cozedura.

Temperatura do forno: +/- 215ºC tecto +/- 200ºC lar com vapor
Tempo de cozedura: +/- 15 minutos

Hambúrguer Aveia e Beterraba

Receita

Aparelho 1

Panovite Aveia 50%	1 000g
Farinha	1 000g
Água	1 000g
Levedura	60g

Aparelho 2

Beterraba cozida (ralada)	200g

Cobertura

Flocos de Aveia	q.b.
Sementes de Sésamo	q.b.

Amassar os ingredientes do aparelho 1 durante cerca de 4 minutos em 1ª velocidade e cerca de 6 minutos em 2ª velocidade.
No final da amassadura adicionar a beterraba e envolver em 1ª velocidade.
Deixar descansar cerca de 10 minutos.

Dividir em empelos com cerca de 100g.
Enrolar as unidades.
Colocar cobertura de Flocos de Aveia ou Sementes de Sésamo.
Deixar levedar cerca de 45 minutos.

Temperatura do forno: +/- 215°C tecto +/- 200°C lar com vapor
Tempo de cozedura: 15 minutos

Pão Bacon e Queijo Cheddar

Receita

Aparelho 1

Panovite Rústico 50%	1 000g
Farinha de trigo T65	1 000g
Água	1 400g
Levedura	60g

Aparelho 2

Queijo cheddar (em cubos)	300g
Bacon (em cubos)	300g

Amassar os ingredientes do aparelho 1 durante cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e cerca de 8 minutos em 2ª velocidade até obter uma massa bem desenvolvida. Incorporar o queijo e o bacon em velocidade lenta.
Temperatura da massa: 24 a 26ºC
Dar estanca de cerca de 30 minutos.
Dividir em unidades com cerca de 550g e enrolar.
Deixar descansar cerca de 10 minutos.

Formar a gosto.
Levedação: +/- 45 minutos

Temperatura do forno: 220 a 210ºC com vapor
Tempo de cozedura: +/- 35 minutos

Viennoiserie

Os clássicos de Verão serão sempre clássicos.

Veja como dar um toque especial a este Verão com

Berlim Mix

Croissant Mix

Tipo 2 Brioche Plus

Especial **Praia**

Saiba como ganhar um guarda sol ou um para vento junto do seu comercial*. **Informe-se.**

* Imagens ilustrativas

Donuts e Bolas de Berlim

Receita

Base

Berlim Mix	1 000g
Água	250g
Ovos	150g
Levedura	50g
Açúcar (opcional)	30g

Recheio

Para bolas de berlim

Rap ou	q.b.
Creme Sublime ou	q.b.
Delidoce ou	q.b.
Fruitful Filling (sabor desejado) ou	q.b.
Chocolatier Nocciola ou	q.b.
Chocolatier Nocciola White	q.b.

Decoração

Para donuts

Fondant	q.b.
Corante alimentar	q.b.
Chocolatier Delicecover Dark ou	q.b.
Chocolatier Delicecover White	q.b.

Para bolas de berlim

Açúcar	q.b.

Base

Amassar os ingredientes da base durante cerca de 10 minutos até obter uma massa homogénea.
Temperatura da massa: 26 a 28ºC
Dividir a massa em unidades com cerca de 80g, enrolar e deixar repousar cerca de 10 minutos.

Para donuts:
Passar no laminador até obter uma espessura de cerca de 5cm e abrir um buraco no centro.

Levedação: +/- 60 minutos.
Fritar.

Temperatura do óleo: +/- 170ºC
Tempo de fritura: adequar o tempo de fritura ao tamanho das peças

Recheio

Para bolas de berlim:
Deixar arrefecer, cortar a meio e rechear com o recheio pretendido.

Decoração

Para donuts:
Adicionar o corante alimentar pretendido ao Fondant e aquecer no micro-ondas até aos 45°C. Se necessário, ajustar a consistência com adição de água (3 a 5%) até obter a consistência desejada.
Mergulhar uma parte do donuts no Fondant.

Aquecer o Delicecover pretendido a uma temperatura de 45-50ºC, mexendo continuamente. Aplicar sobre o produto a uma temperatura de 38-42ºC para obter um excelente brilho e uma secagem rápida.

Para bolas de berlim:
Polvilhar com açúcar.

Croissants Gratinados

Receita

Base

Croissant Mix	1 000g
Água	450g
Levedura	45g

Aparelho 1

Margarina Perla Croissant e Pastel de Nata	300g

Cobertura

Póçucar	q.b.

Recheio

Chocolatier Nocciola ou	q.b.
Chocolatier Nocciola White ou	q.b.
Delidoce ou	q.b.
Fruitful Filling (sabor desejado)	q.b.

Amassar os ingredientes da base durante cerca de 7 minutos.
Temperatura da massa: 24ºC
Deixar repousar cerca de 10 minutos.

Envolver o aparelho 1 e com ajuda do laminador dar 1 volta simples e 1 volta em livro.
Esticar um retângulo com cerca de 3cm de espessura e cortar triângulos com cerca de 110g.
Colocar os croissants em tabuleiros untados com Carlo, Carlex Spray ou papel siliconizado.
Tempo de estufa: +/- 60 minutos
Pintar com ovo e cozer.

Temperatura do forno: +/- 220ºC
Tempo de cozedura: +/- 20 minutos

Retirados os croissants do forno polvilhar Póçucar e levar a gratinar.

Temperatura do forno: +/- 280ºC
Tempo de gratinar: adequar o tempo a gratinar do açúcar

Rechear a gosto com o recheio pretendido.

Rosca com Sultanas em Rum

Receita

Aparelho 1

Tipo 2 Brioche Plus	1 000g
Água	350g
Levedura	70g

Amassar os ingredientes do aparelho 1 durante cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e cerca de 9 minutos em 2ª velocidade.
Temperatura da massa: 28ºC
Deixar repousar a massa cerca de 10 minutos.

Passar o aparelho 1 no laminador até obter uma espessura de cerca de 4mm.

Aparelho 2

Sultanas	200g
Miolo Amêndoa Granulada	200g
Rum	50g

Colocar as Sultanas a hidratar com o rum durante cerca de 1 hora.

Aparelho 3

Creme Sublime	100g
Água	300g
Açúcar	100g

Misturar o açúcar com o Creme Sublime. Adicionar à água e bater 3 a 5 minutos com varas até obter um preparado homogéneo.

Espalhar o Creme Sublime, o Miolo Amêndoa Granulada previamente torrada e as Sultanas escorridas.

Formar um rolo com cerca de 2m.
Cortar 4 peças.
Cortar cada peça no sentido longitudinal.
Colocar em forma de caracol nas formas redondas nº16.
Levedação: +/- 40 minutos (temperatura: 34ºC humidade: 80%).
Pincelar com ovo e levar a cozer.

Temperatura do forno: +/- 170°c tecto +/- 180°c lar
Tempo de cozedura: +/- 40 minutos

Decoração

Miolo Amêndoa Granulada	q.b.
Brigel Neutro	q.b.

Após saída do forno pincelar com Brigel Neutro e decorar com Miolo Amêndoa Granulada previamente torrada.

Pastelaria

Preparámos para si uma série de receitas, com ingredientes irresistíveis, cheias de cor, sabor e frutas.

Combinações exclusivas de produtos que se ligam de forma harmoniosa tornando esta época do ano muito especial.

Delicados e saborosos bolos e sobremesas elaborados com uma seleção de produtos de referência da gama Prodite Zeelandia.

Linha
Biscamix

Fruit
ful

FILLING

Linha
Soft Cake

Fruit
ful

COVERING

ARABESQUE

SCALDIS

CHOCOLATIER

Atreva-se a ousar neste verão e surpreenda os seus clientes.

Manga e Frutos Silvestres

Receita

Base

Biscamix	1 000g
Ovos	750g
Água	600g
Fruitful Filling Manga	q.b.

Mousse de manga

Pritchitts Gold	1 000g
Fruitful Filling Manga	300g
Seezan Neutro	75g
Água	125g

Gelatinado de frutos silvestres

Fruitful Filling Frutos Silvestres	300g
Seezan Neutro	100g
Água	225g

Cobertura

Decorgel	q.b.
Corante alimentar amarelo	q.b.

Decoração

Arabesque Dark 70%, **60%**, **Milk 34%** ou **White 30%**	q.b.
Scaldis Dark, **Extra Dark** ou **White**	q.b.

Base

Bater os ingredientes durante cerca de 10 minutos.
Colocar cerca de 1 500g de batido num tabuleiro 75x45cm previamente forrado com papel vegetal.
Cozer e reservar.
Temperatura do forno: +/- 235°C
Tempo de cozedura: +/- 7 minutos

Mousse de manga

Bater a Pritchitts Gold até obter consistência cremosa e reservar.
Dissolver o Seezan Neutro na água, envolver o Fruitful Filling Manga previamente triturado e adicionar à Pritchitts Gold previamente batida.

Gelatinado de frutos silvestres

Dissolver o Seezan na água e levar ao lume até levantar fervura.
Adicionar o Fruitful Filling Frutos Silvestres e levar novamente ao lume até levantar fervura.
Verter sobre um aro de 16cm com uma altura de +/- 3cm e levar ao frio até solidificar.

Cobertura

Aquecer o Decorgel até aos 40°C e adicionar o corante alimentar. Reservar.

Montagem e finalização

Cortar dois discos de Biscamix. Colocar um disco de Biscamix no fundo do aro e barrar com Fruitful Filling Manga. Preencher até metade da altura do aro com mousse de manga. Colocar um disco de Biscamix e sobrepor com o gelatinado de frutos silvestres. Terminar com a mousse de manga. Levar à congelação.
Após congelado glacear com Decorgel previamente preparado.

Decorar com filigranas de chocolate (Arabesque ou Scaldis).

Colour Roll

Receita

Bolacha

Croute Express	1 000g
Ovos	50g
Água	100g

Amassar os ingredientes durante 2 a 3 minutos até obter uma massa homogénea.
Deixar descansar cerca de 15 minutos.

Com a ajuda do laminador esticar a massa até obter uma espessura de cerca de 3mm.
Cortar de acordo com o formato e tamanho desejado. Cozer e deixar arrefecer.

Temperatura do forno: +/- 200ºC
Tempo de cozedura: +/- 10 minutos

Base

Bolacha croute triturada	200g
Manteiga derretida	70g
Flocos de Aveia (opcional)	20g

Forrar a base do aro a utilizar (diâmetro 10) com uma espessura de +/- 3mm.
Prensar e colocar no frio.

Mousse de manga ou morango

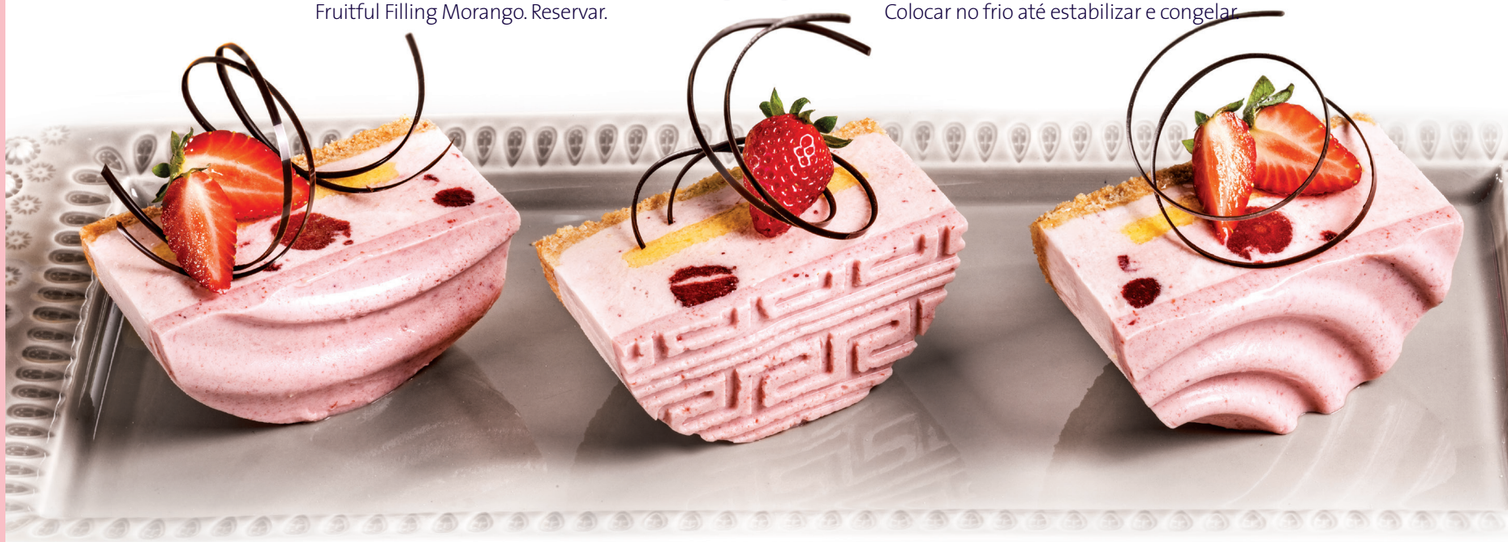
Pritchitts Gold	1 000g
Açúcar	100g
Seezan logurte	750g
Água	1 000g
Fruitful Filling Manga ou **Fruitful Filling Morango**	500g

Bater a Pritchitts Gold com o açúcar até obter a consistência desejada.
Dissolver o Seezan logurte na água, incorporar a nata previamente batida e adicionar o Fruitful Filling Manga ou Fruitful Filling Morango. Reservar.

Gelatinado de maracujá ou morango

Pritchitts Gold	500g
Leite meio gordo	500g
Seezan Neutro	250g
Fruitful Covering Maracujá ou **Fruitful Filling Morango**	230g

Levar a Pritchitts Gold com o leite ao lume até levantar fervura.
Retirar do lume e dissolver o Fruitful Covering Maracujá ou Fruitful Filling Morango, por fim dissolver o Seezan Neutro no preparado anterior e verter sobre um tapete de silicone com o formato pretendido.
Colocar no frio até estabilizar e congelar.



Biscamix

Biscamix ou **Biscamix Chocolate**	1 000g
Ovos	750g
Água	600g

Ver método na página 18.

Montagem

Retirar a base do frio e encher com a mousse até metade da altura do aro, colocar um disco de Biscamix e terminar com a mousse. Colocar no frio a estabilizar e congelar.
Retirar da descongelação, desenformar o semifrio, cortar o gelatinado de acordo com o aro utilizado e sobrepor.
Decorar com filigranas de chocolate e fruta a gosto.

Limão e Nata

Receita

Cake limão

Soft Cake Fantasia Limão	1 000g
Óleo	300g
Água	300g
Leite	300g
Ovos	300g

Mousse de limão

Pritchitts Gold	1 000g
Seezan Limão	100g
Fruitful Filling Limão	100g
Água	200g

Mousse de nata

Pritchitts Gold	1 000g
Seezan Neutro	200g
Água	250g
Leite condensado	100g

Cobertura

Fruitful Filling Limão	q.b.
Decorgel	q.b.

Decoração

Scaldis White	q.b.
Bianca Merengue	q.b.
Corante alimentar	q.b.

Cake limão

Misturar os ingredientes durante cerca de 4 minutos em velocidade moderada. Colocar num tabuleiro 75x45cm.
Cozer e reservar.
Temperatura do forno: +/- 235°C
Tempo de cozedura: +/- 7 minutos

Mousse de limão

Bater a Pritchitts Gold até obter consistência cremosa e reservar.
Dissolver o Seezan Neutro na água, envolver o Fruitful Filling Limão e adicionar à Pritchitts Gold previamente batida.

Mousse de nata

Bater a Pritchitts Gold até obter consistência cremosa e reservar.
Dissolver o Seezan Neutro na água, envolver o leite condensado e adicionar à Pritchitts Gold previamente batida.

*Se necessário ajustar a consistência das mousses, incorporar nata líquida Pritchitts Gold até atingir a consistência desejada.

Cobertura

Misturar o Fruitfull Limão com Decorgel. Reservar.

Montagem

Cortar o cake limão em duas peças iguais do tamanho desejado para fazer fatias ou tranches. Dispor uma camada de mousse limão sobre uma das peças do cake limão, sobrepor a segunda peça do cake limão e dispor uma camada de mousse de nata.
Terminar com uma fina camada da cobertura.
Cortar e decorar a gosto com Filigranas de Chocolate e Bianca Merengue.

Equilibrio Perfecto

Receita

Bolacha

Croute Expresss	1 000g
Água	100g
Ovos	50g

Base

Bolacha croute triturada	200g
Manteiga derretida	70g

Cremoso de framboesa

Pritchitts Gold	500g
Leite meio gordo	500g
Leite condensado	397g
Fruitful Filling Framboesa	350g
Seezan Neutro	200g

Mousse de ananás

Pritchitts Gold	1 000g
Açúcar	100g
Seezan Neutro	200g
Água	250g
Fruitful Filling Ananás triturado	500g

Mousse de iogurte

Pritchitts Gold	1 000g
Açúcar	100g
Água	1 000g
Seezan Iogurte	500g

Decoração

Decorgel Branco	q.b.
Coco Ralado	q.b.

Bolacha

Amassar os ingredientes durante 2 a 3 minutos até obter uma massa homogénea.
Deixar descansar cerca de 15 minutos.
Com a ajuda do laminador esticar a massa até obter uma espessura com cerca de 3mm.
Cortar de acordo com o formato e tamanho desejado. Cozer e deixar arrefecer.

Temperatura do forno: +/- 200ºC
Tempo de cozedura: +/- 10 minutos

Base

Forrar a base do aro a utilizar (diâmetro 18) com uma espessura de +/- 3mm.
Prensar e colocar no frio. Reservar.

Cremoso de framboesa

Levar a Pritchitts Gold e o leite ao lume até levantar fervura, retirar do lume e misturar o leite condensado.
Adicionar o Fruitful Filling Framboesa e por fim dissolver o Seezan Neutro até obter um preparado homogéneo.
Verter o preparado sobre um aro (diâmetro 16) até 1/3 e levar ao frio até estabilizar.

Mousse de ananás

Bater a Pritchitts Gold com o açúcar até obter a consistência desejada.
Dissolver o Seezan Neutro na água e incorporar na nata previamente batida e envolver o Fruitful Filling Ananás.
Retirar o aro do frio com a mousse de framboesa e sobrepor com a mousse de ananás até 2/3 do aro e levar ao frio a estabilizar.

Mousse de iogurte

Bater a Pritchitts Gold com o açúcar até obter a consistência desejada.
Dissolver o Seezan Iogurte na água e incorporar na nata previamente batida e reservar.

Montagem

Retirar o aro do frio com as duas mousses estabilizadas e colocar dentro do aro de 18cm. Desenformar retirando o aro de 16cm. Preencher até ao topo com a mousse de iogurte e congelar.

Decoração

Desenformar e colocar uma fina camada de Decorgel Branco no topo do bolo e ladear com Coco Ralado a gosto.
Decorar com frutas frescas.

Fruit Cracker

Receita

Base

Croute Express	1 000g
Água	100g
Ovos	50g

Amassar os ingredientes durante 2 a 3 minutos até obter uma massa homogénea.
Deixar descansar cerca de 15 minutos.
Esticar no laminador até obter uma espessura com cerca de 3mm e cortar quadrados com o tamanho 10cm.
Temperatura do forno: +/- 200°C
Tempo de cozedura: +/- 10 minutos

Brownie

Bolo Duplo Chocolate	650g
Açúcar mascavado	200g
Ovos	160g
Água	160g

Aparelho 1

Arabesque Dark 60%	200g
Miolo Avelã Tostada	100g

Misturar os ingredientes em velocidade lenta durante cerca de 5 minutos.
Adicionar o Arabesque Dark 60% previamente derretido e o Miolo Avelã Tostada, misturando até obter um preparado homogéneo.

Colocar o batido em tabuleiro Zeelandia previamente forrado com papel vegetal.
Cozer, deixar arrefecer e reservar.

Temperatura do forno: +/- 180°C
Tempo de cozedura: 30 a 35 minutos

Cobertura 1

Fruitful Filling Framboesa ou	q.b.
Fruitful Filling Frutos Silvestres	q.b.

Cobertura 2

Pritchitts Gold batida	500g
Açúcar	100g

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

Montagem

Cortar o Brownie em peças de acordo com o tamanho da Base de Bolacha.
Colocar uma fina camada de Fruitful Filling Framboesa e sobrepor o Brownie. Colocar uma camada de Fruitful Filling Framboesa e terminar com Pritchitts Gold a gosto.

Decoração

Arabesque Dark 60%	q.b.
Scaldis Dark	q.b.

Derreter o Scaldis Dark e sobrepor sobre folha de acetato, cortar de acordo com o tamanho desejado.
Deixar solidificar.
Decorar a gosto com Filigranas de Chocolate e fruta fresca.

Miss Spring

Receita

Base

Soft Cake Red Velvet	1 000g
Ovos	300g
Água	300g
Óleo	300g
Leite meio gordo	300g

Bater os ingredientes em velocidade elevada durante cerca de 10 minutos.
Verter o batido num tabuleiro 45x75cm, cozer e reservar.

Temperatura do forno: +/- 235°C
Tempo de cozedura: 7 a 10 minutos

Ganache de morango

Arabesque White 30%	200g
Pritchitts Gold	550g
Fruitful Filling Morango	150g
Seezan Neutro	150g
Água	40g

Levar a Pritchitts Gold ao lume com o Fruitful Filling Morango até levantar fervura.
Verter o preparado de nata sobre o Arabesque White 30% e homogeneizar com o apoio de uma varinha mágica a velocidade moderada.
Por fim adicionar o Seezan Neutro e a água previamente misturados. Reservar.

Ganache montada chocolate branco

Arabesque White 30%	350g
Pritchitts Gold	200g
Glucose	80g
Pritchitts Gold (fria)	300g

Levar a Pritchitts Gold com a Glucose ao lume até levantar fervura.
Verter o preparado de nata sobre o Arabesque White 30% e homogeneizar com o apoio de uma varinha mágica a velocidade moderada.
Por fim misturar lentamente a Pritchitts Gold (fria). Reservar na refrigeração por 24 horas.

Recheio

Pritchitts Gold	1 000g
Seezan Neutro	200g
Água	250g

Bater a Pritchitts Gold até atingir consistência cremosa. Dissolver o Seezan Neutro na água morna e envolver com a Pritchitts Gold. Reservar.

Montagem

Utilizar um aro 16 redondo, previamente pulverizado com Carlex Spray.
Cortar 2 discos de pasta de Red Velvet e tiras com cerca de 7cm de altura e com o comprimento do aro.
Colocar um disco no fundo do aro e forrar as laterais com as tiras. Dispor uma camada generosa de ganache de morango e levar à congelação por cerca de 20 minutos.
Retirar o bolo da congelação e sobrepor uma camada de ganache de chocolate branco.
Colocar um novo disco de pasta de Red Velvet e espalhar uma camada de recheio. Levar à congelação.

Decoração

Pritchitts Gold	500g
Açúcar	50g
Fruitful Filling Frutos Vermelhos	q.b.
Bianca Merengue	q.b.
Frutas frescas	q.b.

Retirar o bolo da congelação e decorar a gosto com Pritchitts Gold previamente batida com o açúcar, frutas frescas, peças de Merengue e Fruitful Filling Frutos Vermelhos.

Mister Spring

Receita

Base

Pão de Ló Chocolate Sublime	1 000g
Ovos	500g
Água	225g
Óleo	115g

Creme de chocolate

Arabesque Dark 60%	300g
Pritchitts Gold	200g
RAP	100g
Açúcar	100g
Água	300g

Ganache montada chocolate negro

Arabesque Dark 60%	280g
Pritchitts Gold	200g
Glucose	80g
Pritchitts Gold (fria)	450g

Recheio

Pritchitts Gold	1 000g
Seezan Neutro	200g
Água	250g

Decoração

Pritchitts Gold	500g
Açúcar	50g
Fruitful Filling Frutos Vermelhos	q.b.
Bianca Merengue	q.b.
Frutas frescas	q.b.

Base

Bater os ingredientes em velocidade elevada durante cerca de 10 minutos.
Verter 1 100g batido num tabuleiro 60x40cm, cozer e reservar.
Temperatura do forno: +/- 235°C
Tempo de cozedura: 7 a 10 minutos

Creme de chocolate

Levar a Pritchitts Gold ao lume até levantar fervura.
Verter o preparado de nata sobre o Arabesque Dark 60% e homogeneizar com o apoio de uma varinha mágica a velocidade moderada. Reservar.

Bater o RAP, o açúcar e a água em velocidade moderada. Juntar ao preparado do chocolate até obter um creme homogéneo. Reservar.

Ganache montada chocolate negro

Levar a Pritchitts Gold com a Glucose ao lume até levantar fervura.
Verter o preparado de nata sobre o Arabesque Dark 60% e homogeneizar com o apoio de uma varinha mágica a velocidade moderada. Por fim misturar lentamente a Pritchitts Gold (fria).
Reservar na refrigeração por 24 horas.

Recheio

Bater a Pritchitts Gold até atingir consistência cremosa. Dissolver o Seezan Neutro na água morna e envolver com a Pritchitts Gold.
Reservar.

Montagem

Utilizar um aro 16 redondo, previamente pulverizado com Carlex Spray.
Cortar 2 discos de pasta de Pão de Ló Chocolate Sublime e tiras com cerca de 7cm de altura e com o comprimento do aro.
Colocar um disco no fundo do aro e forrar as laterais com as tiras. Dispor uma camada de creme de chocolate e sobrepor o segundo disco da pasta de bolo. Dispor nova camada de ganache de chocolate e levar à congelação durante cerca de 10 minutos.
Retirar o bolo da congelação, colocar o recheio até cerca de 3/4 da altura do bolo e levar novamente à congelação.

Decoração

Retirar o bolo da congelação e decorar a gosto com Pritchitts Gold previamente batida com o açúcar, Fruitful Filling Frutos Vermelhos, frutas frescas, peças de Merengue.

Choco American Cheese Cake

Receita

Recheio

Pritchitts Gold	780g
Açúcar	550g
Queijo creme	480g
Ovos	460g
Arabesque Dark 60%	440g
Farinha	80g

Bolacha de cacau

Croute Expresss	1 000g
Água	100g
Ovos	50g
Cacau em Pó	50g

Base bolacha de cacau

Bolacha cacau triturada	650g
Manteiga com sal	300g

Cobertura

Fruitful Filling Framboesa	q.b.
Cacau em Pó	q.b.

Recheio

Levar a Pritchitts Gold com o açúcar ao lume até levantar fervura. Verter o preparado sobre o Arabesque Dark 60% e misturar com a varinha a velocidade moderada. Por fim, misturar restantes ingredientes de forma faseada. Reservar.

Bolacha de cacau

Misturar os ingredientes até obter um preparado homogéneo. Deixar descansar a massa cerca de 10 minutos.
Com a ajuda do laminador esticar a massa até obter uma espessura de cerca de 3mm, cortar e dispor num tabuleiro. Cozer e reservar.

Temperatura do forno: +/- 210°C
Tempo de cozedura: +/- 10 minutos

Base bolacha de cacau

Triturar a bolacha de cacau e juntar com a manteiga previamente amolecida. Reservar.

Montagem e cozedura

Colocar 200 a 220g da base da bolacha num aro retangular previamente pulverizado com Carlex Spray e prensar ligeiramente. Verter 500 a 600g de recheio. Cozer e deixar arrefecer à temperatura ambiente ou refrigerando.

Temperatura do forno: +/- 180°C
Tempo de cozedura: 25 a 30 minutos

Cobertura

Cobrir o bolo com Fruitful Filling Framboesa ou polvilhar com Cacau em Pó.

Decoração

Decorar o topo a gosto.

Petit Fruit White & Dark

Receita

Base

Pão de Ló Chocolate Sublime	1 000g
Ovos	500g
Água	225g
Óleo	115g
Miolo de Avelã torrada	100g

Ganache de chocolate

Pritchitts Gold	600g
Arabesque Dark 60%	500g

Ganache montada chocolate branco

Ver receita na página 29.

Ganache montada chocolate negro

Ver receita na página 30.

Crocante de amêndoa

Arabesque Milk 34%	700g
Óleo	200g
Miolo Amêndoa Granulada	200g

Decoração

Fruitful Filling Cereja Preta	q.b.
Filigranas de Chocolate	q.b.

Base

Bater os ingredientes a velocidade elevada durante cerca de 10 minutos. Verter o batido num tabuleiro Zeelandia. Cozer e reservar.

Temperatura do forno: +/- 180°C
Tempo de cozedura: 25 a 30 minutos

Ganache de chocolate

Levar a Pritchitts Gold ao lume até levantar fervura. Verter a nata sobre o Arabesque Dark 60% e homogeneizar a velocidade moderada com o apoio da varinha mágica. Reservar.

Ganache montada chocolate branco ou negro

Ver método na página 29 e 31 respetivamente.

Crocante de amêndoa

Derreter o Arabesque Milk 34% entre os 40° a 45°C, adicionar o óleo e o Miolo Amêndoa Granulada previamente torrada. Reservar.

Montagem

Num aro redondo (tipo Bolo de Arroz), previamente pulverizado com Carlex Spray, colocar uma camada de base bolo e verter uma fina camada de ganache de chocolate. Levar à congelação.
Retirar da congelação e mergulhar no crocante de amêndoa.
Deixar solidificar.

Decoração e finalização

Retirar a ganaches montada da refrigeração e bater até atingir a consistência pretendida.
Com apoio de um saco pasteleiro sobrepor no topo das peças a ganache montada de chocolate branco ou negro.
Por fim, decorar o topo a gosto com Fruitful Filling Cereja Preta e Filigranas de Chocolate.