Receituário
Primavera 2023

Prodite Zeelandia

Índice

04 Milho e Girassol Cheese e Oregãos
06 Focaccia com Alecrim
08 Curry com Coco (baguete, pão de hambúrguer e arrufadas)
10 Fofinhos Plus
12 Croissant Alagado com Sementes
13 Croissant Alemão
15 Cocoa Nut
16 Lemon Tasty
18 Alpes Lima & Limão
20 Tiramisu Biscuit
22 Tartelete Choco Nut
24 Fatias de Fruta
26 Tartelete Mousse e Fruta
28 Cherry Poppy Cake
30 Ice-Brownie Maracujá
32 Ice-Brownie Ananás
34 Framboise 2.0 Morany
36 Milky Karamel
38 Pirata
39 Xadrez

Especial e Padaria Viennoiserie

Milho & Girassol
Cheese e Oregãos

Receita

Panovite Milho & Girassol	1 000g
Farinha T65	1 000g
Água	1 000g
Levedura	60g

Aparelho 1

Queijo mozarella (ralado)	300g
Margarina Perla Massas	100g

Cobertura

Queijo mozarella (ralado)	q.b.
Orégãos	q.b.
Flor de sal	q.b.
Azeite (opcional)	q.b.
Sementes Papoila (opcional)	q.b.
Decoração de Milho (opcional)	q.b.

Amassar os ingredientes durante cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e 6 minutos em 2ª velocidade até obter uma massa bem desenvolvida.
Temperatura da massa: 24 a 26ºC
Deixar descansar 10 minutos.

Esticar no laminador até obter uma espessura de +/- 5mm.
Barrar a Margarina Perla Massas previamente amolecida, distribuir o queijo ralado por cima da massa e dar 1 volta simples.
Esticar a massa até obter uma espessura de 3 a 5mm, formar um retângulo +/- 100x30cm.
Cortar peças com 2 a 3cm.
Torcer cada peça e enrolar tipo caracol dispondo em tabuleiro previamente forrado com papel siliconizado.
Antes de entrar ao forno pintar com ovo e polvilhar com queijo mozarella ralado e orégãos.
Se desejar passar por Sementes Papoila e ou Decoração de Milho.
Levedação: +/-30 minutos
Cozer.

Temperatura do forno: +/- 220ºC teto
+/- 200ºC lar
Tempo de cozedura: +/- 30 minutos

Após sair do forno pincelar as peças com azeite e polvilhar com flor de sal a gosto.

Focaccia com Alecrim

Receita

Panovite Rústico 50%	500g
Farinha T65 trigo	500g
Água	850g
Levedura	15g
Alecrim	2g
Azeite	50g

Amassar todos os ingredientes (com exceção do azeite), 8 minutos em 1ª velocidade e 8 minutos em 2ª velocidade.
Colocar a água aos poucos.
Quando faltar 2 minutos para o fim da amassadura colocar o azeite em fio.
Temperatura da massa: 26ºC
Deixar no estancador 90 minutos.
Virar a massa para um tabuleiro liso, previamente untado com Carlex.
Molhar os dedos com azeite para ajudar a espalhar a massa pelo tabuleiro.
Decorar a gosto.
Tempo de levedação: 15 minutos.
Cozer com pouco vapor.

Temperatura do forno: +/- 240°C tecto +/- 240°C lar
Tempo de cozedura: +/-16 minutos

Baguete
Curry com Coco

Receita

Panovite Baguete 50%	500g
Farinha T65 trigo	500g
Água	575g
Lascas de coco	50g
Levedura	30g
Caril	1,5g

Amassar todos os ingredientes cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e 7 minutos em 2ª velocidade.
Temperatura da massa: 26ºC
Deixar repousar a massa 10 minutos.

Cortar e enrolar (peças de 250g).
Deixar descansar 10 minutos.

Formar.
Tender em tabuleiros perfurados canelados
Tempo de levedação: 60 minutos
Cozer com vapor.

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

Para pão de hambúrguer ou arrufadas

Receita

Panovite Formas 50%	500g
Farinha T65 trigo	500g
Água	480g
Gorpan	50g
Lascas de coco	50g
Levedura	30g
Caril	1,5g

Ver método da baguete.

Cortar empelos de 2 000g.
Deixar descansar a massa 10 minutos.
Cortar e enrolar na divisora de 30 unidades.
Tender em tabuleiros lisos previamente untados com Carlex.
Tempo de levedação: 60 minutos
Pintar com ovo.

Para pão de hambúrguer
Temperatura do forno: +/- 230ºC tecto +/- 220ºC lar
Tempo de cozedura: +/- 12 minutos

Para arrufadas
Temperatura do forno: +/- 180ºC tecto +/- 170ºC lar
Tempo de cozedura: +/- 22 minutos

Fofinhos *Plus*

Receita

Aparelho 1

Tipo 2 Brioche Plus	1 000g
Água	400g
Levedura	60g

Aparelho 2

Margarina Perla Bolo Rei	50g

Recheio

Creme Sublime	100g
Açúcar	100g
Água	300g
Canela	q.b.

Decoração

Miolo Amêndoa Palitada	q.b.
Póçucar	q.b.

Amassar todos os ingredientes do aparelho 1, 3 minutos em 1ª velocidade e 8 minutos em 2ª velocidade.
Temperatura da massa: 26ºC
Deixar repousar a massa 10 minutos.
Passar no laminador até obter uma espessura de 4mm.
Colocar a Margarina Perla Bolo Rei em 2/3 da massa e dar 1 volta simples.
Passar no laminador até obter uma espessura de 4mm.
Deixar repousar a massa mais 5 minutos.
Barrar com 250g de creme previamente misturado com a canela.
Fazer um rolo e cortar em formato caracol com peças de +/- 3cm.
Colocar as peças ao alto encostadas umas as outras em tabuleiro previamente untado com desmoldante.
Pintar com ovo e decorar com Miolo Amêndoa Palitada e Póçucar.
Tempo de levedação: 30 minutos

Temperatura do forno: +/- 200ºC tecto +/- 180ºC lar
Tempo de cozedura: +/- 30 minutos

Croissant **Alagado** com **Sementes**

Receita

Aparelho 1

Tipo 2 Brioche Plus	1 000g
Água	400g
Mistura 4 Sementes	100g
Levedura	75g
Açúcar	50g
Sementes Papoila	25g

Aparelho 2

Margarina Perla Bolo Rei	200g

Amassar todos os ingredientes do aparelho 1, 3 minutos em 1ª velocidade e 8 minutos em 2ª velocidade.
Temperatura da massa: 26ºC
Deixar repousar a massa 10 minutos.
Passar no laminador até obter uma espessura de 4mm.
Colocar a Margarina Perla Bolo Rei em 2/3 da massa e dar 1 volta simples.
Passar no laminador até uma obter uma espessura de 4mm.
Deixar repousar a massa mais 10 minutos.
Cortar triângulos de 100g para croissants e formar.
Tempo de levedação: 50 minutos
Pintar com ovo.
Cozer com pouco vapor.

Temperatura do forno: +/- 210ºC tecto +/- 180ºC lar
Tempo de cozedura: +/- 14 minutos
À saída do forno pincelar com a calda desejada.

Croissant **Alemão**

Receita

Aparelho 1

Croissant Mix	800g
Água	460g
Panovite	
Centeio Alemão 50%	200g
Levedura	30g

Aparelho 2

Margarina Perla Folhados	500g

Amassar todos os ingredientes do aparelho 1, 3 minutos em 1ª velocidade e 5 minutos em 2ª velocidade.
Temperatura da massa: 24ºC
Passar no laminador até obter uma espessura de 4mm.
Colocar a Margarina Perla Folhados e dar 1 volta simples e 1 volta em livro.

Passar no laminador até obter uma espessura de 4mm.
Cortar triângulos de 100g para croissants e formar.
Tempo de levedação: 50 minutos
Pintar com ovo e cozer.

Temperatura do forno: +/- 210ºC tecto +/- 210ºC lar
Tempo de cozedura: +/- 15 minutos

Especial **Pastelaria**

Cocoa Nut

Receita
Bolo de chocolate

Soft Cake Chocolate Extra	1 000g
Ovos	350g
Óleo	300g
Água	225g
Gotas de Chocolate	200g

Bater todos os ingredientes em velocidade moderada durante 5 minutos.
Verter 800 a 900g de batido em tabuleiro Zeelandia.
Cozer e reservar.

Temperatura do forno: +/- 235°C
Tempo de cozedura: 7 a 8 minutos

Mousse de coco

Pritchitts Gold	600g
Leite de coco	180g
Açúcar	100g
Seezan Neutro	80g
Coco Ralado	50g
Chocolatier Praliné	q.b.

Levar os ingredientes ao lume até levantar fervura com exceção da Pritchitts Gold.
Deixar arrefecer ligeiramente.
Verter o preparado na nata ligeiramente batida.
Encher moldes semi esferas com a mousse.
Com o apoio de um saco pasteleiro rechear com Chocolatier Praliné.
Congelar.

Decoração

Coco Ralado	q.b.

Montagem

Cortar discos de bolo de chocolate e sobrepor as semi esferas de mousse previamente mergulhadas no Coco Ralado.
Decorar a gosto.

Lemon *Tasty*

Receita

Tartelete

Croute Express	1 000g
Água	100g
Ovos	50g

Misturar todos os ingredientes até obter um preparado homogéneo.
Deixar a massa descansar cerca de 10 minutos.
Com a ajuda do laminador esticar a massa até obter uma espessura de +/- 3mm e cortar discos com tamanho desejado.
Cozer e reservar.

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

Bolo de limão

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

Bolo de chocolate

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

Bater os ingredientes de cada bolo em velocidade moderada durante 5 minutos.
Verter cerca de 600g de cada batido num tabuleiro Zeelandia.
Cozer e reservar.

Temperatura do forno: +/- 235°C
Tempo de cozedura: 7 a 8 minutos

Ganache de chocolate negro

Pritchitts Gold	450g
Arabesque Dark 60%	400g
Glucose	100g

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

Gelatina de limão

Fruitful Filling Limão	300g
Água	225g
Seezan Neutro	100g

Levar a água com o Seezan ao lume até levantar fervura.
De seguida juntar o Fruitful Filling Limão e voltar a levantar fervura.
Verter num molde e reservar a restante gelatina.

Mousse de limão

Pritchitts Gold	900g
Água	450g
Rap	150g
Açúcar	150g
Fruitful Filling Limão	80g

Bater a Pritchitts Gold até atingir pouca consistência. De seguida bater a água com o Rap e o açúcar a velocidade moderada cerca de 5 minutos. Incorporar o Fruitful Filling Limão. Por fim, envolver a Pritchitts Gold. Reservar.

Merengue

Bianca Merengue	200g
Póçucar	200g
Água	200g

Bater o Bianca Merengue com a água e o Póçucar até atingir a consistência desejada. Reservar.

Montagem

Barrar uma camada ganache de chocolate num disco de bolo de limão e bolo de chocolate. Num aro de bolo de arroz colocar os discos e sobrepor com um disco de gelatina de limão. Por fim, perfazer o aro com a mousse de limão. Reservar na congelação.

Decoração

Raspas de limão	q.b.
Gelatina de limão	q.b.

Decorar a gosto com gelatina de limão, merengue e raspas de limão.

Alpes Lima & Limão

Receita

Base

Bianca Merengue	200g
Água	200g
Açúcar em pó	200g

Misturar previamente o açúcar e o Bianca Merengue e de seguida juntar a água a ferver e bater até obter a consistência pretendida.
Com ajuda de uma saco de pasteleiro com boquilha lisa, tender pequenas porções de merengue no formato de um "N" (3+2+3), num tabuleiro forrado com papel siliconizado ou tapete siliconizado e cozer.

Tempo de cozedura: +/-120 minutos
Temperatura do forno: +/- 120°C

Mousse lima & limão

Pritchitts Gold	500g
Água	100g
Seezan Limão	75g
Leite condensado	50g
Sumo de lima	20g
Raspa de lima	5g

Bater a Pritchitts Gold com o leite condensado até obter consistência cremosa e reservar.
Dissolver o Seezan Limão na água com o sumo e a raspa de lima, e adicionar à Pritchitts Gold previamente batida.

Cobertura

Chocolatier Delicecover White	q.b.
Corante lipossolúvel	q.b.

Aquecer o Chocolatier Delicecover White a uma temperatura de 45/50°C, mexendo continuamente.
Adicionar o corante lipossolúvel até obter uma cor homogénea.

Decoração

Gomos de lima	q.b.
Raspas de lima	q.b.

Montagem

Mergulhar a base do merengue no Chocolatier Delicecover White colorido a 36°C e deixar secar.
Com um saco de pasteleiro e uma boquilha frisada dispor a mousse a gosto sobre o merengue colorido.
Refrescar com raspa e gomos de lima.

Tiramisu *Biscuit*

Receita

Base

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

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

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

Bolacha (croute) triturada	300g
Manteiga (derretida)	125g

Triturar as bolachas adicionar a manteiga e forrar a base do aro
a utilizar (diâmetro 6,5cm) com uma espessura de +/- 3mm.
Prensar e colocar no frio.
Reservar.

Mousse tiramisu

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

Bater a Pritchitts Gold até obter a consistência desejada.
Dissolver o Seezan Tiramisu na água, adicionar o leite
condensado e incorporar as natas previamente batidas.
Reservar.

Ganache de café

Pritchitts Gold	500g
Arabesque Milk 34%	400g
Glucose	50g
Real Pasta Café	25g

Levar a Pritchitts Gold e a Glucose ao lume até levantar
fervura.
Verter sobre o Arabesque Milk, misturar até obter um
preparado homogéneo, por fim incorporar a Real Pasta Café.
Levar ao frio a estabilizar.
Reservar.

Montagem

Com a ajuda de um saco pasteleiro colocar uma camada
de mousse de tiramisu sobre a base de bolacha.
Colocar uma fina camada de ganache de café.
Terminar com a mousse de tiramisu.
Levar ao congelador.

Decoração

Decorgel	q.b.
Ganache de café	q.b.
Miolo Avelã Tostada	q.b.
Noz Pecan	q.b.

Barrar uma fina camada de Decorgel e de seguida aplicar
uma camada fina de ganache de café a gosto.
Decorar com frutos secos.

Tartelete
Choco Nut

Receita

Base - Tartelete

Croute Express	1 000g
Água	100g
Ovos	50g
Arabesque Milk 34%	q.b.

Misturar todos os ingredientes até obter um preparado homogéneo. Deixar a massa descansar cerca 10 minutos. Com a ajuda do laminador esticar a massa até obter uma espessura de +/- 3mm e forrar a forma de tartelete pretendida. Cozer e reservar.
Temperatura do forno: +/- 210ºC
Tempo de cozedura: +/- 10 min.

Bolo de chocolate

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

Bater todos os ingredientes a velocidade elevada durante cerca 10 minutos. Verter cerca de 1 000g de batido num tabuleiro 60x40cm, cozer e reservar.

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

Avelã caramelizada

Miolo de Avelã tostada (triturada)	150g
Açucar	100g
Água	50g

Levar todos os ingredientes ao lume até caramelizar ligeiramente e reservar.

Mousse de baunilha

Pritchitts Gold	800g
Água	450g
Creme Sublime	150g
Açúcar	150g

Bater a Pritchitts Gold até atingir a consistência cremosa. De seguida bater a água com o Creme Sublime previamente misturado com o açúcar a velocidade elevada cerca de 5 minutos.
Por fim envolver a Pritchitts Gold com o Creme Sublime até atingir a textura de mousse. Reservar.

Cobertura de nata

Pritchitts Gold	500g
Açúcar	50g

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

Montagem

Impermeabilizar as bases das tarteletes previamente arrefecidas, com o Arabesque Milk. Colocar um disco de bolo de chocolate e ladear com avelã caramelizada. Perfazer a tartelete com a mousse de baunilha. Reservar no frio.

Decoração

Avelã caramelizada	q.b.
Chocolatier Nocciola	q.b.

Decorar a gosto com cobertura de nata, Chocolatier Nocciola e avelã caramelizada.

Fatias de Fruta

Receita

Base

Biscamix	1 000g
Ovos	750g
Água	600g

Bater todos os ingredientes durante 10 minutos.
Colocar 1 200g em tabuleiro 45x75cm previamente forrado com papel vegetal.
Cozer e reservar.

Temperatura do forno: +/- 235°C
Tempo de cozedura: 6 a 7 minutos

Bolacha base

Croute Express	1000g
Água	100g
Ovos	50g

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

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

Ganache de morango

Pritchitts Gold	500g
Arabesque White 30%	250g
Fruitful Filling Morango	200g
Glucose	50g

Levar a Pritchitts Gold e a Glucose ao lume até levantar fervura.
Verter sobre o Arabesque White e misturar.
Incorporar o Fruitful Filling Morango e passar a varinha mágica até obter um preparado homogéneo.
Reservar.

Mousse de morango

Pritchitts Gold	1000g
Fruitful Filling Morango	400g
Água	250g
Seezan Neutro	200g
Leite condensado	100g

Bater a Pritchitts Gold até à consistência desejada.
Dissolver o Seezan na água e adicionar o leite condensado.
Incorporar as natas no preparado anterior, por fim adicionar o Fruitful Filling Morango até obter um preparado homogéneo.

Decoração

Morangos	q.b.
Decorgel	q.b.
Fruitful Filling Morango	q.b.
Filigranas de chocolate	q.b.

Montagem

Barrar uma fina camada de ganache de morango na pasta de Biscamix.
Rechear com a mousse de morango.
Enrolar a pasta no sentido do comprimento.
Levar ao frio a estabilizar.
Congelar.
Retirar do congelador e cortar peças com o tamanho desejado, barrar uma camada fina de Decorgel, colocar sobre a base de bolacha e decorar a gosto.

Tartelete **Mousse** e **Fruta**

Receita

Base

Croute Express	1 000g
Água	100g
Ovos	50g
Cacau em Pó	50g
Arabesque Milk 34%	q.b.
Fruitful Filling Morango	q.b.

Amassar todos os ingredientes durante 2 a 3 minutos até obter uma massa homogénea.
Deixar descansar 15 minutos.
Com a ajuda do laminador esticar a massa até obter uma espessura de +/- 3mm.
Forrar as tarteletes do tamanho desejado.
Cozer e reservar.

Temperatura do forno: 200 a 210°C
Tempo de cozedura: +/- 10 minutos

Bolo de chocolate

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

Bater todos os ingredientes durante 10 minutos.
Verter 1 200g de batido sobre tabuleiro previamente forrado com papel vegetal.
Cozer e reservar.
Temperatura do forno: +/- 235°C
Tempo de cozedura: +/- 7 minutos

Ganache de morango

Pritchitts Gold	500g
Arabesque White 30%	350g
Fruitful Filling Morango	200g
Glucose	50g

Levar a Pritchitts Gold e a Glucose ao lume até levantar fervura.
Verter sobre o Arabesque White e misturar.
Incorporar o Fruitful Filling Morango e passar a varinha mágica até obter um preparado homogéneo.

Mousse de nata

Pritchitts Gold	500g
Queijo Philadelphia	100g
Leite condensado	100g

Bater previamente o Queijo Philadelphia. Adicionar o leite condensado e as natas e bater até à consistência desejada.
Reservar.

Gelatina de morango

Fruitful Filling Morango	300g
Água	225g
Seezan Neutro	125g

Levar a água e o Seezan ao lume até levantar fervura, adicionar o Fruitful Filling Morango e deixar levantar fervura.
Verter o preparado sobre forma de silicone com formato semi esfera.
Levar ao frio a estabilizar.
Congelar.

Decoração

Morango desidratado	q.b.
Frutos vermelhos	q.b.

Montagem

Impermeabilizar as tarteletes com Arabesque Milk previamente derretido, deixar solidificar.
Barrar uma fina camada de Fruitful Filling Morango previamente triturado.
Sobrepor um disco de bolo de chocolate. Encher com a ganache de morango até ao topo da tartelete.
Levar ao frio a estabilizar.
Retirar as tarteletes do frio e sobrepor uma semi esfera de gelatina de morango previamente estabilizada.
Decorar com a mousse de nata a gosto.

Cherry Poppy Cake

Receita

Base - Tartelete

Croute Express	1 000g
Água	100g
Ovosv	50g
Arabesque Milk 34%	q.b.

Misturar todos os ingredientes até obter um preparado homogéneo.
Deixar a massa descansar cerca 10 minutos.
Com a ajuda do laminador esticar a massa até obter uma espessura de +/- 3mm e forrar a forma de tartelete pretendida.
Cozer e reservar.

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

Ganache de chocolate negro

Arabesque Dark 60%	450g
Pritchitts Gold	400g
Glucose	100g
Fruitful Filling Cereja Preta	q.b.

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.
Reservar.

Mousse de baunilha

Ver receita e método na página 22.

Gelatina de cereja

Fruitful Filling Cereja Preta	300g
Água	225g
Seezan Neutro	100g

Levar o Seezan ao lume com a água até levantar fervura. De seguida juntar o Fruitful Filling Cereja Preta previamente triturado e voltar a levantar fervura.
Verter em moldes. Reservar no congelador.

Cobertura de nata

Ver receita e método na página 22.

Montagem

Impermeabilizar as bases das tarteletes previamente arrefecidas com Arabesque Milk. Rechear com a ganache de chocolate negro. De seguida, colocar uma ligeira camada de Fruitful Filling Cereja Preta previamente triturado e uma camada de mouse de baunilha.
Finalizar com nata e gelatina de cereja.

Decoração

Fruitful Filling Cereja Preta	q.b.
Fruta fresca	q.b.

Decorar a gosto com Fruitful Filling Cereja Preta e fruta fresca.

Ice Brownie maracujá

Receita

Base de bolacha

Croute Express	1 000g
Água	100g
Ovos	50g

Misturar todos os ingredientes em velocidade lenta até obter uma massa homogénea.
Deixar descansar 10 minutos.
Com a ajuda do laminador esticar a massa com uma espessura de +/- 3mm, picar a massa e cortar bolachas com o tamanho desejado.
Cozer e reservar.

Temperatura do forno: +/- 210°C
Tempo de cozedura: 8 a 10 minutos

Bolacha (Croute) triturada	300g
Manteiga (derretida)	125g

Triturar as bolachas adicionar a manteiga e forrar a base do aro a utilizar (diâmetro 18cm) com uma espessura de +/- 3mm.
Prensar e colocar no frio.
Reservar.

Bolo brownie

Bolo Duplo Chocolate	650g
Açúcar amarelo	200g
Ovos	160g
Água	160g
Arabesque Milk 34%	200g
Flocos de Aveia	100g

Bater todos os ingredientes até obter um preparado homogéneo, adicionar o Arabesque Milk previamente derretido, por fim incorporar os Flocos de Aveia.
Colocar cerca de 200g de batido num aro com diâmetro 14cm previamente pulverizado com Carlex Spray.
Cozer e reservar.

Temperatura do forno: +/- 180°C
Tempo de cozedura: +/- 15 minutos

Gelatinado de maracujá

Fruitful Covering Maracujá	300g
Água	225g
Seezan Neutro	100g

Levar a água e o Seezan ao lume até levantar fervura, adicionar o Fruitful Covering Maracujá e deixar levantar fervura.
Verter o preparado sobre o brownie previamente arrefecido.
Levar ao frio a estabilizar.

Mousse de nata

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

Bater a Pritchitts Gold até obter a consistência desejada.
Dissolver o Seezan na água, adicionar o leite condensado e incorporar as natas previamente batidas.
Reservar.

Montagem

Colocar o brownie e o gelatinado previamente estabilizado dentro de um aro diâmetro 18 previamente forrado com base de bolacha e encher com a mousse de nata.
Levar ao frio a estabilizar.
Congelar.

Decoração

Fruitful Covering Maracujá	q.b.
Filigranas de Chocolate	q.b.

Desenformar o semifrio e barrar uma fina camada de Fruitful Covering Maracujá.
Decorar a gosto com filigranas de chocolate e fruta fresca.

Ice Brownie **ananás**

Receita

Base de bolacha

Ver receita e método na página 30.

Bolo brownie

Ver receita e método na página 30.

Gelatinado de ananás

Fruitful Filling Ananás	300g
Água	225g
Seezan Neutro	125g

Levar a água e o Seezan ao lume até levantar fervura, adicionar o Fruitful Filling Ananás e deixar levantar fervura.
Verter o preparado sobre o brownie previamente arrefecido.
Levar ao frio a estabilizar.

Mousse de nata

Pritchitts Gold	1 000g
Água	250g
Seezan Neutro	200g
Leite condensado	100g
Coco Ralado	50g

Bater a Pritchitts Gold até obter a consistência desejada.
Dissolver o Seezan na água, adicionar o leite condensado, incorporar as natas previamente batidas e por fim envolver o Coco Ralado.
Reservar.

Montagem

Colocar o brownie e o gelatinado previamente estabilizado dentro de um aro com diâmetro 18 previamente forrado com base de bolacha, encher com a mousse de nata.
Levar ao frio a estabilizar.
Congelar.

Decoração

Ananás desidratado	q.b
Filigranas de Chocolate	q.b
Decorgel	q.b
Coco Ralado	q.b

Desenformar o semifrio e barrar uma fina camada de Decorgel.
Decorar com Coco Ralado a gosto, ananás desidratado e filigranas de chocolate.

Receita

Base

Soft Cake	1 000g
Ovos	300g
Óleo	300g
Água	200g
Fruitful Filling Framboesa	200g
Fruitful Filling Morango	200g

Bater todos os ingredientes com varas em velocidade lenta durante 6 minutos.
Verter cerca de 300g de batido em forma 16.
Injetar com um saco pasteleiro cerca de 100g de Fruitful Filling Framboesa e Fruitful Filling Morango previamente misturados.
Cozer e deixar arrefecer.

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

Ganache chocolate branco, framboesa e morango

Pritchitts Gold	550g
Arabesque White 30%	200g
Seezan Neutro	150g
Fruitful Filling Morango	100g
Fruitful Filling Framboesa	100g
Água	40g

Levar a Pritchitts Gold ao lume com o Fruitful Filling Morango e o Fruitful Filling Framboesa.
Verter o preparado de nata sobre o Arabesque White e homogeneizar com o apoio de uma varinha mágica.
Por fim, adicionar o Seezan e a água previamente misturados.
Homogeneizar novamente com o apoio da varinha e reservar.

Mousse morango e framboesa

Pritchitts Gold	1 000g
Seezan Morango	250g
Água	250g
Fruitful Filling Framboesa	250g

Misturar o Seezan Morango com a água e o Fruitful Filling Framboesa. Envolver a Pritchitts Gold previamente batida no preparado. Reservar.

Chantilly

Pritchitts Gold	1 000g
Açúcar	100g

Bater a Pritchitts Gold com o açúcar até atingir a consistência de chantilly.
Num aro 14, colocar um pouco de chantilly para formar um pequeno disco e congelar.

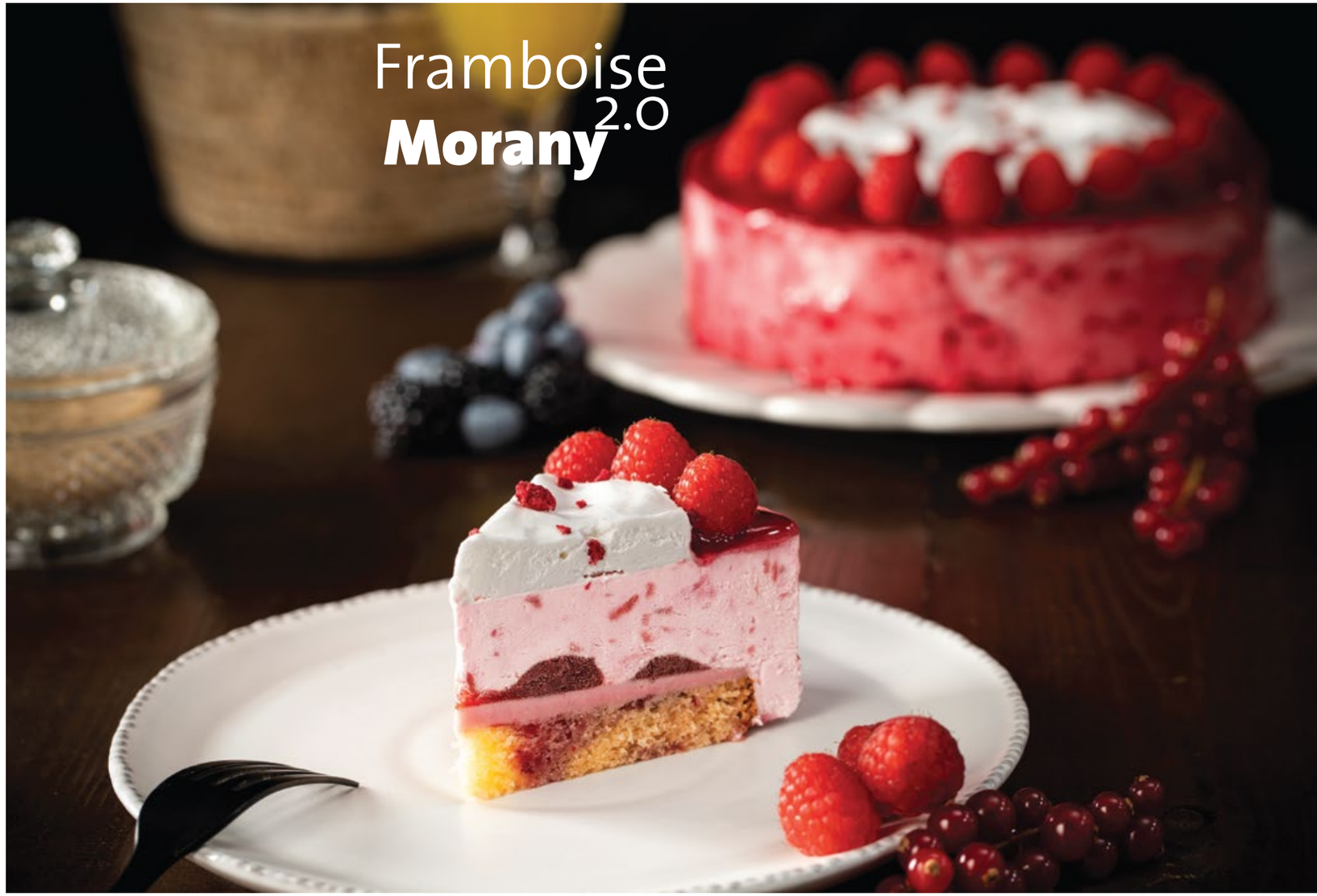
Montagem

Num aro 16, colocar a base de bolo e adicionar a ganache. De seguida, após a ganache estabilizar ligeiramente adicionar o Fruitful Filling Morango.
Levar à congelação.
Num aro 18, colocar a montagem anterior e perfazer o aro com a mousse morango e framboesa.

Decoração

Decorgel	q.b.
Fruitful Filling Framboesa	q.b.

Retirar o semifrio do congelador colocar o disco de chantilly e cobrir com Decorgel e Fruitful Filling Framboesa.



Milky **Karamel**

Receita

Bolo de chocolate

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

Bater todos os ingredientes em velocidade moderada durante 5 minutos.
Verter 600g de batido num tabuleiro Zeelandia.
Cozer e reservar.

Temperatura do forno: +/- 235°C
Tempo de cozedura: 7 a 8 minutos

Bolo de caramelo

Sublime de Caramelo	1 000g
Ovos	800g
Água	200g

Bater todos os ingredientes em velocidade elevada durante 9 minutos.
Verter 400g de batido num tabuleiro Zeelandia.
Cozer e reservar.

Temperatura do forno: +/- 235°C
Tempo de cozedura: 7 a 8 minutos

Bolacha de Cacau

Ver receita e método na página 20.
Cortar em retângulo.
Cozer e reservar.

Ganache de chocolate de leite

Arabesque Milk 34%	600g
Pritchitts Gold	400g
Glucose	100g

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

Creme de caramelo

Água	300g
RAP	100g
Açúcar	100g
Delidoce	350g

Bater a água com o RAP previamente misturado com o açúcar a velocidade elevada cerca de 5 minutos.
Por fim incorporar/ envolver o Delidoce até atingir a consistência desejada. Reservar.

Mousse de caramelo

Pritchitts Gold	500g
Delidoce	200g

Bater a Pritchitts Gold com o Delidoce a velocidade moderada até atingir a consistência desejada.
Reservar.

Decoração de caramelo

Delidoce	400g
Decorgel	100g

Misturar o Delidoce com o Decorgel e levar a aquecer ligeiramente.
Reservar.

Montagem

Num aro retangular colocar uma pasta de bolo de chocolate.
Sobrepor camada de ganache de chocolate de leite e recheio de creme de caramelo. Sobrepor camada de bolo de caramelo e rechear com ganache de chocolate de leite.
Repetir processo e terminar na camada de bolo de caramelo
Levar à congelação.

Decoração

Retirar o bolo da congelação e cortar no formato pretendido.
Sobrepor bolacha de cacau.
Decorar a gosto com mousse de caramelo e creme de caramelo.

Pirata

Receita

Bolo de chocolate

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

Recheio crocante

Chocolatier Praliné	200g

Recheio de morango

Pritchitts Gold	100g

Fruitful Filling Morango	q.b.
Scaldis Dark	q.b.

Cobertura

Chocolatier Delicecover Dark	q.b.

Bolo de chocolate

Misturar os ingredientes em velocidade lenta durante cerca de 5 minutos.
Colocar num tabuleiro 75x45 previamente forrado com papel siliconizado e cozer.

Temperatura do forno: +/- 235°C
tecto +/- 200°C lar
Tempo de cozedura: +/- 8 minutos

Recheio de morango

Bater a Pritchitts Gold até obter consistênica cremosa e reservar.

Montagem

Cortar o bolo de chocolate em 3 pastas iguais. Rechear a 1ª pasta com o Chocolatier Praliné e sobrepor nova pasta. Rechear com a Pritchitts Gold batida e sobrepor uma camada homogénea de Fruitful Filling Morango. Riscar com Scaldis Dark previamente derretido.
Colocar a última pasta de bolo de chocolate e finalizar com uma camada de Chocolatier Delicecover Dark previamente aquecido.
Decorar a gosto.

Xadrez

Receita

Pasta red velvet

Soft Cake Red Velvet	1 000g
Ovos	400g
Óleo	300g
Água	225g

Pasta de iogurte

Soft Cake Iogurte	1 000g
Ovos	350g
Óleo	300g
Água	225g

Misturar os ingredientes de cada bolo e bater com raquete durante 5 minutos em velocidade lenta até obter um preparado homogéneo.
Colocar cerca de 800g de cada batido em 2 tabuleiros Zeelandia.
Cozer e reservar.

Temperatura do forno: +/- 210°C
Tempo de cozedura: +/- 15 minutos

Recheio

Cremito Branco	q.b.

Decoração

Chocolatier Delicecover White	q.b.

Montagem

Barrar uma camada de Cremito Branco numa pasta red velvet, sobrepor uma pasta de iogurte e barrar nova camada de Cremito Branco.
Repetir o processo anterior até obter uma altura de 4 pastas.
Cortar em tiras e virá-las de modo a alternar os sabores recheando com Cremito Branco entre as camadas.
Decorar com Chocolatier Delicecover White previamente aquecido.

Lista de produtos

keep**exploring.**

Padaria

Mixes para Panificação
Panovite Centeio Alemão 50%
Panovite Formas 50%
Panovite Baguete 50%
Panovite Rústico 50%
Panovite Milho & Girassol

Complementos para panificação
Gorpan

Sementes e Decoração
Sementes Papoila
Flocos de Aveia
Mistura 4 Sementes
Decoração Milho

Pastelaria

Produtos Compostos
Tipo 2 Brioche Plus

Massas Lêvedas
Croissant Mix

Cremes Pasteleiro
Rap
Creme Sublime

Cremes Tipo Chantilly
Pritchitts Gold

Batidos sem Gordura
Biscamix
Pão de Ló Chocolate Sublime
Sublime de Caramelo

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

Mixes para Pastelaria
Croute Express
Bianca Merengue

Brilhos e Geleias
Decorgel

Chocolates e Sucedâneos
Arabesque Dark 70%
Arabesque Dark 60%
Arabesque Milk 34%
Arabesque White 30%
Chocolatier Nocciola
Chocolatier Delicecover Dark
Chocolatier Delicecover White
Chocolatier Praliné
Cremito Branco
Gotas de Chocolate
Cacau em Pó

Recheios e Coberturas
Delidoce
Fruitful Filling Ananás
Fruitful Filling Framboesa
Fruitful Filling Limão
Fruitful Filling Morango
Fruitful Filling Cereja Preta
Fruitful Covering Maracujá
Póçucar

Semi Frios
Seezan Neutro
Seezan Tiramisu
Seezan Limão

Margarinas
Margarina Perla Bolo Rei
Margarina Perla Folhados
Margarina Perla Massas

Desmoldantes
Carlex 1000
Carlex Spray

Frutas Secas
Miolo Avelã
Miolo Amêndoa Palitada

Diversos de Pastelaria
Glucose
Coco Ralado

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

@proditezeelandiaportugal

maio 2023