Soft Cake
Fantasia Coco

Prodite Zeelandia

Os produtos com Coco estão a ganhar popularidade no mercado.

Fresco e agradável, o coco tem uma excelente textura e permite diferentes aplicações e combinações de sabores.

A Prodite Zeelandia apresenta o novo Soft Cake

Fantasia Coco

Um produto completo para o fabrico de pastas, bolos diversos e queques com coco.

Com Soft Cake Fantasia Coco, poderá elaborar diferentes especialidades de pastelaria com garantia de:

- Excelente Humidade
- Sabor Fresco a Coco
- Boa Estrutura
- Conservação
- Ótimo Volume
- Diversidade de aplicações

Soft Cake

Fantasia Coco

Receita
Base

Soft Cake Fantasia Coco	1 000g
Ovos	300g
Óleo	300g
Água	225g

Misturar todos os ingredientes e bater com raquete durante cerca de 5 minutos em velocidade moderada até obter um preparado homogéneo. Cozer.

Tempo de cozedura: 30 a 35 minutos
Temperatura do forno: 170 a 180ºC

Adequar o tempo de cozedura ao tipo de aplicação.

Tabuleiro Zeelandia: 1 800g de batido
Tempo de cozedura: +/- 35 minutos
Temperatura do forno: +/- 180ºC

Bolo da Avó: 500g de batido
Tempo de cozedura: +/- 30 minutos
Temperatura do forno: +/- 180ºC

Muffins: 60 a 65g de batido
Tempo de cozedura: 25 a 30 minutos
Temperatura do forno: +/- 180ºC

Bolo Fantasia **Rafael**

Receita

Base
Ver receita na página 3.

Recheio Creme Sublime

Creme Sublime	125g
Açúcar	125g
Água	375g

Recheio de chocolate

Chocolatier Nocciola White	q.b.

Ganache montada de chocolate branco

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

Método de Aplicação

Base
Ver método na página 3.

Verter cerca de 500g de batido em formas de entremeio 16 previamente pulverizadas com Carlex Spray.

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

Recheio Creme Sublime
Juntar previamente o açúcar com o Creme Sublime e adicionar a água.
Bater durante 5 minutos em velocidade média.

Ganache montada de chocolate branco
Levar a Pritchitts Gold com a Glucose ao lume até levantar fervura.
Verter sobre o Arabesque White, misturar até obter um preparado homogéneo e incorporar a Pritchitts Gold fria.
Reservar no frio.
Antes de utilizar bater até obter a consistência desejada.

Montagem

Utilizar 4 bases de bolo com diâmetro 16 com a espessura desejada.
Rechear a primeira base com Creme Sublime previamente batido, sobrepor o Soft Cake Fantasia Coco, de seguida barrar uma fina camada de Chocolatier Nocciolla White, sobrepor o bolo.
Barrar uma camada de ganache montada chocolate branco e terminar sobrepondo a última base de bolo.
Decorar todo o bolo com a ganache montada de chocolate branco a gosto.

SUGESTÃO DE DECORAÇÃO

Bolinhas Rafael

Chocolatier Nocciola White	300g
Scaldis White	150g
Coco Ralado	q.b.

Levar o Scaldis White a derreter e adicionar ao Chocolatier Nocciolla White até obter um preparado homogéneo.
Deixar estabilizar.
Com a ajuda de uma colher de gelado formar pequenas bolas e passar por Coco Ralado.

Bolo Fantasia
Coco e Manga

Receita

Base
Ver receita na página 3.

Gelatinado de manga

Frutiful Filling Manga	300g
Seezan Neutro	125g
Água	225g

Recheio Creme Sublime
Ver receita na página 4.

Ganache de manga

Pritchitts Gold	400g
Arabesque White	250g
Glucose	50g
Frutiful Filling Manga	260g

Decoração

Fruitful Filling Manga	q.b.

Método de Aplicação

Base
Ver método na página 3.

Verter cerca de 500g de batido em formas de entremeio 16 previamente pulverizadas com Carlex Spray.

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

Gelatinado de manga
Levar a água e o Seezan ao lume até levantar fervura, adicionar o Fruitful Filling Manga e deixar levantar fervura. Colocar dentro do aro com o tamanho desejado. Deixar estabilizar.

Recheio Creme Sublime
Ver método na página 4.

Ganache de manga
Levar a Pritchitts Gold com a Glucose ao lume até levantar fervura. De seguida, verter sobre o Arabesque White.
Deixar arrefecer.
Incorporar o Fruitful Filling Manga previamente triturado e envolver no preparado anterior.
Reservar no frio.
Antes de utilizar bater até obter a consistência desejada.

Montagem
Utilizar 4 bases de bolo com a espessura desejada. Rechear a primeira base com Creme Sublime e um disco de gelatinado de manga, sobrepor o Soft Cake Fantasia Coco, barrar uma fina camada de Creme Sublime e sobrepor o bolo. Barrar uma camada de ganache de manga e terminar sobrepondo a última base de bolo.
Decorar o bolo a gosto com Fruitful Filling Manga e ganache de manga.

Bolo Fantasia
Coco e Framboesa

Receita

Base
Ver receita na página 3.

Recheio Creme Sublime
Ver receita na página 4.

Ganache montada de chocolate branco
Ver receita na página 4.

Recheio
Fruitful Filling Framboesa q.b.

Decoração
Coco Ralado q.b.

Método de Aplicação

Base
Ver método na página 3.

Verter cerca de 500g de batido em formas de entremeio 16 previamente pulverizadas com Carlex Spray.

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

Recheio Creme Sublime
Ver método na página 4.

Ganache montada de chocolate branco
Ver método na página 4.

Montagem

Utilizar 4 bases de bolo com a espessura desejada. Rechear a primeira base com a ganache montada de chocolate branco, sobrepor o Soft Cake Fantasia Coco, barrar uma fina camada de Fruitful Filling Framboesa e sobrepor o bolo. Barrar uma camada de Creme Sublime e terminar sobrepondo a última base de bolo. Decorar a gosto todo o bolo com a ganache montada de chocolate branco e Coco Ralado.

Torta
Coco com Limão

Receita

Base

Soft Cake Fantasia Coco	1 000g
Ovos	500g
Água	500g
Óleo	300g
Açúcar	200g

Creme de limão

Creme Sublime	125g
Açúcar	125g
Água	375g
Fruitful Filling Limão	100g

Decoração

Decorgel	q.b.
Coco Ralado	q.b.

Método de Aplicação

Base

Misturar todos os ingredientes e bater com raquete durante cerca de 5 minutos em velocidade moderada até obter um preparado homogéneo.

Verter cerca de 1 500g de batido em tabuleiro 45x75 previamente forrado com papel vegetal.

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

Creme de limão

Juntar previamente o açúcar com o Creme Sublime e adicionar a água. Bater durante 5 minutos em velocidade média.
Adicionar o Fruitful Filling Limão e misturar até obter um preparado homogéneo.

Montagem

Rechear a torta com uma camada generosa de creme e enrolar. Decorar a gosto com Decorgel e Coco Ralado.

Mimos
Coco

Receita

Base
Ver receita e método na página 10.

Verter o preparado em formas de queijadas previamente pulverizadas com Carlex Spray e cozer em banho-maria.

Tempo de cozedura: +/- 25 minutos
Temperatura do forno: +/- 220°C

Decoração

Decorgel	q.b.
Coco Ralado	q.b.

Decorar a gosto com Decorgel e Coco Ralado.

Tarte
Piña Colada

Receita

Base
Ver receita e método na página 3.

Recheio
Fruitful Filling Ananás	75g

Verter cerca de 300g de batido numa tarteira com 18cm e sobrepor o Fruitful Filling Ananás.

Crumble
Açúcar	300g
Farinha	300g
Margarina Perla Massas	200g

Amassar os ingredientes durante 2 minutos em velocidade lenta. Colocar cerca de 100g de crumble sobre o Fruitful Filing Ananás e cozer.

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

Pastelaria

Batidos com Gordura
Soft Cake Fantasia Coco

Cremes Pasteleiro
Creme Sublime

Cremes Tipo Chantilly
Pritchitts Gold

Brilhos e Geleias
Decorgel

Chocolates e Sucedâneos
Arabesque White 30%
Chocolatier Nocciola White
Scaldis White

Recheios e Coberturas
Fruitful Filling Ananás
Fruitful Filling Framboesa
Fruitful Filling Limão
Fruitful Filling Manga

Semi Frios
Seezan Neutro

Margarinas
Margarina Perla Massas

Desmoldantes
Carlex 1000
Carlex Spray

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

keep**exploring.**

@proditezeelandiaportugal

junho 2023