Em Foco.

it's xmas.
let's explore
something
new...

keep**exploring.**

Prodite Zeelandia

Evoluir de forma sustentável

PESSOAS E PLANETA

Incorporar sustentabilidade em tudo o que fazemos e promover uma cultura empresarial que leve a um comportamento e pensamentos sustentáveis são os compromissos do grupo Zeelandia para as próximas gerações.

Acreditamos que para sermos realmente bem-sucedidos precisamos criar valor com as partes interessadas e ter um impacto positivo de longo prazo na sociedade e no meio ambiente.

As nossas prioridades de responsabilidade social cobrem uma vasta gama de dimensões ambientais e sociais agrupadas em dois pilares principais:

Melhor para as pessoas - colaboradores, clientes, consumidores, fornecedores e comunidade.

Melhor para o planeta - energia limpa e desperdício zero.

É isso que nos move todos os dias, é este o nosso compromisso.

Neste sentido, o Grupo Zeelandia acaba de publicar em www.zeelandia.com o seu relatório de responsabilidade social onde a Prodite Zeelandia se integra, revê e atua.

Aproveitamos esta edição Em Foco para partilhar algumas iniciativas e resultados locais para um planeta melhor e pessoas mais felizes.

A pensar no período que se aproxima em que tudo se reveste de um forte significado emocional, preparámos um conjunto de propostas inspiradoras e alinhadas com as tendências do mercado e a pensar na sustentabilidade produtiva através da otimização do portfolio - com menos fazer mais.

Venha explorar connosco um mundo de possibilidades de padaria e pastelaria, ousando arriscar sabores e combinações sempre com a base sólida da qualidade dos nossos produtos que incorporam as políticas de responsabilidade social e ambiental.

Votos de bons negócios e Festas Felizes.

Henrique Amorim Sousa
Director Geral

VEJA
aqui
o vídeo.

Instalação de painéis solares

na unidade produtiva de S. Félix da Marinha

De forma a reduzir a pegada ecológica, procuramos reduzir as nossas emissões de gases com efeito de estufa, trabalhando para um futuro de carbono neutro.

Queremos contribuir ativamente para a transição da energia fóssil para a energia verde, alinhados com uma das metas dos objetivos de desenvolvimento sustentável da ONU.

Numa área total de instalação de 729m² instalámos 275 módulos de 540W, com produção estimada de autoconsumo de 35% e produção anual de 211MWH.

A Prodite Zeelandia junta-se assim ao projeto do grupo de cobrir todos os telhados adequados com painéis solares contribuindo assim para uma produção mais verde.

A implementação de práticas simples no dia a dia da nossa empresa tem gerado resultados mais sustentáveis.

- Instalação de iluminação LED em toda a unidade produtiva e escritórios de S. Félix da Marinha;
- Controlo do sistema de rega manual;
- Otimização do planeamento e ajustes de turnos de trabalho;
- Redução do consumo de papel:
  - papel na produção;
  - diminuição da impressão de materiais publicitários com recurso ao uso de Qrcodes;
- Implementação da política dos 3 R's (reciclar, reutilizar e reduzir)

Este é o nosso compromisso diário para a melhoria contínua.

Zeelandia Ukrania celebra 20 anos de vida

A Zeelandia Ukrania celebra 20 anos este ano e a Zeelandia Internacional lançou um desafio a todas as suas operações nos vários países para que desejassem um feliz aniversário aos colegas.

Apesar da situação em que o país se encontra, os nossos colaboradores da Zeelandia Ukrania, têm sido um símbolo de resiliência e resistência tentando diariamente ajudar as comunidades envolventes e lutando para que o negócio continue a prosperar mesmo em tempo de guerra.

A Prodite Zeelandia também se juntou a esta iniciativa através do envio de um vídeo solidário.

Keep mooving

As iniciativas destinadas aos colaboradores da Prodite Zeelandia.

Promover a aprendizagem e as relações interpessoais dos colaboradores.

5 de maio atividade - Confias na tua equipa?

Metade da equipa esteve perante uma bomba que precisava ser desarmada, e a outra metade tinha um manual genérico de desarmamento de bombas. Os jogadores tinham de comunicar através de walkie talkies, sendo a comunicação fundamental para completar o desafio.

Testar a capacidade de lidar com a pressão, apostar na comunicação verbal e a flexibilidade mental dos colaboradores, pôr em prática a delegação de tarefa e a atenção ao detalhe, foram os principais objetivos deste desafio.

14 de julho - Arraial Santos Populares

Almoço convívio entre os colaboradores da empresa alusivo aos Santos Populares portugueses que proporcionou um momento de convívio diferente e típico entre os colaboradores, reforçou relações interpessoais e departamentais num momento descontraído e informal fora do contexto habitual de trabalho.

A próxima atividade já está a caminho...

Keep exploring

É Natal
vamos explorar
um mundo de
possibilidades de
padaria e pastelaria

Torcidinhos
de Milho & Girassol

Quando se combina um delicioso pão de milho e girassol com atum e cacau, o resultado só pode ser surpreendente.

RECEITA

APARELHO I

Panovite Milho & Girassol	1 500g
Farinha T65	1 500g
Água	1 350g
Levedura	90g

APARELHO II

Margarina Perla Massas	150g

Amassar os ingredientes em 1ª velocidade durante cerca de 3 minutos e mais 5 minutos em 2ª velocidade.
Esticar a massa em rectângulo no laminador até obter uma altura com cerca de 4mm.

Espalhar a Margarina Perla Massas e dar uma volta simples.

RECHEIO

Água	200g
Farinha de Arroz	50g
Atum em lata (escorrer parcialmente o óleo)	475g
Cacau em Pó	25g

Levar a farinha de arroz e a água ao microondas até atingir os 75°C.
Deixar arrefecer completamente.

Misturar o atum com o Cacau em Pó e juntar ao preparado anterior.
Reservar.

COBERTURA

Decoração de Milho	q.b.
Ovo	q.b.

MONTAGEM

Estender a massa em rêctangulo e espalhar o recheio.
Cortar em tiras e entrelaçar.
Tempo de levedação final: +/- 20 minutos

Pintar com ovo e salpicar com Decoração de Milho.
Cozer.

Temperatura do forno: +/- 235°C *Teto* +/- 200°C *Lar*
Tempo de cozedura: +/- 15 minutos

DECORAÇÃO

Flor de sal	q.b.
Azeite	q.b.

Pincelar com azeite e salpicar com flor de sal.

Uma combinação clássica de Brioche com recheio de Goiabada e Queijo.

Uma proposta desconstruída e descontraída de Romeu e Julieta. Fácil de elaborar, pode ser vendido à unidade ou ao peso. É ideal para os lanches dos mais novos ou para uma pequena mordida nas pausas de trabalho e lazer.

RECEITA

Tipo 2 - Brioche Plus	1 000g
Água	380g
Levedura	60g

RECHEIO

Recheio Goiabada	300g
Queijo Philadelphia	100g

Amassar os ingredientes durante cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e 7 minutos em 2ª velocidade até obter uma massa bem desenvolvida.
Temperatura da massa: 24 a 26°C.
Deixar descansar 10 minutos.

Esticar no laminador até obter uma espessura de +/- 5mm.
Barrar o Recheio Goiabada e de seguida barrar o queijo Philadelphia.
Enrolar no sentido da largura formando um rolo com +/- 1,5m.
Cortar peças com 2 a 3cm.
Dispor as peças em tabuleiro Zeelandia (3 unidades*9) previamente forrado com papel siliconizado.

Levedação: 60 a 70 minutos.
Pintar com ovo e levar a cozer.

Temperatura do forno: +/- 215°C *Teto*
+/- 180°C *Lar*
Tempo de cozedura: 12 a 15 minutos

DECORAÇÃO

Decorgel	q.b.

Fondant	600g
Água	30g
Canela em pó	1g

Pintar com Decorgel.

Derreter o Fondant, adicionar a água e misturar, adicionar a canela em pó e misturar até obter um preparado homogéneo.
Decorar a gosto.

Cheese Goiabada
Rolls

Formas
Brioche com Chocolate e Coco

Uma combinação perfeita de sabores que aliam tradição e textura.

RECEITA

APARELHO I

Tipo 2 - Brioche Plus	3 000g
Água	1 200g
Levedura	180g
Sal	6g

APARELHO II

Arabesque Milk	900g
Coco Ralado	180g

COBERTURA

Açúcar amarelo	q.b.
Ovo	q.b.

PREPARAÇÃO

Amassar os ingredientes da base em 1ª velocidade cerca de 4 minutos e 7 minutos em 2ª velocidade.

Misturar o Coco Ralado e por fim o Arabesque Milk previamente triturado. Pesar 4 unidades com 100g cada, para formas (20×10×10).

Pulverizar o fundo e laterais da forma com Carlex Spray e salpicar com açúcar amarelo.

Levedação final: +/- 90 minutos
Pintar as unidades com ovo, salpicar com açúcar amarelo e cozer.

Temperatura do forno: +/- 180°C *Teto* +/- 190°C *Lar*
Tempo de cozedura: +/- 35 minutos

tipo 3. bolo rei

Há mais de 40 anos a dar cartas

Vai um King?

Tipo 3 Bolo Rei dispensa apresentações.

Com mais de 40 anos a fazer história em Portugal este produto é garantia de sabor, volume, frescura e qualidade constante.

Vamos pôr as cartas na mesa e subir a fasquia com um King que se atreve a combinar novos sabores.

Licor de Ginja de Óbidos
curiosidades

A ginja é um fruto parecido com uma cereja, mas não é uma cereja e tem um sabor agridoce.

O processo produtivo começa nos ginjais da região, onde o fruto é colhido na fase certa de maturação. Após um processo de maceração que dura no mínimo um ano, é extraído o licor decorrente do processo sem recorrer a corantes ou conservantes artificiais.

Graças ao seu microclima, Óbidos tem as melhores ginjas silvestres da Europa. E foi por esta razão que lá nasceu o tão famoso licor de Ginja, a Ginjinha de Óbidos.

O licor tem sabor bem pronunciado, extremamente perfumado e combina na perfeição com o chocolate.

A pensar nesta combinação exclusiva, desenvolvemos um recheio de licor de ginja de Óbidos com chocolate que pode ser aplicado em diferentes especialidades de pastelaria, viennoiserie e sobremesas.

Estável ao forno e à congelação é fácil de aplicar e enquadra-se na política de sustentabilidade de preservar o que é local.

RECEITA

APARELHO I

Tipo 3 Bolo Rei	1 000g
Água	250g
Ovos	100g
Levedura	60g

APARELHO II

Recheio de Licor de Ginja e Chocolate	350g
Gotas de Chocolate	150g

DECORAÇÃO

Decorgel	q.b.

PREPARAÇÃO

Amassar os ingredientes do aparelho 1 durante cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e 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 4mm.
Espalhar o Recheio de Licor de Ginja e Chocolate e as Gotas de Chocolate.
Formar um rolo com cerca de 2m.
Cortar 4 porções.
Cortar cada peça no sentido longitudinal.
Entrançar e colocar nas formas redondas nº18, formas redondas com cano nº18 ou formas 20x10x10.

Levedação: +/- 40 minutos
(T=34ºC, humidade=80%)

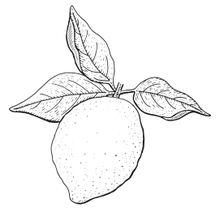
Pincelar com ovo antes da cozedura.

Temperatura do forno: *Teto* +/- 170ºC *Lar* +/- 180ºC
Tempo de cozedura: 35 minutos

Após saída do forno pincelar com Decorgel previamente aquecido.

Bolo Rei
Chocolate e Ginja

Bolo Rei
Papoila e Limão



RECEITA

Tipo 3 Bolo Rei	1 000g
Água	250g
Ovos	100g
Levedura	60g

Amassar todos os ingredientes durante 12 a 15 minutos.
Deixar repousar a massa cerca de 10 minutos.
Levar ao laminador até obter uma espessura de +/- 5mm formando um retângulo.

RECHEIO

Ovocreme ou **Creme de Ovo**	300g
Fruitful Filling Limão	200g
Sementes Papoila	30g

Misturar os ingredientes até obter um preparado homogéneo.
Reservar.

Barrar o recheio por toda a massa e por fim distribuir as Sementes Papoila uniformemente.
Enrolar no sentido da altura formando um rolo com +/- 2m.
Cortar peças com +/- 50cm e dar corte no sentido do comprimento.
Entrançar e colocar em forma cano 18 previamente pulverizada com Carlex Spray.
Levar à estufa cerca de 30 a 40 minutos.
Pintar com ovo.

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

COBERTURA E DECORAÇÃO

Fondant	300g
Fruitful Filling Limão	30g
Decorgel ou	q.b.
Brigel Spray Neutro	q.b.

Levar o Fondant a aquecer no micro-ondas, adicionar o Fruitful Filling Limão e misturar até obter um preparado homogéneo.

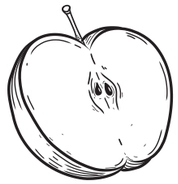
Depois de frio pintar com Decorgel ou Brigel Spray Neutro e decorar com Fondant Limão a gosto.

Soft Cake gama completa de sabores e texturas

Indicada para elaborar pastas, bolos diversos e queques.

Nas referências: Neutro, Chocolate, Noz, Amêndoa, Cenoura, Mel e Canela, Caramelo, Red Velvet, Iogurte, Maçã, Laranja, Ananás, Limão e Coco.

Uma explosão de sabores que permite a criação na pastelaria sem limites!



RECEITA

Soft Cake Maçã	500g
Biscamix	500g
Ovos	500g
Água	300g
Óleo	200g

Bater todos os ingredientes com varas em velocidade elevada durante 7 minutos.
Verter o batido na forma pretendida.

TOPPING

Kremis	100g
Água	300g
Açúcar	100g
Fruitful Filling Maçã	150g

Misturar o Kremis com o açúcar previamente e adicionar a água.
Adicionar o Fruitful Filling Maçã e reservar.

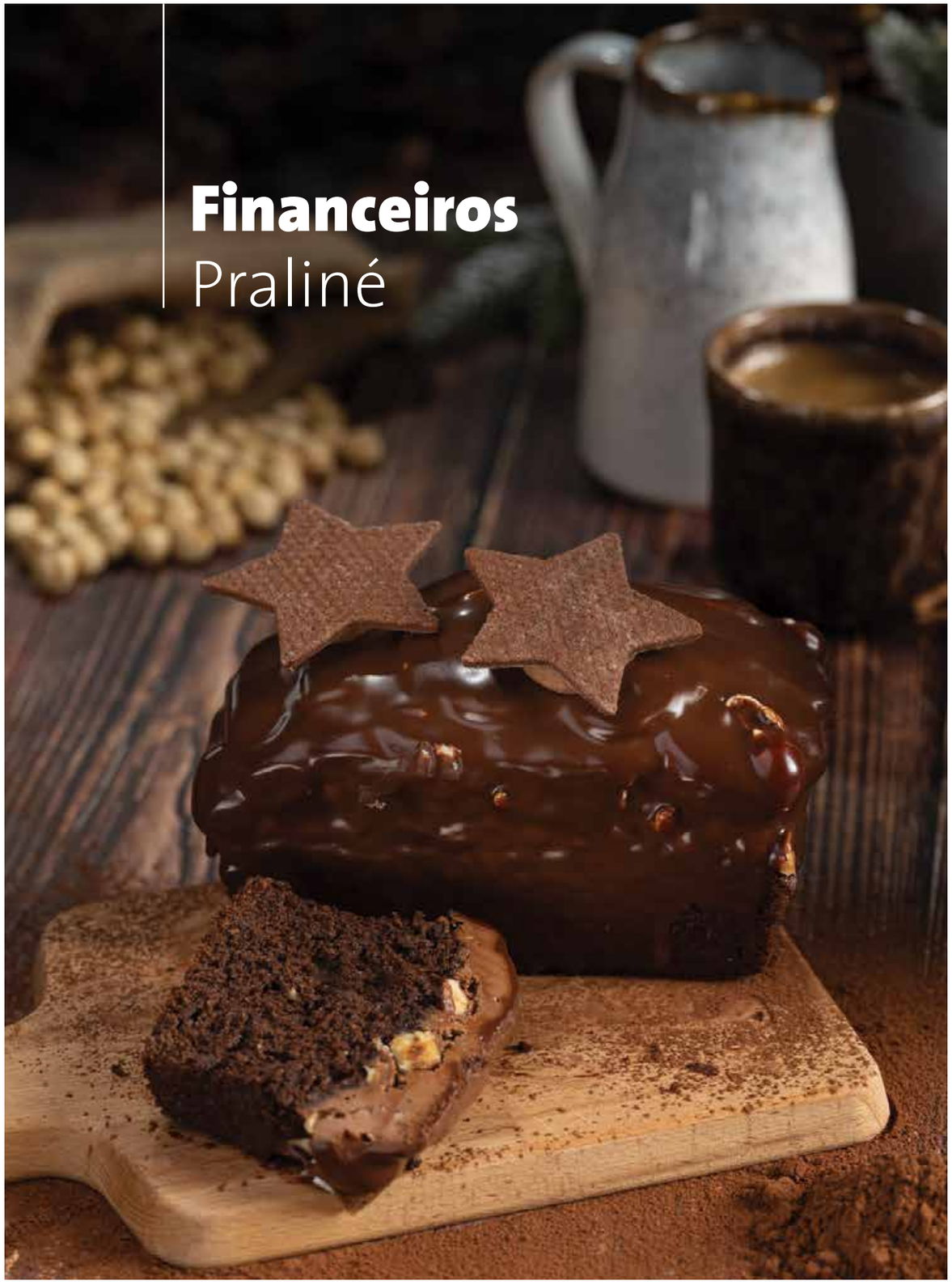
DECORAÇÃO

Miolo de Avelã Tostada	q.b.
Póçucar	q.b.
Rodelas de maçã	q.b.
Mel	q.b.

MONTAGEM

Colocar o topping sobre o batido. Sobrepor rodelas de maçã, Miolo de Avelã Tostada e alguns fios de mel.
Polvilhar com Póçucar e levar a cozer.

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



Financeiros
Praliné

RECEITA

Soft Cake Chocolate Extra	1 000g
Ovos	350g
Óleo	300g
Água	225g
Gotas de Chocolate	150g

TOPPING

Miolo Avelã Tostada s/ pele	q.b.

Bater todos os ingredientes em velocidade moderada durante 5 minutos.
Verter cerca de 310g de batido em forma bolo inglês.
Colocar o Miolo de Avelã Tostada.
Cozer e reservar na congelação.

Temperatura do forno: +/- 180ºC
Tempo de Cozedura: 30 a 35 minutos

GANACHE MONTADA DARK

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

GANACHE MONTADA WHITE (opcional)

Arabesque White	350g
Pritchitts Gold	200g
Glucose	80g
Pritchits Gold (Fria)	300g
Chocolatier Praliné	q.b.

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

COBERTURA GANACHE CHOCOLATE

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

Levar a Pritchitts Gold com a Glucose ao lume até levantar fervura.
De seguida, verter sobre o Arabesque Dark e mexer até atingir a consistência desejada.
Reservar.

DECORAÇÃO

Bolachas decorativas de Cacau	q.b.

Ver receita e método na página 26.

FINALIZAÇÃO

Sobrepor no bolo a Ganache Montada Dark ou White previamente batida e injetar ligeiras porções de Chocolatier Praliné.
Levar à congelação.

Retirar da congelação e finalizar com a cobertura ganache chocolate.
Decorar a gosto com bolachas decorativas de cacau.

Esquimó

MAIS info aqui.

RECEITA

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

Misturar todos os ingredientes e bater com raquete durante 5 minutos em velocidade lenta até obter um preparado homogéneo.
Dividir em 3 tabuleiros Zeelandia.

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

MOUSSE DE QUEIJO

Pritchitts Gold	500g
Seezan Queijo	100g
Leite condensado	250g
Água	250g

Bater a Pritchitts Gold com o leite condensado até obter consistência cremosa e reservar.
Dissolver o Seezan Queijo na água e adicionar à Pritchitts Gold previamente batida.
Com um saco pasteleiro e boquilha frisada tender a mousse a gosto sobre o Soft Cake Red Velvet.

DECORAÇÃO

Arabesque Dark 70%	q.b.

Cortar previamente uma folha de acetato ou saco plástico com 13x12cm.
Derreter o chocolate Arabesque 70% a uma temperatura de 45º a 50ºC, temperar até obter a temperatura de trabalho 30ºC.

Barrar o acetato ou plástico com o chocolate e com ajuda de um pente ou com os dedos puxar nas laterais.
Deixar solidificar em formato de U apoiado num aro retangular.

FINALIZAÇÃO

Cortar fatias de Soft Cake Red Velvet com cerca de 3x12cm e colocar sobre o Arabesque previamente seco em formato de U.

Mont Blanc
Finger Figo

RECEITA

BOLO CHOCOLATE

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

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

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

BASE DE BOLACHA DE CACAU

Croute Express	950g
Água	100g
Ovos	50g
Cacau em Pó	50g

Misturar todos 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 +/- 3mm e cortar bolachas com cortante do finger.
Cozer e reservar.

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

GANACHE CHOCOLATE

Pritchitts Gold	450g
Arabesque Dark 60%	400g
Glucose	100g
Recheio de Figo	q.b.

Levar a Pritchitts 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.

MOUSSE CARAMELO E CRAVINHO

Água	300g
Seezan Neutro	200g
Delidoce	150g
Cravinho	q.b.
Pritchitts Gold	1 000g

Levar a água com o cravinho ao lume .
Misturar o preparado anterior com o Seezan Neutro e o Delidoce.
Por fim envolver a Pritchitts Gold ligeiramente batida e reservar.

MONTAGEM

Cortar o bolo de chocolate em formato de finger e sobrepor um pouco de ganache chocolate e Recheio de Figo.
Na forma de silicone finger, colocar um pouco de mousse caramelo e cravinho e de seguida, sobrepor a montagem anterior.
Perfazer a forma de silicone com mousse caramelo e cravinho.
Levar à congelação.

DECORAÇÃO

MERENGUE

Bianca Merengue	200g
Pócucar	200g
Água	200g

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

Decorgel	q.b.
Figo seco	q.b.

Retirar o finger da congelação e cobrir com Decorgel.
Colocar sobre uma base de bolacha.
Decorar a gosto com bolacha de cacau, pequenos merengues e figo seco.

Christmas Forest

RECEITA

BOLO DE CHOCOLATE

Ver receita e método na página 26.

CREME CHOCOLATE

Arabesque Dark 60%	400g
Rap	100g
Água	300g
Açúcar	100g

Bater o Rap com o açúcar e a água até atingir a consistência desejada, adicionar o Arabesque Dark previamente derretido até obter um creme homogéneo.
Reservar.

MOUSSE CHOCOLATE E PRALINÉ

Pritchitts Gold	1 000g
Seezan Chocolate	250g
Água (30º)	250g
Chocolatier Praliné	200g

Dissolver o Seezan Chocolate na água e juntar o Chocolatier Praliné previamente aquecido.
De seguida, juntar a Pritchitts Gold ligeiramente batida.
Reservar.

RECHEIO

Chocolatier Nocciola	q.b.
Chocolatier Praliné	q.b.

COBERTURA GANACHE CHOCOLATE

Ver receita e método na página 23.

MONTAGEM

Num aro retangular colocar uma pasta de bolo de chocolate e barrar uma camada de Chocolatier Praliné.
Com ajuda de um saco pasteleiro de boquilha lisa sobrepor 3 tiras de creme chocolate e duas tiras de Chocolatier Nocciola.
Por fim, perfazer o aro com a mousse chocolate e praliné.
Levar à congelação.

DECORAÇÃO

Decor Icing Vermelho	q.b.

Retirar o bolo da congelação e finalizar com cobertura ganache chocolate.
Decorar com bolinhas de Decor Icing.

Biscamix
o produto que dispensa apresentações!

Garantia de excelente volume, rapidez de execução e tolerância, Biscamix é o produto ideal para elaborar entremeios, tortas e pão de ló com uma qualidade constante.

Biscamix é o produto de referência nas pastelarias em Portugal desde as mais clássicas às mais arrojadas.

RECEITA

TORTA

Biscamix	1 000g
Ovos	750g
Água	350g
Claras	250g

Bater os ingredientes com varas durante 10 minutos em velocidade máxima.
Colocar cerca de 1 200g de batido em tabuleiro 45x75 previamente forrado com papel vegetal.
Cozer e reservar.

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

RECHEIO

Chocolatier Praliné	q.b.
Ovocreme ou **Creme de Ovo**	q.b.

Rechear a pasta com uma camada fina de Chocolatier Praliné.
Levar ao frio até estabilizar.
Rechear a pasta com uma camada fina de Ovocreme ou Creme de Ovo.
Enrolar e levar ao frio até estabilizar.

COBERTURA E DECORAÇÃO

Ovocreme	q.b.
Póçucar Anti-humidade	q.b.

Barrar o tronco com uma fina camada de Ovocreme e passar com um pente.
Polvilhar com Póçucar Anti-humidade.

MAIS info aqui.

Tronco
Ovocreme e Praliné

Little Christmas Tree

RECEITA

BASE DE BOLACHA

Croute Express	1 000g
Água	100g
Ovos	50g

Misturar bem os ingredientes até obter uma massa homogénea. Estender no laminador com uma espessura de 2 a 3mm. Cozer e reservar.

Temperatura do forno: +/- 210°C
Tempo de cozedura: +/- 12 a 15 minutos

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO

Arabesque White	225g
Pritchitts Gold	160g
Seezan Neutro	50g
Pritchitts Gold batida	300g

Levar a Pritchitts Gold a ferver, juntar o Seezan Neutro e verter sobre o Arabesque White. Passar o tourmix até obter uma boa emulsão. Aos 28°C envolver a Pritchitts Gold previamente batida.

GELATINADO FRUTOS SILVESTRES

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

Levar a água com o Seezan Neutro ao lume até levantar fervura. De seguida, juntar o Fruiful Filling Frutos Silvestres e deixar levantar fervura novamente. Verter no molde de silicone com o formato desejado. Deixar estabilizar.

BOLO

Biscamix	1 000g
Ovos	750g
Água	600g
Chocolatier Praliné	q.b.

Bater todos os ingredientes em velocidade máxima durante 10 minutos. Verter cerca de 1 200g de batido em tabuleiro 45x75 previamente forrado com papel vegetal. Cozer e reservar.

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

MAIS info aqui.

COBERTURA

Decorgel	200g
Fruitful Filling Frutos Silvestres	50g
Spray veludo branco	q.b.

Aquecer o Decorgel Neutro até aos 40°C, adicionar o Fruitfull Filling Frutos Silvestres e misturar. Aplicar entre os 35° a 40°C sobre a stone congelada. Reservar.

MONTAGEM

Encher metade da forma de silicone com a mousse chocolate branco.
Colocar o gelatinado frutos silvestres.
Encher novamente com mousse de chocolate branco e terminar com um disco de Biscamix previamente barrado com Chocolatier Praliné.
Congelar.

Utilizar um molde de stone com tamanho mais pequeno, encher com a mousse de chocolate branco. Levar a congelar.

Desenformar o stone mais pequeno e aplicar spray veludo branco. Reservar.

Colocar o stone maior sobre a base de bolacha, previamente coberto com o preparado Decorgel.

Terminar sobrepondo o stone mais pequeno.
Decorar a gosto.

Sublime de Chocolate, verdadeiras poesias e inspiração neste Natal

RECEITA

BOLO

Pão de Ló Sublime de Chocolate	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: 6 a 7 minutos

BASE DE BOLACHA

Ver receita e método na página 39.

MOUSSE TIRAMISU

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

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

GANACHE DE CAFÉ

Pritchitts Gold	500g
Arabesque Milk	450g
Glucose	50g
Real Pasta Café	25g
Chocolatier Praliné	q.b.

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

Uma sobremesa de autor. Verdadeira obra de arte que combina em harmonia o chocolate e o tiramisu.

MONTAGEM

Colocar a mousse tiramisu até 2/3 da forma de silicone pretendida.
Com a ajuda de um saco pasteleiro com boquilha lisa colocar a ganache de café.
Terminar com o bolo previamente barrado com Chocolatier Praliné.
Levar ao congelador.

DECORAÇÃO

Arabesque Milk	700g
Óleo de Girassol	200g
Miolo Amêndoa Crocante	q.b.

Derreter o Arabesque Milk e incorporar o óleo de girassol.
Reservar.

Retirar a forma do congelador, desenformar e dar banho a gosto com o preparado anterior.
Colocar sobre uma bolacha e decorar a gosto com Miolo Amêndoa Crocante.

Tobler
Choco-Tiramisu

Bouquet de Natal

Um bolo elegante e apetecível que combina uma fofa massa de pão de ló de chocolate com uma mousse de baunilha e um recheio de nata e cereja.

RECEITA

BOLO

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

Bater todos os ingredientes a velocidade elevada durante cerca de 10 minutos.
Verter 1 000 a 1 100g de batido num tabuleiro 45x75, cozer e reservar.

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

GANACHE CHOCOLATE

Ver receita e método na página 26, excluir o Recheio de Figo.

MOUSSE BAUNILHA

Pritchitts Gold	600g
Água	300g
RAP	100g
Açúcar	100g

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

RECHEIO DE NATA E CEREJA

Pritchitts Gold	500g
Leite condensado/ açúcar	100g
Fruitful Filling Cereja Preta	q.b.

Bater a Pritchitts Gold com o leite condensado até atingir uma consistência cremosa. Reservar.

MONTAGEM

Forrar um aro de 16 com fita de acetato.
Cortar uma tira de bolo com 7cm de altura com o comprimento do aro e forrar a lateral.
Colocar no fundo do aro um disco de bolo e de seguida rechear com ganache chocolate e mousse de baunilha.
Levar à congelação cerca de 20 minutos.

Sobrepor novo disco de bolo.
De seguida, rechear com Fruitful Filling Cereja Preta e recheio de nata e cereja.
Reservar na congelação.

DECORAÇÃO

Bolachas de cacau	q.b.
Decor Icing Vermelho	q.b.

Retirar o bolo da congelação e decorar com Pritchitts Gold previamente batida.
Adicionar peças de bolachas de cacau e de Decor Icing Vermelho.

Fatias
Floresta Negra

Uma nova abordagem à pastelaria.

A simplicidade delicada numa única fatia.

RECEITA

BOLO

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

Bater todos os ingredientes durante 10 minutos.
Colocar cerca de 1 200g em tabuleiro 45x75 previamente forrado com papel vegetal, cozer e reservar.

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

BASE DE BOLACHA

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 +/- 3 mm.
Cortar de acordo com o formato/tamanho desejado, cozer e reservar.

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

MOUSSE DE NATA

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

Bater a Pritchitts Gold até à consistência desejada.
Dissolver o Seezan Neutro na água e adicionar o leite condensado.
Incorporar as natas no preparado anterior até obter um preparado homogéneo.

RECHEIO

Fruitful Filling Cereja Preta	q.b.

MONTAGEM

Rechear com a mousse de nata.
Com a ajuda de um saco pasteleiro rechear a gosto com Frutiful Filling Cereja Preta.

Enrolar a pasta no sentido do comprimento.
Levar ao frio a estabilizar.
Congelar.

DECORAÇÃO

Decorgel	q.b.
Fruitful Filling Cereja Preta	q.b.
Vermicelli	q.b.

Cortar peças com o tamanho desejado e barrar uma camada fina de Decorgel.
Decorar com Vermicelli.
Colocar sobre a base de bolacha e decorar a gosto.

Trilogia de cheesecakes o verdadeiro food pairing!

A combinação de uma sobremesa clássica com sabores novos e diferenciadores onde a fruta assume o papel principal.

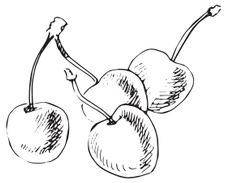
Goiabada, Figo ou Ginja com Chocolate, quem vai resistir.

A verdadeira sustentabilidade, facilidade e economia na produção - **a mesma base, basta mudar o recheio.**

Cheesecake de Chocolate e Ginja

MAIS
info aqui

Cheesecake de Chocolate e Ginja



RECEITA

BASE DE BOLACHA

Ver receita e método na página 39.

MOUSSE CHEESECAKE

Ver receita e método na página 44, não adicionar o recheio.

RECHEIO

Recheio de Licor de Ginga e Chocolate q.b.

MONTAGEM

Retirar a base da bolacha do frio e com a ajuda de um saco de pasteleiro dispor uma camada generosa do Recheio de Licor de Ginja e Chocolate em formato de caracol. Perfazer o aro com a Mousse Cheesecake e levar ao frio a estabilizar.

DECORAÇÃO

Recheio de Licor de Ginga e Chocolate	300g
Decorgel	200g
Filigranas de Chocolate	q.b.
Bolacha ralada (Croute)	q.b.

Misturar o Recheio de Licor de Ginja e Chocolate com o Decorgel até obter um preparado homogéneo.

Barrar uma fina camada sobre o cheesecake e decorar a gosto.

Cheesecake de Goiabada

RECEITA

BASE DE BOLACHA

Ver receita e método na página 39.

MOUSSE CHEESECAKE

Ver receita e método na página 44, não adicionar o recheio.

RECHEIO

Recheio de Goiabada q.b.

MONTAGEM

Retirar a base da bolacha do frio e com a ajuda de um saco pasteleiro dispor uma camada generosa do Recheio de Goiabada em formato de caracol. Perfazer o aro com a Mousse Cheesecake e levar ao frio a estabilizar.

DECORAÇÃO

Recheio de Goiabada	300g
Decorgel	200g
Pau de canela	q.b.
Flor de anis	q.b.

Misturar o Recheio de Goiabada com o Decorgel até obter um preparado homogéneo.

Barrar uma fina camada sobre o cheesecake e decorar a gosto.

Cheesecake de Figo com Porto

RECEITA

BASE DE BOLACHA

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

Amassar 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 tamanho desejado.
Cozer e reservar.

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

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

Misturar a bolacha triturada com a manteiga e forrar a base do aro a utilizar (diâmetro 18) com uma espessura de +/- 3mm.
Prensar e colocar no frio.

MOUSSE CHEESECAKE

Pritchitts Gold	1 000g
Água	1 000g
Seezan Queijo	500g
Leite Condensado	200g

Recheio de Figo	500g

Bater a nata Pritchitts Gold até obter uma consistência desejada.
Dissolver o Seezan Queijo na água, adicionar o leite condensado e incorporar as natas previamente batidas. Por fim incorporar o Recheio de Figo.

MONTAGEM

Retirar a base da bolacha do frio e com a ajuda de um saco pasteleiro encher o aro com a mousse chessecake.
Levar ao frio a estabilizar.

DECORAÇÃO

Recheio de Figo	q.b.
Decorgel	q.b.
Figo seco	q.b.
Filigranas de chocolate	q.b.

Barrar uma fina camada de Decorgel sobre o bolo e decorar a gosto com Recheio de Figo, figo seco e filigranas de chocolate.

RECEITA

FOLHADO INVERTIDO
Aparelho I

Farinha de trigo t55	400g
Água	200g
Manteiga	40g
Açúcar	25g
Sal	6g

APARELHO II

Margarina Perla Folhados	80g

APARELHO III

Margarina Perla Folhados	115g
Açúcar	q.b.
Póçucar	q.b.

Amassar os ingredientes do aparelho 1 em velocidade lenta, até ganhar um pouco de liga.
Adicionar o aparelho 2 aos cubos e deixar envolver sem dar muito trabalho à massa.
Retirar e formar empelo.
Deixar descansar cerca de 15 minutos.
Tender a massa no laminador e colocar o aparelho 3.
Fechar e laminar dando 2 voltas simples. Deixar descansar cerca de 10 minutos.
Dar mais uma volta simples e repetir a operação anterior, fechando em livro.
Deixar descansar cerca de 10 minutos.
Cortar a quantidade de massa desejada e laminar até obter uma espessura de cerca de 5mm.
Colocar a placa de massa em tabuleiro previamente forrado com papel siliconizado, tapar com um tabuleiro e levar ao forno a cozer.

Temperatura do forno: 210 a 220ºC.
Tempo de cozedura: adequar o tempo de cozedura ao tamanho das peças

Retirar do forno e deixar arrefecer.
Posteriormente, polvilhar com Póçucar e levar ao forno até obter um folhado dourado e estaladiço.
Repetir este processo para ambos os lados.

Temperatura do forno: +/- 250ºC

RECHEIO

Chocolatier Praliné	q.b.

A simplicidade também é arte.

Crocante e estaladiço, um saboroso folhado invertido recheado com chocolate praliné e decorado com os símbolos da época.

MONTAGEM

Cortar 3 peças com o tamanho desejado.
Barrar uma camada de Chocolatier Praliné sobre a 1º peça, sobrepor a 2º peça e repetir o processo anterior, terminado com a ùltima peça.

DECORAÇÃO

Póçucar	q.b.

Utilizar um stencil com a decoração pretendida e decorar a gosto.

Folhadiço

INFORME-SE
com o seu comercial
como obter molde
ÁRVORE DE NATAL

Lista de produtos usados nas receitas desta revista Em Foco

Padaria

Mixes para Panificação
Panovite Milho e Girassol

Sementes e Decorações
Decoração de Milho
Sementes Papoila

Desmoldantes
Carlo
Carlex 1000
Carlex Spray

Pastelaria

Cremes Pasteleiro
Rap
Kremis

Cremes tipo Chantilly
Pritchitts Gold

Batidos sem Gordura
Biscamix
Pão de Ló Choco. Sublime

Batidos com Gordura
Soft Cake Chocolate Extra
Soft Cake Red Velvet
Soft Cake Maçã

Produtos Compostos
Tipo 2 - Brioche Plus
Tipo 3 - Bolo Rei

Mixes para Pastelaria
Croute Express
Bianca Merengue

Semi frios, Pastas e Aromas
Seezan Neutro
Seezan Tiramisu
Seezan Queijo
Seezan Chocolate
Real Pasta Café

Brilhos e Geleias
Brigel Spray Neutro
Decorgel

Recheios e Coberturas
Ovocreme
Creme de Ovo
Delidoce
Fondant
Fruitful Filling Limão
Fruitful Filling Maçã
Fruitful Filling F. Silvestres
Fruitful Filling Cereja Preta
Recheio de Goiabada
Recheio de Figo
NEW R. de Licor de Ginja e Choco
Póçucar
Póçucar Anti-Humidade
Decor Icing Cores

Diversos para Pastelaria
Coco Ralado

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

Frutas Escorridas
Miolo Amêndoa Crocante
Miolo Avelã Tostada s/ Pele

Margarinas
Margarina Perla Massas
Margarina Perla Folhados

Diversos de Pastelaria
Óleo de Girassol
Glucose