



CHOCOLATIER  
PISTACHIO



 *Prodite Zeelandia*



NOVO  
PRODUTO

Creme de pistachio para aplicações de pastelaria.

Chocolatier Pistachio é o complemento ideal para as suas receitas, sendo este sabor considerado uma das tendências atuais de mercado.

É um creme pronto a usar, ideal para injetar, cobrir ou rechear as mais variadas massas.

A sua versatilidade vai para além disto!

Este creme também pode ser utilizado para mousses ou semifrios, estando apto à congelação e refrigeração.

- **15% de Pistachio**
- **Sabor agradável a pistachio com um toque salgado**
- **Cor vibrante**
- **Textura interessante para várias aplicações**

**Método de Aplicação**  
Aplicação direta.

**Apresentação**  
Balde de 6kg.

**Conservação**  
Manter a embalagem fechada em local fresco (<18°C) e seco.

**Validade**  
12 meses após a data de fabrico (ver embalagem).

# Cookie Sandwich

BASE

<b>Soft Cake Neutro</b>	1 000g
Ovos	200g
<b>Margarina Perla Bolo Rei</b>	100g
Açúcar	70g

Pistachio em pedaços	60g
Framboesa desidratada	10g

Misturar todos os ingredientes e bater com raquete durante 2 a 3 minutos em velocidade moderada até obter um preparado homogéneo. Adicionar a framboesa desidratada e os pistachios em pedaços. Envolver até obter um preparado homogéneo. Formar um rolo e cortar com o tamanho desejado. Colocar em tabuleiro previamente forrado com papel siliconizado.

Temperatura: +/- 230°C *Teto* +/- 180°C *Lar*  
Tempo de cozedura: 10 a 12 minutos

RECHEIO

**Chocolatier Pistachio** q.b.

MONTAGEM

Rechear a cookie com uma fina camada de Chocolatier Pistachio e sobrepor outra cookie.



#### APARELHO 1

<b>Croissant Mix</b>	2 000g
Água	1 000g
Levedura	60g

Corante gel verde q.b.

#### APARELHO 2

<b>Margarina Perla Croissant e Pastel de Nata</b>	600g
---	------

Amassar os ingredientes do aparelho 1 durante cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e 6 minutos em 2ª velocidade até obter uma massa homogênea. Temperatura da massa: 24 a 26°C.

Deixar descansar 10 minutos.

Dividir a massa em 2 empelos de +/- 1 500g. Num dos empelos adicionar corante gel verde a gosto e envolver até obter uma cor homogênea.

Colocar 300g de Margarina Perla Croissant e Pastel de Nata sobre a massa de cada empelo e dar 3 voltas simples. Esticar cada uma das massas até obter uma espessura de +/- 3mm. Sobrepor as massas pincelando ligeiramente com um pouco de água. Levar de novo ao laminador até obter uma espessura de 4 a 5mm. Cortar no formato desejado.

Levedação: 45 a 60 minutos  
Antes de colocar no forno pincelar com ovo.

Temperatura do forno: +/- 200°C  
*Teto +/- 190°C Lar*  
Tempo de cozedura: 15 a 18 minutos

#### RECHEIO

**Chocolatier Pistachio** q.b.

Injetar os croissants com o Chocolatier Pistachio.

#### COBERTURA PISTACHIO

**Scaldis White** 500g  
**Chocolatier Pistachio** 300g

Derreter o Scaldis White no micro-ondas e adicionar o Chocolatier Pistachio. Misturar, até obter um preparado homogêneo.

#### DECORAÇÃO

**Póçucar** q.b.  
Cobertura Pistachio q.b.  
Pistachio q.b.

Decorar os croissants a gosto.

# Croissant Folhado Pistachio



APARELHO 1

<b>Tipo 2 Brioche Smart</b>	1 000g
Água	375g
Levedura	50g

APARELHO 2

<b>Margarina Perla Folhados</b>	300g
---------------------------------	------

<b>Chocolatier Pistachio</b>	q.b.
------------------------------	------

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

Temperatura da massa: 27°C

Deixar repousar a massa cerca de 10 minutos.

Fazer patão e colocar a Margarina Perla Folhados sobre a massa e dar 2 voltas simples e 1 em livro.

Esticar a massa até obter uma espessura de 5mm.

Cortar tiras de 5cm no sentido da largura.

Enrolar em forma de caracol e colocar nos aros de 10cm de diâmetro previamente untados com Carlex.

Levedação: +/- 30 minutos

(T=34°C, humidade=80%)

Pincelar com ovo antes da cozedura.

Temperatura do forno: +/- 210°C *Teto* +/- 190°C *Lar*

Tempo de cozedura: +/- 25 minutos

Depois de frio, injetar com Chocolatier Pistachio.

Decorar a gosto.

## Roll de Pistachio



## BOLO

<b>Soft Cake Neutro</b>	1 000g
Ovos	350g
Óleo	300g
Água	225g

Bater todos os ingredientes em velocidade moderada durante 5 minutos até obter um preparado homogêneo. Verter cerca de 500g de batido em formas de entremeio (16cm de diâmetro) previamente pulverizadas com Carlex Spray.

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

## RECHEIOS

<b>Chocolatier Pistachio</b>	q.b.
<b>Fruitful Filling Framboesa</b>	q.b.

## MOUSSE

<b>Pritchitts Gold</b>	500g
<b>Chocolatier Pistachio</b>	150g

Bater os ingredientes até obter a consistência desejada e reservar.

## DECORAÇÃO

<b>Chocolatier Pistachio</b>	q.b.
<b>Fruitful Filling Framboesa</b>	q.b.
<b>Pritchitts Gold</b>	q.b.
Frutos vermelhos	q.b.
Pistachio	q.b.

## MONTAGEM

Cortar o entremeio em 4 partes.  
Recheiar a primeira base com uma fina camada de Chocolatier Pistachio, sobrepor nova base de bolo e recheiar com uma camada de Fruitful Filling Framboesa, sobrepor o bolo, recheiar com a mousse, terminando com nova base de bolo.  
Barrar todo o bolo com a mousse.  
Decorar a gosto.

# Naked Cake Pistachio



BOLO	
<b>Soft Cake Neutro</b>	1 000g
Ovos	350g
Óleo	300g
Água	225g

Bater todos os ingredientes em velocidade moderada durante 5 minutos até obter um preparado homogêneo. Verter cerca de 1 000g de batido em tabuleiro 75x45. Cozer e reservar.

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

#### BASE TARTELETE

<b>Croute Express</b>	1 000g
Água	500g
Ovos	50g

**Arabesque Milk** q.b.

Misturar todos os ingredientes até obter um preparado homogêneo. Deixar a massa descansar cerca de 10 minutos. Com a ajuda do laminador esticar a massa até obter uma espessura de +/- 3mm. Cozer e deixar arrefecer. Impermeabilizar com Arabesque Milk e reservar.

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

#### RECHEIO de PISTACHIO

**Chocolatier Pistachio** q.b.

#### MOUSSE de IOGURTE / MORANGO

<b>Pritchitts Gold</b>	1 000g
Água	1 000g
<b>Seezan Iogurte / Morango</b>	500g

**Fruitful Filling Framboesa** q.b.

Misturar o respetivo Seezan com a água. Por fim, envolver a Pritchitts Gold ligeiramente batida. Reservar.

#### MOUSSE de PISTACHIO

<b>Pritchitts Gold</b>	1 000g
Água	1 000g
<b>Seezan Neutro</b>	500g
<b>Chocolatier Pistachio</b>	350g

Misturar o Seezan com a água e posteriormente com o Chocolatier Pistachio. Por fim, envolver a Pritchitts Gold ligeiramente batida. Reservar.

#### COBERTURA

<b>Arabesque White Glucose</b>	300g
Açúcar	200g
Leite condensado	150g
Água	100g
Gelatina folha	8/10fl
Corante lipossolúvel verde	q.b.

#### DECORAÇÃO

<b>Pritchitts Gold</b> (batida)	q.b.
Pistachio	q.b.

# Tartelete Pistaké

#### MONTAGEM

Encher uma forma de silicone com a mousse de morango, injetar um pouco de Fruitful Filling Framboesa e congelar.

Recarregar o fundo da base da tartelete com o Chocolatier Pistachio, perfazer com a mousse de iogurte e congelar.

Encher uma forma de silicone stone, com a mousse de pistachio até meio e adicionar o molde da mousse de morango previamente congelado. Levar novamente à congelação.

Retirar da congelação, desenformar, cobrir com a cobertura e sobrepor sobre a tartelete.

#### DECORAÇÃO

Decorar a gosto com Pritchitts Gold batida e pedaços de pistachio.



# Lista de Produtos

Tipo 2 Brioche Smart  
Croissant Mix  
Margarina Perla Croissant e  
Pastel de Nata  
Margarina Perla Bolo Rei  
Margarina Perla Folhados  
Carlo  
Carlex  
Carlex 1000  
Pritchitts Gold  
Croute Express  
Soft Cake Neutro  
Fruitful Filling Framboesa  
Póçucar  
Arabesque Milk  
Scaldis White  
**Chocolatier Pistachio**   
Seezan Neutro  
Seezan logurte  
Seezan Morango  
Glucose

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