



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

Soft Cake Neutro	1 000g
Ovos	200g
Margarina Perla Bolo Rei	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

Croissant Mix	2 000g
Água	1 000g
Levedura	60g

Corante gel verde q.b.

APARELHO 2

Margarina Perla Croissant e Pastel de Nata	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

Tipo 2 Brioche Smart	1 000g
Água	375g
Levedura	50g

APARELHO 2

Margarina Perla Folhados	300g
---------------------------------	------

Chocolatier Pistachio	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

Soft Cake Neutro	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

Chocolatier Pistachio	q.b.
Fruitful Filling Framboesa	q.b.

MOUSSE

Pritchitts Gold	500g
Chocolatier Pistachio	150g

Bater os ingredientes até obter a consistência desejada e reservar.

DECORAÇÃO

Chocolatier Pistachio	q.b.
Fruitful Filling Framboesa	q.b.
Pritchitts Gold	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	
Soft Cake Neutro	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

Croute Express	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

Pritchitts Gold	1 000g
Água	1 000g
Seezan Iogurte / Morango	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

Pritchitts Gold	1 000g
Água	1 000g
Seezan Neutro	500g
Chocolatier Pistachio	350g

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

COBERTURA

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

DECORAÇÃO

Pritchitts Gold (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