

Soft Cake Fantasia Frutino

Soft & delicious
Fresh fruity
bits.

new



Soft & delicious



Fresh
fruity bits.



Soft Cake Fantasia Frutino é o novo sabor da vasta gama de Soft Cakes da Prodite Zeelandia. Frutino chega para surpreender, com um sabor único e uma experiência sensorial incomparável. Com todos os atributos que caracterizam a gama Soft Cake — como a avançada tecnologia enzimática BIT, que garante humidade, frescura e durabilidade — este novo sabor destaca-se ainda pelos pedaços de frutas incluídos na mistura, como frutos vermelhos (mirtilo, framboesa, morango, groselha preta), laranja e maçã.

Este bolo é indulgente, rico em sabor e textura, e com pedaços que se desfazem na boca. A sua versatilidade torna-o perfeito, tanto para ser consumido na forma simples, como para base de receitas criativas e inovadoras. Pode ser combinado com diversos tipos de recheios e coberturas, oferecendo possibilidades infinitas para confeções que vão do clássico ao diferenciador.

Explore este catálogo e descubra como pode dar uma nova vida à sua pastelaria, com o novo Soft Cake Fantasia Frutino!

Embalagem

Saco 10 kg

Validade

9 meses

Receita Base Soft Cake Fantasia Frutino

Fantasia Frutino

Mix: 1000g

Ovos: 300g

Óleo: 300g

Água: 250

Método de aplicação

Misturar todos os ingredientes e bater com raquete durante aproximadamente 5 minutos em velocidade moderada até obter um preparado homogéneo. Untar previamente as formas com CARLEX 1000® ou CARLEX SPRAY®. Cozer a uma temperatura entre 170° e 180°C.

Adequar o tempo de cozimento ao tipo de aplicação.

Versa tilidade

Performance
que só traz
vantagens.



Fatias Fantasia Frutino

BASE BOLO

Mix	1500gr
Óleo	450gr
Ovos	450gr
Água	375gr

Receita base

Soft Cake Fantasia Frutino

RECHEIO FRUTA

Fruitful Filling Framboesa	q.b.
----------------------------	------

RECHEIO NATA

Pritchitts Gold	1000gr
Água	250gr
Seezan Neutro	200gr

COBERTURA ROSA

Arabesque White 30%	700gr
Óleo	100gr
Corante Alimentar Rosa	q.b.

DECORAÇÃO

Fruta Fresca	q.b.
Decorgel	q.b.

RECEITA

Base Bolo

Misturar todos os ingredientes e bater com a raquete durante 5 minutos em velocidade moderada até obter um preparado homogêneo.

Em 4 tabuleiros Zeelandia, verter 600g de batido conforme a Receita Base em cada um. Cozer e reservar.

Temperatura do forno: +/-235°C

Tempo de cozedura: 7 a 8 minutos

Montagem

Num tabuleiro, cobrir uma pasta com o Recheio de Nata e sobrepor uma outra pasta.

De seguida, barrar essa última pasta com o Fruitful Filling Framboesa e voltar a sobrepor uma nova pasta de bolo. Nessa nova pasta de bolo, barrar novamente com o Recheio de Nata e sobrepor com a quarta pasta que sobra.

Cobertura

Derreter o Arabesque White 30% e envolver o Óleo. Adicionar a quantidade desejada de corante e reservar.

Decoração

Cortar fatias e decorar a gosto.

Opção 1: Verter a Cobertura Rosa tipo drip cake e adicionar fruta fresca.

Opção 2: Tombar a fatia e barrar com Decorgel, decorando por fim com fruta fresca.

Bolo Inglês com Chocolate Negro

BASE BOLO

Receita base

Soft Cake Fantasia Frutino

DECORAÇÃO

Chocolatier Delicecover Dark	q.b.
Fruta Fresca	q.b.

RECEITA

Montagem

Em forma de Bolo Inglês, verter 300g de batido por forma. Cozer e reservar.

Temperatura do forno: +/-180°C

Tempo de cozedura: 40 minutos

Decoração

Derreter o Chocolatier Delicecover Dark e decorar o bolo a gosto, com fruta fresca.



Bolo Semifrio Fantasia

BASE BOLO

Receita base

Soft Cake Fantasia Frutino

RECHEIO FRUTA

Fruitful Filling Framboesa q.b.

RECHEIO IOGURTE

Pritchitts Gold 1000gr

Água 1000gr

Seezan Iogurte 500gr

DECORAÇÃO

Fruta Fresca q.b.

Decorgel q.b.

RECEITA

Montagem

Num tabuleiro Zeelandia, verter 900g de batido. De seguida, injetar pequenas porções de Fruitful Filling Framboesa no batido. Cozer e reservar.

Temperatura do forno: +/-180°C

Tempo de cozedura: 25 minutos

Após arrefecimento da pasta, perfazer o tabuleiro com o

Recheio de Iogurte.

Reservar na congelação.

Decoração

Barrar com Decorgel e decorar a gosto com fruta fresca.



Crumble Cake

BASE BOLO

Receita base

Soft Cake Fantasia Frutino

RECHEIO FRUTA

Fruitful Filling Framboesa q.b.

COBERTURA CRUMBLE

Farinha 200gr

Açúcar 200gr

Margarina Perla Massas 150gr

DECORAÇÃO

Framboesa Desidratada

Póçucar

RECEITA

Montagem

Numa forma com 16cm de diâmetro, forrar com papel siliconizado e verter 300g de batido. Com a ajuda de um saco de pasteleiro, colocar em espiral cerca de 50g de Fruitful Filling Framboesa.

Para o Crumble, misturar todos os ingredientes até obter a consistência desejada.

Antes de cozer, colocar cerca de 100g da Cobertura de Crumble.

Cozer e reservar.

Temperatura do forno: +/-180°C

Tempo de cozedura: 40 minutos

Decoração

Após arrefecer, decorar com Póçucar e Framboesa desidratada.



Gama Soft Cake

Soft Cake

Soft Cake Noz

Soft Cake Iogurte

Soft Cake Red Velvet

Soft Cake Chocolate

Soft Cake Chocolate Extra

Soft Cake Caramelo

Soft Cake Ananás

Soft Cake Cenoura

Soft Cake Laranja

Soft Cake Maçã

Soft Cake Fantasia Coco

Soft Cake Fantasia Limão

Soft Cake Fantasia Frutino

Mais info Gama Soft Cake

SCAN QR CODE

