



# RECEITAS Juninas





## Puratos

A Puratos é um grupo internacional com vasta experiência e com uma gama completa de produtos com qualidade e inovação nos setores de panificação, confeitaria e chocolate.

Os nossos produtos e serviços estão disponíveis em mais de 100 países em todo o mundo e, em muitos casos, com produção local.

Temos clientes artesãos, indústrias, supermercados e o canal food service. Queremos ser o seu parceiro para inovação em qualquer ponto do globo, ajudando-o a fornecer alimentos nutritivos e saborosos para suas comunidades.

---

## Festa Junina com a Puratos!

As festas de São João, São Pedro e Santo Antônio são eventos pra lá de tradicionais, cheias de músicas, danças e pratos típicos deliciosos. E a Puratos não vai ficar de fora dessa celebração tão querida pelos brasileiros!

Confira algumas das receitas que selecionamos para você explorar esta oportunidade e surpreender seus clientes.

**Festa Junina com Puratos é sucesso garantido!**



# Conheça nossos... *Chefs Pro*



*Chef Auísio Silva*

Começou muito cedo na profissão aprendendo com o seu pai que era padeiro. Em 2004, inicia sua carreira na Puratos. Anos mais tarde, forma-se em Processamento de Alimentos pelo Senai. Com o passar do tempo, adquiriu experiência participando de seminários e eventos na Bélgica, Chile, Espanha e Brasil com os mais renomados chefs da gastronomia mundial como Philippe Richard, Alex Sanches, Boris e Davi Redon, Dominique Person e tantos outros. No ano de 2017, foi o representante brasileiro no Chocolate Guild ocorrido na Bélgica, região famosa por ter os melhores chocolates do mundo. Até hoje é parte integrante da equipe de chefs da Puratos que elaboram, como sempre, as melhores receitas.



*Chef Waquer Afonso*

Começou a trabalhar aos 17 anos como auxiliar de padeiro. Aos 24 foi convidado a gerenciar uma padaria em uma grande rede de supermercados. De lá pra cá já participou de mais de 20 cursos na área. Tanta informação acabou despertando a paixão pela arte da panificação e confeitaria. Há 2 anos aceitou o desafio de trabalhar como técnico na Allpan Distribuidora, fazendo as receitas mais deliciosas para seus clientes.



*Chef Adriano Aleixo*

Teve seu primeiro emprego em um restaurante português de tradição em Campinas, onde dividia seus horários aprendendo profissões como garçom, barman, estoquista e finalmente confeitoiro. Estava descoberta sua paixão: a confeitaria! No ano de 2008 teve a oportunidade de estudar a profissão na Itália. Ao retornar do exterior, trabalhou em grandes padarias, hotéis até chegar na Distribuidora Casa do Confeitoiro, onde está há 2 anos. Em sua rotina diária continua buscando novos desafios, aprendendo cada dia mais, e ensinando tudo aquilo que sabe.



*Chef Juscelino Lima*

Começou sua carreira aos 13 anos embalando biscoitos na padaria. Com o tempo, tomou gosto pelo dia a dia da confeitaria e procurou aprimorar suas técnicas no Brasil, México e Espanha. Atualmente é um dos chefs mais dedicados e caprichosos da Puratos. Suas receitas encantam não só pela beleza, mas também pelo sabor sofisticado e surpreendente. Sendo um dos responsáveis o projeto Showcolateiros 2018, vai ensinar suas receitas pelo Brasil inteiro.



*Chef Anderson Ventura*

Começou no ramo da panificação influenciado pelo pai, trabalhando como ajudante e depois padeiro. Mais tarde conheceu a confeitaria e viu que ali era o seu lugar. O aprimoramento veio por meio de vários cursos na área. Em 2011 foi convidado a trabalhar na Nova Mix Distribuidora, começando sua trajetória de técnico em panificação, confeitaria e chocolate. Formou-se na Escola Superior de Gastronomia da Faculdade Cândido Mendes, um divisor de águas na profissão. Continua com foco de sempre: aprender sempre a cada dia.



*Chef Maicon Lopes*

Trabalha com panificação há 18 anos. O primeiro contato com a área aconteceu em uma padaria, como ajudante. Dalí em diante seguiu construindo sua carreira profissional. Foi convidado para trabalhar na Casa do Confeitoiro e em pouco tempo se tornou um dos técnicos em panificação e confeitaria mais requisitados da empresa. Está sempre em contato com chefs da Puratos, como Johannes Roos e Ezequiel para atualização. A pouco tempo se apaixonou pela confeitaria francesa e por chocolates. E agora desenvolve suas pesquisas e estudos nesses campos. Ama o que faz: criar todos os dias receitas maravilhosas.



# Vulcão de Doce de Leite

## Ingredientes:

### Satin Creme Cake

<b>Satin Creme Cake</b>	500 g
Água	112 g
Óleo	100 g
Ovos	225 g
Canela em pó	10 g

### Recheio

<b>Cremfil Doce de Leite</b>	750 g
<b>Chantypak</b> semi-batido	375 g

## Modo de Preparo:

### Satin Creme Cake

- Misturar todos os ingredientes em uma batedeira (utilizando o batedor raquete), em velocidade lenta por aproximadamente 3 minutos até obter textura lisa.
- Colocar a massa em formas de ballerine untadas com Untak.
- Assar em forno de lastro a 180°C por aproximadamente 30 min. Reservar.

### Recheio

- Misturar o Cremfil Doce de Leite com o Chantypak semi-batido com um batedor fouet até homogeneizar.

### Montagem

- Com o auxílio de uma manga descartável e um bico frisado, aplicar o recheio sobre o Satin conforme a foto. Peneirar açúcar com canela para finalizar.

### Quantidade por porção de 100 g

valor energético: 303 kcal=1267 kJ/15%VD	gorduras trans: 0 g / -
carboidratos: 44 g / 15%VD	colesterol: 46 mg / -
proteínas: 2,6 g / 3%VD	fibra alimentar: 0 g / 0%VD
gorduras totais: 12 g / 22%VD	sódio: 223 mg / 9%VD
gorduras saturadas: 5 g / 23%VD	

VD: Valores Diários de referência com base em dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



Você pode separar parte da massa e adicionar a canela em pó para deixar o seu bolo marmorizado.

## Rendimento:

3 unidades de 520 g aproximadamente.

## Dificuldade:

Fácil





Chef Wagner

# Sinhá Paçoca

## Ingredientes:

### Massa

<b>Satin Creme Cake Milho</b>	750 g
Ovos	337 g
Óleo	150 g
Água	168 g

### Pudim de Paçoca

Leite condensado	900 g
Leite	450 g
Paçoca	450 g
Ovos	250 g
Gemas	200 g

### Cobertura

<b>Tegral Merengue</b>	125 g
Água	50 g
Canela em casca	



Para deixar o seu bolo ainda mais atrativo você pode chamuscar o merengue com o maçarico.

## Modo de Preparo:

### Massa

• Misturar todos os ingredientes na batedeira (utilizando o batedor raquete), em velocidade lenta por aproximadamente 3 minutos até obter textura lisa. Reservar.

### Pudim

- Bater todos os ingredientes em um liquidificador até homogeneizar.
- Colocar o pudim em uma assadeira untada com Untak e polvilhada com açúcar.
- Levar para o forno a 190°C em banho-maria por 15 min.
- Com auxílio de uma manga descartável aplicar o Satin sobre o pudim.
- Voltar para o forno e assar por aproximadamente 35 min.

### Cobertura

- Bater o Tegral Merengue com a água em batedeira por aproximadamente 5 min.
- Com auxílio de uma manga descartável aplicar o merengue na superfície do bolo conforme a foto.

### Quantidade por porção de 100 g

valor energético: 300 kcal=1254 kJ/ 15%VD	gorduras trans: 0 g/ -
carboidratos: 17 g/ 6%VD	colesterol: 131 mg/ -
proteínas: 7,3 g/ 10%VD	fibra alimentar: 1 g/ 4%VD
gorduras totais: 12 g/ 22%VD	sódio: 57 mg/2%VD
gorduras saturadas: 2,5 g/ 11%VD	

VD: Valores Diários de referência com base em dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

## Rendimento:

6 unidades de 450 g aproximadamente.

## Dificuldade:

Médio



Chef Anísio

# Tortinha Chocafé

## Ingredientes:

### Massa Frola

Farinha	500 g
Manteiga	300 g
Açúcar	200 g
Ovos	60 g

### Satin Creme Cake Chocolate

Satin Creme Cake Chocolate	500 g
Água	150 g
Óleo	100 g
Ovos	225 g

### Recheio

Leite	500 g
CPT Finesse	200 g
Café solúvel	4 g

### Mousse

Carat Coverlux Ao Leite	160 g
Chantypak	160 g
Chantypak semi-batido	160 g
Café solúvel	5 g



O Chantypak semi-batido é melhor para homogeneizar a mousse. Você pode substituir o café solúvel por uma pasta saborizante.

## Modo de Preparo:

### Massa Frola

- Em uma batedeira misturar a manteiga com açúcar e os ovos, até formar um creme.
- Acrescentar a farinha, misturar levemente até formar uma massa e levar à geladeira.

### Satin Creme Cake

- Misturar todos os ingredientes em uma batedeira (utilizando o batedor raquete), em velocidade lenta por aproximadamente 3 minutos até obter textura lisa.

### Recheio

- Aquecer o leite com o café solúvel até o ponto de fervura, acrescentar o CPT Finesse e mexer até obter a consistência desejada. Reservar.

### Mousse

- Aquecer o Chantypak com o café solúvel até o ponto de fervura.
- Adicionar sobre o Carat Coverlux Ao Leite, misturar até derreter por completo e por último o Chantypak semi-batido.
- Com o auxílio de uma manga descartável fazer círculos com a mousse conforme a foto e levar para o freezer.

### Montagem

- Com auxílio de um rolo, abrir a massa frola e forrar os aros redondos de 6 cm.
- Colocar o creme confeiteiro em uma manga descartável com um bico liso (Perilê) e aplicar sobre a massa frola, em seguida aplicar o Satin.
- Assar em forno de lastro a 180°C por aproximadamente 25 min.
- Depois de frio, decorar com a mousse e peneirar cacau em pó.

### Quantidade por porção de 100 g

valor energético: 337 kcal=1409 kJ/ 17%VD	gorduras trans: 0 g/ -
carboidratos: 40 g/ 13%VD	colesterol: 59 mg/ -
proteínas: 5,5 g/ 7%VD	fibra alimentar: 2,7 g/ 11%VD
gorduras totais: 18 g/ 33%VD	sódio: 36 mg/ 2%VD
gorduras saturadas: 9,8 g/ 45%VD	

VD: Valores Diários de referência com base em dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

## Rendimento:

25 peças de 120 g aproximadamente.

## Dificuldade:

Médio



Chef Adriano

# Bolo de Cookie

## Ingredientes:

### Satin Creme Cake

<b>Satin Creme Cake</b>	2 kg
Ovos	900 g
Óleo	400 g
Água	450 g
Biscoito Oreo triturado	400 g

### Ganache

<b>Chocolanté Branco</b>	1400 g
<b>Chantypak</b>	700 g
<b>Carat Decorcrem Meio Amargo</b>	20 g
Biscoito Oreo	



Substitua o ganache por Carat Decorcrem Branco.

## Modo de Preparo:

### Satin Creme Cake

- Misturar todos os ingredientes em uma batedeira, exceto o biscoito (utilizando o batedor raquete), em velocidade lenta por aproximadamente 3 minutos até obter textura lisa.
- Adicionar o biscoito, misturar levemente e colocar a massa em formas de ballerine untadas com Untak.
- Assar em forno de lastro a 180°C por aproximadamente 30 min. Reservar

### Recheio

- Aquecer o Chantypak até o ponto de fervura.
- Adicionar sobre o Chocolanté e misturar até derreter por completo.
- Aplicar o recheio sobre o Satin e decorar com Carat Decorcrem e biscoito Oreo.

### Quantidade por porção de 100 g

valor energético: 382 kcal=1597 kJ/ 19%VD	gorduras trans: 0 g/ -
carboidratos: 40 g/ 13%VD	colesterol: 61 mg/ -
proteínas: 5,5 g/ 7%VD	fibra alimentar: 0 g/ 0%VD
gorduras totais: 20 g/ 36%VD	sódio: 254 mg/ 11%VD
gorduras saturadas: 7,4 g/ 34%VD	

VD: Valores Diários de referência com base em dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

## Rendimento:

12 unidades de 450 g aproximadamente.

## Dificuldade:

Fácil



Chef Anísio

# Maravilha de Amendoim

## Ingredientes:

### Satin Creme Cake Chocolate

<b>Satin Creme Cake Chocolate</b>	500 g
Água	150 g
Óleo	100 g
Ovos	225 g

### Trufa Branca

<b>Carat Decorcrem Branco</b>	300 g
<b>Chantypak</b>	150 g

### Trufa Meio Amarga

<b>Carat Decorcrem Meio Amargo</b>	300 g
<b>Chantypak</b>	150 g

### Decoração

Amendoim torrado	100 g
------------------	-------

## Modo de Preparo:

### Satin Creme Cake

- Misturar todos os ingredientes em uma batedeira (utilizando o batedor raquete), em velocidade lenta por aproximadamente 3 minutos até obter textura lisa.
- Com auxílio de um esquadro, espalhar a massa em uma assadeira para obter placas bem finas.
- Assar em forno de lastro a 200°C com vapor por aproximadamente 3 min. Reservar.

### Trufa

- Com auxílio de um fouet, misturar o Chantypak com o Carat Decorcrem Branco até homogeneizar e reservar. Repetir o processo para a trufa meio amarga.

### Montagem

- Aplicar a trufa branca sobre o Satin assado e enrolar no formado de rocambolé.
- Cortar fatias de 4cm e reservar.
- Com auxílio de uma manga descartável e um bico frisado, aplicar a trufa meio amarga conforme a foto e decorar com amendoim torrado.

### Quantidade por porção de 100 g

valor energético: 297 kcal=1241 kJ/ 15%VD	gorduras trans: 0 g/ -
carboidratos: 35 g/ 12%VD	colesterol: 48 mg/ -
proteínas: 13 g/ 17%VD	fibra alimentar: 3,8 g/ 15%VD
gorduras totais: 34 g/ 62%VD	sódio: 193 mg/ 8%VD
gorduras saturadas: 10 g/ 45%VD	

VD: Valores Diários de referência com base em dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



Assim que esfriar, você pode enrolar o Satin no formato de rocambolé.

## Rendimento:

32 unidades de 55 g aproximadamente.

## Dificuldade:

Médio



Chef Anísio

# Bolo Mil Camadas

## Ingredientes:

### Satin Creme Cake

<b>Satin Creme Cake</b>	750 g
Água	168 g
Óleo	150 g
Ovos	337 g

### Recheio

Leite condensado	400 g
Gemas	40 g
Manteiga	40 g
Leite em pó	80 g
<b>Chantypak</b> semi-batido	250 g

### Cobertura

<b>Carat Decorcrem Branco</b>	250 g
-------------------------------	-------

### Decoração

<b>Carat Coverlux Branco</b>	50 g
<b>Carat Coverlux Meio Amargo</b>	50 g

## Modo de Preparo:

### Satin Creme Cake

- Misturar todos os ingredientes em uma batedeira (utilizando o batedor raquete), em velocidade lenta por aproximadamente 3 minutos até obter textura lisa.
- Com auxílio de um espátula, espalhar a massa de Satin em uma assadeira para obter placas finas.
- Assar em forno de lastro a 200°C com vapor por aproximadamente 8 min. Reservar.

### Recheio

- Em uma panela colocar o leite condensado, gemas, manteiga e o leite em pó, cozinhando até começar a desgrudar da panela. Levar para geladeira.
- Após esfriar adicionar o Chantypak semi-batido.

### Decoração

- Derreter o Carat Coverlux conforme instruções da embalagem.
- Aplicar Coverlux Meio Amargo sobre o acetato, esperar secar e em seguida aplicar o Coverlux Branco.
- Cortar no formato quadrado e usar um bico liso para cortar o centro, como na foto.

### Montagem

- Com o auxílio de uma espátula aplicar o recheio sobre o Satin, colocar outra placa e repetir esse processo mais 2 vezes.
- Aquecer o Carat Decorcrem Branco a 40°C e aplicar sobre a torta.
- Cortar as fatias e decorar com Carat Coverlux conforme a foto.

### Quantidade por porção de 100 g

valor energético: 341 kcal=1425 kJ/ 17%VD	gorduras trans: 0 g/ -
carboidratos: 34 g/ 11%VD	colesterol: 80 mg/ -
proteínas: 5,6 g/ 7%VD	fibra alimentar: 0,8 g/ 3%VD
gorduras totais: 21 g/ 38%VD	sódio: 233 mg/ 10%VD
gorduras saturadas: 7,8 g/ 35%VD	

VD: Valores Diários de referência com base em dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



Utilize sempre acetato para suas decorações, você vai obter melhor brilho para o chocolate.

## Rendimento:

24 unidades de 95 g aproximadamente.

## Dificuldade:

Médio



Chef Juscelino

# Mini Pão da Fazenda

## Ingredientes:

### Massa

Brioche de Paris	2 kg
Tegral Smart Pão Macio	2 kg
Ovos	1,2 kg
Água	460 g
Fermento biológico	200 g

### Farofa

Amido de milho	500 g
Manteiga	380 g
Açúcar	120 g
Xerém de amendoim	100 g



Você pode substituir o xerém de amendoim por paçoca.

## Modo de Preparo:

### Massa

- Colocar todos os ingredientes da massa em uma masseira, menos o fermento, em velocidade lenta por 5 min.
- Na velocidade 2, adicionar o fermento e bater até o ponto de véu.
- Dividir a massa em peças de 50 g, bolear e descansar por 10 min.
- Modelar, colocar nas forminhas e levar para fermentar por aproximadamente 2 horas.
- Borrifar Sunset Glaze, fazer um corte na superfície e aplicar a farofa.
- Assar em forno de lastro a 190°C por aproximadamente 25 min.

### Farofa

- Misturar todos os ingredientes até formar uma farofa.

### Quantidade por porção de 100 g

valor energético: 328 kcal=1371 kJ/16%VD	gorduras trans: 0,5 g/ -
carboidratos: 51 g/ 17%VD	colesterol: 85 mg/ -
proteínas: 10 g/ 13%VD	fibra alimentar: 2,4 g/ 10%VD
gorduras totais: 15 g/ 27%VD	sódio: 195 mg/ 8%VD
gorduras saturadas: 5,8 g/ 26%VD	

VD: Valores Diários de referência com base em dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

## Rendimento:

120 unidades de 45 g aproximadamente.

## Dificuldade:

Fácil



Chef Anderson

# Pão Matuto

## Ingredientes:

### Massa

<b>Tegral Smart Pão Macio</b>	3 kg
Ovos	150 g
iogurte natural	500 g
Água	790 g
Fermento biológico	120 g

### Farofa

Farinha	125 g
Açúcar	125 g
Manteiga	100 g
<b>Sunset Glaze</b>	70 g



Utilize sempre Sunset Glaze para borrifar nos seus pães e você vai obter um brilho perfeito.

## Modo de Preparo:

### Massa

- Colocar todos os ingredientes da massa em uma masseira, menos o fermento, em velocidade lenta por 5 min.
- Na velocidade 2, adicionar o fermento e bater até o ponto de véu.
- Dividir a massa em peças de 300 g, bolear e descansar por 10 min.
- Modelar e colocar na forma, levar para fermentar por aproximadamente 2 horas.
- Borrifar Sunset Glaze, fazer 3 cortes e adicionar a farofa.
- Assar em forno de lastro a 190°C por aproximadamente 25 min.

### Farofa

- Misturar todos os ingredientes até homogeneizar.

### Quantidade por porção de 100 g

valor energético: 284 kcal=1187 kJ/ 14%VD	gorduras trans: 1 g / -
carboidratos: 50 g/ 17%VD	colesterol: 18 mg/ -
proteínas: 7 g/ 9%VD	fibra alimentar: 1,8 g/ 7%VD
gorduras totais: 6 g/ 11%VD	sódio: 365 mg/ 15%VD
gorduras saturadas: 2 g/ 9%VD	

VD: Valores Diários de referência com base em dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

## Rendimento:

15 unidades de 300 g aproximadamente.

## Dificuldade:

Fácil



# Pão Doce Arraial

## Ingredientes:

### Massa

<b>Tegral Brioché de Paris</b>	500 g
<b>Tegral Smart Pão Macio</b>	500 g
Ovos	300 g
Água	115 g
Fermento biológico	50 g

### Recheio

<b>CPT Finesse</b> pronto	200 g
Frutas cristalizadas	200 g
Uva passas	100 g
Coco em flocos	70 g

## Modo de Preparo:

### Massa

- Colocar todos os ingredientes da massa em uma masseira, menos o fermento, em velocidade lenta por 5 min.
- Na velocidade 2, adicionar o fermento e bater até o ponto de véu.
- Dividir a massa em peças de 290 g, bolear e descansar por 10 min.
- Abrir a massa, aplicar o recheio, enrolar, cortar ao meio e trançar.
- Levantar para fermentar por aproximadamente 2 horas.
- Borrifar Sunset Glaze e assar em forno de lastro a 190°C por aproximadamente 25 min.

### Recheio

- Misturar todos os ingredientes até homogeneizar.

### Quantidade por porção de 100 g

valor energético: 321 kcal=1342 kJ/16%VD	gorduras trans: 0,4 g/ -
carboidratos: 57 g/ 19%VD	colesterol: 63 mg/ -
proteínas: 7,5 g/ 10%VD	fibra alimentar: 2 g/ 8%VD
gorduras totais: 7,4 g/ 13%VD	sódio: 180 mg/ 8%VD
gorduras saturadas: 3,8 g/ 17%VD	

VD: Valores Diários de referência com base em dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



Você pode acrescentar 30% de Chocolate Meio Amargo ao CPT Finesse para fazer uma rosca de chocolate.

## Rendimento:

5 unidades de 360 g aproximadamente.

## Dificuldade:

Fácil





Chef Maicon

# Pão de São João

## Ingredientes:

### Massa

<b>Tegral Smart Pão Macio</b>	5 kg
Água	2,3 kg
Fermento biológico	150 g

### Recheio

Suco de laranja	3 kg
<b>CPT Finesse</b>	1,2 kg

### Cobertura

<b>Carat Decorcrem Limão</b>	800 g
Raspas de limão	



Se preferir você pode adicionar raspas de laranja e limão na massa.

## Modo de Preparo:

### Massa

- Colocar todos os ingredientes da massa em uma masseira, menos o fermento, em velocidade lenta por 5 min.
- Na velocidade 2, adicionar o fermento e bater até o ponto de véu.
- Dividir a massa em peças de 50 g, bolear e descansar por 10 min.
- Bolear novamente e colocar em assadeiras untadas com Untak.
- Levar para fermentar por aproximadamente 2 horas.
- Borrifar Sunset Glaze e assar em forno de lastro a 190°C por aproximadamente 15 min.

### Recheio

- Aquecer o suco de laranja até o ponto de fervura, colocar o CPT Finesse e misturar até formar um creme.
- Recheiar os pães e decorar com Carat Decorcrem Limão e raspas de limão, conforme a fotografia.

### Quantidade por porção de 100 g

valor energético: 245 kcal=1024 kJ/ 12%VD	gorduras trans: 0,6 g/ -
carboidratos: 44 g/ 15%VD	colesterol: 0 mg/ -
proteínas: 7 g/ 9%VD	fibra alimentar: 1,2 g/ 5%VD
gorduras totais: 5,3 g/ 10%VD	sódio: 243 mg/ 10%VD
gorduras saturadas: 1,9 g/ 9%VD	

VD: Valores Diários de referência com base em dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

## Rendimento:

146 unidades de 80 g aproximadamente.

## Dificuldade:

Fácil



# Tacinha Balancê

## Ingredientes:

### Satin Double Chocolate

<b>Satin Creme Cake Chocolate</b>	130 g
Ovos	80 g
<b>Chocolantê Meio Amargo</b>	55 g
Manteiga	50 g

### Mousse Caramelo

<b>Carat Decorcrem Caramelo</b>	150 g
<b>Chantypak</b>	150 g
<b>Chantypak semi-batido</b>	150 g



A receita Satin Double Chocolate é uma opção excelente para um bolo de chocolate para o café da tarde.

## Modo de Preparo:

### Satin Double Chocolate

- Derreter o Chocolantê e a manteiga, reservar.
- Bater os ovos em velocidade média por aproximadamente 5 min.
- Adicionar os ovos à primeira parte e por último o Satin Creme Cake Chocolate.
- Colocar em uma assadeira retangular e assar em forno de lastro a 180°C por aproximadamente 15min.
- Cortar discos de 3cm e reservar.

### Mousse Caramelo

- Aquecer o Chantypak a 50°C, adicionar sobre o Carat Decorcrem Caramelo.
- Misturar até derreter por completo, por último colocar o Chantypak semi-batido.

### Montagem

- Colocar o disco de bolo de chocolate no copo para verrine e aplicar parte da mousse.
- Repetir a operação mais 2 vezes e finalizar com a mousse de caramelo.

### Quantidade por porção de 100 g

valor energético: 373 kcal=1559 kJ/ 19%VD	gorduras trans: 0 g/ -
carboidratos: 34 g/ 11%VD	colesterol: 47 mg/ -
proteínas: 3,8 g/ 5%VD	fibra alimentar: 0,8 g/ 3%VD
gorduras totais: 24 g/ 44%VD	sódio: 49 mg/ 2%VD
gorduras saturadas: 17 g/ 77%VD	

VD: Valores Diários de referência com base em dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

## Rendimento:

15 unidades de 50 g aproximadamente.

## Dificuldade:

Fácil





# Croquito

## Ingredientes:

### Massa

<b>Satin Creme Cake Chocolate</b>	300 g
Óleo	60 g
Água	90 g
Ovos	135 g

### Recheio

<b>Carat Decorrem Caramelo</b>	200 g
--------------------------------	-------

### Cobertura

<b>Carat Coverlux Ao Leite</b>	300 g
Flocos de arroz	15 g



Experimente substituir Carat Decorrem Caramelo por outro sabor ou troque os Flocos de arroz por xerém de castanha-de-caju, de amendoim etc.

## Modo de Preparo:

### Massa

- Misturar todos os ingredientes na batedeira (utilizando o batedor raquete), em velocidade lenta por aproximadamente 3 minutos até obter textura lisa.
- Espalhar a massa em assadeira retangular e assar em forno de lastro a 180°C por aproximadamente 25 min. Reservar.

### Montagem

- Cortar a placa de Satin ao meio, aplicar o recheio e colocar a outra parte por cima.
- Cortar peças de 10 cm comprimento por 2 cm de largura.
- Colocar as peças numa grelha e banhar com Carat Coverlux Ao Leite.

### Cobertura

- Derreter o Carat Coverlux até atingir 40°C e colocar os flocos de arroz.

### Quantidade por porção de 70 g

valor energético: 307 kcal=1283 kJ/ 15%VD	gorduras trans: 0 g/ -
carboidratos: 32 g/ 11%VD	colesterol: 36 mg/ -
proteínas: 3,9 g/ 5%VD	fibra alimentar: 1,1 g/ 4%VD
gorduras totais: 18 g/ 33%VD	sódio: 18 mg/ 1%VD
gorduras saturadas: 9,4 g/ 43%VD	

VD: Valores Diários de referência com base em dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

## Rendimento:

30 unidades de 60 g aproximadamente.

## Dificuldade:

Médio

# Produtos que fazem a diferença

Para chocolate, doce ou pão, a Puratos sempre tem a melhor opção!

