



Bake Art
baking with creativity

Tradicionalmente Inovador



NOVOS
SABORES

CaKEs

FRUTA DESIDRATADA SEM GORDURA CORANTES NATURAIS



ÍNDICE

CaKEs

FRUTA DESIDRATADA SEM GORDURA CORANTES NATURAIS



3



7



11



15



19





Todas as imagens e receitas deste catálogo são propriedade da Cergold Indústrias.



Bak Past
CAKE
*limão
chia*



BOLO



FATIA



SEMIFRIO



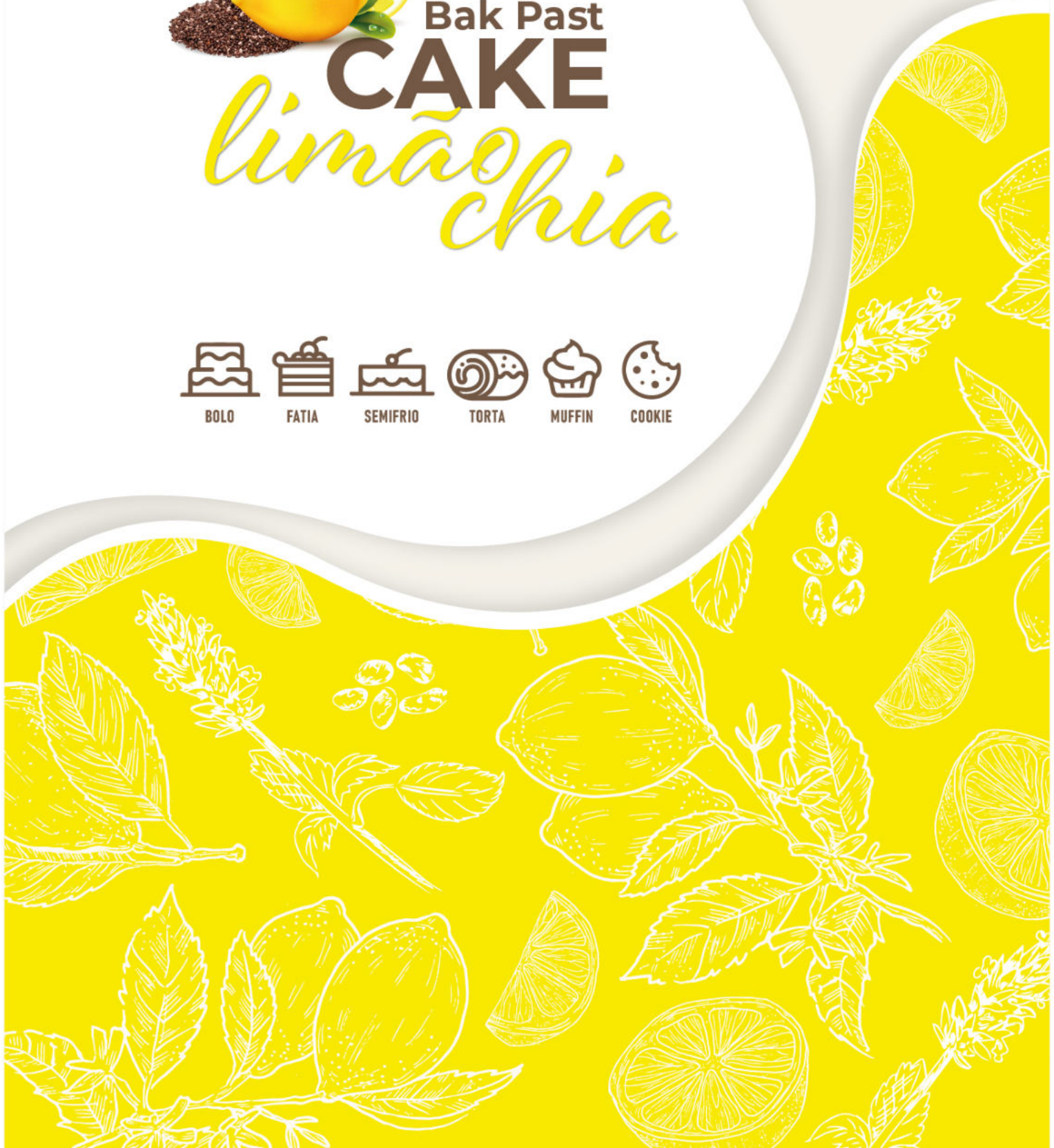
TORTA



MUFFIN



COOKIE



Bolo

LIMÃO E CHIA

MASSA

- 1000g **Bak Past Cake Limão e Chia**
- 350g Ovos
- 300g Óleo
- 225g Água

Misturar todos os ingredientes durante 5 min. em velocidade moderada.

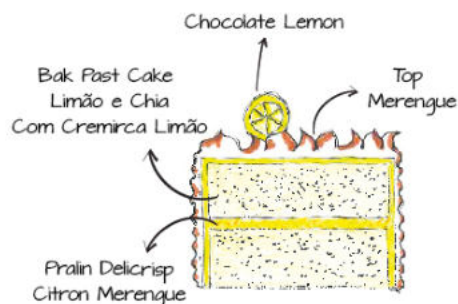
Cozer em tabuleiros em forma de Ø18 cm a 180°C cerca de 40 minutos.

TOP MERENGUE

- 500g Top Merengue
- 200g Água

Misturar todos os ingredientes e colocar a bater até ficar com a consistência firme.

Aplicar sobre o bolo e decorar com a espátula. Queimar com o maçarico.



FaTiA

LIMÃO E CHIA COM FRAMBOESA

PASTA FINA

- 1000g **Bak Past Cake Limão e Chia**
- 350g Ovos
- 350g Óleo
- 350g Água

Misturar todos os ingredientes durante 5 min. em velocidade moderada.

Cozer em tabuleiros 75/45 a 220/230°C cerca de 7 minutos.

GELATINADO DE FRAMBOESA

- 500g Farciture Lamponi (framboesa)
- 100g Lilly Neutro
- 100g Água

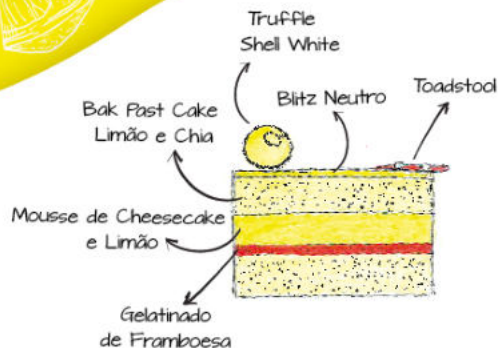
Misturar o Lilly Neutro com a água e reservar no frio.

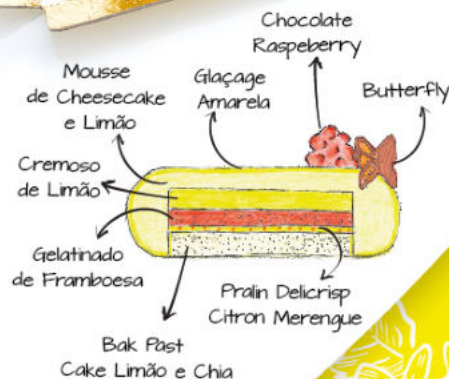
Aquecer um pouco a Farciture Lamponi, derreter o lilly com a água e envolver tudo.

MOUSSE DE CHEESECAKE LIMÃO

- 250g Irca Cheesecake
- 500g Água
- 75g Lilly Limone
- 375g Biancalieva Nata Vegetal

Misturar todos os ingredientes até ficar com a consistência de mousse.





PASTA FINA

- 1000g **Bak Past Cake Limão e Chia**
- 350g Ovos
- 350g Óleo
- 350g Água

Misturar todos os ingredientes durante 5 minutos em velocidade moderada. Cozer em tabuleiros 75/45 a 220/230°C cerca de 7 minutos.

GELATINADO DE FRAMBOESA

- 500g Farciture Lamponi (framboesa)
- 100g Lilly Neutro
- 100g Água

Misturar o Lilly Neutro com a água e reservar no frio.

Aquecer um pouco a Farciture de Lamponi, derreter o Lilly Neutro na água e envolver tudo.

MOUSSE DE CHEESECAKE LIMÃO

- 250g Irca Cheesecake
- 500g Água
- 75g Lilly Limone
- 375g Biancalieva Nata Vegetal

Misturar todos os ingredientes, colocar a bater até ficar com a consistência de mousse.

CREMOSO DE LIMÃO

- 500g Água
- 100g Biancalieva Nata Vegetal
- 200g Top Cream
- 800g Cremirca Limone SP

Bater a água com a nata e o Top Cream até obter um creme suave e por fim envolver o Cremirca Limone SP.

GLAÇAGE AMARELA

- 150g Água
- 300g Glucosio
- 300g Açúcar
- 300g Leite condensado
- 140g Massa gelatina (20gr gelatina + 120gr água)
- 300g Sinfonia Bianco 40/42%
- 5g Corante lipossolúvel amarelo
- Uma vagem de baunilha ou Joypaste Vainilla Madagáscar/Bourbon

Numa caçarola cozer até aos 103°C o açúcar, a água e a glucose.

Verter tudo sobre o leite condensado, a massa de gelatina e o chocolate.

Passar no mixer. Aplicar o corante e a vagem de baunilha.

Reservar 12 horas antes de usar. Aquecer a 40°C e aplicar a 30/35°C.

PASTA FINA

- 1000g **Bak Past Cake Limão e Chia**
- 350g Ovos
- 350g Óleo
- 350g Água

Misturar todos os ingredientes na batedeira em velocidade moderada 3-4 minutos.

Aplicar num tabuleiro previamente forrado com papel e cozer a 230°C cerca de 8 minutos.

CREME DE CHOCOLATE

- 1L Biancalieva Nata Vegetal
- 300g Nocciolata Extreme

Bater as natas até ficarem firmes, envolver cuidadosamente o Nocciolata Extreme.

Montagem

Desenformar a pasta sobre uma folha de papel vegetal, rechear com o creme de chocolate e enrolar.

Apertar bem o papel para ganhar forma.

Levar ao frio 20 min. Retirar o papel e barrar com o creme de chocolate e passar o pente.

Decorar com:

Truffle Shell Dark, Chocolate Lemon e Diablo Triangle Dark/White.





MUFFIN

LIMÃO E CHIA

PASTA

1000g **Bak Past Cake Limão e Chia**
 350g Ovos
 300g Óleo
 225g Água

Misturar todos os ingredientes na batedeira em velocidade moderada 3-4 minutos. Aplicar 80g de massa em formas de muffins. Cozer a 210/220°C cerca de 20 minutos.

MERENGUE DE LIMÃO

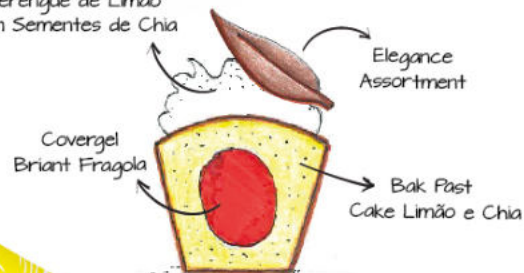
500g Top Merengue
 300g Água
 20g Joypaste Pastry Limone

Colocar os 3 ingredientes na batedeira e bater em velocidade elevada até o merengue ficar firme.

Montagem

Injetar no muffin Covergel Briant Fragola, cobrir harmoniosamente com merengue de limão. Decorar com sementes de chia e Elegance Assortment da Dobra.

Merengue de Limão com Sementes de Chia



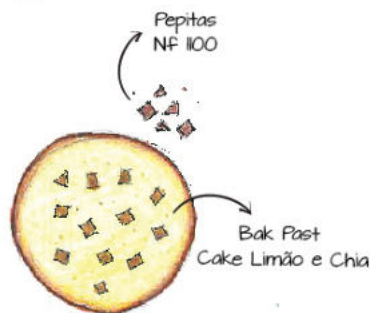
COOKIES

LIMÃO E CHIA

PASTA

- 1000g **Bak Past Cake Limão e Chia**
- 350g Bak Past Margarina Bolo Rei
- 100g Ovos
- 100g Açúcar amarelo
- 300g Pepitas Nf 1100

Colocar todos os ingredientes na cuba (menos as pepitas de chocolate) e ligar até obter uma massa compacta. Acrescentar as pepitas de chocolate e deixar misturar. Formar peças de 40/50g e distribuir por um tabuleiro. Cozer a 180°C cerca de 15 minutos.





Bak Past
CAKE
pera



BOLO



FATIA



SEMIFRIO



TORTA



MUFFIN



COOKIE



Bolo

PERA COM CHOCOLATE E LARANJA

CAKE PERA

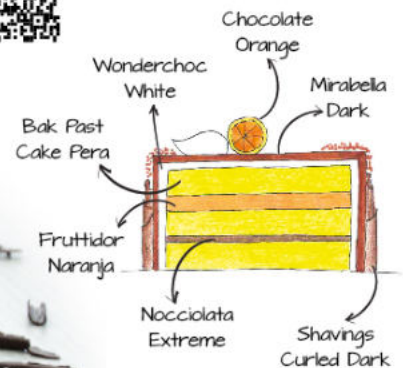
- 1000g **Bak Past Cake Pera**
- 350g Ovos
- 300g Óleo
- 225g Água

Misturar todos os ingredientes com a raquete em velocidade moderada. Dividir em formas de entremeio (700g) previamente untadas com desmoldante.

Cozer a 170-180°C cerca de 45-50 minutos.

Montagem

Dividir o cake de pera em três partes iguais, rechear com Fruttidor Naranja numa camada e com Nocciolata Extreme na outra camada. Barrar o bolo com Wonderchoc White batido e colocar o bolo no frio 10 min. para endurecer. Cobrir com Mirabella Dark aquecido a 35°C. Decorar com Chocolate Orange e Shavings Curled Dark da Dobra.



FaTiA

PERA

PASTA FINA

- 1000g **Bak Past Cake Pera**
- 350g Ovos
- 350g Óleo
- 350g Água

Misturar todos os ingredientes na batedeira em velocidade moderada 3-4 minutos. Aplicar num tabuleiro previamente forrado com papel e cozer a 230°C cerca de 8 minutos.

MOUSSE DE CHOCOLATE

- 500g Biancalieve Nata Vegetal
- 100g Lilly Chocolate Negro 90%
- 150g Água

Misturar o Lilly Chocolate Negro com a água e dissolver muito bem. Acrescentar as natas e bater até ficar firme.

Montagem

Usar três camadas de cake de pera. Rechear a

primeira camada com Pralin Delicrisp Caramel Fleur de Sel e mousse de chocolate. Rechear a segunda camada com mousse de chocolate. Cobrir com mousse de chocolate e passar a tranche pelo frio.

Cobrir com Chocosmart Chocolate Latte misturado com Pralin Delicrisp Caramel Fleur de Sel. Cortar em fatias e decorar com Domino Square dark/white e Mini Pearl Assortment da Dobra.



SeMiFrIO

PERA E CHOCOLATE LEITE

CAKE PERA

Bak Past Cake Pera

Receita Base pasta (finas)



INTERIOR DE PERA

- 500g Fruttidor Pera
- 100g Lilly Neutro
- 100g Água

Misturar muito bem o Lilly Neutro com a água, deixar hidratar 5 minutos no frio. Derreter no micro-ondas e adicionar ao Fruttidor Pera. Colocar num tapete de silicone com 16cm de diâmetro e colocar no congelador ou no abatedor até ficar bem congelado.

DISCO DE PRALIN CROCANTE DE AVELÃ

Esticar entre duas folhas de papel de forno o Pralin Classic com uma espessura de 3mm. Passar pelo congelador 10 minutos. Cortar com um aro 16cm de diâmetro e reservar no congelador até ao momento de aplicar no semifrio.

GLAÇAGE DE CHOCOLATE LEITE

- 500g Mirror Chocolate Negro 40%
- 500g Mirror Chocolate Bianco 25%
- 150g Pasta Gelatina
(25g gelatina pó + 125g água)

Misturar os dois mirror de chocolate, aquecer a 35°C. Acrescentar a pasta de gelatina derretida. Passar a varinha mágica.

MOUSSE CHOCOLATE LEITE

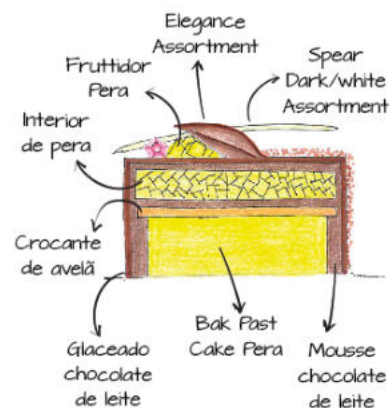
- 125g Leite
- 500g Biancalieve Nata Vegetal sem açúcar
- 450g Reno Concerto Latte 34%

Derreter o chocolate leite no micro-ondas até aos 40°C. Ferver o leite e verter sobre o chocolate, emulsionar com a varinha mágica. Envolver as natas mal batidas aos 45°C da ganache.

Montagem

Usar um aro de 18cm de diâmetro. Aplicar um pouco de mousse de chocolate leite no aro, aplicar o interior de pera, colocar um pouco mais de mousse, introduzir o disco de crocante de avelã e fechar com um disco de cake de pera cortado com um aro 16cm de diâmetro.

Levar ao congelador ou abatedor até ficar bem congelado. Desenformar, glacear com a glaçage de chocolate de leite. Decorar com Spear Dark/white Assortment e Elegance Assortment da Dobra.



TorTa

PERA



PASTA FINA

- 1000g Bak Past Cake Pera
- 350g Ovos
- 350g Óleo
- 350g Água

Misturar todos os ingredientes na batedeira em velocidade moderada 3-4 minutos. Aplicar num tabuleiro previamente forrado com papel e cozer a 230°C cerca de 8 minutos.

CREME DE TIRAMISÙ

- 500g Biancalieve Nata Vegetal sem açúcar
- 100g Lilly Tiramisu
- 100g Água a 15-18°C

Dissolver o Lilly Tiramisu na água, acrescentar as natas e bater até ficar firme.

Montagem

Desenformar a pasta de pera sobre uma folha de papel vegetal e rechear com o creme de tiramisu. Enrolar e apertar bem. Passar pelo frio para deixar ganhar forma. Retirar a torta do papel vegetal e cobrir com Coverdecor Caffè. Decorar com Shavings Curled Dark da Dobra.



MuFFiN

PERA

MASSA

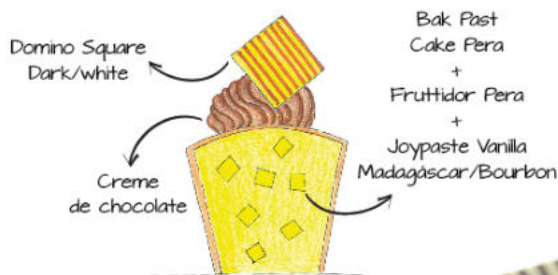
- 1000g **Bak Past Cake Pera**
- 350g Ovos
- 300g Óleo
- 225g Água
- Fruttidor Pera aromatizado com Joypaste Vanilla Madagáscar/Bourbon

Misturar todos os ingredientes (sem o fruttidor de pera) na batedeira em velocidade moderada durante 3-4 min.

Aplicar 70g massa nas formas de muffins.

Rechear com Fruttidor de Pera aromatizado com Joypaste Vanilla Madagáscar/Bourbon.

Cozer a 210-220°C cerca de 20 min. Depois de frios, decorar com creme de chocolate (natas e Nocciolata Extreme) e Domino Square Dark/white.



Dark Chocolate Chunks



CoOkiES

PERA

MASSA

- 1000g **Bak Past Cake Pera**
- 350g Bak Past Margarina Bolo Rei
- 100g Ovos
- 100g Açúcar amarelo
- 300g Dark Chocolate Chunks

Colocar todos os ingredientes na cuba (menos os Chocolate Chunks) e misturar até obter uma massa compacta. Acrescentar as chunks e deixar misturar. Formar peças de 40/50g e distribuir pelo tabuleiro.

Colocar 3-4 os chunks sobre cada pedaço de massa e cozer a 180°C cerca de 15 minutos.





Bak Past
CAKE
maracujá



BOLO



FATIA



SEMIFRIO



TORTA



MUFFIN



COOKIE



Bolo

MARACUJÁ COM CROCANTE COCO

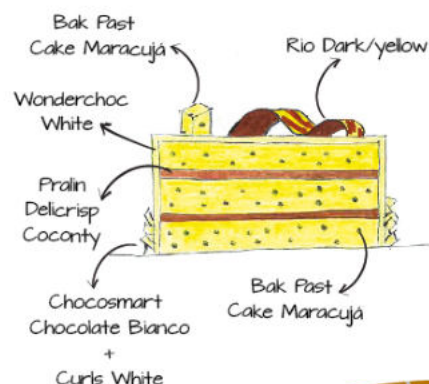
ENTREMEIO

- 1000g **Bak Past Cake Maracujá**
- 350g Ovos
- 300g Óleo
- 225g Água

Misturar na batedeira todos os ingredientes durante 3-4 min. em velocidade moderada. Aplicar cerca de 700g de massa em formas de entremeio. Cozer 45 minutos a 170/180°C.

Montagem

Dividir o cake de maracujá em três partes iguais. Rechear com Pralin Delicrisp Coconty. Barrar o bolo todo com Wonderchoc White batido. Passar o bolo pelo frio cerca de 15 min. Cobrir com Chocosmart Chocolate Bianco. Decorar com Curls White e Rio Dark/yellow da Dobra.



FaTiA

MARACUJÁ E LIMÃO

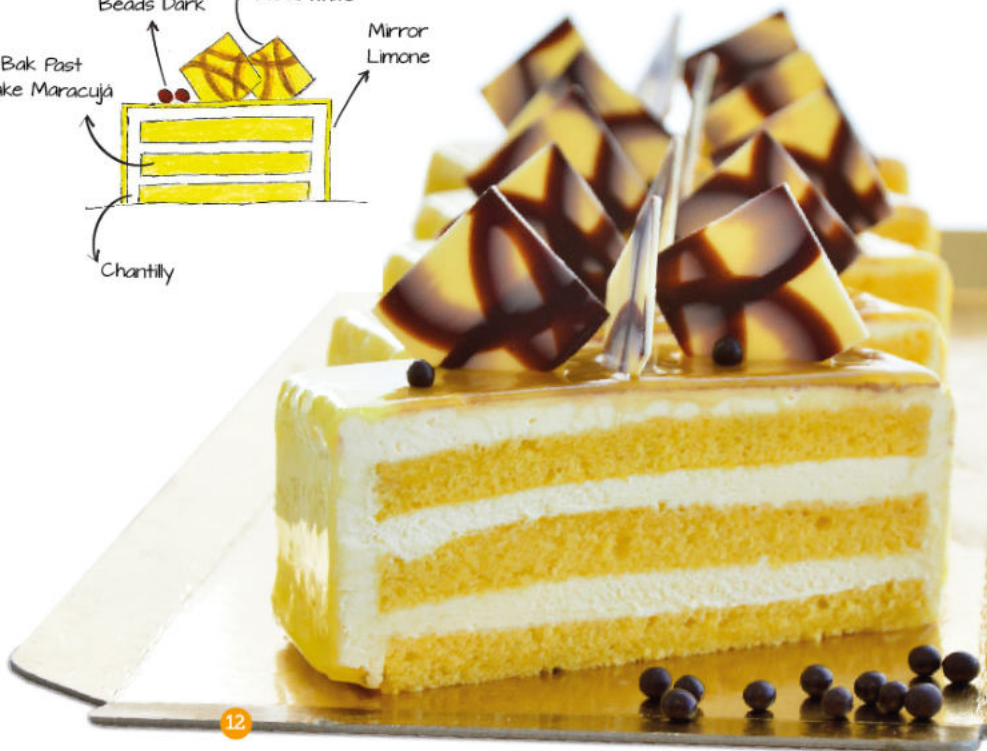
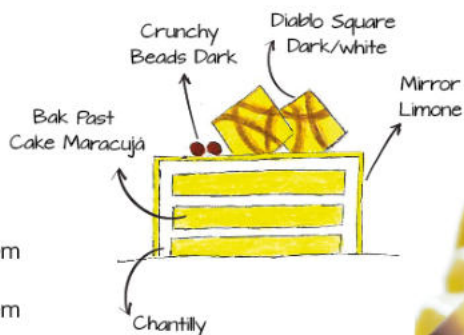
PASTA FINA

- 1000g **Bak Past Cake Maracujá**
- 350g Ovos
- 350g Óleo
- 350g Água

Misturar todos os ingredientes na batedeira em velocidade moderada 3-4 minutos. Aplicar num tabuleiro previamente forrado com papel e cozer a 230°C cerca de 8 minutos.

Montagem

Usar três camadas de cake de maracujá. Rechear com Cremirca Limone SP (limão) e Biancalieve Nata Vegetal batidas em chantilly. Barrar com chantilly e cobrir com Mirror Limone. Decorar com Dobra, Diabolo Square Dark/white e Crunchy Beads Dark.



SeMiFrIO

MARACUJÁ E MANGA

PASTA FINA

- 1000g **Bak Past Cake Maracujá**
- 350g Ovos
- 350g Óleo
- 350g Água

Misturar todos os ingredientes na batedeira em velocidade moderada 3-4 minutos. Aplicar num tabuleiro previamente forrado com papel e cozer a 230°C cerca de 8 minutos.

INTERIOR EXÓTICO

- 200g Biancalieva Nata Vegetal s/ açúcar
- 250g Leite
- 70g Crème Brulée
- 400g Fruttidor Tropical

Misturar o leite e as natas e colocar a ferver, adicionar o Crème Brulée e deixar cozer um min. sem mexer. Acrescentar o Fruttidor Tropical e aplicar sobre um silicone de Ø16cm. Levar ao congelador ou abatedor e deixar congelar.

MOUSSE DE MANGA

- 1L Biancalieva Nata Vegetal s/ açúcar
- 200g Lilly Mango
- 300g Água a 15/18°C

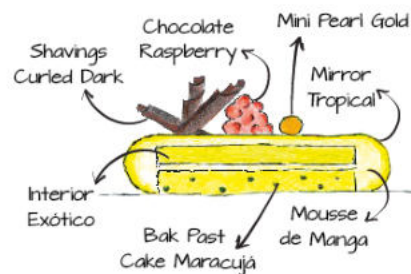
Misturar a água com o Lilly Mango e dissolver bem com as varas. Acrescentar as natas e bater na batedeira até obter uma mousse cremosa.

MIRROR TROPICAL

- 1kg Mirror Tropical
- 180g Pasta gelatina

Montagem

Aplicar um pouco de mousse no molde, colocar o interior exótico, colocar um pouco mais de mousse de manga e fechar com um interior de cake de maracujá. Colocar no congelador ou no abatedor e deixar congelar. Desenformar e glacear com Mirror Tropical. Decorar com Shavings Curled Dark, Chocolate Raspberry e Mini Pearl Gold da Dobra.



TorTa

MARACUJÁ COM CARAMELO TOFFEE

PASTA FINA

- 1000g **Bak Past Cake Maracujá**
- 350g Ovos
- 350g Óleo
- 350g Água

Misturar todos os ingredientes na batedeira em velocidade moderada 3-4 minutos. Aplicar num tabuleiro previamente forrado com papel e cozer a 230°C cerca de 8 minutos.

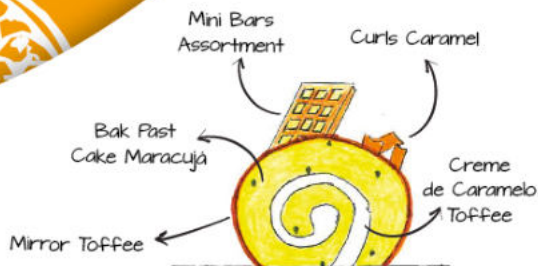
CREME DE CARAMELO TOFFEE

- 1L Biancalieva Nata Vegetal
- 400g Mirror Toffee

Bater as natas em chantilly, adicionar o Mirror Toffee e misturar com as varas até obter um creme liso.

Montagem

Desenformar a pasta sobre uma folha de papel vegetal, rechear com creme de caramelo toffee e enrolar. Levar ao frio 20 minutos. Retirar o papel e cobrir com Mirror Toffee aquecido a 35°C. Decorar com Mini Bars Assortment e Curls Caramel da Dobra.



MuFFiN

MARACUJÁ

MASSA

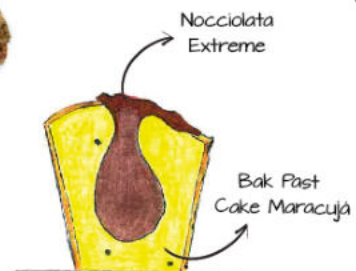
- 1000g **Bak Past Cake Maracujá**
- 350g Ovos
- 300g Óleo
- 225g Água
- Nocciolata Extreme (para injetar)

Misturar todos os ingredientes na batedeira em velocidade moderada 3-4 minutos.

Aplicar nas formas de muffins cerca de 80g massa.

Cozer a 210/220°C cerca de 20 minutos.

Deixar arrefecer e injetar Nocciolata Extreme no interior do muffin de maracujá.



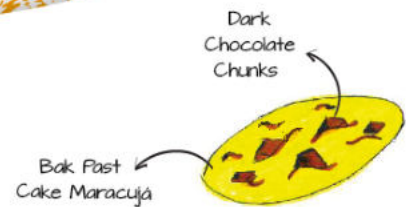
CoOkiES

MARACUJÁ

MASSA

- 1000g **Bak Past Cake Maracujá**
- 350g Bak Past Margarina Bolo Rei
- 100g Ovos
- 100g Açúcar amarelo
- 300g Dark Chocolate Chunks

Colocar todos os ingredientes na cuba (menos os chunks) e misturar até obter uma massa compacta. Acrescentar os chunks e misturar. Formar peças de 40/50g e distribuir por um tabuleiro. Colocar 3-4 chunks sobre cada pedaço de massa e cozer a 180°C cerca de 15 min.





Bak Past
CAKE
maçã



BOLO



FATIA



SEMIFRIO



TORTA



MUFFIN



COOKIE



Bolo

MAÇÃ E CARAMELO

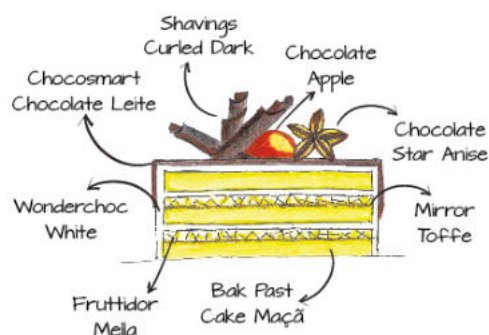
CAKE MAÇÃ

- 1000g **Bak Past Cake Maçã**
- 350g Ovos
- 300g Óleo
- 225g Água

Misturar todos os ingredientes durante 3-4 minutos em velocidade moderada. Cozer em formas de entremeio, previamente untadas, a 180°C cerca de 40-50 minutos.

Montagem

Dividir o entremeio em 3 partes, recheiar com Fruttidor Mella e natas na primeira camada, recheiar com Mirror Toffee e natas na segunda camada. Barrar todo o bolo com Wonderchoc White e cobrir com Chocosmart Chocolate Leite. Decorar com Chocolate Star Anise, Chocolate Apple e Shavings Curled Dark da Dobra.



FaTiA

MAÇÃ CROCANTE

- 3 pastas finas **Bak Past Cake Maçã**
- 2 pastas massa folhada cozida
- Creme Pasteleiro (Bak Past Creme Milão)
- Blitz e canela em pó

MASSA FOLHADA

- 1000g Farinha 55
- 550/600g Água fria
- 12g Sal fino
- 800g Bak Past Margarina Folhado

Juntar a farinha com a água e o sal. Deixar mal amassado. Tapar e dar um descanso de 10 min. Aplicar a margarina no centro e dar uma volta simples e uma volta em livro, deixar descansar 10 minutos. Dar mais uma volta simples e uma volta em livro. Descansar 2 horas, tender e deixar descansar antes de cozer. Cozer a 210/220°C com o tiro aberto. No final da cozedura polvilhar com uma capa fina de açúcar em pó para caramelizar.

CAKE MAÇÃ

Bak Past Cake Maçã

Receita base para pastas (finas).

CREME PASTELEIRO

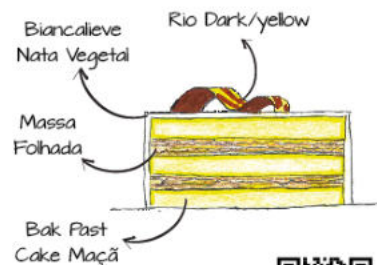
- 100g Bak Past Creme Milão
- 100g Açúcar
- 300g Água fria

Misturar bem o açúcar com o mix, acrescentar a água e deixar bater cerca de 5 minutos em velocidade elevada para deixar o creme liso e brilhante.

Montagem

Intercalar a pasta de cake maçã com a massa folhada aplicando o creme de pasteleiro entre elas.

Cobrir com Biancalieve nata vegetal, batida e por fim o Blitz. Cortar em fatias e decorar com Butterfly e Rio Dark/yellow da Dobra.



SeMiFrIO

MAÇÃ E PRALINÉ DE AVELÃ

CAKE MAÇÃ

Bak Past Cake Maçã

Receita no saco (pasta fina).

STREUZEL MAÇÃ

- 75g Bak Past Margarina Bolo Rei
- 150g Top Frolla
- 25g Açúcar amarelo
- 150g Fruttidor Mella

Amassar o Top Frolla com a margarina e o açúcar amarelo. Esticar a massa com 4mm de espessura e passar pelo frio para endurecer. Passar a massa por um crivo com 4mm de largura e aplicar no fundo de um aro com 16cm diâmetro. Distribuir o Fruttidor Mella por cima do crumble e levar ao forno a 180°C sobre um tapete micro perfurado. Deixar arrefecer.

CREMOSO BAUNILHA

- 250g Cremirca Vaniglia Thermo
- 25g Lilly Neutro + 25g Água

Misturar o Lilly Neutro com a água e reservar no frio. Derreter e misturar muito bem com o Cremirca. Aplicar num molde de silicone e congelar. Reservar no congelador.

MOUSSE PRALINÉ

- 200g Creme Inglês (*)
- 4g Gelatina pó + 20g Água
- 100g Praline Amande Noisette
- 130g Biancalieve Nata Vegetal mal batida

Hidratar a gelatina na água. Aquecer o creme inglês e adicionar a gelatina derretida. Verter sobre o praline e fazer a emulsão. Envolver as natas em duas vezes.

GLACEADO PRALINÉ

- 300g Praline Noisette
- 150g Biancalieve Nata Vegetal
- 450g Blitz Ice New
- 50g Água
- 16g Gelatina + 80g Água

Hidratar a gelatina com a água. Acrescentar as natas aquecidas à gelatina derretida. Aquecer o Blitz Ice New com a água.

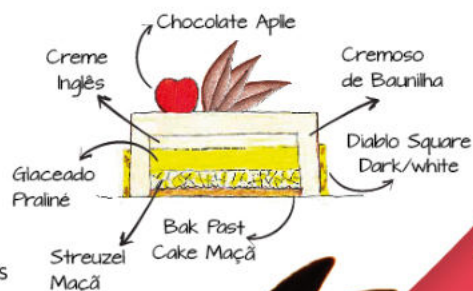
Fazer uma emulsão com as natas e o praline, adicionando no fim a mistura quente do Blitz. Passar a varinha mágica durante uns instantes para deixar o glaceado liso, brilhante e sem bolhas de ar.



(*) Receita Creme Inglês

- 200g Leite
- 200g Biancalieve Nata Vegetal
- 100g Gemas
- 50g Açúcar

Ferver as natas com o leite, verter sobre as gemas batidas com o açúcar. Levar ao lume sempre a mexer até aos 85°C.



TorTa

MAÇÃ

PASTA FINA

- 1000g Bak Past Cake Maçã
- 350g Ovos
- 350g Óleo
- 350g Água

Misturar todos os ingredientes cerca de 3 a 4 minutos em velocidade moderada.

Aplicar sobre um tabuleiro 75/45 forrado com papel de forno. Cozer a 230/240°C cerca de 8/10 minutos.

CREME PASTELEIRO

- 200g Bak Past Creme Milão
- 200g Açúcar
- 600g Água fria

Misturar o açúcar com o Bak Past Creme Milão com as varas. Acrescentar a água fria e bater em velocidade elevada cerca de 4/5 minutos.

CHANTILLY

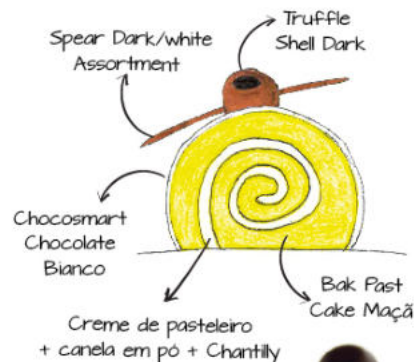
- 500g Biancalieve Nata vegetal
- 100g Bak Past Açúcar em pó
- 20g Joypaste Vanilla Madagáscar/Bourbon

Misturar nas natas o açúcar em pó e o aroma de baunilha. Bater até obter uma textura firme.

MONTAGEM

Desenformar a pasta sobre uma folha de papel, rechear com uma capa fina de creme pasteleiro, polvilhar com um pouco de canela em pó, barrar por cima uma capa fina de chantilly. Enrolar, apertar bem para deixar formar.

Cobrir com Chocosmart Chocolate Bianco, decorar com Spear Dark/white Assortment e Truffle Shell Dark da Dobra.



MUFFIN

MAÇÃ

MASSA

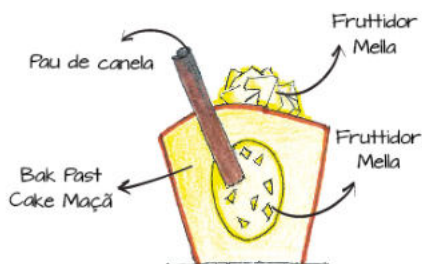
- 1000g **Bak Past Cake Maçã**
- 350g Ovos
- 300g Óleo
- 225g Água

Misturar todos os ingredientes em velocidade moderada cerca de 4 minutos.

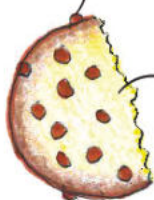
Aplicar o batido num saco pasteleiro e colocar cerca de 40g nas formas dos muffins.

Recheiar com 20 a 30g de Fruttidor Mella e acrescentar cerca de 30gr de batido. Colocar um pau de canela e polvilhar com açúcar.

Cozer a 210°C cerca de 20 minutos.



Pepita Chocolate
NF 1100



Bak Past
Cake Maçã

CoOkiES

MAÇÃ

MASSA

- 1000g **Bak Past Cake Maçã**
- 350g Bak Past Margarina Bolo Rei
- 100g Ovos
- 100g Açúcar amarelo
- 300g Pepita Chocolate NF 1100
- 5g Canela em pó

Colocar todos os ingredientes na cuba (menos as pepitas de chocolate) e ligar até obter uma massa compacta. Acrescentar as pepitas de chocolate e deixar misturar.

Formar peças de 40/50gr, distribuir por um tabuleiro e cozer a 180°C cerca de 15 minutos.





Bak Past
CAKE
menta



BOLO



FATIA



SEMIFRIO



TORTA



MUFFIN



COOKIE



Bolo

MENTA

CAKE MENTA

- 1000g **Bak Past Cake Menta**
- 350g Ovos
- 300g Óleo
- 225g Água

Misturar todos os ingredientes com a raquete em velocidade moderada. Dividir em formas de entremeio (700g) previamente untadas com desmoldante.

Cozer a 170-180°C cerca de 45-50 minutos.



CREME STRACCIATELLA

- 125g Lilly Stracciatella
- 100g Leite
- 500g Biancalieve Nata Vegetal

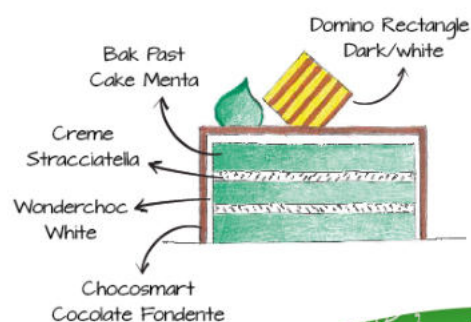
Misturar o Lilly Stracciatella e o leite, adicionar as natas e bater até ficar cremoso.

Montagem

Dividir o cake de menta em três partes iguais, rechear com o creme stracciatella.

Barrar o bolo com Wonderchoc White e cobrir com Chocosmart Chocolate Fondente.

Decorar com Domino Rectangle Dark/white da Dobra.



FaTiA

MENTA

- 4 Pastas Finas Cake Menta
- Pralin Delicrisp Noir
- Chantilly Menta



CAKE MENTA

Bak Past Cake Menta

Receita Base pasta (finas)

CHANTILLY DE MENTA

- 1000g Biancalieve Nata Vegetal
- 100g Açúcar em pó
- 60/80g Joypaste Mint

Misturar todos os ingredientes e bater até ficar bem cremoso e firme.

Montagem

Rechear as pastas de cake menta com Pralin Delicrisp Noir e com chantilly de menta. Barrar o bolo com chantilly de menta, passar com um pente de pasteleiro. Decorar com Chocolate Bar Mini Dark, Panatella Dark da Dobra.



SeMiFrIO

MENTA

CAKE MENTA

Bak Past Cake Menta

Receita Base Pastas (fina).

GELATINADO DE MORANGO

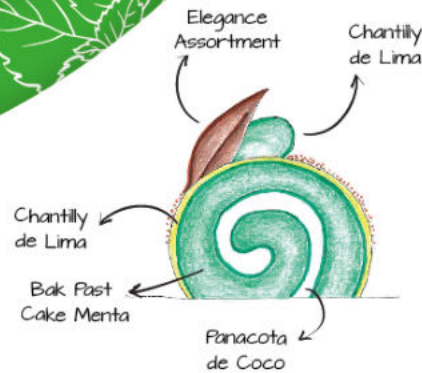
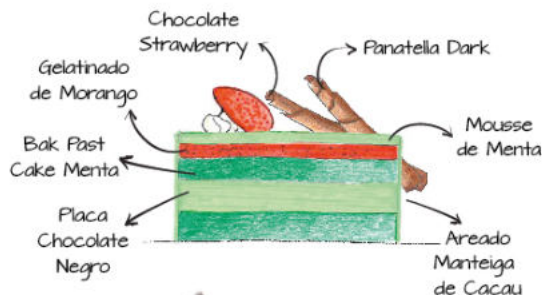
250g Fruttidor Fragola
50g Lilly Neutro + 50g Água

Misturar o Lilly Neutro com a água. Hidratar no frio cerca de 10 minutos. Derreter e acrescentar ao Fruttidor Fragola aquecido a 40°C. Aplicar num molde e congelar.

MOUSSE DE MENTA

- 200g Creme Inglês (125g leite + 125g Biancalieve Nata vegetal sem açúcar + 50g gemas + 25g açúcar – pasteurizar tudo até aos 85°C)
- 330g Reno Concerto Bianco 31,5%
- 300g Biancalieve Nata Vegetal sem açúcar
- 3,5g Gelatina em pó + 17,5g água
- 40g Joypaste Mint

Aquecer o creme inglês aos 50°C, acrescentar a gelatina derretida e verter sobre o chocolate derretido. Emulsionar com a varinha mágica. Adicionar o Joypaste Mint e envolver as natas mal batidas aos 35/38°C.



TorTa

MENTA

CAKE MENTA

Bak Past Cake Menta

Receita Base Pastas (fina).

PANACOTA DE COCO

- 500g Biancalieve Nata Vegetal sem açúcar
- 500g Leite Coco
- 150g Pana Cotta Mix

Misturar o leite, as natas e ferver. Quando acrescentar o mix mexa bem para desfazer todos os grumos. Aplicar num tapete silicone e deixar solidificar.

CHANTILY DE LIMA

- 500g Biancalieve Nata Vegetal
- 50g Açúcar em pó
- 40g Joypaste Lime

Bater todos os ingredientes até obter chantilly.



Montagem

Desenformar a panacota sobre a pasta de menta, barrar com chantilly de lima e enrolar. Cobrir com o chantilly de lima e decorar com Elegance Assortment da Dobra.



MUFFiN

MENTA

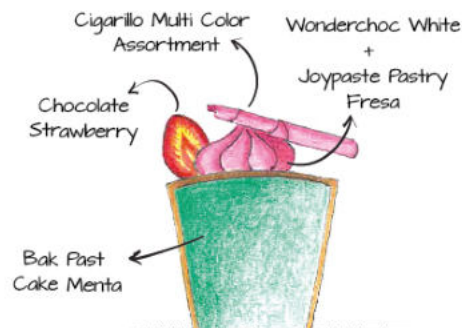
MASSA

- 1000g **Bak Past Cake Menta**
- 225g Água
- 300g Óleo
- 350g Ovos



Misturar todos os ingredientes com a raquete cerca de 3/5 min. em velocidade moderada. Aplicar 80g por cada forma. Polvilhar um pouco de açúcar granulado por cima antes de cozer. Cozer a 210°C cerca de 18 minutos. Abrir o tiro a meio da cozedura.

Decorar com Cigarillo Multi Color Assortment e Chocolate Strawberry da Dobra e Wonderchoc White aromatizado com Joypaste Pastry Fresa.



CoOkiES

MENTA

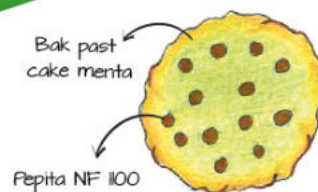
MASSA

- 1000g **Bak Past Cake Menta**
- 350g Bak Past Margarina Bolo Rei
- 100g Ovos
- 100g Açúcar amarelo
- 300g Pepita NF 1100

Colocar todos os ingredientes na cuba (menos as pepitas NF 1100) ligar até obter uma massa compacta.

Acrescentar as pepitas e deixar misturar.

Formar peças de 40/50gr, distribuir por um tabuleiro e cozer a 180°C cerca de 15 minutos.



NotAs



Agente Oficial



CERGOLD Indústrias

Avenida de São Romão | Zona Industrial de Neiva, 2ª Fase
4935-546 Neiva | Viana do Castelo | Portugal
Telef. (+351) 258 332 606 | geral@cergold.pt

