



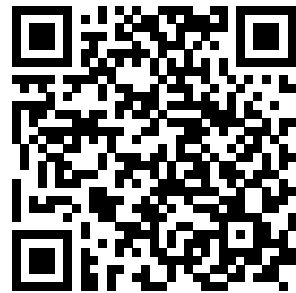
# PÁSCOA



Receituário 2022



visite  
CATÁLOGO ONLINE



# RECEITAS DE INSPIRAÇÃO

- 01 Tronco de Chocolate e Creme d'ovo
- 02 Ninho de Profiteroles
- 03 A Toca do Coelho
- 04 Ovo de Avelã e Caramelo
- 05 Ovo de Chocolate com Peta Zetas
- 06 Ovo de Morango Efervescente
- 07 Ovo Tropical
- 08 Ninho de Pão de Ló e Baunilha
- 09 Panepáscoa
- 10 Novelo da Páscoa
- 11 Fofa da Páscoa
- 12 Folar Tradicional
- 13 Folar de Coco
- 14 Box da Páscoa
- 15 Pão de Ló Humido
- 16 Pão de Ló Humido de Chocolate
- 17 Pão de Ló Tradicional Minhoto
- 18 Pão de Espinafre com Cebola
- 19 Pão de Aveia
- 20 Pão de Fibras e Cereais
- 21 Pão de Linhaça e Girassol
- 22 Pão de Maça e Sementes





# 01 TRONCO DE CHOCOLATE E CREME D'OVO

## BISCUIT TORTAS

**500g Bak Past Tortas**  
600g Ovos  
250g Água

## MODO DE PREPARAÇÃO

1. Juntar 500g de **Bak Past Tortas**, 600g de ovos e 125g de água num recipiente.
2. Bater todos os ingredientes durante 7 minutos em velocidade moderada.
3. Juntar os restantes 125g de água e bater durante 2 minutos.
4. Coloque o preparado no tabuleiro 60\*40.
5. Temperatura do forno:  $\pm 230^{\circ}\text{C}$ .
6. Tempo de cozedura:  $\pm 7$  minutos.





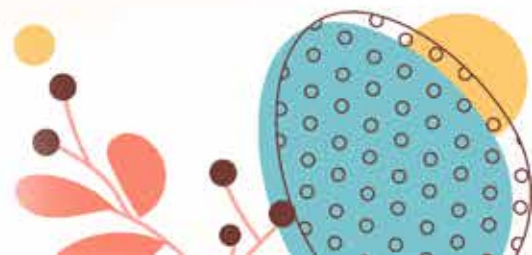
## MONTAGEM

1. Colocar a placa sobre uma folha.
2. Rechear com nata **Biancalieve** montada e aromatizada com **Joypast Vanilla Madagascar Bourbon**.
3. Fazer um cordão de **Bak Past Ovo Duro** previamente congelado e colocar por cima da nata.
4. Enrolar cuidadosamente com a ajuda da folha.
5. Colocar no frio para estabilizar durante  $\pm$  15 minutos.
6. Fazer um tapa-poros com nata e cobrir todo o tronco com **Chocosmart Cioccolato Latte e Pralin Croquant de Amêndoa**.
7. Para finalizar, decorar com um ninho e ovos de chocolate.

## DECORAÇÃO

1. Elegance assortment.





# 02 NINHO DE PROFITEROLES

## BASE DE BOLACHA

### 1000g Top Frolla

- 250g Farinha de Amêndoa com Pele
- 400g Margarina ou Manteiga
- 100g Água

## MODO DE PREPARAÇÃO

1. Juntar todos os ingredientes num recipiente e amassar até obter uma massa homogênia.
2. Forrar aros micro-perfurados.
3. Temperatura do forno: ± 180°C.
4. Tempo de cozedura: ± 15 minutos.
5. Bater 100g de Gema de Ovo e 20ml de Leite, retirar os aros das formas e pintar as tarteletes.
6. Levar novamente ao forno para dourar.
7. Deixar arrefecer completamente e pintar o interioro com **Nobel Bianco** previamente derretido.

## CAKE DE CHOCOLATE

### 500g Bak Past Cake de Chocolate

- 175g Ovos
- 175g Óleo
- 175g Água

## MODO DE PREPARAÇÃO

1. Juntar todos os ingredientes num recipiente.
2. Bater todos os ingredientes durante 5 minutos em velocidade moderada.
3. Temperatura do forno: ± 230°C.
4. Tempo de cozedura: ± 7 minutos.

## CRAQUELINE PARA CHOUX

### 900g Top Frolla

### 100g Cacau 22/24

### 400g Bak Past Margarina Croissant & Pastel Nata

- 100g Ovos
- 30g Fermento em Pó
- 600g Açúcar

## MODO DE PREPARAÇÃO

1. Juntar todos os ingredientes num recipiente e amassar até obter uma massa homogênia.
2. Colocar no congelador antes de cortar.

## CHOUX

### 1000g Bak Past Choux Gold

- 2000g Água
- 300g Óleo

## MODO DE PREPARAÇÃO

1. Juntar todos os ingredientes num recipiente.
2. Bater todos os ingredientes durante 7 minutos até obter uma massa homogênia.
3. Tender com uma boquilha frisada e aplicar o craqueline.
4. Temperatura do forno: ± 220°C.
5. Tempo de cozedura: ± 20 minutos.

## MONTAGEM

1. Usar **Praliné Amande Noisette** para barrar o fundo de cada tartelete.
2. Aplicar um disco fino de Cake de Chocolate.
3. Aplicar uma camada de **Chococream Milk & Cocoa**.
4. Recheiar os profiteroles com **Chococream Milk & Cocoa**.
5. Decorar com fios de chocolate e “recheiar” com os profiteroles.







# 03 A TOCA DO COELHO

## BASE DE BOLACHA

### 1000g Top Frolla

- 250g Farinha de Amêndoa com Pele
- 350g Margarina ou Manteiga
- 100g Água

## MODO DE PREPARAÇÃO

1. Juntar todos os ingredientes num recipiente e amassar até obter uma massa homogênea.
2. Forrar aros micro-perfurados.
3. Temperatura do forno:  $\pm 180^{\circ}\text{C}$ .
4. Tempo de cozedura:  $\pm 15$  minutos.
5. Bater 100g de Gema de Ovo e 20ml de Leite, retirar os aros das formas e pintar as tarteletes.
6. Levar novamente ao forno para dourar.
7. Deixar arrefecer completamente e pintar o interioro com **Nobel Bianco** previamente derretido.

## GLACAGE BRANCA

### 300g Sinfonia Cioccolato Bianco 34%

### 15g Joypast Vanilla Madagascar Bourbon

- 150g Água
- 300g Glucose (Glucosio)
- 300g Açúcar
- 300g Leite Condensado
- 140g Massa de Gelatina
- 5g Corante lipossolúvel Branco

## MODO DE PREPARAÇÃO

1. Ferver o açúcar, a água e a glucose.
2. Juntar o leite condensado, a massa de gelatina e o chocolate.
3. Envolver os preparados no mixer.
4. Aplicar o **Joypast Vanilla Madagascar Bourbon**.
5. Reservar 12h antes de usar, aplicar a  $30/35^{\circ}\text{C}$ .

## MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO

### 350g Biancalieve S/Açúcar

### 200g Sinfonia Cioccolato Bianco 34%

- 50g Massa de Gelatina

## MODO DE PREPARAÇÃO

1. Aquecer 100g de **Biancalieve S/Açúcar** com uma raspa de limão.
2. Envolver com **Sinfonia Cioccolato Bianco 34%**, de seguida a masse de gelatina.
3. Envolver e juntar a restante **Biancalieve S/Açúcar** previamente mal batida.

## CAKE DE NEUTRO

### 500g Bak Past Cake Neutro

- 175g Ovos
- 175g Óleo
- 175g Água

## MODO DE PREPARAÇÃO

1. Juntar todos os ingredientes num recipiente.
2. Bater todos os ingredientes durante 5 minutos em velocidade moderada.
3. Temperatura do forno:  $\pm 230^{\circ}\text{C}$ .
4. Tempo de cozedura:  $\pm 7$  minutos.

## MONTAGEM

1. Usar **Chococream Crunchy Frutti Rossi** para barrar o fundo de cada tartelete.
2. Aplicar um disco fino de Cake de Neutro.
3. Aplicar novamente uma camada de **Chococream Crunchy Frutti Rossi**.
4. Aplicar um pouco de Mousse de Chocolate Branco.
5. Reservar no frio.
6. Numa forma de meia esfera, colocar Mousse de Chocolate Branco e finalizar com uma montagem de Cake de Neutro com recheio de **Chococream Crunchy Frutti Rossi**.
7. Reservar na congelação.
8. Acabamento com glaçage branco, um pompom de coco e patas feitas c/ chocolate branco.





## 04 OVO DE AVELÃ E CAMELO

### CAKE DE CAMELO

#### 500g Bak Past Cake Caramelo

- 175g Ovos
- 175g Óleo
- 175g Água

### MODO DE PREPARAÇÃO

1. Juntar todos os ingredientes num recipiente.
2. Bater durante 5 minutos em velocidade moderada.
3. Temperatura do forno:  $\pm 230^{\circ}\text{C}$ .
4. Tempo de cozedura:  $\pm 7$  minutos.

### MONTAGEM

1. Fazer meio ovo de chocolate com **Reno Concerto Fondente 64%**.
2. Aplicar uma camada de **Nocciolata Bianca Ice Crock**.
3. Sobrepor com uma camada fina de Cake Caramelo.
4. Repetir o processo até encher totalmente o ovo.
5. Cobrir com **Nocciolata Bianca Ice Crock**.
6. Finalizar com **Curls Caramel**.

## 05 OVO DE CHOCOLATE COM PETA ZETAS

### CAKE DE CHOCOLATE

#### 500g Bak Past Cake Chocolate

- 175g Ovos
- 175g Óleo
- 175g Água

### MODO DE PREPARAÇÃO

1. Juntar todos os ingredientes num recipiente.
2. Bater durante 5 minutos em velocidade moderada.
3. Temperatura do forno:  $\pm 230^{\circ}\text{C}$ .
4. Tempo de cozedura:  $\pm 7$  minutos.

### MONTAGEM

1. Fazer meio ovo de chocolate com **Reno Concerto Leche e Caramel**.
2. Aplicar uma camada de **Joycream Frizzi Pop Choc**.
3. Sobrepor com uma camada fina de Cake Chocolate.
4. Repetir o processo até encher totalmente o ovo.
5. Cobrir com **Joycream Frizzi Pop Choc**.
6. Finalizar com **Curls Milk**.



## 06 OVO DE MORANGO EFERVESCENTE

### CAKE DE MORANGO

#### 500g Bak Past Cake Morango

- 175g Ovos
- 175g Óleo
- 175g Água

### MODO DE PREPARAÇÃO

1. Juntar todos os ingredientes num recipiente.
2. Bater durante 5 minutos em velocidade moderada.
3. Temperatura do forno:  $\pm 230^{\circ}\text{C}$ .
4. Tempo de cozedura:  $\pm 7$  minutos.

### MONTAGEM

1. Fazer meio ovo de chocolate com **Reno Concerto Bianco 31.5%**.
2. Aplicar uma camada de **Joycream Frizzzi Pop Choc.**
3. Sobrepor com uma camada fina de Cake Morango.
4. Repetir o processo até encher totalmente o ovo.
5. Cobrir com **Joycream Frizzzi Pop Pink.**
6. Finalizar com **Curls Strawberry.**

## 07 OVO TROPICAL

### CAKE DE CHOCOLATE

#### 500g Bak Past Cake Maracujá

- 175g Ovos
- 175g Óleo
- 175g Água

### MODO DE PREPARAÇÃO

1. Juntar todos os ingredientes num recipiente.
2. Bater durante 5 minutos em velocidade moderada.
3. Temperatura do forno:  $\pm 230^{\circ}\text{C}$ .
4. Tempo de cozedura:  $\pm 7$  minutos.

### MONTAGEM

1. Fazer meio ovo de chocolate com **Reno Concerto Fondente 64%**.
2. Aplicar uma camada de **Chococream Crunchy Tropical.**
3. Sobrepor com uma camada fina de Cake Maracujá.
4. Repetir o processo até encher totalmente o ovo.
5. Cobrir com **Chococream Crunchy Tropical.**
6. Finalizar com **Curls Yellow.**





# 08 NINHO DE PÃO DE LÓ E BAUNILHA

## BATIDO

### 1000g Bak Past Biscuit

700g Ovo

150g Água

## MODO DE PREPARAÇÃO

1. Bater todos os ingredientes em velocidade elevada durante 10 minutos.
2. Cozer em formas de entremeio previamente untadas com desmoldante **Spray King**.
3. Cozer a 180°C cerca de 35 minutos.
4. Deixar arrefecer totalmente antes de usar.

## MONTAGEM

1. Abrir o entremeio e 3 partes iguais, remolhar com calda açúcar e rechear a primeira camada com creme d'ovo (**Bak Past Ovo Creme**) e a segunda camada com **Cremerica Vaniglia** (Baunilha).
2. Barrar todo o bolo com **Cremerica Vaniglia** (Baunilha), aplicar **Curls Caramel** em torno do bolo.
3. Decorar com ovos em chocolate e folhas de chocolate **Elegance Assortment**.





## 09 PANEPÁSCOA

### PRIMEIRO IMPASTO

#### 6500g Panettone

3000g Água  
1000g Manteiga s/sal  
200g Levedura Fresca

### MODO DE PREPARAÇÃO

1. Amassar o **Panettone** com a Levedura Fresca e com 2/3 da água.
2. Quando a massa começar a ganhar liga, acrescentar aos poucos a restante água.
3. Adicionar a manteiga mole.
4. Colocar a massa a fermentar a 26 – 28°C cerca de 3 a 4 horas com humidade de 70 – 80%.

### SEGUNDO IMPASTO

#### 4500g Panettone

#### 4000g Fruttidor Frutos del Bosque

#### 1000g Pepita Blanche

2000g Manteiga s/sal  
1500g Gemas  
450g Açúcar  
80g Sal fino

### MODO DE PREPARAÇÃO

1. Adicionar à primeira massa a quantidade prevista de **Panettone**, açúcar, sal e 2/3 da manteiga, amassar.
2. Quando a massa começar a ganhar liga, acrescentar as Gemas pouco a pouco.
3. Adicionar a restante manteiga mole no fim da amassadura.
4. Acrescentar a **Pepita Blanche** e o **Fruttidor Frutos del Bosque**.
5. Colocar a massa a descansar cerca de 30 minutos.
6. Dividir a massa, enrolar e deixar repousar 20 minutos.
7. Enrolar novamente as peças e colocar nas formas. Colocar a fermentar a 28 – 30°C com 70% humidade até a massa ficar a 1 cm do topo da forma.



## COBERTURA PARA FORNO

**1000g Mandorglass Quick**  
600g Água

## MODO DE PREPARAÇÃO

1. Misturar energeticamente o **Mandorglass Quick** com a água por uns minutos.
2. Aplicar uma capa fina sobre os panettones, polvilhar com açúcar em pó e cozer a 170°C – 180°C com tiro semi aberto.
3. Após a cozedura, deixar arrefecer cerca de 8 a 10 horas virados para baixo.





# 10 NOVELO DA PÁSCOA

## MASSA

**1000g Bak Past Folar**  
350g Água  
20g Fermento Seco

## RECHEIO

**q.b. Chocolate Crema do Forno**  
**q.b. Pepita NF 1100**  
**q.b. Dark Chocolate Chunks**

## MODO DE PREPARAÇÃO

1. Colocar todos os ingredientes na amassadeira.
2. Amassar até obter uma massa lisa e elástica.
3. Repousar ± 15 minutos em bloco.
4. Laminar a massa a 4mm de espessura.
5. Recheiar com **Chocolate Crema do Forno**.
6. Espalhar as **Pepita NF 1100** e **Dark Chocolate Chunks**.
7. Dobrar a massa sobre si mesma e cortar tiras de 4cm.
8. Enrolar e colocar numa forma de buraco untada.
9. Levedar aproximadamente 45 minutos com humidade.
10. Pintar com ovo e cozer a 180°C cerca de 30 a 40 minutos.
11. Finalizar com **Blitz**.





# 11 FOFO DA PÁSCOA

## PANETONE

**1000g Panettone**  
**30g Cacau**  
50g Açúcar  
20g Sal  
400g Manteiga  
400g Ovos  
70g Leite  
50g Fermento Fresco  
q.b. Raspas de Limão/Laranja

## CALDA PARA COBERTURA

**200g Bak Past Fondant**  
**50g Joypaste Passion Fruit**

## MODO DE PREPARAÇÃO

1. Colocar todos os ingredientes na amassadeira (com exceção da manteiga e **Cacau 22/44**).
2. Adicionar 100g de manteiga.
3. Amassar até obter uma massa lisa e elástica (a temperatura final da massa deve rondar os  $\pm 25^{\circ}\text{C}$ ).
4. Dividir a massa em 2 blocos iguais, num dos blocos adicionar **Cacau 22/44**.
5. Repousar  $\pm 50$  minutos.
6. Dar abas simples na massa e deixar repousar mais  $\pm 60$  minutos a  $4^{\circ}\text{C}$ .
7. Dividir a massa em peças de 60g e bolear.
8. Deixar fermentar até que duplique de volume.
9. Pincelar com uma mistura de ovo, leite e gema (partes iguais).
10. Cozer a  $180^{\circ}\text{C}$  aproximadamente 30 a 40 minutos.
11. Aquecer o **Bak Past Fondant** junto com **Joypaste Passion Fruit** até os 2 se fundirem.
12. Aplicar a calda sobre o Fofo da Páscoa.



# 12 FOLAR TRADICIONAL

## MASSA

### 1000g Bak Past Folar

- 20g Fermento Seco
- 350g Água
- q.b Ovos Cozidos

## MODO DE PREPARAÇÃO

1. Colocar todos os ingredientes na amassadeira.
2. Amassar até obter uma massa lisa e elástica.
3. Repousar ± 15 minutos.
4. Dividir a massa em peças como o tamanho desejado.
5. Tender as peças num tabuleiro forrado com papel forno.
6. Colocar ovos previamente cozidos.
7. Levedar aproximadamente 45 minutos com humidade.
8. Pintar com ovo e cozer a 180°C cerca de 30 a 40 minutos.
9. Finalizar com **Blitz**.







## 13 FOLAR DE COCO

### MASSA

**1000g Bak Past Folar**  
20g Fermento Seco  
350g Água

### RECHEIO

**q.b. Cremes Pasteleiro (Bak Past Creme Florença)**  
**q.b. Recheio de coco (Bak Past Coco)**



## MODO DE PREPARAÇÃO

1. Colocar todos os ingredientes na amassadeira.
2. Amassar até obter uma massa lisa e elástica.
3. Repousar ± 15 minutos em bloco.
4. Laminar a massa a 4mm de espessura.
5. Recheiar com **Bak Past Creme Florença** e **Bak Past Coco**.
6. Dobrar a massa sobre si mesma e cortar tiras de 4cm.
7. Enrolar como um novelo.
8. Tender as peças num tabuleiro forrado com papel forno.
9. Levedar aproximadamente 45 minutos com humidade.
10. Pintar com ovo e cozer a 180°C cerca de 30 a 40 minutos.
11. Finalizar com **Blitz**.
12. Decorar com **Coco**.







# 14 BOX DA PÁSCOA

## SORTIDO FINO

### 1000g Bak Past Pão de Ló

- 800g Ovos
- 400g Farinha
- 50g Raspa de Limão

## MODO DE PREPARAÇÃO

1. Coloque os ovos na cuba da batedeira e junte **Bak Past Pão de Ló**.
2. Bata com varas durante 2 minutos em 1ª velocidade e durante 6 minutos em 3ª velocidade.
3. Depois de pronto envolver suavemente a farinha e a raspa de limão no batido.
4. Com o saco de pasteleiro depositar pequenas porções de massa com o formato desejado num tabuleiro previamente untado e polvilhado com farinha ou forrado com papel siliconizado.
5. Cozer no forno a 250°C durante cerca de 5 minutos.
6. Deixar arrefecer bem.

## SORTIDO DE COCO

1. Casar com marmelada 2 peças do mesmo formato e tamanho.
2. Mergulhar as peças em calda de açúcar e envolver em Côco Ralado.

## SORTIDO DE CHOCOLATE

1. Casar com marmelada 2 peças do mesmo formato e tamanho.
2. Mergulhar as peças em chocolate **Nobel Bitter** derretido e fazer riscos finos com chocolate **Nobel Bianco** derretido.

## SORTIDO DE DOCE DE GEMA

1. Aqueça o **Bak Past Fondant**, cubra os bolos de gema e risque com as pontas dos dedos os típicos semicírculos.

## CÔCOS

### 1000g Bak Past Côco

- 400g Água Quente

## MODO DE PREPARAÇÃO

1. Juntar os ingredientes num recipiente e misturar com a raquete cerca de 5 minutos em velocidade moderada.
2. Com a ajuda de um saco de pasteleiro e uma boquilha frisada, tender sobre folhas de papel siliconizado ou em formas de papel plissado.
3. Temperatura do forno: ± 250°C.
4. Tempo de cozedura: ± 7 minutos.

## HUNDAROS

### 1000g Top Frolla

- 400g **Bak Past Margarina Bolo Rei**
- 200g Gema de Ovo Cozido

## MODO DE PREPARAÇÃO

1. Juntar os ingredientes num recipiente e misturar com a raquete até obter uma massa homogénea sem liga.
2. Descansar a massa cerca de 15 minutos.
3. Laminar com 5mm de espessura.
4. Cortar nos formatos desejados.
5. Colocar em tabuleiros e cozer a cerca de 210°C durante 15 minutos.
6. Depois de frias passar por **Nobel Bitter, Nobel Latte, Nobel Bianco ou Nobel Pistacchio**.





# 15 PÃO DE LÓ HUMIDO

## BATIDO

**1000g Bak Past Supremo Ovo**

800g Ovos

1200g Gemas

## MODO DE PREPARAÇÃO

1. Juntar todos os ingredientes num recipiente.
2. Bater 10 minutos em 3º velocidade.
3. Bater 2 minutos em 1º velocidade.
4. Depositar a massa em formas de 22cm.
5. Temperatura do forno:  $\pm 215^{\circ}\text{C}$ .
6. Tempo de cozedura:  $\pm 20$  minutos.



# 16 PÃO DE LÓ HUMIDO DE CHOCOLATE

## BATIDO

**1000g Bak Past Supremo Chocolate**

800g Ovos

1200g Gemas

## MODO DE PREPARAÇÃO

1. Juntar todos os ingredientes num recipiente.
2. Bater 10 minutos em 3º velocidade.
3. Bater 2 minutos em 1º velocidade.
4. Depositar a massa em formas de 22cm.
5. Temperatura do forno:  $\pm 215^{\circ}\text{C}$ .
6. Tempo de cozedura:  $\pm 20$  minutos.



# 17 PÃO DE LÓ TRADICIONAL MINHOTO

## BATIDO

### 1000g Bak Past Pão de Ló

700g Ovos

200g Gemas

## MODO DE PREPARAÇÃO

1. Juntar todos os ingredientes num recipiente.
2. Bater 2 minutos em 1º velocidade.
3. Bater 8 minutos em 3º velocidade.
4. Depositar a massa em formas de barro.
5. Temperatura do forno: ± 230°C.
6. Tempo de cozedura: ± 35minutos.





## 18 PÃO DE ESPINAFRE COM CEBOLA

### INGREDIENTES

**1000g Bak Pan Espinafre e Cebola**  
600g Água Fria  
30g Fermentos Fresco  
**q.b. Bak Pan Sementes Sésamo**

### MODO DE PREPARAÇÃO

1. Colocar todos os ingredientes na amassadeira.
2. Amassar até obter uma massa lisa e elástica.
3. Repousar ± 15 minutos.
4. Dividir a massa em peças como o tamanho desejado.
5. Tender as peças num tabuleiro forrado com papel forno.
6. Decorar com **Bak Pan Sementes Sésamo**.
7. Levedar durante 45 minutos.
8. Enfornar a 240°C durante 20 minutos com vapor forte à entrada.

## 19 PÃO DE AVEIA

### INGREDIENTES

**1000g Bak Pan Pão Aveia**  
630g Água Fria  
30g Fermentos Fresco  
**q.b. Bak Pan Flocos Aveia**

### MODO DE PREPARAÇÃO

1. Colocar todos os ingredientes na amassadeira.
2. Amassar até obter uma massa lisa e elástica.
3. Repousar ± 15 minutos.
4. Dividir a massa em peças como o tamanho desejado.
5. Tender as peças num tabuleiro forrado com papel forno.
6. Decorar com **Bak Pan Flocos Aveia**.
7. Levedar durante 45 minutos.
8. Enfornar a 240°C durante 20 minutos com vapor forte à entrada.



## 20 PÃO DE FIBRAS E CEREAIS

### INGREDIENTES

**1000g Bak Pan Fibras Plus**  
600g Água Fria  
30g Fermentos Fresco  
**q.b. Bak Pan Cocktail Sementes**

### MODO DE PREPARAÇÃO

1. Colocar todos os ingredientes na amassadeira.
2. Amassar até obter uma massa lisa e elástica.
3. Repousar ± 15 minutos.
4. Dividir a massa em peças como o tamanho desejado.
5. Tender as peças num tabuleiro forrado com papel forno.
6. Decorar com **Bak Pan Cocktail Sementes**.
7. Levedar durante 45 minutos.
8. Enfornar a 240°C durante 20 minutos com vapor forte à entrada.





## 21 PÃO DE LINHAÇA E GIRASSOL

### INGREDIENTES

**1000g Bak Pan Linhaça e Girassol**  
650g Água Fria  
30g Fermentos Fresco  
**q.b. Bak Pan Sementes Girassol**  
**q.b. Bak Pan Sementes Linhaça**

### MODO DE PREPARAÇÃO

1. Colocar todos os ingredientes na amassadeira.
2. Amassar até obter uma massa lisa e elástica.
3. Repousar ± 15 minutos.
4. Dividir a massa em peças como o tamanho desejado.
5. Tender as peças num tabuleiro forrado com papel forno.
6. Decorar com **Bak Pan Sementes Girassol e Bak Pan Sementes Linhaça.**
7. Levedar durante 45 minutos.
8. Enfornar a 240°C durante 20 minutos com vapor forte à entrada.





## 22 PÃO DE MAÇÃ E SEMENTES

### INGREDIENTES

**1000g Bak Pan Maçã e Sementes**  
550g Água Fria  
30g Fermentos Fresco  
**q.b. Bak Pan Milho Painço**  
**q.b. Bak Pan Cocktail Sementes**

### MODO DE PREPARAÇÃO

1. Colocar todos os ingredientes na amassadeira.
2. Amassar até obter uma massa lisa e elástica.
3. Repousar ± 15 minutos.
4. Dividir a massa em peças como o tamanho desejado.
5. Tender as peças num tabuleiro forrado com papel forno.
6. Decorar com **Bak Pan Milho Painço e Bak Pan Cocktail Sementes**.
7. Levedar durante 45 minutos.
8. Enfornar a 240°C durante 20 minutos com vapor forte à entrada.

# PRODUTOS USADOS

## BAKEART

1. Bak Pan Cocktail Sementes
2. Bak Pan Espinafre e Cebola
3. Bak Pan Fibras Plus
4. Bak Pan Flocos Aveia
5. Bak Pan Linhaça e Girassol
6. Bak Pan Maça e Sementes
7. Bak Pan Milho Painço
8. Bak Pan Pão Aveia
9. Bak Pan Sementes Girassol
10. Bak Pan Sementes Linhaça
11. Bak Pan Sementes Sésamo
12. Bak Past Cake Maracujá
13. Bak Past Cake Caramelo
14. Bak Past Cake Chocolate
15. Bak Past Cake Morango
16. Bak Past Cake de Chocolate
17. Bak Past Choux Gold
18. Bak Past Coco
19. Bak Past Creme Florença
20. Bak Past Folar
21. Bak Past Fondant
22. Bak Past Margarina Croissant & Pastel Nata
23. Bak Past Margarina Bolo Rei
24. Bak Past Ovo Duro
25. Bak Past Pão de Ló
26. Bak Past Supremo Chocolate
27. Bak Past Supremo Ovo
28. Bak Past Tortas
29. Biancalieve
30. Biancalieve s/Açúcar

## IRCA E DOBLA

1. Blitz
2. Cacau 22/24
3. Chococream Crunchy Frutti Rossi
4. Chococream Crunchy Tropical
5. Chococream Milk & Cocoa
6. Chocolate Crema do Forno
7. Chocosmart Cioccolato Latte
8. Cremirca Vaniglia (baunilha)
9. Dark Chocolate Chunks
10. Fruttidor Frutos del Bosque
11. Joycream Frizzzi Pop Choc
12. Joycream Frizzzi Pop Pink
13. Joypast Vanilla Madagascar Bourbon
14. Joypaste Passion Fruit
15. Mandorglass Quick
16. Nobel Bianco
17. Nocciolata Bianca Ice Crock
18. Panettone
19. Pepita Blanche
20. Pepita NF 1100
21. Praliné Amande Noisette
22. Reno Concerto Bianco 31.5%
23. Reno Concerto Fondente 64%
24. Reno Concerto Leche e Caramel
25. Sinfonia Cioccolato Bianco 34%
26. Top Frolla
27. Curls Caramel
28. Curls Milk
29. Curls Strawberry
30. Curls Yellow
31. Elegance Assortment

**GOSTAVA DE  
VER TODOS OS  
NOSSOS  
CATÁLOGOS?  
VISITE**



A BakeArt e a Irca Ibérica desenvolveram neste catálogo  
*22 Receitas de Páscoa* com o objetivo de ajudar os seus  
clientes a tornar as suas montras mais apelativas.

Esperamos surpreendê-lo com receitas inovadoras e  
modernas, sem perder o toque de tradição que nos caracteriza.

Convidamo-lo a elaborar estas magníficas receitas  
agradecendo a sua confiança nos nossos produtos.

# Votos de uma Páscoa Feliz

## Morada

Zona Industrial de Neiva 2ª Fase, Lote 13  
4935-232 Neiva  
Viana do Castelo  
Portugal

## Contactos

T. (+351) 258 332 606  
E. geral@cergold.pt  
W. www.cergold.pt

## Redes Sociais

f BakeArt  
in BakeArt  
@ bake\_art\_pt

