



CERGOLD®
INDÚSTRIAS, LDA.

Receituário de Natal 2022

Fique a conhecer as fantásticas receitas que preparamos para si




BakeArt
baking with creativity





Receitas de inspiração

01 Bolo do Outono

02 Verrine de Laranja e Caramelo

03 Tartelete Boneco de Neve

04 Tronco Semi-frio de Natal

05 Tronco Tradicional de Natal

06 Bolo de Natal

07 Pão de Ló Inovação

08 Pão de Ló Tradicional

09 Panetone Flor de Lavanda

10 Bolo Rei Chocolate

11 Barriga do Pai Natal

12 Estrela de Natal

13 Bolo 2023

14 Bolo Rei Tradicional



Bolo do Outono

Cake de Noz

Ingredientes:

1000g	Bak Past Cake de Noz
350g	Ovos
300g	Óleo
225g	Água

Preparação:

Misturar todos os ingredientes durante 5 minutos em velocidade moderada. Aplicar em formas de 25cm de diâmetro e cozer a 170/180°C cerca de 30 a 40min (tempo e temperatura meramente indicativo).

Montagem:

Os entremeios depois de cozidos, aparados e cortados em partes iguais, rechear com **Chococream Milk e Cocoa**.

Barrar com **Wonderchoc White** de seguida com um pouco de **Chococream Milk e Cocoa** para “manchar”, por fim, passar o pente nas laterais e por cima.

Para finalizar, com um saco e boquilha, fazer uns traços largos imitando “galhos” de árvores e colocar as decorações **dobla**.

Produtos usados:

Bak Past Cake Noz, Chococream Milk e Cocoa, Wonderchoc White

Decorações:

Fall Leaf Yellow, Curvy Leaf Yellow, Acorn, Toadstool



Verrine de Laranja e Caramelo

Crumble Chocolate

Preparação:

Desfazer as aparas de bolo de chocolate, “regar” com whisky e levar ao forno a 100°C, mexer de forma a ficar bem seco e crocante.

Rodelas laranja desidratada

Preparação:

Cortar uma laranja em rodelas muito finas, colocar entre duas telas micro perfuradas e levar ao forno a 100°C cerca de 3 horas ou até que fique desidratado.

Mousse de caramelo Salgado

Ingredientes:

250g	Lilly Neutro
200g	Água
1000g	Nata
600g	Chococream Caramelo Flor de Sal

Preparação:

Dissolver o **Lilly Neutro** com a água, adicionar a nata e bater até ficar em mousse. Envolver delicadamente **Chococream Caramelo Flor de Sal** previamente aquecido a 28-30°C.

Montagem:

No fundo de uma verrine, colocar um pouco de **Fruttidor de Laranja**, de seguida, um pouco de crumble de cake de chocolate e terminar com mousse de caramelo salgado. Decorar a verrine com rodela de laranja desidratada, **Curvy Leaf Yellow**, **Merry Christmas Seal** e **Snowball**.

Produtos usados:

Fruttidor Naranja, Chococream Caramel Flor de Sal, Bak Past Cake Chocolate, Lilly Neutro

Decorações:

Curvy Leaf Yellow, Snowball, Merry Christmas Seal



Tartelete Boneco de Neve

Bolacha de Chocolate

Ingredientes:

1000g	Top Frolla
400g	Margarina ou Manteiga
200g	Farinha de Amêndoa
100g	Açúcar em Pó
80g	Cacau 22/24
100g	Água

Preparação:

Colocar tudo a amassar até ficar uma massa homogênea, mas sem liga. Forrar os aros e reservar no frio.

Bolo de Noz

Ingredientes:

1000g	Bak Past Cake de Noz
350g	Ovos
350g	Óleo
350g	Água

Preparação:

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

Montagem:

Na base da tartelete colocar um pouco de **Mirror Toffee**, de seguida colocar um disco fino de cake de noz e uns troços de nozes pecan.

Finalizar com **Mirror Toffee**. Num molde silicone de meia esfera e do diâmetro da tartelete, encher com mousse de cappuccino e de seguida fechar com um disco de bolo de noz previamente recheado com **Mirror Toffee**. Congelar a meia esfera.

Desenformar, glacear com a cobertura branca e aplicar na tartelete. Decorar com o vaso em chocolate da dobra, com botões e a cenoura feitos com pasta de açúcar e coco ralado.

Mousse de Cappuccino

Ingredientes:

250g	Lilly Cappuccino
200g	Água
1000g	Nata

Preparação:

Dissolver o **Lilly Cappuccino** com a água, adicionar a nata e bater até ficar em mousse.

Cobertura de Chocolate Branco

Ingredientes:

500g	Mirror Cioccolato Bianco
100g	Massa de Gelatina

Preparação:

Derreter a massa de gelatina e juntar ao mirror **Mirror Cioccolato Bianco**.

Produtos usados:

Top Trola, Cacau 22/24, Bak Past Cake Noz, Mirror Toffee, Lilly Cappuccino, Mirror Chocolate Branco

Decorações:

Flower Pot



Tronco Semi-frio de Natal

Bolo Chá Verde e Goji

Ingredientes:

1000g	Bak Past Cake Neutro
350g	Ovos
350g	Óleo
350g	Infusão de Chá Verde
50g	Bagas de Goji

Preparação:

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

Creme Inglês

Ingredientes:

500g	Nata 35% M.G
500g	Leite Gordo
200g	Gema
100g	Açúcar em Pó

Preparação:

Misturar a nata com o leite e colocar a ferver, verter sobre as gemas previamente misturadas com o açúcar. Levar ao lume a cozer, mexer até atingir os 85°C. Passar por um chinês fino e usar de seguida.

Gelatinado de Manga

Ingredientes:

1000g	Fruttidor de Mango
200g	Massa de Gelatina

Preparação:

Aquecer um pouco o Fruttidor, derreter a pasta de gelatina e envolver tudo.

Mousse de Chocolate Branco com Avelã

Ingredientes:

600g	Creme Inglês
900g	Nata 35% M.G.
1100g	Sinfonia Cioccolato Bianco con Nocciolo
220g	Massa de Gelatina

Preparação:

Adicionar a massa de gelatina derretida ao creme inglês previamente aquecido e verter sobre o **Sinfonia Cioccolato Bianco con Nocciolo**. Passar a varinha mágica. Envolver a nata mal batida aos 36-38°C do creme.

Ganhache Montada Chocolate Branco com Avelã

Ingredientes:

160g	Nata
25g	Massa de Gelatina
230g	Sinfonia Cioccolato Bianco con Nocciolo
400g	Nata Fresca

Preparação:

Ferver a nata e verter sobre o chocolate e adicionar a massa de gelatina, passar a varinha mágica. De seguida juntar a nata fresca e emulsionar. Reservar durante 6 horas no frio antes de bater em chantilly.

Montagem:

No fundo de um aro colocar uma tira de pasta fina de bolo de chá verde e goji. Espalhar um pouco de **Chococream Crunchy Tropical** e aplicar a mousse. Reservar no frio um pouco ate ganhar consistência.

Aplicar o gelatinado de manga e reservar novamente no frio. Por fim aplicar mais uma camada de mousse, colocar no congelador até congelar totalmente. Desenformar e arear só por cima com pintura de chocolate.

Fazer duas placas de chocolate branco e aplicar nas laterais do semifrio depois de estar areado. Decorar com a ganache montada, **Star Assortment, Rising Sun e com Gift Box 3D**.

Produtos usados:

Bak Past Cake Neutro, Fruttidor Mango, Chococream Crunchy Tropical, Sinfonia Cioccolato Bianco con Nocciolo

Decorações:

Star Assortment, Rising Sun, Gift Box 3D



Tronco Tradicional de Natal

Pasta de Pão de Ló

Ingredientes:

1000g	Bak Past Biscuit
1200g	Ovos
150g + 150g	Água
200g	Farinha de Amêndoa

Preparação:

Misturar o **Bak Past Biscuit** com os ovos, 150g água e bater cerca de 10 minutos em velocidade elevada. Adicionar a restante água nos últimos 2 minutos. Envolver a farinha de amêndoa e tender no tabuleiro. Cozer a 230°C cerca de 8 minutos.

Montagem:

Desenformar o pão de ló sobre uma folha de papel vegetal polvilha com açúcar e virar a pasta para manter a pele para cima.

Rechear com **Farciture de Lamponi** e cortar em tiras de 4-5cm. Enrolar até obter um rolo com um diâmetro aproximado de 25cm.

Levar cerca de 20 minutos ao congelador, decorar com **Wonderchoc White**, **Mini Peral Assortment**, **Ball Dark Red**, **Snow Ball**, **Rising Sun** e **Chocolate Raspberry**.

**Produtos usados:**

Bak Past Biscuit, Farciture Lamponi, Wonderchoc White

Decorações:

Mini Pearl Assortment, Ball Dark Red, Snow Ball, Rising Sun e Chocolate Raspberry



Bolo de Natal

Cake de Amêndoa

Ingredientes:

1000g	Bak Past Cake Amêndoa
350g	Ovos
300g	Óleo
225g	Água

Preparação:

Misturar todos os ingredientes durante 5 minutos em velocidade moderada. Aplicar em formas de 25cm de diâmetro e cozer a 170/180°C cerca de 30 a 40min (tempo e temperatura meramente indicativo).

Montagem:

Depois de cozidos, aparar e cortar os entremeios em partes iguais, rechear com **Chococream Crunchy de Chocolate**.

Barrar com **Wonderchoc White** e deixar um acabamento liso e uniforme.

Decorar com **Curvy Leaf Yellow**, **Chocolate Almond in Shell**, **Mini Pearl Assortment**, **Merry Christmas Seal** e **Peach Blossom**.

Produtos usados:

Bak past cake Amêndoa, Chococream Crunchy Chocolate, Wonderchoc White

Decorações:

Curvy Leaf Yellow, Chocolate Almond in Shell, Mini Pearl Assortment, Merry Christmas Seal, Peach Blossom





Pão de Ló tradicional

Massa

Ingredientes:

1000g	Bak Past Pão de Ló
700g	Ovos
200g	Gemas de ovo

Preparação:

Bater todos os ingredientes na batedeira durante 8 minutos em velocidade média/alta. Forrar as formas de barro com papel almaço. Depositar a massa sobre as formas.

Cozer a 230°C durante 30 a 40 minutos.

Pão de Ló inovação

Massa

Ingredientes:

1000g	Bak Past Pão de Ló
100g	Bak Past Açúcar em Pó
500g	Ovos
600g	Gemas
q.b.	Gengibre
q.b.	Canela

Preparação:

Colocar todos os ingredientes na cuba da batedeira e bater durante 10 minutos em velocidade rápida e 2 minutos em velocidade lenta.

Colocar numa forma de alumínio forrada com papel almaço e enfornar a 210°C durante 15 a 20 minutos.





Panetone Flor de Lavanda

Receita 1º Empasto

Ingredientes:

6500g	Panetone
3300g	Água fria
1200g	Manteiga
300g	Açúcar
500g	Gema de ovo
30g	Levedura Fresca
q.b.	Lavanda
q.b.	Anis

Preparação:

Começar por fazer uma infusão com a água, a lavanda e o anis de forma a deixar arrefecer bem essa infusão para depois incorporar no preparado bem fria.

Colocar a farinha do panetone e levedura na amassadeira e juntar o açúcar e a gema de ovo com 2/3 da infusão e amassar até obter liga, depois ir adicionando a restante água até a incorporar toda e obter uma liga forte.

Colocar a amassadeira em 1ª velocidade e envolver a manteiga mole em 3 vezes e controlar a temperatura final da massa que não pode ser superior a 25°C.

Deixar o 1º empasto a levedar com uma temperatura de 22°C e com 70% de humidade até este quadruplicar de volume.

Receita 2º Empasto

Ingredientes:

4500g	Panetone
2200g	Manteiga
2300g	Gema de ovo
1000g	Açúcar
100g	Mel Floral
100g	Sal
2000g	Cubos de laranja
2000g	Chocolate Chunks

Preparação:

Colocar o 1º empasto na amassadeira e de seguida colocar a restante farinha de panetone, o açúcar e o sal com metade da gema de ovo e amassar até começar a ganhar liga, depois ir envolvendo a restante gema de ovo consoante for amassando até obter uma liga forte.

Depois e já em 1ª velocidade adicionar o mel e a manteiga mole em 3 vezes até a envolver toda, controlar a temperatura que não seja superior a 26°C.

Deixar descansar 30 minutos hora em bloco.

Misturar em 1ª velocidade as frutas e os **Chocolate Chunks** e deixar repousar 1 hora.

Dividir e formar as peças bem apertadas e colocar nas formas, levar a levedar a 30°C com 70% de humidade até o panetone chegar perto da cúpula das formas, levedar até ficar a 2 dedos de distância na lateral da forma.

Enfornar o panetone a 160°C num forno ventilado e cozer em média 20 a 30 minutos para panetone de 500g. O panetone esta cozido quando o centro estiver entre os 91°C e os 94°C.

Depois de cozido deixar o panetone repousar virado até arrefecer bem o interior, caso contrário pode abater no interior.

Depois de frio, aquecer o **Bak Past Fondant** e misturar o corante violeta, por fim dar um banho suave no panetone e decorar a gosto.

Produtos usados:

Panetone

Decorações:

Snowball, Merry Christmas Seal, Peach Blossom, Mini Pearl Assortment



Bolo Rei Chocolate

Receita: Aparelho 1

Ingredientes:

1000g	Bak Past Bolo Rei Chocolate
300g	Água Fria
100g	Ovo
50g	Bak Past Xarope Bolo Rei
60g	Levedura Fresca

Recheio: Aparelho 2

Ingredientes:

300g	Dark Chocolate Chunks
200g	Avelãs torradas
150g	Amêndoa palitada torrada
150g	Nozes troços

Recheio: Aparelho 3

Ingredientes:

100g	Bak Past Fondant
100g	Chococream Milk & Cocoa
200g	Leite

Preparação:

Colocar todos os ingredientes do aparelho 1 na cuba da amassadeira e amassar até obter uma massa lisa e elástica.

Deixar repousar 20 minutos em bloco.

Adicionar os ingredientes do aparelho 2 e envolver bem na massa em 1ª velocidade. Tirar a massa da amassadeira e dividir de acordo com o peso e formatos desejados.

Montagem:

Formar as peças de acordo com o desejado. Levar a levedar durante 45 minutos.

Enfornar a 180°C durante 25 minutos para peças de 500g.

Num recipiente ferver o leite e depois verter o leite fervido sobre o Fondant e **Chococream Milk & Cocoa** e misturar bem.

Aplicar a cobertura ainda quente sobre o Bolo Rei de Chocolate logo após a saída do forno.

Produtos usados:

Bak Past Bolo Rei Chocolate, Bak Past Xarope Bolo Rei, Dark Chocolate Chunks

Decorações:

Mini Pearl Assortment, Merry Christmas Seal, Star Assortment, Gift Box 3D



Barriga do Pai Natal

Red Velvet

Ingredientes:

1000g	Bak Past Cake Red Velvet
350g	Ovos
350g	Óleo
350g	Água

Preparação:

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 Frutos Vermelhos

Ingredientes:

1000g	Fruttidor de Frutos del Bosque
200g	Massa de gelatina

Preparação:

Aquecer um pouco o **Fruttidor de Frutos del Bosque**, derreter a pasta de gelatina e envolver tudo.

Creme Inglês

Ingredientes:

500g	Nata 35% M.G.
500g	Leite
200g	Gema
100g	Açúcar em Pó

Preparação:

Misturar a nata com o leite e colocar a ferver, verter a sobre as gemas previamente misturadas com o açúcar.

Levar ao lume a cozer, sempre mexer, até atingir os 85°C. Passar por um chinês fino e usar de seguida, se não o usar de imediato, esfriar rapidamente e guardar no frio.

Produtos usados:

Bak Past Cake Red Velvet, Fruttidor Frutos del Bosque, Chococream Crunchy Frutti Rossi, Sinfonia Cioccolato Bianco 34%, Glucosio

Decorações:

Mini Pearl Assortment e Santa Belt Buckle

Mousse Chocolate Branco

Ingredientes:

600g	Creme inglês
900g	Nata 35% M.G.
1100g	Sinfonia Cioccolato Bianco 34%
220g	Massa de gelatina

Preparação:

Adicionar a massa de gelatina derretida ao creme inglês quente ou previamente aquecido, acrescentar o aroma de baunilha e verter sobre o **Sinfonia Cioccolato Bianco 34%**.

Passar a varinha mágica e envolver a nata mal batida aos 36-38°C do creme.

Glaçage Vermelha

Ingredientes:

150g	Água
300g	Glucose
300g	Açúcar
300g	Leite condensado
140g	Massa de gelatina
300g	Chocolate Reno Concerto Branco 31,5%
1g	Corante lipossolúvel vermelho
15g	Joypast Vanilla Madagascar/Bourbon

Preparação:

Numa caçarola misturar o açúcar com a água e com a glucose, colocar ao lume a cozer e deixar atingir os 103°C.

Numa bacia colocar o leite condensado, a massa de gelatina e o chocolate. Verter a calda sobre a mistura anterior. Passar a varinha mágica. Aplicar o corante vermelho e o aroma de baunilha. Reservar 12 horas antes de usar. Aquecer a 40°C e aplicar a 30/35°C.

Montagem:

Usar o fundo do molde onde irá fazer o semifrio para fazer o gelatinado de frutos vermelhos. Colocar um pouco de mousse no fundo do molde de seguida o gelatinado, novamente um pouco de mousse e por fim dois discos de red velvet recheados com o **Chococream Crunchy Frutti Rossi**. Colocar na congelação até ficar congelado para se poder desenformar. Glacear com a glaçage vermelha e por fim cortar uma tira de pasta de açúcar preta onde vai colocar **Santa Belt Buckle** ao centro e o **Mini Pearl Assortment**.



Estrela de Natal

Aparelho 1

Ingredientes:

1000g	Bak Past Bolo Rei
300g	Água Fria
100g	Ovos
50g	Bak Past Xarope Bolo Rei
40g	Levedura Fresca

Preparação:

Misturar todos os ingredientes durante 5 minutos em velocidade moderada. Aplicar em formas de 25cm de diâmetro e cozer a 170/180°C cerca de 30 a 40min (tempo e temperatura meramente indicativo).

Aparelho 2

Ingredientes:

200g	Bak Past Margarina Bolo Rei
200g	Covergel Morango
100g	Coco Ralado

Preparação:

Colocar todos os ingredientes do aparelho 1 na cuba da amassadeira e amassar até obter uma massa lisa e elástica.

Deixar repousar 10 minutos em bloco.

Laminar a massa com a Margarina Bolo Rei e dar 1 volta simples. Laminar a 4 mm e rechear com o **Covergel Morango** e o Coco Ralado, fechar a massa.

Com a ajuda dum aro cortar um círculo na massa. Cortar metade da massa nas pontas e enrolar e unir essas pontas 2 a 2 para formar uma estrela.

Levar a levedar 45 minutos e depois enfornar a 180°C durante 30 minutos, por fim pincelar com o Covergel Neutro.

Produtos usados:

Bak Past Bolo Rei, Bak Past Xarope Bolo Rei



Bolo 2023

Cake de Noz

Ingredientes:

1000g	Bak Past Cake Noz
350g	Ovos
350g	Óleo
350g	Água

Preparação:

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 Maçã

Ingredientes:

1000g	Fruttdor Mella
200g	Massa de gelatina

Preparação:

Aquecer um pouco o Fruttdor, derreter a pasta de gelatina e envolver tudo.

Creme Brulèe

Ingredientes:

70g	Creme brulèe
250g	Leite
200g	Nata
40g	Massa de gelatina

Preparação:

Aquecer o leite e a nata e juntar o creme brulèe, levar ao lume sempre a mexer para cozer, assim que comece a engrossar, está pronto. Adicionar a massa de gelatina previamente derretida.

Ganhache Montada de Chocolate Negro com Avelã

Ingredientes:

160g	Nata
25g	Massa de gelatina
230g	Sinfonia Cioccolato Nocciolo Gianduia
400g	Nata fresca

Preparação:

Ferver a nata e verter sobre o **Sinfonia Cioccolato Nocciolo Gianduia** e adicionar a massa de gelatina, passar a varinha mágica. De seguida juntar a nata fresca e emulsionar. Reservar durante 6 horas no frio antes de bater em chantilly.

Montagem:

No fundo de um aro colocar uma tira de pasta fina de bolo de noz.

De seguida aplicar o gelatinado de maçã e o creme brulèe, reservar no frio para gelatinar.

Cobrir todo o bolo com a ganache montada. Fazer uma placa de chocolate, recortar no meio e coloque por cima da ganache montada.

Decorar com **Star Assortment** e **Mini Pearl Assortment**.

Produtos usados:

Bak Past Cake Noz, Fruttdor Mella, Creme Brulèe, Sinfonia Cioccolato Nocciolo Gianduia

Decorações:

Star Assortment, Mini Pearl Assortment



Bolo Rei Tradicional

Massa

Ingredientes:

1000g	Bak Past Bolo Rei
300g	Água
450g	Bak Past Fruta Sortida Picada
350g	Bak Past Cocktail Frutos Secos
100g	Ovo
50g	Bak Past Xarope Bolo rei
25g ou 60g	Levedura Seca ou Levedura Fresca

Recheio:

Bak Past Cocktail de Frutos Secos
Bak Past Fruta Picada Sortida

Decoração:

Bak Past Fruta Sortida Inteira

Preparação:

Colocar todos os ingredientes na cuba da amassadeira e amassar até obter uma massa lisa e elástica.

Deixar repousar 30 min ou até que dobre de volume.

Colocar as frutas do recheio e envolver bem em 1 velocidade. Deixar repousar 10 min.

Cortar peças com o tamanho desejado, formar as peças e tender para um tabuleiro. Deixar levedar 40 minutos.

Pincelar com ovo.

Decorar com o Bak Past Fruta Sortida Inteira e alguns frutos secos.

Cozer no forno a 180C durante 35 min. Pintar as Frutas com Covergel Neutro

Produtos usados:

Bak Past Bolo Rei, Bak Past Xarope Bolo Rei, Bak Past Cocktail de Frutos Secos, Bak Past Fruta Picada Sortida, Bak Past Fruta Inteira

Produtos Usados

Bakeart

BAK PAST BOLO REI
BAK PAST BOLO REI CHOCOLATE
BAK PAST CAKE AMÊNDOA
BAK PAST CAKE CHOCOLATE
BAK PAST CAKE NEUTRO
BAK PAST CAKE NOZ
BAK PAST CAKE RED VELVET
BAK PAST COCKTAIL DE FRUTOS SECOS
BAK PAST FRUTA INTEIRA
BAK PAST FRUTA PICADA SORTIDA
BAK PAST FRUTA SORTIDA INTEIRA
BAK PAST XAROPE BOLO REI
BAK PAST BISCUIT
BAK PAST CAKE NOZ

Decorações Dobla

ACORN
BALL DARK RED
CURVY LEAF YELLOW
FALL LEAF YELLOW
FARCITURE LAMPONI
FLOWER POT
GIFT BOX 3D
MERRY CHRISTMAS SEAL
MINI PEARL ASSORTMENT
PEACH BLOSSOM
RISING SUN
CHOCOLATE RASPBERRY
SNOW BALL
SNOWBALL
STAR ASSORTMENT
TOADSTOOL

Irca Ibérica

CACAU 22/24
CHOCOCREAM CARAMEL FLOR DE SAL
CHOCOCREAM CRUNCHY CHOCOLATE
CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI
CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL
CHOCOCREAM MILK E COCOA
CHOCOLATE ALMOND IN SHELL
CREME BRULÉE
DARK CHOCOLATE CHUNKS
FRUTTIDOR FRUTOS DEL BOSQUE
FRUTTIDOR MELLA
FRUTTIDOR NARANJA
FRUTTIDOR MANGO
GLUCOSIO
LILLY CAPPUCCINO
LILLY NEUTRO
MIRROR CHOCOLATE BRANCO
MIRROR TOFFEE
PANETONE
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 34%
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO CON NOCCIOLE
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLE GIANDUIA
TOP TROLLA
WONDERCHOC WHITE



Gostava de
ver todos os
nossos
catálogos?
Visite



A BakeArt e a Irca Ibérica desenvolveram neste catálogo
14 Receitas de Natal com o objetivo de ajudar
os seus clientes a tornar as suas montras mais apelativas
nesta época natalícia.

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.

Boas Festas
L

Morada

Rua G, Zona Industrial 2ª
Fase Nr 135 4935-532 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

