



CERGOLD

*Receitas
de inspiração*

Dia de S. Valentim





Receitas de inspiração

- 01** *Rosa e Frutos Vermelhos*
- 02** *Red Ring de Frutos Vermelhos*
- 03** *Red Brownie de Frutos Vermelhos*
- 04** *Papoila da Paixão*
- 05** *Trufas de Chocolate Branco e Morango*
- 06** *Bolacha do Amor*
- 07** *Pavlova Afrodisíaca*
- 08** *Amor em Família*
- 09** *Pão Coração*





Rosa e Frutos Vermelhos

Cake de Frutos Vermelhos

Ingredientes:

1000g	Bak Past Cake Frutos Silvestres
350g	Ovos
350g	Óleo
350g	Água

Preparação:

Misturar todos os ingredientes durante 5 minutos em velocidade moderada. Cozer em tabuleiro 75x45 a 220 °C durante 7 minutos

Mousse de Chocolate Branco e Rosas (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 levar a ferver. Verter sobre as gemas previamente misturadas com o açúcar. Cozer tudo entre 82 e 84 °C, passar por um mixer e usar de seguida, se não o usar esfriar rapidamente guardar no frio.



Mousse de Chocolate Branco e Rosas (mousse)

Ingredientes:

600g	Creme inglês
500g	Nata 35% M.G.
500g	Reno Concerto Branco 31.5%
20g	Massa de gelatina
100g	Joypaste Rosa

Preparação:

Verter o creme inglês sobre o **Reno Concerto Branco 31.5%**, passar o mixer, adicionar a massa de gelatina e o **Joypaste Rosa**, deixar arrefecer aos 38 °C. Envolver as natas mal batidas.

Base de Bolacha

Ingredientes:

1000g	Top Frolla
350g	Margarina ou manteiga
100g	Água

Preparação:

Colocar tudo amassar até ficar uma massa homogénea. Tender entre folhas e cortar depois de frio. Cozer a 190 °C 12min.

Glaçage de Rosas

Ingredientes:

150g	Água
300g	Glucose
300g	Açúcar
300g	Leite condensado
140g	Massa de gelatina
300g	Reno Concerto Branco 31.5%
1g	Corante lipossolúvel vermelho
15g	Joypaste Rosa

Preparação:

Numa caçarola cozer o açúcar, água e glucose até aos 103 °C. Verter tudo sobre o leite condensado, a massa de gelatina e o chocolate. Passar o mixer. Aplicar o corante o **Joypaste Rosa**. Reservar 12horas antes de usar. Aquecer a 40 °C e aplicar a 30/35 °C.

Montagem

Num molde de silicone redondo aplicar um pouco de mousse de chocolate branco e rosas, de seguida colocar um disco de tamanho inferior de **Cake de Frutos Silvestres** barrado com **Chococream Crunchy Frutos Vermelhos**, reservar na congelação*. Decorar com **Spiral Dark** e com uma **Chocolate Signature Rose** da Dobla.

(*) Depois de congelado, desenformar e glacear com a glaçage de rosas.

Red Ring de Frutos Vermelhos

Cake de Chocolate

Ingredientes:

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

Preparação:

Misturar todos os ingredientes durante 5 minutos em velocidade moderada. Cozer em tabuleiro 75x45 a 220 °C durante 7 minutos

Mousse de Chocolate 68%

Ingredientes:

300g	Sinfonia Cioccolato Fondent 68%
150g	Nata
350g	Nata mal batida
75g	Massa de gelatina

Preparação:

Ferver as natas, adicionar ao chocolate, de seguida adicionar a gelatina (massa) derretida. Passar o mixer e envolver as natas aos 40-42 °C.

Montagem

Comece por colocar um disco oval de **Cake de Chocolate** previamente barrado com **Pralin Delicrisp Fruits Rouges**. De seguida coloque a mousse de chocolate 68%. Reserve no frio. Por fim cobrir a mousse com **Mirror Lampone** e decorar com **Chocolate Raspberry** da Dobra.

Produtos usados:

Bak Past Cake de Chocolate | Sinfonia Cioccolato Fondent 68% | Pralin Delicrisp Fruits Rouges | Mirror Lampone | Chocolate Raspberry





Red Brownie de Frutos Vermelhos

Cake de Frutos Vermelhos

Ingredientes:

500g	Bak Past Red Velvet Beet *
100g	Ovos
200g	Óleo
150g	Leite
150g	Creme cheesecake **
Q.b.	Creme cheesecake
Q.b.	Fruttidor Frutti di Bosco

Preparação:

Misturar todos os ingredientes (exceto o cheesecake) durante 5 minutos em velocidade moderada e por fim envolver 150g de creme cheesecake. Colocar o batido red velvet numa forma retangular, com um saco pasteleiro, aplicar a quantidade desejada de creme cheesecake e **Fruttidor Frutti di Bosco** por cima do batido. Cozer a 210 °C cerca de 25 minutos. Depois de cozido, deixar arrefecer e cortar nos tamanhos desejados.

(**) Creme Cheesecake

Ingredientes:

500g	Irca Cheesecake
750g	Água tépida (35 °C)
100g	Ovos

Preparação:

Misturar todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.

Produtos usados:

Bak Past Red Velvet Beet | Irca Cheesecake | Fruttidor Frutti di Bosco

(*) Outras Sugestões

Bak Past Cake Morango
Bak Past Cake Frutos Silvestres
Bak Past Cake Frutos Vermelhos



Papoila da Paixão

Cake de Red Velvet

Ingredientes:

500g	Bak Past Red Velvet Beet *
175g	Ovos
150g	Óleo
110g	Água

Preparação:

Misturar todos os ingredientes durante 5 minutos em velocidade moderada. Cozer em tabuleiro 60x40 a 220 °C durante 7 minutos

Mousse de Morango

Ingredientes:

100g	Lilly Fragola (morango)
100g	Água
500g	Nata
50g	Polpa de morango

Preparação:

Envolver o **Lilly Fragola** com a água e a polpa de morango, aquecer a 35 °C e envolver a nata previamente batida.



Gelatinado de Morango

Ingredientes:

200g Fruttidor Fragola
40g Massa de gelatina *

Preparação:

Derreter a massa de gelatina e envolver ao **Fruttidor Fragola**. Colocar na forma de esferas e levar a congelar.

(*) Massa de Gelatina

Ingredientes:

100g Gelatina pó
500g Água

Preparação:

Misturar os ingredientes e deixar hidratar antes de utilizar. Derreter no micro-ondas e usar a quantidade pretendida.

Produtos usados:

Bak Past Red Velvet Beet | Lilly Fragola | Fruttidor Fragola | Panna Cotta Mix | Pralin Delicrisp Fruits Rouges | Poppy Flower

Panna Cotta

Ingredientes:

100g Panna Cotta Mix
250g Leite
250g Nata

Preparação:

Ferver o leite e a nata, por fim juntar o **Panna Cotta Mix** e misturar bem. Colocar na forma de esferas e levar à congelação.

Montagem

No fundo do vaso colocar um disco de **Bak Past Red Velvet Beet**. A seguir, colocar um pouco de mousse de morango, uma esfera de morango e um disco de red velvet.

Por fim, tender finamente um pouco de **Pralin Delicrisp Fruits Rouges** entre duas folhas e levar ao congelador. Fechar o vaso com um disco de **Pralin Delicrisp Fruits Rouges** e decorar com um **Poppy Flower**.

(*) Outras Sugestões

Bak Past Cake Morango
Bak Past Cake Frutos Silvestres
Bak Past Cake Frutos Vermelhos



Trufas de Chocolate Branco e Morango

Ganache de Morango

Ingredientes:

500g	Sinfonia Cioccolato Bianco 34% *
500g	Mirror Fragola (Morango)
50g	Manteiga

Preparação:

Derreter o **Sinfonia Cioccolato Bianco 34%**, adicionar o **Mirror Fragola (Morango)** aquecido a 40°C e a manteiga em “pomada” e passar a varinha mágica. Deixar a ganache arrefecer até aos 30°C e rechear as trufas **Truffle Shell White**.

Produtos usados:

Sinfonia Cioccolato Bianco 34% | Mirror Fragola (Morango) | Truffle Shell White

(*) Outras Sugestões

Mirror Lampone
Mirror Frutti di Bosco

Bolacha do Amor

Bolacha

Ingredientes:

1000g	Top Frolla
350g	Bak Past Margarina Bolo Rei
100g	Ovo

Preparação:

Amassar todos os ingredientes com a pala até ficarem homogêneos. Tender entre duas folhas e congelar, cortar com cortante de coração e cozer entre duas telas microprefurandas a 180 °C durante 15 minutos.

Cobertura de Chocolate

Ingredientes:

Q.b.	Nobel Bianco
Q.b.	Corante lipossolúvel

Preparação:

Tender entre duas folhas de plástico um pouco de **Nobel Bianco** e **Nobel Bianco** com corante Lipossolúvel vermelho. Cortar o chocolate com o cortante usado anteriormente.

Montagem

Colocar a cobertura de chocolate sob as bolachas, leve ao forno com a porta aberta de forma ao chocolate fundir com a bolacha. Decorar com folha de ouro.

Produtos usados:

Bak Past Margarina Bolo Rei | Top Frolla | Nobel Bianco







Paulova Afrodisíaca

Pavlova

Ingredientes:

400g	Claras
540g	Açúcar
120g	Açúcar em pó
15g	Amido de milho
10g	Vinagre

Preparação:

Juntar as claras com o açúcar e aquecer a 40 °C. Bater até arrefecer, depois de frio envolver o açúcar em pó, o amido e o vinagre. Tender com uma colher sobre uma tela de silicone de semiesfera de 7cm virada ao contrário de forma a pavlova ficar com cavidade. Levar a cozer por 90 minutos a 100 °C.

Montagem

Recheiar a pavlova com **Cremirca Limone** e **Fruttidor Fragola**. Decorar com **Fruttidor Fragola**, **Cremirca Limone**, **DOBLA Sprinkle Red Heart** e **Trufas Sheel White**.

Produtos usados:

Cremirca Limone | **Fruttidor Fragola**

Decorações:

Sprinkle Red Heart | **Trufas Sheel White**

Amor em Família

Cake de Red Velvet

Ingredientes:

500g	Bak Past Red Velvet Beet *
175g	Ovos
150g	Óleo
110g	Água

Preparação:

Misturar todos os ingredientes durante 5 minutos em velocidade moderada. Cozer em tabuleiros 60/40 a 220/230°C cerca de 7 minutos.

Gelatinado de Morango

Ingredientes:

200g	Fruttidor Fragola
40g	Massa de gelatina

Preparação:

Derreter a massa de gelatina e envolver ao **Fruttidor Fragola**. Colocar numa forma redonda de 14cm diâmetro e congelar.

Montagem

Numa forma de 18cm de diâmetro coloque a mousse de queijo. De seguida um disco de gelatinado de morango e por fim um disco de redvelvet beet recheado com **Cremirca Limone**. Levar à congelação. Depois de congelado, desenformar e aplicar a cobertura de chocolate branco. Decorar com **Dobla Signature Rose** e **Curls Red**.

(*) Outras Sugestões

Bak Past Cake Morango
Bak Past Cake Frutos Silvestres
Bak Past Cake Frutos Vermelhos

Mousse de Queijo

Ingredientes:

100g	Lilly Cheese-Kaese
250g	Água
250g	Nata

Preparação:

Envolver o **Lilly Cheese-Kaese** com água e envolver a nata previamente batida

Cobertura de Chocolate Branco

Ingredientes:

500g	Mirror Cioccolato Bianco
100g	Massa de gelatina
Q.b.	Corante hidrossolúvel vermelho

Preparação:

Aquecer o mirror a 40 °C, juntar a massa de gelatina previamente derretida e o corante, passar a varinha mágica antes de cobrir o semi-frio.

Produtos usados:

Bak Past Red Velvet Beet | Fruttidor Fragola | Lilly Cheese-Kaese | Mirror Cioccolato Bianco | Cremirca Limone

Decorações:

Dobla Signature Rose | Curls Red





Pão Coração

Massa de Beterraba

Ingredientes:

1000g	Bak Pan Beterraba *
600g	Água fria
30g	Levedura fresca
Q.b.	Bak Past Margarina Bolo Rei

Preparação:

Colocar o **Bak Pan Beterraba** juntamente com a água e a levedura na cuba da amassadeira e amassar até obter uma massa lisa e elástica. Deixar repousar 10 minutos em bloco. Dividir a massa em porções de 100g e enrolar bem. Deixar repousar 10 minutos.

Esticar a massa a 3 mm e espalhar uma camada muito fina de **Bak Past Margarina Bolo Rei**. Enrolar em forma de vergão e dobrar sobre si mesmo, apertar as pontas e cortar a outra extremidade ao meio. Colocar num tabuleiro e dobrar no formato de um coração. Levar a levedar durante 45min. Enfornar a 200 °C durante 13 minutos. Assim que sair do forno pincelar com **Mirror Fragola** previamente aquecido.

Decorar a gosto com **Dobla Crunchy Beads White** e **Sprinkle Hearts Red**.

Produtos usados:

Bak Pan Beterraba | Mirror Fragola | Bak Past Margarina Bolo Rei

Decorações:

Crunchy Beads White | Sprinkle Hearts Red

(*) Outras Sugestões

Bak Pan Frutos Silvestres

Produtos Usados

Bakeart

Bak Pan Beterraba
Bak Pan Frutos Silvestres
Bak Past Margarina Bolo Rei
Bak Past Red Velvet Beet
Bak Past Frutos Vermelhos
Bak Past Frutos Silvestres
Bak Past Cake de Morango
Bak Past Cake Red Velvet

Irca Ibérica

Fruttidor Frutti di Bosco
Cheesecake
Cremirca Limone
Fruttidor Fragola
Lilly Cheese-Kaese
Lilly Fragola
Mirror Cioccolato Bianco
Nobel Bianco
Panna Cotta Mix
Pralin Delicrisp Fruits Rouges
Top Frolla
Mirror Fragola

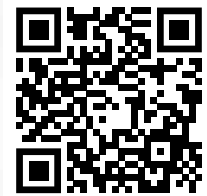
Decorações Dobra

Crunchy Beads White
Curls Red
Signature Rose
Poppy Flower
Sprinkle Hearts Red
Trufas Sheel White
Trufas Chocolate
Gift Box 3d



*Gostaria de ver todos
os nossos catálogos?*

Visite



A Bake Art e a Irca Ibérica desenvolveram neste catálogo

9 Receitas do dia de S. Valentim

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.

Feliz São Valentim
L

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

