



CERGOLD
INDÚSTRIAS, LDA

Receituário de Natal





Sobre Nós

CERGOLD INDÚSTRIAS

A Cergold indústrias, presente no setor de atividade alimentar desde 2012, dedica-se à produção e comercialização de produtos de panificação, pastelaria, chocolate e gelados, atuando em Portugal e no mercado internacional com prestigiado conjunto de gamas de produtos (Bakeart, Cergold Moagem, Vicolato, Vigifruit, Vigelato e Na Cozinha da Luzia).

A Cergold indústrias aposta na inovação, desenvolvimento tecnológico e rigoroso controlo de qualidade, sempre focados na criação de valor, de forma responsável e sustentada para os nossos parceiros de negócio.



CERGOLD[®]
INDÚSTRIAS, LDA.



Índice

RECEITAS DE INSPIRAÇÃO

01. Cookies Vegan
02. Tartelete de Caramelo
03. Natal de Chocolate
04. Broinha Doce de Chocolate
05. Pinheiro de Natal
06. Bolacha de Gengibre e Especiarias
07. Trança de Chocolate
08. Tronco Pão de Ló e Creme de Ovo
09. Bolo Rei
10. Sonhos
11. Bolo Rainha
12. Broa de Milho Amarelo
13. Pão Rústico
14. Pão de Milho e Girassol
15. Pão de Cereais



COOKIES VEGAN

Cookies

Ingredientes:

1000g	Bak Past Cookie Vegan ou Bak Past Cookie Vegan Chocolate
200g	Margarina 100% Vegetal
120g	Água
300g	Vicolato Cover Drop 22%

Preparação:

Misturar todos os ingredientes (excepto o chocolate) na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 2 a 3 minutos.

Em seguida adicionar o Vicolato Cover Drop 22% previamente picado.

Cozer a 200°C em forno de lares ou 170 °C em forno ventilado.

(Tempos e temperaturas são meramente indicativos e dependem do tamanho das peças e do tipo de forno)

TARTELETE DE CARAMELO

Tartelete

Ingredientes:

1000g	Bak Past Bolacha Sortida
350g	Bak Past Margarina Bolo Rei
100g	Água
200g	Farinha de Amêndoa com Pele

Preparação:

Misturar todos os ingredientes em velocidade lenta até ficar uma massa homogénea. Forrar as formas pretendidas e cozer a 180°C durante 10 minutos em forno estático ou 165°C em forno ventilado.

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

Cremoso de Caramelo

Ingredientes:

200g	Açúcar
20g	Água
200g	Nata
600g	Leite
500g	Bak Past Creme Minho

Preparação:

Com a água e o açúcar fazer o caramelo, adicione a nata lentamente. Adicione o leite e reserve no frio durante 20 minutos. Por fim colocar a bater com o Bak Past Creme Minho até ficar cremoso.

Bolinhas de Choux

Ingredientes:

1000g	Bak Past Choux Gold
2000g	Água
300ml	Óleo

Preparação:

Misturar os ingredientes em velocidade média durante 5 minutos. Tender em pequenas bolinhas e resevar.

Craqueline das Bolinhas de Choux

Ingredientes:

1000g	Bak Past Bolacha Sortida
400g	Bak Past Margarina Folhado
100g	Ovo
30g	Fermento em pó
600g	Açúcar

Preparação:

Amassar todos os ingredientes na batedeira com a raquete até obter uma massa homogénea e lisa, esticar entre folhas com 3mm de espessura e de seguida reservar no congelador durante 1 hora. Por fim cortar discos do diâmetro das bolinhas de choux e colocar por cima. Levar a cozer a 215°C em forno estático ou 180°C em forno ventilado.

Rechear com o cremoso de caramelo e por fim voltar a fazer um caramelo para passar nas bolinhas.

Montagem:

Colocar um disco de Cake de Noz sobre a tartelete e de seguida colocar um pouco de cremoso de caramelo, alise e coloque 3 bolinhas de choux por cima.

Finalize com o cremoso de caramelo entre as bolinhas de choux, um disco de chocolate e uma pequena chama de cremoso de caramelo, finalize com pequenos troços de noz.

(Tempos e temperaturas são meramente indicativos e dependem do tamanho das peças e do tipo de forno)





NATAL DE CHOCOLATE

Cake de Chocolate

Ingredientes:

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

Preparação:

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

Mousse de Chocolate Gianduia

Ingredientes:

500g	Nata Bianca Lieve
400g	Vicolato Fill Cream Gianduia
100g	Massa de Gelatina

Preparação:

Bater a nata, de seguida envolver o Vicolato Fill Cream Gianduia previamente derretido e por fim envolver a massa de gelatina previamente derretida.
Encher os moldes cónicos com a mousse e fechar com um disco de Bak Past Cake de Chocolate.

Argolas e base de bolacha

Ingredientes:

1000g	Bak Past Bolacha Sortida
350g	Bak Past Margarina Bolo Rei
100g	Água

Preparação:

Misturar todos os ingredientes em velocidade lenta até ficar uma massa homogénea. Tender a massa o mais fina possível e cortar em argolas de vários tamanhos. Colocar pequenos troços de amêndoa por cima e cozer durante 10 minutos em forno ventilado a 165°C ou em forno estático a 185°C.

As bases de bolacha para o semifrio são feitas e cozidas da mesma forma.

Glaçage Negra

Ingredientes:

200g	Água
100g	Açúcar
100g	Glucose
400g	Vicolato Cover Drop Dark 22%
100g	Massa de Gelatina

Preparação:

Colocar a água e o açúcar até ferver. Verter sobre o Vicolato Cover Drop Dark 22%. Passar a varinha mágica, de seguida juntar a glucose e a massa de gelatina. Aplicar a 35°C.

Montagem:

Glacear os cones com a Glaçage Negra colocar em cima de uma base de bolacha e por fim decorar com as argolas de bolacha.

(Tempos e temperaturas são meramente indicativos e dependem do tamanho das peças e do tipo de forno)



BROINHA DOCE DE CHOCOLATE

Broinha doce de Chocolate

Ingredientes:

1000g	Bak Past Broa Doce
350g	Água
50g	Ovo
300g	Vicolato Cover Drop Dark 20%
250g	Troços de Nozes

Preparação:

Amassar o Bak Past Broa Doce com a água e o ovo em velocidade lenta até ficar uma massa homogénea. De seguida juntar o Vicolato Cover Drop Dark 20% previamente picado com a faca e os troços de noz.

Com ajuda de farinha tender pequenas broinhas em forma de rolo, pintar com ovo e cozer durante 10 minutos a 195°C em forno ventilado ou 230°C em forno estático.

Depois de cozidas e frias riscar com Vicolato Cover Drop Dark 20%.

(Tempos e temperaturas são meramente indicativos e dependem do tamanho das peças e do tipo de forno)



PINHEIRO DE NATAL

Macarons

Ingredientes:

1000g Bak Past Macaron
200g Água

Preparação:

Bata na batedeira com a raquete em velocidade média/alta durante 5 minutos. Para adicionar cor, junte corantes hidrossolúveis em pó ou gel.

Deposite a mistura no tamanho desejado (média de 10 g) no papel do forno, usando um saco com um bico comum.

Deixe secar a superfície por um período mínimo de 10 a 15 minutos, até no máximo uma hora.
Cozer a 165 /170°C durante 10 a 15 minutos.

Cre moso de Caramelo

Ingredientes:

200g Açúcar
20g Água
200g Nata
600g Leite
500g Bak Past Creme Minho

Preparação:

Com a água e o açúcar fazer o caramelo, adicione a nata lentamente. Adicione o leite e reserve no frio durante 20 minutos. Por fim colocar a bater com o Bak Past Creme Minho até ficar cremoso.

Montagem:

Rechear os macarons de diversos tamanhos com o Cremoso de Caramelo e de seguida colocar uns em cima dos outros de forma a fazer um “pinheiro de natal” de macarons.

(Tempos e temperaturas são meramente indicativos e dependem do tamanho das peças e do tipo de forno)







BOLACHA DE GENGIBRE E ESPECIARIAS

Massa

Ingredientes:

1000g	Bak Past Bolacha Sortida
350g	Bak Past Margarina Bolo Rei
50g	Ovo
50g	Mel
2g	Canela
2g	Gengibre em Pó
80g	Açúcar Mascavado

Preparação:

Misturar todos os ingredientes até ficar uma massa homogênea em velocidade moderada. Forrar as formas a gosto. Cozer a 200/210°C durante 10 minutos.

Cre moso de Caramelo

Ingredientes:

200g	Açúcar
20g	Água
200g	Nata
600g	Leite
500g	Bak Past Creme Minho

Preparação:

Com a água e o açúcar fazer o caramelo, adicione a nata lentamente. Adicione o leite e reserve no frio durante 20 minutos. Por fim colocar a bater com o Bak Past Creme Minho até ficar cremoso.

Montagem:

Recheiar com o Cremoso de Caramelo e de seguida colocar uns em cima dos outros.

(Tempos e temperaturas são meramente indicativos e dependem do tamanho das peças e do tipo de forno)



TRANÇA DE CHOCOLATE

Massa

Ingredientes:

1000g	Bak Past Bolo Rei
350g	Água
100g	Ovo
50g	Fermento (padeiro)

Preparação:

Juntar todos os ingredientes na amassadeira com a exceção do fermento. Amassar durante 2 minutos em velocidade lenta e 8 minutos em velocidade rápida, colocando o fermento a meio da amassadura.

Tender a massa no laminador, barrar duas partes da massa com Margarina Bolo Rei, fechar em volta simples, voltar a laminar fechando uma vez mais em volta simples sem margarina.

Por fim tender com 7/8mm de espessura, barrar com Vicolato Fill Cream Choco Forno, picar e espalhar pastilha Vicolato Cover Drop Dark 22% , espalhar um pouco de frutos secos, enrolar cortar o rolo a meio e entrelaçar um com o outro.

Cozer a 180°C durante 25 minutos, por fim pintar com calda de açúcar forte e colocar alguns frutos secos picados por cima para decorar.

(Tempos e temperaturas são meramente indicativos e dependem do tamanho das peças e do tipo de forno)

TRONCO PÃO DE LÓ E CREME DE OVO

Torta

Ingredientes:

1000g Bak Past Tortas
1200g Ovo
500g Água

Preparação:

Bater todos os ingredientes em velocidade maxima durante 10 a 12 minutos.

Cozer a 230°C durante 7 a 8 minutos.

Depois de cozido rechear com Bak Past Ovo Creme enrolar e reservar 30 minutos no frio.

De seguida barrar o rolo com Bak Past Ovo Creme, pintar com ovo e levar a gratinar a 280°C.

De seguida pintar com uma calda de açúcar forte e decorar com placas de chocolate Vicolato Cover Drop Dark 20%.

Finalizar com açúcar em pó .

(Tempos e temperaturas são meramente indicativos e dependem do tamanho das peças e do tipo de forno)





BOLO REI

Aparelho 1

Ingredientes:

10000g	Bak Past Bolo Rei Industry
1000g	Ovo
500g	Bak Past Aroma Bolo Rei
3000g	Água
600g	Levedura Fresca

Aparelho 2

Ingredientes:

4500g	Bak Past Fruta Sortida Picada
3500g	Bak Past Cocktail Frutos Secos

Preparação:

Amassar os ingredientes do APARELHO 1 até obter uma massa lisa e elástica.

Temperatura final da massa $\pm 25^{\circ}\text{C}$.

Deixar a massa descansar ± 15 minutos e juntar os ingredientes do APARELHO 2.

Envolver em velocidade lenta durante o tempo necessário para incorporar as frutas e estancar a massa em bloco durante 30 a 45 minutos.

Pesar unidades do tamanho desejado, enrolar e formar.

Colocar em tabuleiros untados ou forrados com papel siliconizado, pintar com ovo e decorar com fruta escorrida.

Deixar levedar durante cerca de 30 minutos e cozer em forno de lares a $\pm 180^{\circ}\text{C}$, durante 30 a 40 minutos para peças de $\pm 900\text{g}$.

Após a cozedura, pintar com brilho e decorar com Bak Past Açúcar Em Pó.

(Tempos e temperaturas são meramente indicativos e dependem do tamanho das peças e do tipo de forno)







SONHOS

Massa

Ingredientes:

1000g Bak Past Sonhos
2000g Água Morna

Preparação:

Misturar os ingredientes em velocidade média durante 5 minutos.

Fazer bolas com uma colher e fritar a 175 / 180°C durante 8 a 12 minutos.

(Tempos e temperaturas são meramente indicativos e dependem do tamanho das peças e do tipo de forno)





BOLO RAINHA

Aparelho 1

Ingredientes:

1000g	Bak Past Bolo Rei Industry
100g	Ovo
50g	Bak Past Aroma Bolo Rei
300g	Água
50g	Fermento de Padeiro

Aparelho 2

Ingredientes:

200g	Troços de Noz
200g	Amêndoa com Pele
200g	Avelã Tostada
100g	Bak Past Creme Minho

Aparelho 3

Ingredientes:

200g	Bak Past Creme Minho
80g	Farinha de Amêndoa

Preparação:

Amassar todos os ingredientes do aparelho 1 até obter uma massa lisa e homogênea e com liga. Deixar repousar 15 a 20 minutos.

Misturar todos os ingredientes do aparelho 2 num recipiente a parte e juntar a massa.

Deixar a massa repousar 10 minutos, dividir em tamanho desejado e deixar levedar até dobrar o seu volume.

Juntar num recipiente todos os ingredientes do aparelho 3 de forma a ficar um creme liso e homogêneo e barrar por todo o bolo Rainha.

De seguida picar frutos secos e colocar por cima do creme de amêndoa e polvilhar com açúcar em pó.

Levar a cozer a 180°C durante 30 minutos.

(Tempos e temperaturas são meramente indicativos e dependem do tamanho das peças e do tipo de forno)



BROA DE MILHO AMARELO

Massa

Ingredientes:

5000g	Bak Pan Broa Lusitana Amarela
150g	Levedura Fresca
3000g	Água (35°C)
500g	Água Fria

Preparação:

Amassar todos os ingredientes, à exceção da água fria, em velocidade lenta até obter uma massa homogénea.

Incorporar gradualmente a água fria durante o processo de amassadura.

Dividir a massa nos tamanhos desejados e moldar as peças polvilhando com farinha.

Deixar repousar cerca de 5 minutos ou até aparecerem pequenas rachas na superfície da massa.

Cozer em forno a 240/250°C com pouco vapor, durante 45 minutos.

(Tempos e temperaturas são meramente indicativos e dependem do tamanho das peças e do tipo de forno)



PÃO RÚSTICO

Massa

Ingredientes:

5000g	Bak Pan Rústico 50%
5000g	Farinha T65
7000g	Água
300g	Levedura Fresca

Preparação:

Iniciar a amassadura com 6 L de água, juntando a restante ao longo da amassadura.

Adicionar a levedura a meio da amassadura (tempo de amassadura cerca de 20 minutos).

Deixar repousar em bloco durante 30 minutos.

Com a ajuda da farinha cortar unidades de massa do tamanho desejado e deixar fermentar 60 minutos.

Cozer durante 15/30 minutos a uma temperatura entre 220-250°C.

(Tempos e temperaturas são meramente indicativos e dependem do tamanho das peças e do tipo de forno)







PÃO DE MILHO E GIRASSOL

Massa

Ingredientes:

5000g	Bak Pan Milho e Girassol 50%
5000g	Farinha de Trigo
5500g	Água
300g	Levedura Fresca

Preparação:

Amassar todos os ingredientes até obter uma massa fina e elástica.

Temperatura da massa +/- 25°C.

Deixar repousar aproximadamente 10 minutos.

Dividir e tender no formato desejado.

Colocar decoração de milho previamente humedecida.

Deixar levedar durante +/- 60 minutos.

Cozer com vapor a 230°C.

(Tempos e temperaturas são meramente indicativos e dependem do tamanho das peças e do tipo de forno)

PÃO DE CEREAIS

Massa

Ingredientes:

1000g	Bak Pan Multicereais
1000g	Farinha de Trigo T65
1200g	Água
60g	Levedura Fresca

Preparação:

Amassar todos os ingredientes normalmente durante cerca de 15 minutos até obter uma massa lisa e elástica.

Deixar a massa descansar 15 minutos.

Pesar as peças de acordo com o tamanho desejado.

Deixar descansar entre 10 a 15 minutos.

Tender de acordo com os formatos desejados e cobrir com Bak Pan Cocktail Sementes.

Levedar de 45 a 60 minutos.

Cozer a 220°C.

(Tempos e temperaturas são meramente indicativos e dependem do tamanho das peças e do tipo de forno)







A Cergold Indústrias desenvolveu para este catálogo *15 Receitas* de Natal com o objetivo de o ajudar a tornar as suas montras ainda 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

