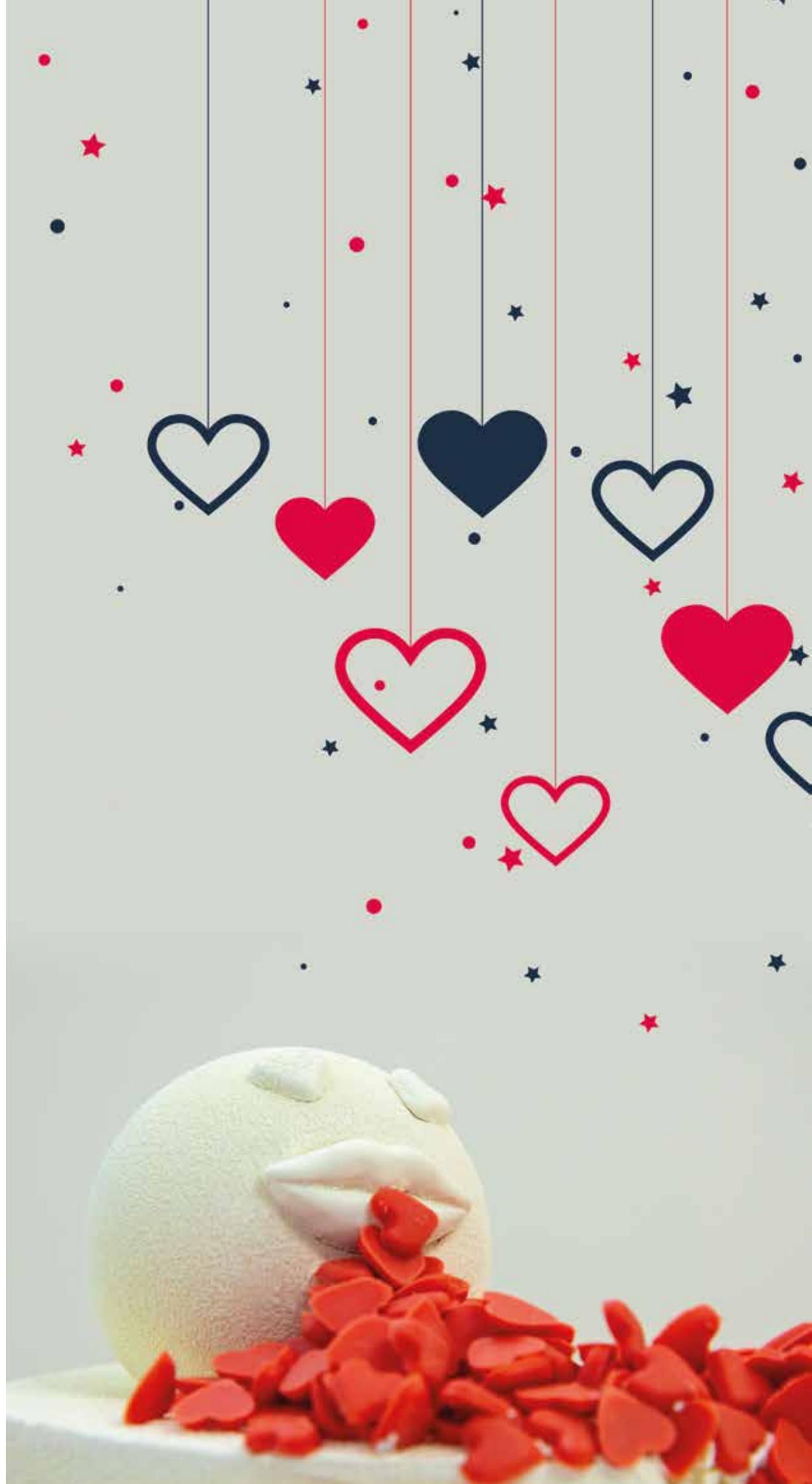




# *Dia dos Namorados*

Receituário do dia de S. Valentim



# Receitas de Inspiração

- 01 *Semifrio do Amor*
- 02 *Tentação de Namorados*
- 03 *Coração de Frutos Vermelhos*
- 04 *Brunch da Ternura*
- 05 *Fatia Exótica*
- 06 *Verrine do Amor*
- 07 *Red Love*
- 08 *Cozedura do Amor*
- 09 *Fascínio de Beterraba e Frutos Vermelhos*



# 01 Semifrio do Amor

## Cake de Frutos Vermelhos

**500g** Bak Past Cake de Frutos Vermelhos  
**175g** Ovos  
**150g** Óleo  
**110g** Água

1. Misturar todos os ingredientes durante 5 minutos em velocidade moderada.
2. Cozer em tabuleiros 60/40, durante cerca de 7 minutos, temperatura 220°C.

## Ganache de Pistacchio

**100g** Nata 35% M.G.  
**300g** Chococream Pistacchio  
**100g** Massa de Gelatina

1. Aquecer a nata, juntar o **Chococream Pistacchio**.
2. Por fim juntar a massa de gelatina previamente derretida.

## Ganache de Laranja

**50g** Nata 35% M.G.  
**100g** Sinfonia Cioccolato Bianco 34%  
**150g** Cremirca Arancia (laranja)  
**80g** Massa de Gelatina

1. Aquecer a nata e juntar o chocolate branco.
2. De seguida juntar o **Cremirca Arancia (laranja)**.
3. Por fim juntar a massa de gelatina previamente derretida.

## Gelatina de Frutos Vermelhos

**250g** Farcitura Di Frutti Di Bosco (frutos do bosque)  
**55g** Massa de Gelatina

1. Aquecer a **Farcitura Di Frutti Di Bosco (frutos do bosque)**.
2. Por fim juntar a massa de gelatina previamente derretida.

## Mousse de Chocolate Branco e Frutos Vermelhos

**100g** Nata 35% M.G.  
**100g** Chococream Crunchy Frutti Rossi  
**150g** Sinfonia Cioccolato Bianco 34%  
**45g** Massa de Gelatina  
**250g** Nata 35% M.G.

1. Aquecer a nata, juntar o **Chococream Crunchy Frutti Rossi** e o **Sinfonia Cioccolato Bianco 34%**.
2. De seguida a massa de gelatina previamente derretida.
3. Envolver tudo e juntar a nata previamente mal batida.

## Glacage Vermelha

**150g** Água  
**300g** Glucoseo  
**300g** Açúcar  
**300g** Leite condensado  
**140g** Massa de Gelatina  
**300g** Sinfonia Cioccolato Bianco 34%  
**5g** Corante lipossolúvel vermelho  
**15g** Joypaste Vanilla Madagascar/Bourbon

1. Cozer o açúcar, água e a **Glucoseo** até atingir os 103°C.
2. Verter o preparado sobre o leite condensado, a massa de gelatina e o **Sinfonia Cioccolato Bianco 34%**.
3. Passar a varinha mágica.
4. Aplicar o Corante lipossolúvel vermelho e o **Joypaste Vanilla Madagascar/Bourbon**.
5. Reservar durante 12 horas.
6. Aquecer a 40°C
7. Aplicar a 30°C/35°C.

## Montagem

1. Coloque uma fatia de Cake de Frutos Vermelhos.
2. Cubra com Ganache de Pistacchio e Ganache de laranja.
3. Aplique o Gelatinado de frutos vermelhos.
4. Colocar o núcleo anterior previamente congelado sobre mousse de chocolate branco e frutos vermelhos e reservar.
5. Cobrir com a Glacace vermelha.
6. Aplicar Decorações Dobra.

## Decoração

1. **Petit Love (DOBLA)**
2. **Frutos Vermelhos Frescos**
3. **Chocolate Raspberry (DOBLA)**

## Produtos Usados

**Bak Past Cake de Frutos Vermelhos**  
**Chococream Crunchy Frutti Rossi**  
**Chococream Pistacchio**  
**Chocolate Raspberry (DOBLA)**  
**Cremirca Arancia (laranja)**  
**Farcitura Di Frutti Di Bosco (frutos do bosque)**  
**Joypaste Vanilla Madagascar/Bourbon**  
**Petit Love (DOBLA)**  
**Sinfonia Cioccolato Bianco 34%**



## 02 Tentação de Namorados

### Massa

1000g	Bak Past Brioche Beterraba e Frutos Silvestres
350g	Água Fria
150g	Ovos
50g	Bak Past Margarina Bolo Rei
60g	Fermento Fresco

### Recheio

q.b	Bak Past Creme Florença
q.b.	Fruttidor Frutos Del Bosque
q.b.	Lilly Cheese-Kaese

### Modo de Preparação

1. Misturar todos os ingredientes na cuba da amassadeira, até obter uma massa lisa e elástica.
2. Deixar em repouso 15 minutos em bloco.
3. Laminar e dar uma volta simples com a Bak Past Margarina Bolo Rei.
4. Laminar a 4mm e cortar no formato desejado.
5. Colocar a levedar. Temperatura 30°C, humidade relativa 70%.
6. Rechear com **Bak Past Creme Florença e Fruttidor Frutos Del Bosque**.
7. Cozer durante cerca de 10 minutos, temperatura 200°C.
8. Logo que arrefeça, efetue umas “chamas” com a mousse **Lilly Cheese-Kaese**.
9. Decore com Frutos vermelhos frescos e aplique **Petit Love (DOBLA)**.



## 03 *Coração de Frutos Vermelhos*

### *Massa*

- q.b* Sinfonia Cioccolato Bianco 34%
- q.b.* Chococream Crunchy Frutti Rossi
- q.b.* Manteiga de Cacau

### *Modo de Preparação*

1. Comece por pintar a forma de coração com manteiga de cacau branca, temperada a 27°C.
2. De seguida aplicar a 27°C, a manteiga de cacau (colorida a vermelho).
3. Temperar o **Sinfonia Cioccolato Bianco 34%** e aplicar a 28°C.
4. Rechear com **Chococream Crunchy Frutti Rossi**.
5. Terminar com **Sinfonia Cioccolato Bianco 34%** previamente temperado.

### *Produtos Usados*

- Bak Past Brioche Beterraba e Frutos Silvestres
- Bak Past Creme Florença
- Bak Past Margarina Bolo Rei
- Chococream Crunchy Frutti Rossi
- Fruttidor Frutos Del Bosque
- Lilly Cheese-Kaese
- Manteiga de Cacau
- Petit Love (DOBLA)
- Sinfonia Cioccolato Bianco 34%





## *04 Brunch da Ternura*

### *Chocolate Quente*

200g Hot Chocolate  
1000g Leite

### *Modo de Preparação*

1. Misturar o **Hot Chocolate** com 200 g de Leite.
2. Completar com o restante leite e aquecer a 90°C. Continuar a mexer enquanto vai aquecendo.
3. Resfriar a 60°C, mexendo continuamente e servir.



### ***Panqueca***

**1000g** Crepe Waffle Pancake Mix

**1400g** Água

**100g** Manteiga Derretida

### ***Modo de Preparação***

1. Misturar o preparado com a água até obter um creme homogéneo.
2. Por último acrescentar a manteiga derretida, misturar bem.
3. Numa frigideira antiaderente em lume brando, ou numa máquina de panquecas verter uma porção massa e espalhar ligeiramente.
4. Quando a parte de cima da panqueca começar a ficar com pequenas bolhas, virá-la.

### ***Produtos Usados***

**Crepe Waffle Pancake Mix**

**Hot Chocolate**



# 05 Fatia Exótica

## Cake de Frutos Vermelhos

**500g** Bak Past Cake de Frutos Vermelhos  
**175g** Ovos  
**150g** Óleo  
**110g** Água

1. Misturar todos os ingredientes durante 5 minutos em velocidade moderada.
2. Cozer em tabuleiros 60/40, durante cerca de 7 minutos, temperatura 220°C.

## Ganache de Pistacchio

**100g** Nata 35% M.G.  
**300g** Chococream Pistacchio  
**100g** Massa de Gelatina

1. Aquecer a nata, juntar o Chococream Pistacchio.
2. Por fim juntar a massa de gelatina previamente derretida.

## Ganache de Laranja

**50g** Nata 35% M.G.  
**100g** Sinfonia Cioccolato Bianco 34%  
**150g** Cremirca Arancia (laranja)  
**80g** Massa de Gelatina

1. Aquecer a nata e juntar o chocolate branco.
2. De seguida juntar o Cremirca Arancia (laranja).
3. Por fim juntar a massa de gelatina previamente derretida.

## Gelatina de Frutos Vermelhos

**250g** Farcitura Di Frutti Di Bosco (frutos do bosque)  
**55g** Massa de Gelatina

1. Aquecer a Farcitura Di Frutti Di Bosco (frutos do bosque).
2. Por fim juntar a massa de gelatina previamente derretida.

## Mousse de Chocolate Branco e Frutos Vermelhos

**100g** Nata 35% M.G.  
**100g** Chococream Crunchy Frutti Rossi  
**150g** Sinfonia Cioccolato Bianco 34%  
**45g** Massa de Gelatina  
**250g** Nata 35% M.G.

1. Aquecer a nata, juntar o Chococream Crunchy Frutti Rossi e o Sinfonia Cioccolato Bianco 34%.
2. De seguida a massa de gelatina previamente derretida.
3. Envolver tudo e juntar a nata previamente mal batida.

## Glacage Vermelha

**150g** Água  
**300g** Glucoseo  
**300g** Açúcar  
**300g** Leite condensado  
**140g** Massa de Gelatina  
**300g** Sinfonia Cioccolato Bianco 34%  
**5g** Corante lipossolúvel vermelho  
**15g** Joypaste Vanilla Madagascar/Bourbon

1. Cozer o Açúcar, Água e a Glucoseo até atingir os 103°C.
2. Verter o preparado sobre o leite condensado, a massa de gelatina e o Sinfonia Cioccolato Bianco 34%.
3. Passar a varinha mágica.
4. Aplicar o Corante lipossolúvel vermelho e o Joypaste Vanilla Madagascar/Bourbon.
5. Reservar durante 12 horas.
6. Aquecer a 40°C
7. Aplicar a 30°C/35°C.

## Montagem

1. Coloque uma fatia de Cake de Frutos Vermelhos.
2. Cubra com Ganache de Pistacchio e Ganache de laranja.
3. Aplique o Gelatinado de frutos vermelhos.
4. Mousse de chocolate branco e frutos vermelhos.
5. Cobrir com a Glacace vermelha.
6. Aplicar Decorações Dobra.

## Decoração

1. Petit Love (DOBLA)
2. Chocolate Raspberry (DOBLA)

## Produtos Usados

Bak Past Cake de Frutos Vermelhos  
Chococream Crunchy Frutti Rossi  
Chococream Pistacchio  
Chocolate raspberry (DOBLA)  
Cremirca Arancia (laranja)  
Farcitura Di Frutti Di Bosco (frutos do bosque)  
Joypaste Vanilla Madagascar/Bourbon  
Petit Love (DOBLA)  
Sinfonia Cioccolato Bianco 34%





# 06 Verrine do Amor

## *Cake de Chocolate e Frutos Silvestres*

<b>500g</b>	<b>Bak Past Cake de Chocolate / Frutos Silvestres</b>
<b>175g</b>	<b>Ovos</b>
<b>150g</b>	<b>Óleo</b>
<b>110g</b>	<b>Água</b>

1. Misturar todos os ingredientes, durante 5 minutos em velocidade moderada.
2. Cozer em tabuleiros 60/40, durante cerca de 7 minutos, temperatura 220°C.
3. Cortar em cubos

## *Mousse de Chocolate Branco*

<b>100g</b>	<b>Nata 35% M.G. (aquecida)</b>
<b>175g</b>	<b>Sinfonia Cioccolato Bianco 34%</b>
<b>40g</b>	<b>Massa de gelatina</b>
<b>250g</b>	<b>Nata 35% M.G. (mal batida)</b>

1. Aquecer a nata.
2. Juntar o chocolate branco.
3. De seguida a massa de gelatina previamente derretida.
4. Envolver tudo e juntar a nata previamente mal batida.

## *Verrine*

- **Farcitura Di Frutti Di Bosco (frutos do bosque)**
- **Cake de Chocolate e Frutos Silvestres** cortado em cubos
- **Cake de Frutos Silvestres** cortado em cubos
- **Chococream Crunchy Frutti Rossi**
- **Mousse de Chocolate Branco**

## *Montagem da Verrine*

1. Aplicar **Farcitura Di Frutti Di Bosco (frutos do bosque)** no fundo.
2. Colocar alguns cubos de **Cake de Chocolate e Frutos Silvestres**.
3. Aplicar **Chococream Crunchy Frutti Rossi**.
4. Cobrir com **Mousse de Chocolate Branco**.
5. Aplicar **Decorações Dobra**.

## *Decoração*

1. **Petit Love (DOBLA)**
2. **Curly Red (DOBLA)**
3. **Crunchy Beads Brancas (IRCA)**

## *Produtos Usados*

**Bak Past Cake de Chocolate / Frutos Silvestres**  
**Chococream Crunchy Frutti Rossi**  
**Farcitura Di Frutti Di Bosco (frutos do bosque)**  
**Sinfonia Cioccolato Bianco 34%**  
**Petit Love (DOBLA)**  
**Curly Red (DOBLA)**  
**Crunchy Beads Brancas (IRCA)**



## 07 Red Love

### Massa

1000g Bak Pan Beterraba  
550g Água Fria  
30g Fermento Fresco

### Modo de Preparação

1. Misturar todos os ingredientes na cuba da amassadeira, até obter uma massa lisa e elástica.
2. Deixar em repouso 15 minutos em bloco.
3. Separar em unidades no formato desejado.
4. Colocar a levedar durante 50 minutos. Temperatura 30°C, humidade relativa 70%.
5. Humedeça suavemente as peças, colocar um stencil em formato de coração e polvilhar levemente com farinha.
6. Efetuar alguns cortes na superfície.
7. Cozer durante cerca de 12 minutos, temperatura 210°C.

**Dica de Mestre:** Nas unidades de Bak Pan Beterraba é importante cozer sempre a uma temperatura mais baixa para que a peça não ganhe uma cor mais acastanhada por ação do excesso de calor.



## 08 Cozedura do Amor

### Massa

1000g Bak Pan Frutos Vermelhos  
450g Água Fria  
30g Fermento Fresco  
q.b. Bak Pan Sementes de Chia

### Produtos Usados

Bak Pan Beterraba  
Bak Pan Frutos Vermelhos  
Bak Pan Sementes de Chia

### Modo de Preparação

1. Misturar todos os ingredientes na cuba da amassadeira, até obter uma massa lisa e elástica.
2. Deixar em repouso 15 minutos em bloco.
3. Separar em unidades no formato desejado.
4. Colocar a levedar durante 50 minutos. Temperatura 30°C, humidade relativa 70%.
5. Colocar um cortante em formato de coração e por fim espalhe levemente **Bak Pan Sementes de Chia**.
6. Polvilhe levemente com farinha.
7. Efetuar alguns cortes na superfície.
8. Cozer durante cerca de 12 minutos, temperatura 210°C.



# 09 *Fascínio de Beterraba e Frutos Vermelhos*

## *Massa*

<b>1000g</b>	<b>Bak Past Brioche Beterraba e Frutos Silvestres</b>
<b>350g</b>	<b>Água Fria</b>
<b>150g</b>	<b>Ovos</b>
<b>50g</b>	<b>Bak Past Margarina Bolo Rei</b>
<b>60g</b>	<b>Fermento Fresco</b>

## *Decoração*

1. **Blitz Neutro**
2. **Bak Past Açúcar em Pó**

## *Modo de Preparação*

1. Misturar todos os ingredientes na cuba da amassadeira, até obter uma massa lisa e elástica.
2. Deixar em repouso 15 minutos em bloco.
3. Laminar e dar uma volta simples com a **Bak Past Margarina Bolo Rei**.
4. Laminar a 3mm e enrolar em formato de croissants.
5. Colocar a leudar durante 45 minutos. Temperatura 30°C, humidade relativa 70%.
6. Cozer durante cerca de 10 minutos, temperatura 210°C.
7. Após a cozedura pincele com **Blitz Neutro**, utilize **Bak Past Açúcar em Pó** para decorar.

## *Produtos Usados*

**Bak Past Açúcar em Pó**  
**Bak Past Brioche Beterraba e Frutos Silvestres**  
**Bak Past Margarina Bolo Rei**  
**Blitz Neutro**



# Produtos Usados



## BAK PAN BETERRABA

REF. PADMIX089 EMBALAGEM. 15KG



## CHOCOCREAM PISTACCHIO

REF. 1010958 EMBALAGEM. 5KG



## BAK PAN FRUTOS VERMELHOS

REF. PADMIX102 EMBALAGEM. 5KG



## CHOCOLATE RASPBERRY

REF. 77460 EMBALAGEM. 72UN



## BAK PAN SEMENTES DE CHIA

REF. PADSEM003 EMBALAGEM. 5KG



## CREMIRCA ARANCIA (LARANJA)

REF. 1520537 EMBALAGEM. 6KG



## BAK PAST AÇÚCAR EM PÓ

REF. INGACU015 EMBALAGEM. 12.5KG



## CREPE WAFFLE PANCAKE MIX

REF. 1070581 EMBALAGEM. 1KG



## BAK PAST BRIOCHE BETERRABA E FRUTOS SILVESTRES

REF. PASMAS076 EMBALAGEM. 15KG



## FARCITURA DI FRUTTI DI BOSCO

REF. 1030215 EMBALAGEM. 6KG



## BAK PAST CAKE DE CHOCOLATE

REF. PASBAC019 EMBALAGEM. 15KG



## FRUTTIDOR FRUTOS DEL BOSQUE

REF. 1030421 EMBALAGEM. 3.3KG



## BAK PAST CAKE FRUTOS SILVESTRES

REF. PASBAC006 EMBALAGEM. 15KG



## HOT CHOCOLATE

REF. 1070576 EMBALAGEM. 1KG



## BAK PAST CREME FLORENÇA

REF. PASCRE020 EMBALAGEM. 5KG



## JOYPASTE VANILLA MADAGASCAR/BOURBON

REF. 1100222 EMBALAGEM. 1.2KG



## BAK PAST MARGARINA BOLO REI

REF. ING079 EMBALAGEM. 16 X 1KG



## MANTEIGA DE CACAU

REF. 1011411 EMBALAGEM. 2KG



## BLITZ NEUTRO

REF. 1030344 EMBALAGEM. 6KG



## PETIT LOVE

REF. 77376 EMBALAGEM. 80UN



## CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI

REF. 1010010 EMBALAGEM. 5KG



## SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 34%

REF. 1011789 EMBALAGEM. 5KG

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



A BakeArt e a Irca Ibérica desenvolveram neste catálogo

*9 Receitas do dia dos Namorados*

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

