



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

500g	Bak Past Cake de Chocolate / Frutos Silvestres
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.
3. Cortar em cubos

Mousse de Chocolate Branco

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

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. **Curls 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)
Curls 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

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

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

