



Natal

Receituário de Natal 2021





Receitas de Inspiração

- | | | | |
|-----------|--|-----------|---|
| 01 | <i>Tronco - Milk e Cocoa</i> | 10 | <i>Bolo Rainha</i> |
| 02 | <i>Tronco - Merengue e Amêndoas</i> | 11 | <i>Bolo Rei de Chocolate e Avelã</i> |
| 03 | <i>Tronco - Crocante de Chocolate</i> | 12 | <i>Bolo Rei de Alfarroba</i> |
| 04 | <i>Tronco - Amendoeira Salgada</i> | 13 | <i>Bolo Rei de Beterraba e Frutos Silvestres</i> |
| 05 | <i>Choux</i> | 14 | <i>Sonhos</i> |
| 06 | <i>Chapéu do Pai Natal</i> | 15 | <i>Broas Doces</i> |
| 07 | <i>Bolo - Confit de Natal</i> | 16 | <i>Pão de Ló</i> |
| 08 | <i>Bolo 21/22</i> | 17 | <i>Pão de Ló Húmido</i> |
| 09 | <i>Bolo Rei Tradicional</i> | | |



01 *Tronco - Milk e Cocoa*

(1) Cake de Chocolate

Ingredientes:

1000g	Bak Past Cake Chocolate
400g	Ovos
300g	Óleo
200g	Água
200g	Leite

Preparação:

Misturar todos os ingredientes na batedeira com a raquete durante 5 minutos em velocidade moderada.

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

(2) Cremoso de Chococream Milk & Cocoa

Ingredientes (aparelho 1):

200g	Leite
200g	Nata 35% M.G.
30g	Açúcar
100g	Gemas de Ovos

Ingredientes (aparelho 2):

210g	Chococream Milk & Cocoa
150g	Reno Concerto Latte
84g	Massa de Gelatina

Preparação:

Colocar todos os ingredientes do **aparelho 1** em lume brando até atingir 84°C.

Derreter o **Reno Concerto Latte**, a **Massa de Gelatina** e envolver com o preparado anterior.

Juntar por último o **Chococream Milk & Cocoa**.

Verta sobre o molde desejado e leve a congelar.

(3) Creme Inglês

Ingredientes:

250g	Leite
250g	Nata Bianca Lieve s/açúcar
30g	Açúcar
100g	Gemas de Ovos
3g	Joypaste Baunilha

Preparação:

Misturar todos os ingredientes e cozer em lume brando até atingir 84°C.

(4) Mousse de Chocolate de Leite

Ingredientes:

250g	Reno Concerto Latte
400g	Nata Bianca Lieve s/açúcar
100g	Creme Inglês
50g	Massa de Gelatina

Preparação:

Derreter o **Reno Concerto Latte** e juntar o **Creme Inglês**.

Envolver tudo intercalando com a **Nata Bianca Lieve** ligeiramente batida e por fim a **Massa de Gelatina**.

(5) Glaçage (chocolate de leite e branco)

Repetir o processo para os dois chocolates

Ingredientes (aparelho 1):

150g	Água
300g	Glucosio
300g	Açúcar

Ingredientes (aparelho 2):

300g	Leite Condensado
300g	Reno Concerto Latte / Reno Concerto Bianco
140g	Massa de Gelatina

Preparação:

Colocar o preparado do **aparelho 1** em lume brando até atingir 103°C.

Verter o preparado sobre o **Leite Condensado** e o **Reno Concerto Latte**.

Juntar a **Massa de Gelatina** derretida.

Uniformizar a **Glaçage** até ficar sem ar.

Reservar durante 12 horas.

Aquecer a 40°C e aplicar a 30/35°C.

(6) Montagem

Preencher completamente o molde com a **Mousse de Chocolate**.

De seguida colocar o cremoso de **Milk Cocoa** e por fim uma tira de **Cake de Chocolate** barrado com **Chococream Milk & Cocoa**.

Levar a congelar e glacear 1/3 do tronco com **Glaçage Branca** e 2/3 com **Glaçage de Leite**.

Na junção das duas **Glaçage** aplicar uma tira de **Pasta de Açúcar** de cor castanha e por fim colocar a decoração **Dobla**.

Decorações Dobla:

Santa Belt Buckle

Mini Pearl Gold



02 *Tronco - Merengue e Amêndoas*

(1) **Torta Pão de Ló**

Ingredientes:

500g	Bak Past Tortas
600g	Ovos
250g	Água

Preparação:

Juntar o **Bak Past Tortas** com os **Ovos**, acrescentar 125gr de **Água** e colocar a bater durante 7 minutos em velocidade média/alta.

No final acrescentar a restante **Água** e deixar bater durante 2 minutos.

Colocar o preparado no tabuleiro 60/40 e cozer a 230°C durante 7 a 8 minutos.

(2) **Merengue de Amêndoa**

Ingredientes:

375g	Açúcar
80g	Água
125g	Claras
200g	Farinha de Amêndoa

Preparação:

Aqueça o **Açúcar** e a **Água** até atingirem 118°C.

Quando o **Açúcar** estiver a 100°C coloque as **Claras** até ficarem sufladas, verta o **Açúcar** sobre as **Claras** deixando bater até arrefecer as paredes da cuba da batedeira.

Por fim envolver a **Farinha de Amêndoa** em chuva envolvendo bem em todo o merengue.

Com a boquilha lisa nº10 aplicar o merengue ao comprimento do tabuleiro.

Cozer em forno a 110°C durante 60 a 90 minutos.

(3) **Montagem**

Rechear a pasta obtida com **Joycream Frizzzi Pop Choc** e enrolar.

Levar ao frio durante 15 a 20 minutos.

Colocar **Wonderchoc White** e decorar com os **Palitos de Merengue**.

Pincelar com **Nobel Bitter** de forma a imitar madeira antiga.

Colocar um topo feito **Nobel Bianco** e **Nobel Bitter**.

Enrolar **Pasta de Açúcar** em formato de corda e decorar.

Termine com **Decorações da Dobra**.

Decorações Dobra:

Curvy Leaf Yellow

Merry Christmas Seal





03 *Tronco - Crocante de Chocolate*

(1) *Torta Pão de Ló*

Ingredientes:

500g	Bak Past Tortas
600g	Ovos
250g	Água

Preparação:

Juntar o Bak Past Tortas, os Ovos e 125gr de Água.

Bater com as varas durante 7 minutos em velocidade média/alta.

Juntar a restante Água e deixar bater mais 2 minutos.

Depositar no tabuleiro e cozer a 230°C durante 7 a 8 minutos.





(2) Montagem

Coloque sobre a placa de **Biscuit** o **Joycream Frizzi Pop Choc**.

Enrolar e levar ao frio por 15 a 20 minutos antes e terminar.

De seguida passar um pouco de **Wonderchoc White** e colar pequenas placas de **Chocolate Nobel Bitter** previamente tendido entre duas folhas de guitarra.

Colar um topo feito com **Nobel Bianco** e **Nobel Bitter**.

Decorar com decorações **Dobla**.

Decorações Dobla:

Reindeer

Acorn





04 Tronco - Amendoira Salgada

(1) Cake de Neutro

Ingredientes:

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

Preparação:

Misturar todos os ingredientes com a raquete durante 5 minutos em velocidade moderada.

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

(2) Merengue de Amêndoa

Ingredientes:

375g	Açúcar
80g	Água
125g	Claras
200g	Farinha de Amêndoa

Preparação:

Aqueça o Açúcar e a Água até atingirem 118°C.

Quando o Açúcar estiver a 100°C coloque as Claras até ficarem sufladas, verta o Açúcar sobre as Claras deixando bater até arrefecer as paredes da cuba da batedeira.

Por fim envolver a Farinha de Amêndoa em chuva envolvendo bem o merengue.

Com a boquilha lisa nº10 fazer discos de merengue com 18cm de diâmetro e palitos ao comprimento do tabuleiro.

Cozer em forno a 110°C durante 60 a 90 minutos.

(3) Creme Flor de Sal

Ingredientes:

500g	Wonderchoc White
200g	Chococream Caramel Flor de Sal

Preparação:

Bater o Wonderchoc White até ficar suflado e de seguida envolver o Chococream Caramel Flor de Sal.

(4) Montagem

Utilizando um aro de 18 cm cortar três discos de Cake de Neutro.

Sobre um disco de Cake de Neutro comece por colocar o Chococream Caramel Flor de Sal, de seguida, coloque um disco de Merengue aplicando novamente uma camada de Chococream Caramel Flor de Sal, repita todo o processo novamente.

Barre todo o bolo com Wonderchoc White e Chococream Caramel Flor de Sal.

Com uma boquilha em lágrima fazer a espiral no bolo e decorar com Palitos de Merengue (consultar receita nº2 página 7).

Decorações Dobra:

Toadstool

Mushroom 3D



05 *Choux*

(1) Craqueline de Chocolate

Ingredientes:

1000g	Top Frolla
100g	Cacau 22/44
400g	Bak Past Margarina Croissant e Pastel de Nata
100g	Ovos
30g	Bak Past Fermento Pó
600g	Açúcar

Preparação:

Colocar todos os ingredientes na batedeira e bater com a raquete durante 5 minutos em velocidade média até obter uma massa bem ligada.

Laminar a 2mm entre 2 folhas e reservar no frio.

(2) Massa Choux

Ingredientes:

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

Preparação:

Colocar todos os ingredientes na batedeira e bater com a raquete durante 5 minutos em velocidade média/baixa.

Com um saco pasteleiro fazer pequenas bolas num tabuleiro forrado com papel siliconizado.

Cortar pequenos discos do Craqueline de Chocolate e colocar por cima do **Choux**.

Cozer a 210°C graus durante 20 minutos com o ar aberto.



(3) Ganache Montada de Malibu

Ingredientes:

500g	Nata Bianca Lieve s/açúcar
170g	Reno Concerto Bianco
30g	Pasta de Gelatina
133g	Malibu

Preparação:

Ferver $\frac{1}{4}$ da **Nata Bianca Lieve** e dissolver a **Pasta de Gelatina**.

Quando iniciar a fervura colocar sobre o Chocolate **Reno Concerto Bianco** e dissolver.

Aplicar o **Malibu** na **Nata Bianca Lieve**, envolver no preparado anterior.

Tapar com fita filme em contato e reservar no frio.

Para usar colocar a bater e montar bem firme.

Decorações Dobra:

Mini Pearl Gold

Elegance Assortment

(4) Bak Past Queijada Laranja

Ingredientes:

1000g	Bak Past Queijada Laranja
400g	Ovos
600g	Água

Preparação:

Colocar na batedeira todos os ingredientes e bater com a raquete durante 5 minutos em velocidade média.

Descansar 30 minutos em frio. Cozer a 200°C durante 20 minutos.

(5) Montagem

Cortar a tampa do **Choux** com o Craqueline.

Aplicar **Chococream Crunchy Tropical** no fundo, por cima colocar um disco de **Queijada de Laranja** e por fim encher com a Ganache Montada de Malibu.

Colocar a tampa e fazer uma roseta com a Ganache Montada de Malibu.

Decorar com decorações **Dobra**.



06 *Chapéu do Pai Natal*

(1) Glaçage

Ingredientes (parte 1):

150g	Água
300g	Glucosio
300g	Açúcar

Ingredientes (parte 2):

300g	Leite Condensado
300g	Reno Concerto Bianco
140g	Massa de Gelatina
-	Corante Vermelho Hidrossolúvel

Preparação:

Levar o preparado (1) ao lume até atingir os 103°C.

De seguida verter o preparado sobre o Leite Condensado e o Reno Concerto Bianco, por fim juntar a Massa de Gelatina previamente derretida e o Corante Vermelho.

Passar a varinha mágica de forma a uniformizar a Glaçage e ficar sem ar.

Reservar 12 horas.

Aquecer a 40°C.

Aplicar a 30 / 35°C.

(2) Biscuit

Ingredientes:

500g	Bak Past Biscuit
350g	Ovos
100g	Água

Preparação:

Juntar o Biscuit com os Ovos e a Água, colocar a bater durante 7 minutos em velocidade média/alta.

No final deixar bater mais 2 minutos em velocidade lenta.

Depositar no tabuleiro e cozer a 230°C durante 7 a 8 minutos.

(3) Biscuit Chocolate

Ingredientes:

500g	Bak Past Biscuit Chocolate
350g	Ovos
100g	Água

Preparação:

Juntar o Biscuit de Chocolate com os Ovos e a Água, colocar a bater durante 7 minutos em velocidade média/alta.

No final deixar bater mais 2 minutos em velocidade lenta.

Depositar no tabuleiro e cozer a 230°C durante 7 a 8 minutos.

(4) Montagem

Cortar discos alternados dos Biscuit.

Começar com o aro 18 até fechar o cone.

Rechear com Chococream Crunchy Cacao & Nocciola e Nata Montada.

Utilizar o Wonderchoc White depois de bem batido e aplicar sobre o cone de forma a ficar tapado uniformemente.

Levar ao frio para apertar.

Aplicar a Glaçage Vermelha e decorar com o Wonderchoc White a base do cone.

Decorar com decorações Dobra.

Decorações Dobra:

Snowball





07 *Bolo - Confit de Natal*

(1) Biscuit

Ingredientes:

500g	Bak Past Biscuit
600g	Ovos
250g	Água

Preparação:

Juntar o **Biscuit** com os **Ovos** e 125gr de **Água**, colocar a bater durante 7 minutos em velocidade média/alta.

No final juntar a restante água e bater 2 minutos.

Colocar no forno a 230°C durante 7 minutos.

(2) Cake de Frutos Silvestres

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

(3) Creme Inglês

Ingredientes:

250g	Leite
250g	Nata Bianca Lieve s/açúcar
30g	Açúcar
100g	Gemas
3g	Joypaste Baunilha

Preparação:

Levar todos os ingredientes ao lume até atingir 84°C.

(4) Mousse de Chocolate Branco

Ingredientes:

250g	Reno Concerto Bianco
400g	Nata Bianca Lieve s/açúcar
100g	Creme Inglês
50g	Massa de Gelatina

Preparação:

Derreter o **Reno Concerto Bianco** e juntar ao **Creme Inglês**.

Envolver intercalando com a **Nata Bianca** mal batida e por fim a **Massa de Gelatina**.

(5) Cobertura Framboesa

Ingredientes:

620g	Puré de Framboesa
140g	Açúcar
7g	Agar Agar
30g	Massa de Gelatina

Preparação:

Aquecer o **Puré de Framboesa** e o **Açúcar** a 40°C e adicionar sempre a mexer o **Agar Agar**.

Deixar ferver por 30 segundos.

Adicionar a **Massa de Gelatina** derretida.

Colocar sobre um tapete silicone e espalhar uma capa fina de 1,5cm. Reservar no frio.

(6) Montagem

Montagem:

Cortar 2 discos de **Cake de Frutos Vermelhos** e 2 discos de **Biscuit**, montar e rechear entre eles com o **ChocoCream Crunchy Frutti Rossi**.

Colocar no molde junto com a **Mousse de Chocolate Branco** e levar ao congelador.

Cortar um disco de medida superior da cobertura de framboesa e aplicar essa cobertura sobre o bolo previamente desenhado.

Decorações Dobra:

Reindeer

Snowball

Mini Pearl Assortment



08 Bolo 21/22

(1) Crumble de Chocolate

Ingredientes:

1000g	Top Frolla
50g	Cacau 22/44
50g	Açúcar
140g	Bak Past Margarina Bolo Rei
100g	Água

Preparação:

Colocar todos os ingredientes na batedeira e bater com a raquete até obter uma massa areada.

Untar um aro 18 por dentro, e um aro 16 por fora com o **Spray King**. Colocar uma tira de papel vegetal na parte untada para facilitar a desmontagem da peça.

Colocar o aro 18 sobre um tapete microperfurado e encher com uma camada fina de Crumble apertando ligeiramente.

Colocar o aro 16 sobre a massa e encher o espaço entre os aros apertando no fim para que fique bem ligado.

Cozer a 170°C durante 20 minutos.

(2) Pão de Ló

Ingredientes:

500g	Bak Past Biscuit
350g	Ovos
100g	Água

Preparação:

Juntar o **Biscuit** com os **Ovos** e a **Água**, bater durante 7 minutos em velocidade média/alta.

No final deixar bater mais 2 minutos em velocidade lenta.

Depositar no tabuleiro e cozer a 230°C durante 7 a 8 minutos.

(3) Creme Inglês

(consultar receita nº3 página 5).

(4) Mousse de Chocolate Negro

Ingredientes:

250g	Reno Concerto Negro
400g	Nata Bianca Lieve s/açúcar
100g	Creme Inglês
50g	Massa de Gelatina

Preparação:

Derreter o **Reno Concerto Negro**, juntar ao **Creme Inglês** e envolver intercalando com a **Nata Bianca Lieve** ligeiramente batida e por fim a **Massa de Gelatina**.

(5) Glaçage

Ingredientes:

150g	Água
300g	Glucosio
300g	Açúcar
300g	Leite Condensado
300g	Reno Concerto Bianco
140g	Massa de Gelatina

Preparação:

Levar o preparado (1) ao lume até atingir 103°C.

Verter sobre o **Leite Condensado** o **Reno Concerto Bianco** e por fim juntar a **Massa de Gelatina** derretida.

Usar a varinha mágica até uniformizar a **Glaçage**.

Reservar 12 horas, aquecer a 40°C e aplicar a 30/35°C.

(6) Montagem

Num aro de 12 cm colocar 3 bases de **Biscuit** recheado com o **Chococream Crunchy Cacao & Nocciolo**.

Encher a restante forma com a **Mousse de Chocolate Negro** e reservar em frio.

Pegar na base de Bolacha **Crumble de Chocolate** e fazer um pequeno recheio no fundo com a **Mousse de Chocolate Negro**.

Glaçar a base de **Biscuit** e colocar no centro da base.

Encher toda a lateral com o **Frutidor Mango**.

Para decorar, fazer uma base redonda e os ponteiros utilizando o **Nobel Bitter**.

Decorações Dobra:

D600 Star Assortment





09 *Bolo Rei Tradicional*

(1) Massa Aparelho 1

Ingredientes:

1000g	Bak Past Bolo Rei
50g	Bak Past Aroma Bolo Rei
100g	Ovos
300g	Água
70g	Levedura Fresca ou
25g	Levedura Seca

(2) Recheio Aparelho 2

Ingredientes

450g	Bak Past Fruta Sortida Picada
350g	Bak Past Cocktail Frutos Secos

(3) Decoração Aparelho 3

Ingredientes

q.b.	Bak Past Açúcar em Pó
q.b.	Covergel Neutro
q.b.	Fruta Sortida Inteira

(4) Montagem

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

Deixar a massa repousar 20 minutos. Misturar o aparelho 2 e deixar envolver na massa.

Deixar a massa estancar aproximadamente 45 minutos.

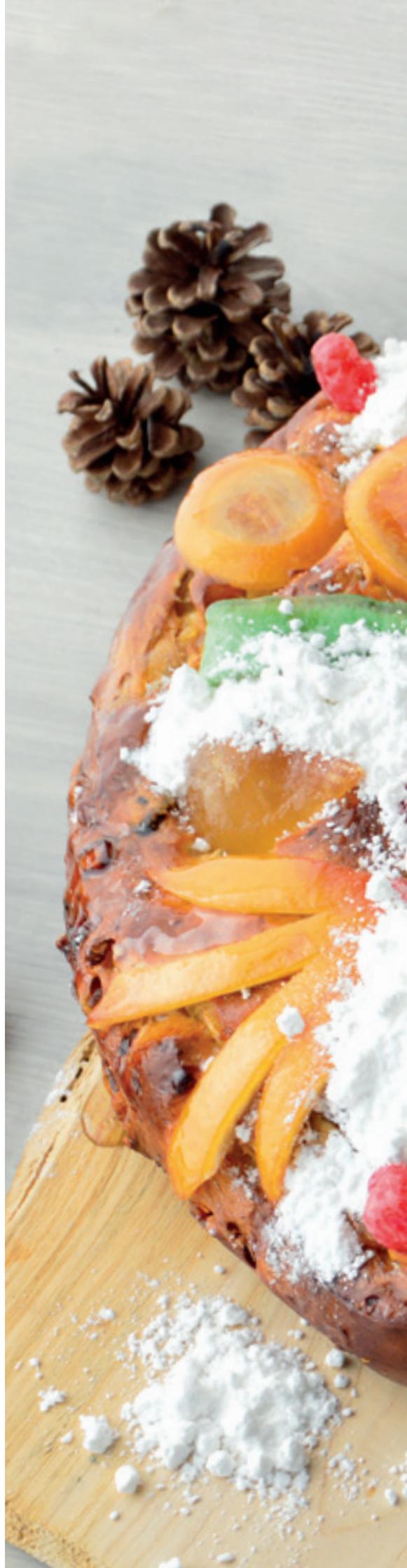
Pesar e moldar as peças com o tamanho desejado.

Tender para tabuleiros untados ou forrados com papel siliconizado e decorar com a **Fruta Sortida Inteira e Frutos Secos**.

Levedar aproximadamente 30 minutos.

Cozer a 180°C durante 35 a 40 minutos.

Por fim, enquanto quente, pincelar com o **Covergel Neutro** e decorar com o **Bak Past Açúcar em Pó**.







10 *Bolo Rainha*



(1) Aparelho 1

Ingredientes:

1000g	Bak Past Bolo Rei
50g	Bak Past Aroma Bolo Rei
280g	Água
100g	Ovos
60g	Levedura Fresca ou
20g	Levedura Seca

(2) Aparelho 2

Ingredientes:

200g	Nozes
200g	Amendoa com Pele
100g	Pinhão
200g	Cajú
200g	Avelã

(3) Decoração

Ingredientes:

q.b.	Amendoa Palitada
q.b.	Bak Past Açúcar em Pó

(4) Montagem

Amassar os ingredientes do **Aparelho 1** durante 2 minutos em 1ª velocidade e durante 8 minutos em 2ª velocidade (amassadeira espiral) ou até se obter uma massa lisa e elástica.

Deixar a massa repousar 10 minutos.

Juntar os ingredientes do **Aparelho 2** e envolver em velocidade lenta durante apenas o tempo necessário para envolver as frutas.

Deixar a massa repousar em bloco durante 45 minutos.

Pesar unidades do tamanho pretendido e enrolar apertando bem as peças.

Tender as peças em forma de argola e depositar em tabuleiros untados ou forrados com papel siliconizado.

Deixar levedar durante 30/40 minutos.

Decorar com **Amendoa Palitada** e **Bak Past Açúcar em Pó** cozer em forno a 180°C durante 35/40 minutos.



11 *Bolo Rei de Chocolate e Avelã*

(1) Massa

Ingredientes:

1000g	Bak Past Bolo Rei
100g	Ovos
300g	Água
50g	Fermento Fresco ou 20g de Levedura Seca
50g	Bak Past Aroma Bolo Rei
50g	Bak Past Margarina Bolo Rei

(2) Recheio de Decoração

Ingredientes:

q.b.	Chocolate Crema do Forno
q.b.	Nobel Bitter
q.b.	Avelã Tostada
q.b.	Pepita NF 1100
q.b.	Pepita Blanche

(3) Montagem

Colocar todos os ingredientes, exceto o **Bak Past Margarina Bolo Rei** na amassadeira.

Amassar até obter uma massa lisa e elástica. Adicionar o **Bak Past Margarina Bolo Rei** na massa e envolver em 1ª velocidade.

Descansar 10 minutos em bloco.

Dividir em porções e esticar sobre a mesa.

Laminar a massa e tender sobre a mesa. Barrar com **Chocolate Crema do Forno** sobrepor o **Nobel Bitter** e **Avelã Tostada**.

Enrolar tipo caracol, formatizar do tamanho desejado e deixe levedar durante 45 minutos.

Pintar com **Ovo** e decorar com **Pepita NF 1100** e **Pepita Blanche**.

Colocar no forno a 180°C durante 30 minutos. (Para peças de 500g).

Pincelar com o **Covergel Neutro** para terminar.







Bak Past
COCKTAIL
Frutos Secos
EMBALAGEM. 7KG

Novidade
2021



12 *Bolo Rei de Alfarroba*



(1) Aparelho 1

Ingredientes:

1000g	Bak Past Brioche Alfarroba
250g	Água
100g	Ovos
80g	Levedura Fresca
50g	Bak Past Margarina Bolo Rei

(2) Aparelho 2

Ingredientes:

350g	Bak Past Cocktail Frutos Secos
450g	Bak Past Fruta Sortida Picada

(3) Decoração

Ingredientes:

q.b.	Bak Past Açúcar em Pó
q.b.	Gila
q.b.	Rodelas de Laranja
q.b.	Covergel Neutro

(4) Montagem

Amassar os ingredientes do **Aparelho 1** durante 3 minutos em 1ª velocidade e durante 6 minutos em 2ª velocidade (amassadeira espiral) ou até se obter uma massa lisa e elástica.

Temperatura da massa: 26 a 28°C.

Deixar a massa repousar 10 minutos.

Juntar os ingredientes do **Aparelho 2** e envolver em velocidade lenta durante apenas o tempo necessário para envolver as frutas.

Deixar a massa repousar em bloco durante de 45 minutos.
Pesar unidades do tamanho pretendido e enrolar apertando bem as peças.

Tender as peças em forma de argola e depositar em tabuleiros untados ou forrados com papel siliconizado.

Deixar levedar durante 30/40 minutos.

Pintar com **Ovo**, decorar com **Gila** e **Rodelas de Laranja**.

Cozer em forno a 180°C durante de 35/40 minutos.

Aplicar **Covergel Neutro**, decorar com **Bak Past Açúcar em Pó**.

Bak Past
BRIOCHE
Alfarroba
EMBALAGEM. 15KG



Bolo Rei de Beterraba e Frutos Silvestres

Ô MELHOR DA TRADIÇÃO COM INOVAÇÃO

Com a época de **Natal** a aproximar-se,
comece já a surpreender todos os seus **clientes**.
Experimente o nosso preparado "**Bak Past Brioche Beterraba e Frutos Silvestres**"
e confeccione todas as variantes de **Bolo Rei** com sabor a Beterraba e Frutos Silvestres.

Não perca esta oportunidade e faça já a sua encomenda!

Bak Past
BRIOCHE
*Beterraba e
Frutos Silvestres*
EMBALAGEM. 15KG

Bak Past
COCKTAIL
Frutos Secos
EMBALAGEM. 7KG



13 *Bolo de Beterraba e Frutos Silvestres*

(1) Aparelho 1

Ingredientes:

1000g	Bak Past Brioche Beterraba e Frutos Silvestres
250g	Água
100g	Ovos
80g	Levedura Fresca
50g	Bak Past Margarina Bolo Rei

(2) Aparelho 2

Ingredientes:

350g	Bak Past Cocktail Frutos Secos
250g	Pepita NF 1100
250g	Pepita Blanche

(3) Decoração

Ingredientes:

200g	Chocosmart Cioccolato Latte
200g	Nobel Bitter
100g	Chocosmart Cioccolato Bianco
100g	Nobel Bianco
q.b.	Avelã Tostada

Preparação:

Amassar os ingredientes do **Aparelho 1** durante 3 minutos em 1ª velocidade e durante 6 minutos em 2ª velocidade (amassadeira espiral) ou até se obter uma massa lisa e elástica.

Temperatura da massa: 26 a 28°C.

Deixar a massa repousar 10 minutos.

Juntar os ingredientes do **Aparelho 2** e envolver em velocidade lenta durante apenas o tempo necessário para que fiquem bem envolvidos.

Deixar a massa repousar em bloco durante 45 minutos ou triplicar o volume.

Pesar unidades do tamanho pretendido e enrolar apertando bem as peças.

Tender as peças em forma de argola e depositar em tabuleiros untados ou forrados com papel siliconizado.

Deixar levedar durante 30/40 minutos.

Cozer a 180°C durante 30/35 minutos.

Derreter o **Nobel Bitter** até aos 45°C, juntar o **Chocosmart Cioccolato Latte** e mexer bem, proceder da mesma forma com o **Nobel Bianco** e **Chocosmart Cioccolato Bianco**.

Aplicar a 1ª mistura sobre os bolos reis bem frios deixando escorrer pelas laterais, decorar com 2ª mistura e com as metades de **Avelã**.





14 *Sonhos Recheados*

(1) Sonhos

Ingredientes:

1000g Bak Past Sonhos

2000g Água Tépidas

Preparação:

Colocar todos os ingredientes na batedeira e bater em velocidade baixa durante 5 minutos.

Fazer pequenas esferas e colocar a fritar a 180°C, até ficarem bem abertos e alourados.

Depois de frios criar pequenas aberturas para rechear.

Recheios:

Chococream Crunchy Cacao & Nocciolo

Chococream Crunchy Tropical

Chococream Crunchy Frutti Rossi





15 *Broas Doces*

Broa Doce com Chocolate e Nozes

Ingredientes:

1000g	Bak Past Broa Doce
300g	Água
100g	Ovos
350g	Pepitas Nives
350g	Nozes

Preparação:

Amassar o **Bak Past Broa Doce** com a **Água** e os **Ovos** durante 3 a 4 minutos.

Adicionar **Pepita Nives** e as **Nozes** e envolver.

Deixar descansar durante 15 minutos.

Tender nos formatos desejados e passar por **Bak Past Açúcar em Pó**.

Cozer em tabuleiro forrado com papel siliconizado a 230°C durante 12 a 15 minutos.





Broa Doce com Frutos Secos

Ingredientes:

1000g	Bak Past Broa Doce
250g	Água
100g	Ovos
550g	Bak Past Cocktail Frutos Secos
250g	Pepita Nives

Preparação:

Amassar o **Bak Past Broa Doce** com a **Água** e os **Ovos** durante 3 a 4 minutos.

Adicionar **Pepita Nives** e o **Bak Past Cocktail Frutos Secos** e envolver.

Deixar descansar durante 15 minutos.

Tender nos formatos desejados e passar por **Bak Past Açúcar em Pó**.

Cozer em tabuleiro forrado com papel siliconizado a 230°C durante 12 a 15 minutos.





16 *Pão de Ló*

(1) Massa

Ingredientes:

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

(6) Montagem

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

Cozer a 230°C durante 30 a 40 minutos.





17 *Pão de Ló Húmido*

(1) Massa

Ingredientes:

1000g	Bak Past Supremo Ovo
800g	Ovos
1200g	Gemas de Ovo

Preparação:

Envolver todos os ingredientes na amassadeira, bater em velocidade rápida durante 10 minutos.

Depois bater em velocidade lenta durante 2 minutos.

Forrar formas de 22 cm com papel almaço e verter o batido até perfazer um peso de 500g.

Cozer a 185°C em forno ventilado aproximadamente 16 minutos.



Produtos

NATAL 2021



- INGSEC019 - Avelã
- INGACU015 - Bak Past Açúcar em Pó
- PASCOM006 - Bak Past Aroma Bolo Rei
- PASBAS005 - Bak Past Biscuit
- PASBAS006 - Bak Past Biscuit Chocolate
- PASMAS010 - Bak Past Bolo Rei
- PASMAS076 - Bak Past Brioche Beterraba e Frutos Silvestres
- PASMAS075 - Bak Past Brioche Alfarroba
- PASBOL001 - Bak Past Broa Doce
- PASCOM007 - Bak Past Cacau Pó
- PASBAC019 - Bak Past Cake Chocolate
- PASBAC006 - Bak Past Cake de Frutos Silvestres
- PASBAC018 - Bak Past Cake Neutro
- PASDIV003 - Bak Past Choux Gold
- PASCOM002 - Bak Past Cocktail Frutos Secos
- PASCOM003 - Bak Past Fermento Pó
- INGESC011 - Bak Past Fruta Sortida Picada
- PASCOM035 - Bak Past Gelatina em Pó
- INGMAR006 - Bak Past Margarina Bolo Rei
- INGMAR003 - Bak Past Margarina Croissant e Pastel de Nata
- PASBAS008 - Bak Past Pão de Ló
- PASQUE002 - Bak Past Queijada Laranja
- PASDIV002 - Bak Past Sonhos
- PASBAS001 - Bak Past Supremo Ovo
- PASBAS007 - Bak Past Tortas
- PASNAT006 - Nata Bianca Lieve s/açúcar

- 1 0 1 1 9 6 2 - Chococream Caramel Flor de Sal
- 1 0 1 0 0 1 7 - Chococream Milk & Cocoa
- 1 0 1 0 9 8 9 - Chocolate Crema do Forno
- 1 0 1 0 1 9 8 - Chocosmart Cioccolato Bianco
- 1 0 1 0 1 9 6 - Chocosmart Cioccolato Latte
- 1 0 3 0 2 9 7 - Covergel Neutro
- 1 0 3 0 1 7 3 - Glucosio
- 1 1 0 0 2 2 2 - Joypaste Baunilha
- 1 0 1 0 2 2 2 - Nobel Bianco
- 1 0 1 0 2 2 1 - Nobel Bitter
- 1 0 1 1 0 4 6 - Pepita Blanche
- 1 0 1 0 4 7 7 - Pepita NF 1100
- 1 0 1 0 2 9 1 - Pepitas Nives
- 1 0 1 1 8 0 5 - Reno Concerto Bianco
- 1 0 1 1 8 0 3 - Reno Concerto Latte
- 1 0 1 1 8 0 1 - Reno Concerto Negro
- 1 0 7 0 0 7 7 - Top Frolla
- 1 0 1 1 1 3 6 - Wonderchoc White
- 1 0 1 0 0 3 0 - Chococream Crunchy Cacao & Nocciolo
- 1 0 1 0 0 1 1 - Chococream Crunchy Tropical
- 1 0 1 0 0 1 0 - Chococream Crunchy Frutti Rossi
- 1 0 7 0 4 8 0 - Cacau 22/44
- 1 0 3 0 4 1 3 - Fruttidor Mango
- 1 0 1 2 0 0 6 - Joycream Frizzi Pop Choc
- 1 2 0 0 5 4 5 - Spray King



- 7 7 0 8 0 - Acorn
- 7 7 7 3 7 - Curvy Leaf Yellow
- 7 7 3 3 5 - Merry Christmas Seal
- 7 7 4 2 3 - Reindeer
- 7 7 3 3 3 - Santa Belt Buckle
- 7 7 2 6 9 - Mini Pearl Gold
- 7 1 5 2 8 - Elegance Assortment
- 7 7 0 8 6 - Snowball
- 8 4 6 9 8 - D600 Star Assortment
- 7 7 2 8 7 - Mini Pearl Assortment
- 7 7 3 2 4 - Toadstool
- 7 7 5 1 9 - Mushroom 3D

A BakeArt e a Irca Ibérica desenvolveram neste catálogo *17 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

